



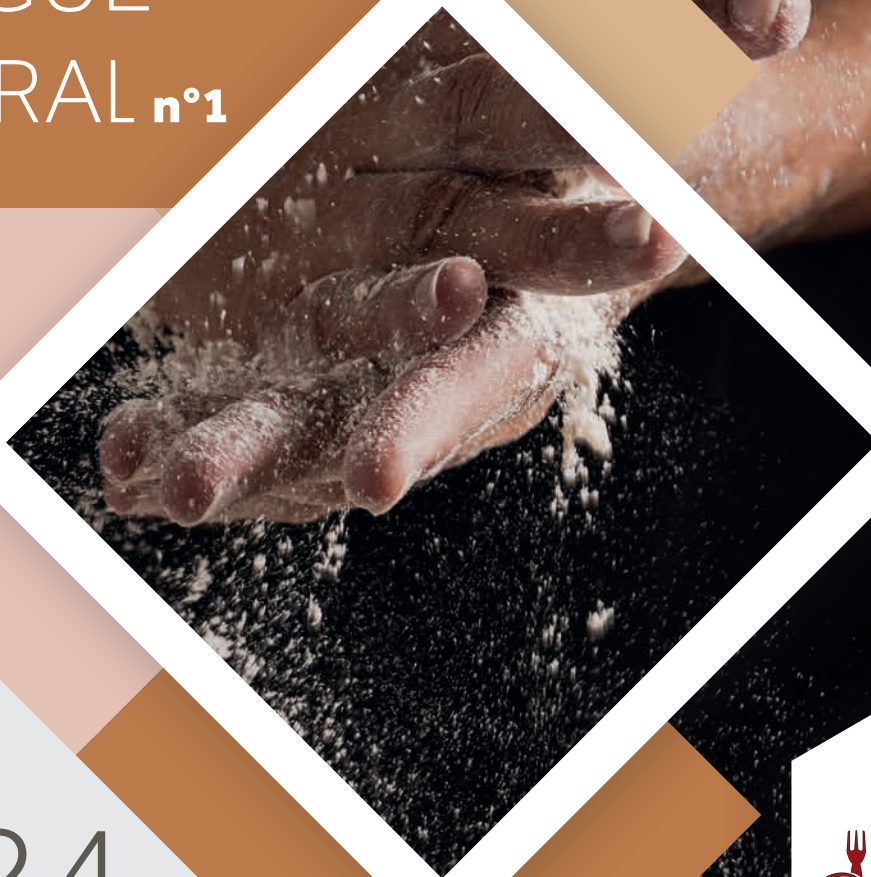
1965
GAFIC

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDiquÉS HORS TAXES

Boulangerie Pâtisserie

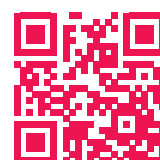
CATALOGUE
GÉNÉRAL n°1

2024



 **ALSACE**

 **Votre
expert**



www.gafic1965.com



1965

GAFIC

Un réseau de professionnels à votre service

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

EXPERTISE

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

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

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

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

ENGAGEMENT

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

PROXIMITÉ

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

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

LOGISTIQUE

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

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





Le choix entre vos mains

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

Le savoir-faire d'artisan boulangier/pâtissier

Persévérance

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

Endurance

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

Rigueur

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

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

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

Travaillez sereinement, on s'occupe de votre matériel



DISPONIBILITÉ

des produits en stock, disponibles dès le passage de commande



COMPÉTITIVITÉ

des prix attractifs négociés avec les fournisseurs



PROXIMITÉ

une plateforme idéalement située pour desservir toute la France



RAPIDITÉ

une livraison rapide grâce au stock et à notre situation géographique



OPTIMISATION

une organisation moderne et un mode de distribution optimal



VOUS PROPOSE
Le FULL-SERVICES

EUROLABO
La passion en partage



INSTALLATION COMPLÈTE du sol au plafond

ACCOMPAGNEMENT À LA CRÉATION DE VOTRE BOULANGERIE

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



1

IMMOBILIER

Aide à la recherche
d'un local



2

ÉTUDES DE MARCHÉ

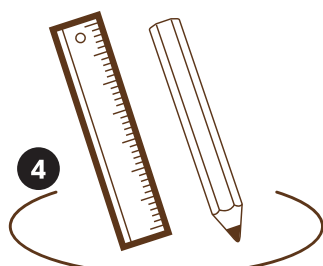
Financement, marché & rentabilité



3

CONCEPTION

Réalisation, bureau d'étude



4

TRAVAUX

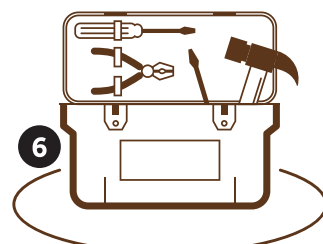
Intervention des compétences
Plans, maître d'œuvre,



5

MARKETING

Conseil et merchandising de matériels les
mieux adaptés



6

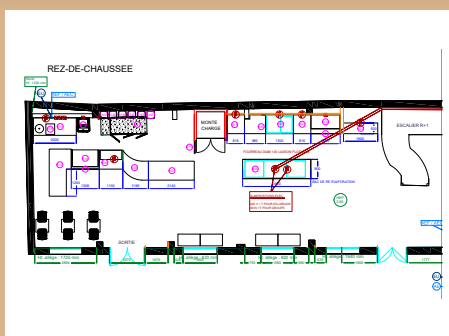
INSTALLATION SAV.

Suivi et entretien

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



Ancien restaurant



Étude

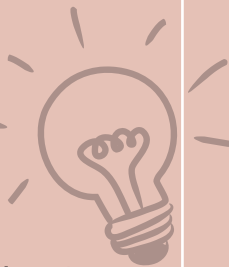


Réalisation complète de la boulangerie pâtisserie



SÉDUIRE

le client



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

AGENCER

intelligemment

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

BOOSTEZ

vos ventes



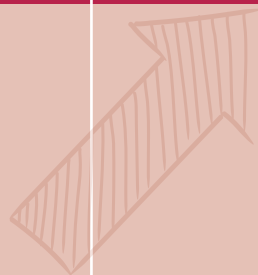
Près de 80 % des décisions d'achat sont prises en magasin sous l'influence du marketing du lieu de vente. Pour booster vos ventes, présentez les produits dans les meilleures conditions : une bonne présentation associée à la bonne information vous permettra d'attirer le curiosité du client.



ANIMER

les offres

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



S'ADAPTER

aux tendances



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

LE MAGASIN

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



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

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

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

LE SNACKING *en boulangerie*



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

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



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

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

Jusqu'à

35%

du chiffre d'affaires

2^e

lieu d'achat après la GMS

42%

des consommateurs
achètent leur repas sur le
pouce en boulangerie

100%

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

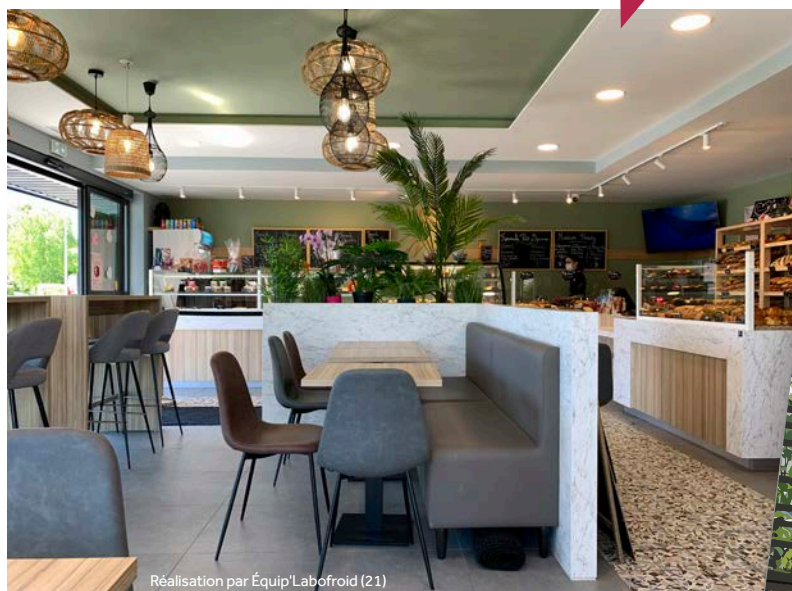
Les atouts sont donc nombreux pour que la boulangerie-pâtisserie se positionne sur le marché du snacking à condition de développer une offre et des services adaptés.

DÉVELOPPER UNE OFFRE ADAPTÉE

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

AMÉNAGER *son magasin*

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



Réalisation par Equip'Labofroid (21)



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

QUELQUES PISTES DE RÉFLEXION

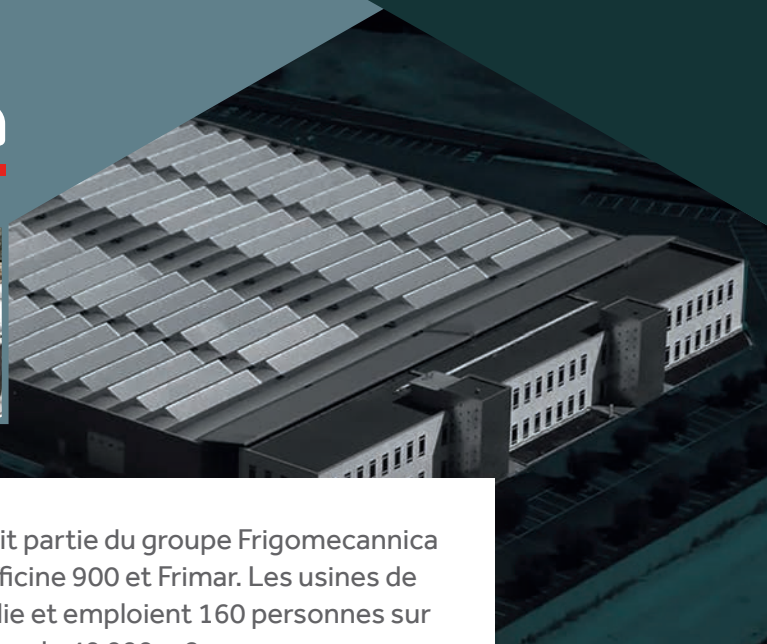
Des études auprès des consommateurs de snacking permettent d'avoir des pistes de réflexion pour faire mieux que l'offre actuelle ou pour proposer de nouveaux produits ou services.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

DESIGN

EFFICACITÉ TECHNIQUE

INNOVATION

FRIGOCONNECT®



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



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

VITRINE ALBA

VITRINE CONVERTIBLE GLACE & PÂTISSERIE

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



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



VITRINE GIULIA

Conçu pour la pâtisserie, la boulangerie et les produits frais, la gamme Giulia comprend des modules réfrigérés à froid statique ou ventilé, chauds, neutres et pour pralinés. En linéaire et d'angle, ils sont tous canalissables entre eux. La structure robuste est constituée de profilés et d'étagères en aluminium oxydé résistant à la corrosion, avec un éclairage à LED inséré dans la partie supérieure et dans les montants verticaux afin de mettre en avant tous les plateaux d'exposition réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (au choix). La vitre avant s'ouvre pour faciliter le nettoyage et dispose d'un système de dégivrage par flux d'air.

Le système de fermeture arrière avec portes coulissantes. Vitres droites en verre trempé. Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée. Panneau de commande à thermostat digital. Élimination de l'eau de condensation par évaporation ou via le branchement à une conduite d'évacuation. Classe climatique 3 (25°C et 60% H.R.).



VITRINE DROP-IN



Exemple de module froid statique

Exemple de module froid ventilé



Exemple de modèle

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

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



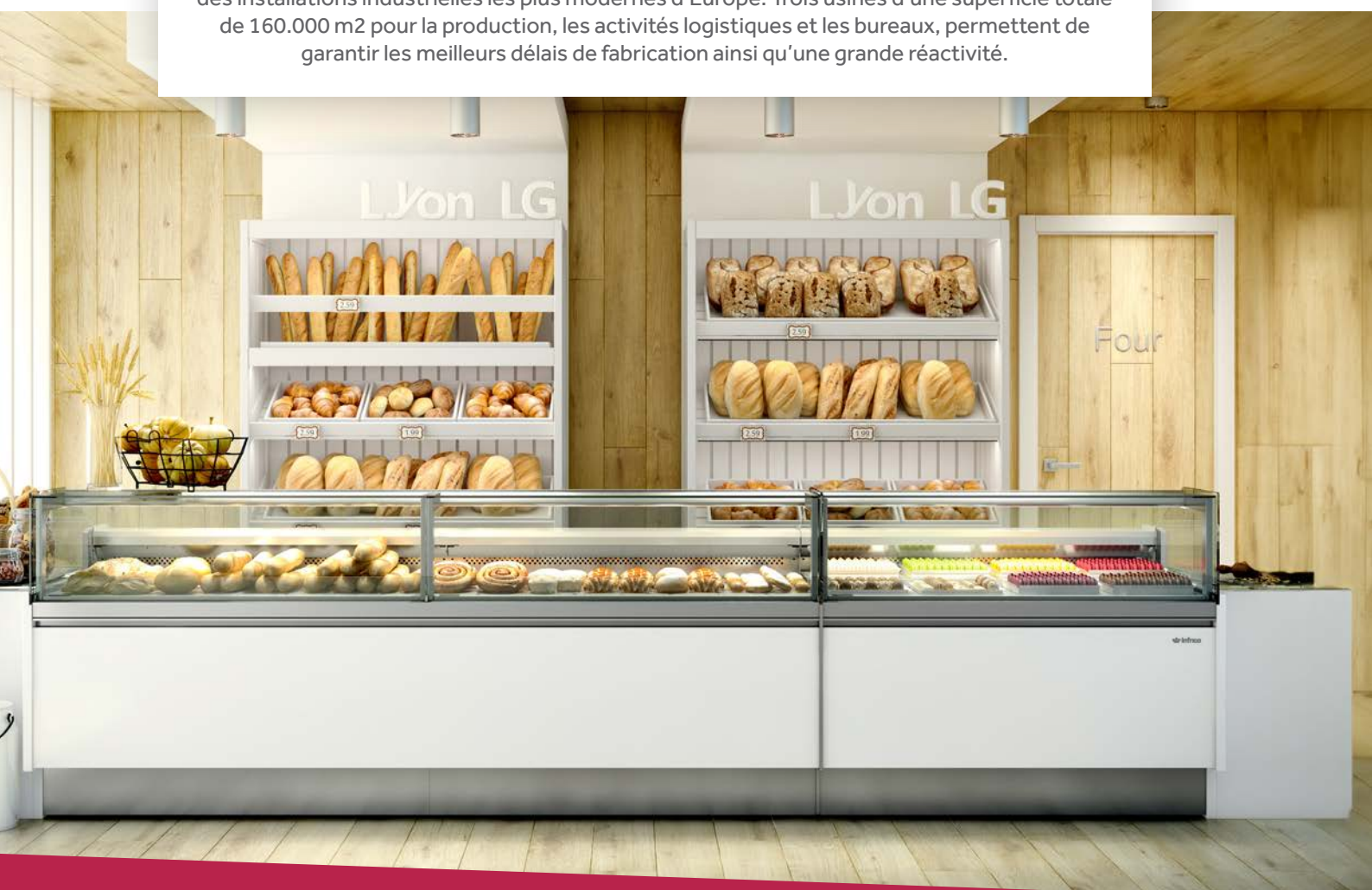


Infrico est né en Espagne en 1986 avec un objectif clair : générer les meilleures solutions de refroidissement adaptées aux besoins spécifiques de chaque client. Grâce aux technologies innovantes, la qualité certifiée (100% des machines groupe logé sont testées en usines) et l'excellence des produits,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

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

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

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



EXEMPLES DE RÉALISATIONS POSSIBLES

VITRINE LYON

VITRINE D'EXPOSITION PÂTISSÈRE

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



INNOVATION

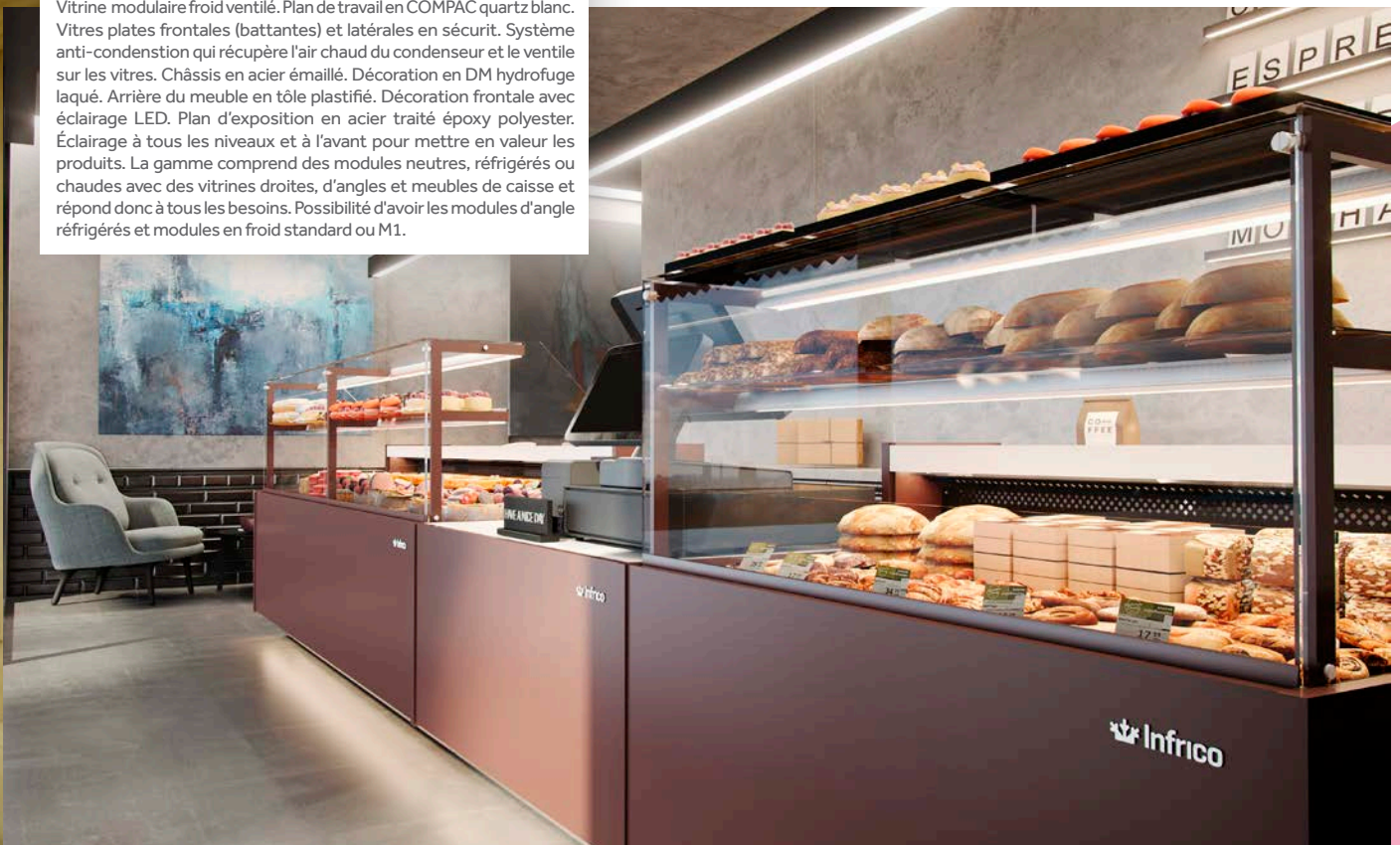
QUALITÉ

MODULARITÉ

VITRINE MAGNUS

VITRINE D'EXPOSITION POUR CAFÉTÉRIA ET PÂTISSERIE

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





isotech[®]
VITRINES & COMPTOIRS

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

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



GAMME IRIS
VITRINE D'EXPOSITION

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

EXEMPLES DE RÉALISATIONS POSSIBLES

GAMME MINIMAL
VITRINE D'EXPOSITION

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



EXPÉRIENCE

RÉACTIVITÉ

EXPERTISE

EXEMPLES DE PANETIÈRES

**VITRINE URBAN**
VITRINE D'EXPOSITION

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

GAMME EASY SLIM
LINÉAIRE DE VENTE

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

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

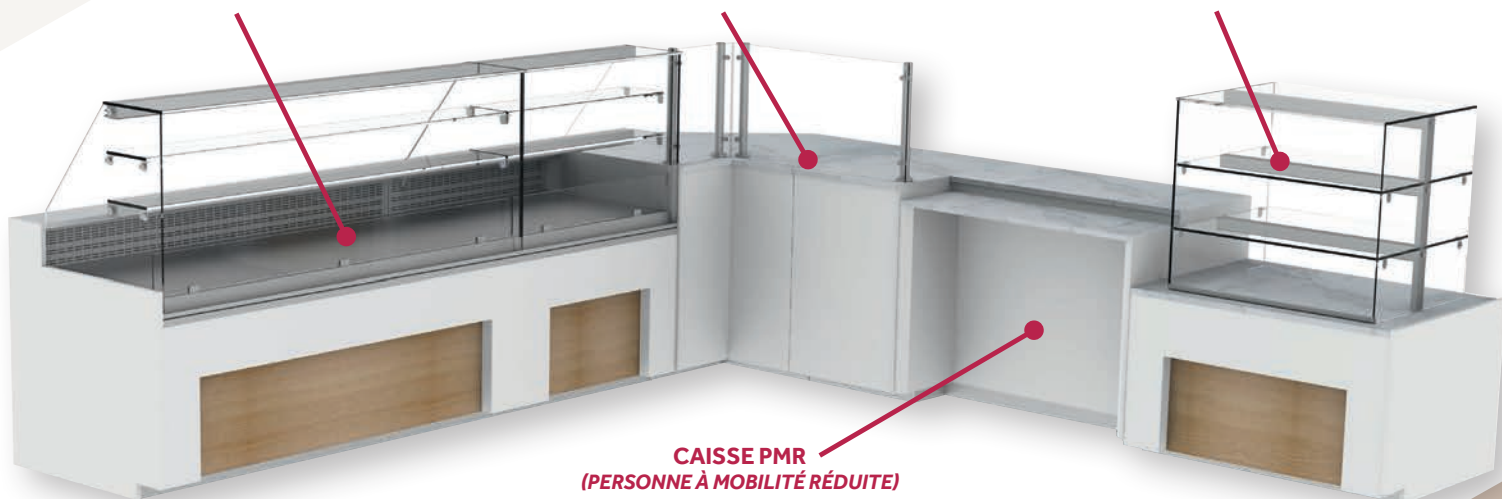
Vitrine conçue pour fonctionner dans une ambiance de 25 °C et 60% d'humidité (classe 3M1). Tablettes de service arrière inox en standard. Hauteur de chargement maximum 100 mm. Vitrine réfrigérée ventilée sans réserve. 2497x900x1300 mm avec joues Gaz R452a.

COMPTOIR ÉVÈNEMENTIEL

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

TOUR À VIENNOISERIE

Tour à 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.



Exemple de linéaire

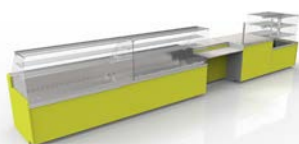
CAISSE PMR
(PERSONNE À MOBILITÉ RÉDUITE)

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

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

DÉCOR SIMPLY

Une ligne droite et épurée


DÉCOR BRIDGE

Une ligne avec de la profondeur


DÉCOR TRADITION

Une ligne classique avec moulures


SANS DÉCOR

À personnaliser


FINITION LAQUÉE RAL
INTERNATIONAL
 satiné ou brillant

FINITION STRATIFIÉE BOIS

FINITION STRATIFIÉE LISSE COULEUR


LES VITRINE "PRÊT À BRANCHER"

ÎLOT DE PRÉSENTATION CHOCOLAT / PÂTISSERIE / MACARONS

isotech
VITRINES & CONFORTES

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

632096

1

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

**ÎLOT DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉ
POUR PÂTISSERIE - FROID VENTILÉ
+2 À +6 °C - CLASSE 3M2**

270 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
surface d'exposition 0,57 m²

632097

1

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



ÎLOT DE PRÉSENTATION
DISPONIBLE SUR MESURE
NOUS CONSULTER

VITRINE BOULANGERIE PÂTISSERIE



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

Choix de la couleur
lors de la commande

RAL 4007 Violet	RAL 1018 Jaune	RAL 3003 Grenat
RAL 2005 Orange	RAL 9016 Blanc	RAL 3020 Rouge
RAL 5015 Bleu	RAL DESIGN 2108025 Bleu ciel	RAL 1001 Beige
RAL DESIGN 3504035 Rose	RAL 6002 Vert foncé	RAL DESIGN 1107060 Pistache
RAL 9017 Noir		

Infrico

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

Capacité 6 plaques 400x600 mm - 1,01 kW - 230 V - 2500x90

632295

m

632296 Étagère

1

Classe Climatique 3. Groupe logé (62, 70 db). Surface d'exposition 1,60 m. Contrôle digital. Épaisseur des joues 30 mm + 30 mm Puissance frigorifique 684 W. Fabrication 100% testée en chambre d'hélium pour prévenir les fuites de gaz. Gaz R134a.



VITRINE COMPLÈTE
NOUS CONSULTER

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

400 L - 220 V mono - 550 W - 1500x660x

524296 Laqué noir

1

524297 Laqué blanc

1

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

FROID
VENTILÉaz
R290**BI-TEMPÉRATURES**

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

FROID
VENTILÉaz
R290**VITRINE BI-TEMPÉRATURE -20° À +5 °C**

350 L - 5 étagères en verre

900 W - 230 V mono - 600x645x1862 mm

632310 VIT600N - Façade noire

1

VITRINE BI-TEMPÉRATURE - FROID VENTILÉ DE 0° À +5 °C

500 L - 5 étagères en verre

900 W - 230 V mono - 800x645x1862 mm

632317 VIT800N - Façade noire

1

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

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

SEDA

refrigeration

VITRINE

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

230 V mono - 1200x785x1400 mm

942386

1

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

COLORIS BANDEAU DE FAÇADE

- Brillant satiné



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

FROID
VENTILÉ

LES VITRINES MURALES



Infrico

VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ

0 °C/+2 °C

230 V mono - 1250x685x2000 mm

630491

1

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



Pour les 2 références

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

• Étagères embouties



ARMOIRE À BOISSON POSITIVE

0° À +10 °C

382 L - 230 V mono - 600x621x

m

632851

1

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



VITRINES À POSER - FROID VENTILÉ

+2 À 8 °C

220 V mono - 262 W

524298 120 L - 700x560x680 mm

1

524299 160 L - 900x560x680 mm

1

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



ARMOIRE À BOISSON

POSITIVE 0° À +10 °C

783 L - 230 V mono

880x751x2000 mm

632852

1347,71

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



LES MACHINES À GLACE

MACHINES POUR USAGE INTENSIF

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



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

1 DISTRIBUTION DE GLACES ET SOFTS PAR GRAVITÉ À POSER

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

1

2 DISTRIBUTION DE GLACES ET SOFTS PAR GRAVITÉ SUR ROULETTES

165 kg - 220 V - 552x652x1474 mm
522880

1

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



Idéal pour la préparation
de crème glacée et de
yaourt glacé



Electrolux
PROFESSIONAL

DISTRIBUTEUR DE GLACES À L'ITALIENNE

220/240 V mono - 357x521x647 mm
998269

1

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



LES MACHINES À BOISSONS FRAICHES

LE BUBBLE TEA

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

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



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



POURQUOI LE PROPOSER DANS VOTRE BOULANGERIE ?

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

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



DISTRIBUTEUR DE GRANITÉ IPRO

0,79 kW - 230 V mono - 400x580x870 mm

998280 2 bacs 11 L **1**

1,36 kW - 230 V mono - 600x580x870 mm

998281 3 bacs 11 L **1**

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



BUBBLERS

0,4 kW - 230 V mono - 267x451x729 mm

998282 2 bacs 9 L **1**

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



LES FOURS

FOUR SPÉCIAL SNACKING

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



FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE SOFRA-SPEED

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

Air chaud par convection 3 kW

Chambre 305x305x185 mm - 460x6

632934 m 1

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

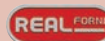


DÉMARREZ VOTRE
CUISSON D'UNE
SIMPLE PRESSION!



FOUR À PIZZA HAUTES TEMPÉRATURES

CHAMBRE DE CUISSON ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRE



FOUR À PIZZA RÉFRACTAIRE

Puissance mini 3,8 kW - Puissance maxi 7,5 kW

1180x1170x380 mm

Support réglable avec roues (1180x1075 mm)

632220 Four 4 pizzas ø 35 cm 1

632221 Support four sans glissière 1

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

JUSQU'À 500 °C



LES MICRO-ONDES

FOUR CAFÉTÉRIA 25 L

Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono

Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278

523030 1

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

FOUR MICRO-ONDES 23 L

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

510x420x280 mm

524890 1

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

PRIX
LE PLUS
BAS

FOUR MICRO-ONDES 26 L

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

Intérieur 370x370x190 mm - 464x368

523037 1

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



LE SNACKING

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



GRILL PANINI

GRILL PANINI RAINURÉ - 230 V MONO - 16A

885008 PM simple - 2,2 kW - 410x300x210 mm 1

885009 GM double - 3,6 kW - 570x300x210 mm 1

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

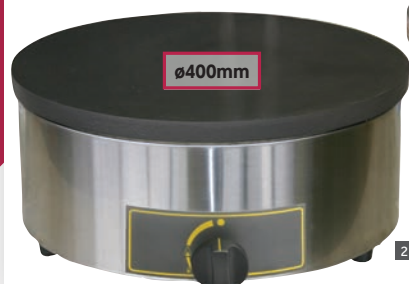
**GRILL PANINI RAINURÉ - 230 V MONO**

3 panini - 3 kW - 380x550x650 mm

885277 1
Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300 °C. Disponibles sur demande en 400 V tri.

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

CRÊPIÈRES

**CRÊPIÈRE**

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

885287 Electrique 1

885288 Gaz 1

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

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

GAUFRIERS

GAUFRIER LIÉGEOIS

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

885290 1
Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30.



GAUFRES FRAÎCHES & SURGELÉES

Pour toutes les références

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

GAUFRIER BUBBLE

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

980606 1

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

GAUFRIER ÉPI

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

980603 1

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



LES TRANCHEUSES À PAIN

TRANCHEUSE À CADRES AUTOMATIQUES

JUSQU'À 250 COUPES/HEURE



Modèle COMPACTMATIC



TRANCHEUSE À PAIN AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x260x160 mm
Dim. max du pain (avec capot) 440x300x160 mm
005865 m 1

Lames en acier 13x0,5 mm.



SYSTÈME DE GESTION AUTOMATIQUE DE LA PRESSION ET VITESSE DE COUPE

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

AUTOSLICE



TRANCHEUSE À PAIN AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x300x160 mm
005868 m 1

Lames en acier 13x0,5 mm.



Modèle NEOMATIC 450



ACCESSOIRES

Pour Modèle
COMPACT
& COMPACTMATIC

SOCLE À ROULETTES

005867 629,20 1
Offre de l'espace de rangement, de la mobilité et une parfaite hauteur de travail.



TRANCHEUSES À CADRES SEMI-AUTOMATIQUES

JUSQU'À 200 COUPES/HEURE

TRANCHEUSE À PAIN SEMI-AUTOMATIQUE

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

Lames en acier 13 x 0,5 mm.

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

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

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



TRANCHEUSE À PAIN SEMI-AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm - 0,49 kW
230 V mono/triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) - 440x300x180 mm
005866 m 1

Lames en acier 13 x 0,5 mm.



Modèle COMPACT



Modèle ROBUSTA



TRANCHEUSES À COUPE VARIABLE

TRANCHEUSE VARIA PRO 800

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

Dim. du canal d'entrée 380x340x16

005863 Trancheuse

005862 Maintien tourtes*

*Indispensable pour les grosses pièces

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



120 À 240 TRANCHES/MINUTE

EUROLABU



TRANCHEUSE À PAIN

SEMI-AUTOMATIQUE SMART42

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

632005 Trancheuse

632006 Socle

1

1

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



Faible encombrement

LES SOLUTIONS DE FINANCEMENT



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



POURQUOI OPTER POUR LA SOLUTION DE FINANCEMENT GRENKE ?

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

LES AVANTAGES

Optimisation

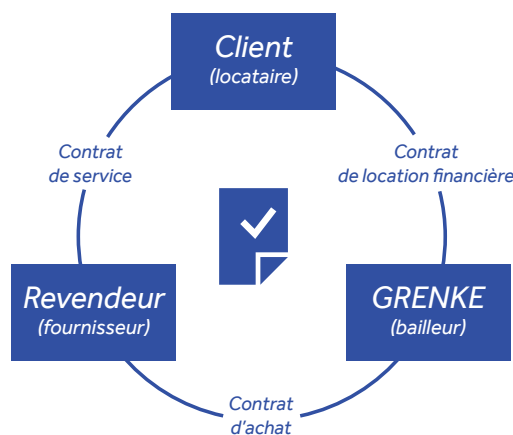
Préserver votre trésorerie et votre capacité d'endettement

Simplicité

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

Flexibilité

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



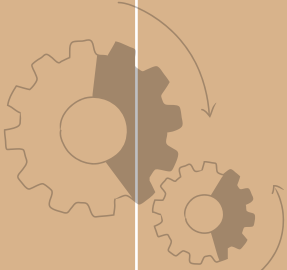
LES POINTS FORTS

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

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

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

GRENKE®
Investir en toute sérénité



CHOISIR

le bon matériel

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



ASPIRER

les farines

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



ÉVITEZ

les pannes

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



NETTOYER

le refroidisseur

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

SOUFFLER

les poussières

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

LE FOURNIL

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



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

LES REFROIDISSEURS


SOREMA
REFROIDISSEUR D'EAU PREMIUM 260

Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 30 L/h - Volume utile - 80 L - 0,55 kW 230 V mono - 50 Hz - 885x650x6

632035

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm.

1

ACCESSOIRES POUR PREMIUM 260
632039 Support mural

1

632041 Kit de raccordement

1


COMPTEUR COMPT'O POUR PREMIUM 260

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

632036

Connexions ø 20/27.

Débit de tirage : 8 à 10 L/min.

1


SOREMA
REFROIDISSEUR D'EAU OPTIMAX 400 SANS POMPE

Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h Volume utile 135 L - 0,7 kW - 230 V mono - 50 Hz 1050x660x990 mm - sans pompe

632033

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

1

DOSEUR GRAVITAIRE DMG-BOX POUR OPTIMAX 400

Dosage automatique de l'eau par coulage de 0,1

632038

Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage. Encombrement : 350x130x240 mm.

1

ACCESSOIRES POUR OPTIMAX 400 ET 400 P
632040 Support mural

1

632042 Kit de raccordement

1


SOREMA
REFROIDISSEUR D'EAU OPTIMAX 400P AVEC POMPE

Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h - Volume utile 130 L - 1,7 kW 230 V mono - 50 Hz 1050x660x990 mm - pompe inox intégrée

632034

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

1


DOSEUR MÉLANGEUR DMT-MA BOX POUR OPTIMAX 400P

Pour différentes températures de pétrissées au cours de la même journée

632037

1

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


isotech
VITRINES & COMPTOIRS

REFROIDISSEUR D'EAU CONFORT

Capacité 80 L - Capacité de refroidissement : 8°/h entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h

945 W - 1222x560x554 mm

632100 Refroidisseur 80 L

1

632101 Jeu de supports

1


CARTOUCHE POUR PURIFICATEUR D'EAU PURITY FRESH C50

Capacité 12000 l - 8,6 bar - 4-30°C - Position verticale ou horizontale - Perte de pression au débit nominal 0,25 bar - Contenance à vide - Dimensions tête de filtre avec 119x108x268 mm

977344

1

TÊTE PURITY FRESH C50
977345

1

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



PÉTRIN À SPIRALE

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

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



PÉTRIN À SPIRALE PK44ADE

Capacité 32 kg de pâte (20 kg de farine) - Cuve 50 L - 400 V tri
50 Hz - 1,5/2,2 kW - Cuve 500x270 mm - 860x530x7
632052

1

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

POLYVALENT IDÉAL POUR LE TRAVAIL EN PIZZERIA, PÂTISSERIE & BOULANGERIE



Socle en option

PÉTRIN À AXE OBLIQUE

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

IDÉAL POUR UN TRAVAIL TRADITION "À LA FRANÇAISE"

PÉTRIN À AXE OBLIQUE AUTOMATIQUE

Capacité 80 kg de pâte (50 kg de farine) - Coulage jusqu'à 30 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x155
632050

1

Capacité 120 kg de pâte (75 kg de farine) - Coulage 45 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x155
632049

1

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



LES PÉTRINS **EUROLABO**

POUR UN TRAVAIL OPTIMAL SUR
PÂTES FORTEMENT HYDRATÉES

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

PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS BR40P

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

632051

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



PÉTRIN BRAS PLONGEANT NOVOMIX BE25PM

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

632937

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

- Adaptabilité : réglable du serrage du pétrissage à l'aide d'un des deux bras réglables
- 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

IDÉAL POUR LE TRAVAIL
DE LA PÂTE EN DÉLICATESSE

ÉGALEMENT DISPONIBLE
EN VERSION HAUTE + 20 CM

VRAI PÉTRIN BOULANGER ÉCONOMIQUE, COMPACT & EFFICACE

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



Cuve inox



PÉTRIN À SPIRALE

PÉTRIN À SPIRALE SP501C MONOMOTEUR

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

632953

1

MODÈLE HAUT SP501CH

+20 cm pour une meilleure ergonomie

632954

1

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

EUROLABO

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE



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

POUR UN TRAVAIL INTENSIF
AU QUOTIDIEN

EXISTE DE 60 À 250 KG

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP80CR

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

13391,30 1

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP130CR

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

14861,69 1



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

LES PÉTRINS

EUROLABO

PÉTRIN AVEC SPIRALE AUTOMATIQUE ET CUVE AMOVIBLE SPE200

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

632468

1

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

EXISTE EN 160, 200, 250 ET 300 KG



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

PÉTRIN BOULANGER SPÉCIAL GROS VOLUME



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

PÉTRIN BASCULANT AVEC SPIRALE AUTOMATIQUE

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

632955

1

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



PESEUSE VOLUMÉTRIQUE DVB 110/700/200

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

632470

1

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

GROUPE AUTOMATIQUE

Avantages d'un chargement "statique"

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



Balancelle semi-automatique avec façonneuse externe



Fenêtres accès déchargement



Balancelle avec pâtons

ADAPTÉ AUX PETITES COMME AUX GROSSES PRODUCTIONS

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

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



PESEUSE COMPRISE
DANS L'OFFRE IDS 6000

Exemple : balancelle semi-automatique
avec façonneuse externe IDS6000

GROUPE AUTOMATIQUE IDS 6000 PESEUSE - BALANCEUSE - FAÇONNEUSE

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

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

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



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

LES BALANCELLES

BALANCELLE SEMI-AUTOMATIQUE **EUROLABU**

POURQUOI UNE BALANCELLE ?

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

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

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

ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN



BALANCELLE EVO 3000 G

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

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

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



BUDGET SERRÉ



Exemple avec balancecelle EVO1000G et diviseuse

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

SEULEMENT 2 M²
ENVIRON AU SOL

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

ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN

BALANCELLE PROFESSIONNELLE À GOUTTIÈRES EVO1000G

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

1

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



GRANDE POLYVALENCE D'UTILISATION

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



FAÇONNEUSE SEMI-HORIZONTALE 2 ROULEAUX FA1002T

Capacité 1200 pièces/h - 550 W - 380 V tri - 945x715x620
632950

632054 Option piétement

1

1

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

GAIN DE PLACE & DE TEMPS AU QUOTIDIEN

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



REPOSE-PÂTONS MB3002

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

1

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

LES DIVISEUSES

EUROLABO

POURQUOI UNE DIVISEUSE EUROTRADIT ?

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

PLUSIEURS DIMENSIONS DE GRILLE DISPONIBLES, NOUS CONSULTEZ.



DIVISEUSE-FORMEUSE DV20T

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

632058

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

FONCTIONNEMENT



1. Verser votre bac dans la cuve



2. Faire basculer la grille formeuse



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



4. Récupérer vos pains déjà formés

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

EUROLABO**DIVISEUSE DV20**

Capacité cuve 17 kg (480x400x130 mm)
1,5 kW - 585x800x1693 mm

632951**8580,00 1**

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



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

**SOUPLESSE, POLYVALENCE
& RENTABILITÉ**



EXISTE EN 15, 22, 30 ET 36 DIVISIONS

DIVISEUSE BOULEUSE**1 DIVISEUSE BOULEUSE MANUELLE**

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g

0,75 kW

634000

1

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

2 DIVISEUSE BOULEUSE AUTOMATIQUE

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g

0,75 kW- 400 V tri 653x653x1465

632946

1

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

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



LES PÉTRINS

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

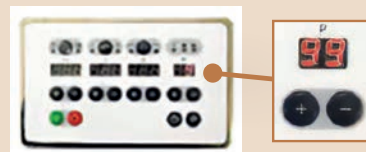


1



2

Option : Platine avec 99 programmes

**PÉTRIN À SPIRALE 60-T**

Capacité 60 kg de pâte
Coulage jusqu'à 20 L
220/380 V tri - 50 Hz - Spirale 3,7 kW
Cuve 0,75 kW - 640x1000x13

632048

1

PÉTRIN À SPIRALE 120-T

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

632060

1

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

LES GROS VOLUMES

**ELEVATEUR DE CUVE**

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

632706

1

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

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

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

632705

1

POUR CUVE DE 120 L À 200 L



LES DIVISEUSES ET FAÇONNEUSES

INNOVATION

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

PLUSIEURS DIVISIONS POSSIBLE, NOUS CONSULTEZ



AUCUN
RACCORDEMENT
ÉLECTRIQUE
NÉCESSAIRE

GRILLES FACILEMENT INTERCHANGEABLES



DIVISEUSE FORMEUSE MANUELLE MANOTRAD

Capacité 5/6 kg - 620x740x1960 mm
632059

1

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



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

3 MODÈLES POSSIBLES

3-30 : 30 pièces de 25 à 80g

4-30 : 30 pièces de 40 à 120g

4-14 : 14 pièces de 130 à 200g



DIVISEUSE BOULEUSE DIVOBUN

Capacité de 14 à 30 pièces. Pâtons de 25 à 200 g
0,75 W - 220/380V tri - 600x700x2200 mm
632180

1

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



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



FAÇONNEUSE I BAGUETTO

Largeur du façonnage 750 mm
Capacité 1200 pièces/h - 370 W
220/380 V tri - 995x690x1670

632176 Façonneuse

632181 Socle

Poignées de manutention. Réglage pratique.

1

1



LES ARMOIRES DE FERMENTATION

EUROLABO

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

*POUR LES VERSIONS BAC



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

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS 46

Capacité 40 kg pâte maximum - 20 niveaux.
Écartement 60 mm - Supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x195
632069

1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS46 BAC

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

1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS68

Capacité 50 kg de pâte maximum - 20 niveaux
Écartement 60 mm - Supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x195
632064

1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE T68 BAC

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

1

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



OPTION ULTRA-SON
632209

1

IDÉAL POUR LES PÂTES
FORTEMENT HYDRATÉES

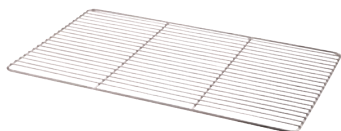
EUROLABO

ARMOIRE PREMIUM

LE FOURNIL



ACCESSOIRES



GRILLES 600x800 mm
VOIR PAGE 67



TOILE DE COUCHE
VOIR PAGE 67



BAC DIVISEUSE
VOIR PAGE 65

Gilac



ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS68

INOX TOUTES OPTIONS

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

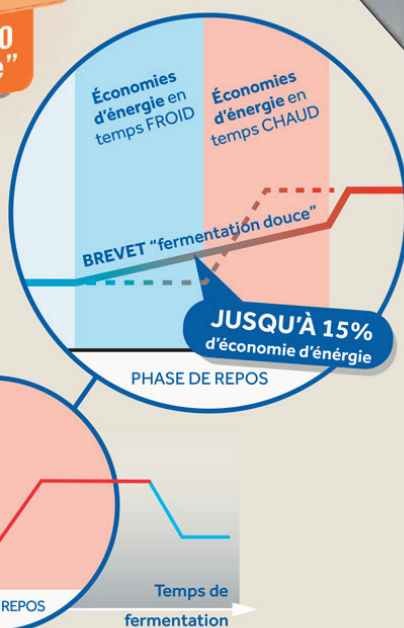
1

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



**GARANTIE
2 ANS**

Le + EUROLABO
Un BREVET EUROLABO
"fermentation douce"



Températures

PHASE DE REPOS

Temps de fermentation

— T° froides
— T° chaudes

EXCLUSIVITÉS

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

LES CHAMBRES DE FERMENTATION

TRIPLE RÉGULATION
POUSSE LENTE,
POUSSE CONTRÔLÉE
& FERMENTATION DOUCE

EUROLABO

CHAMBRE DE FERMENTATION

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

CHAMBRE DE FERMENTATION B1-68 + M1-68

Capacité 160 pains ou 260 baguettes :

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

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

1000 W - 230 V mono - 1780x1000x2280 mm

632066

NOUS CONSULTER

2 CHAMBRES EN 1

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



CHAMBRE DE FERMENTATION B2-86

Capacité 160 pains ou 260 baguettes : 89 kg de pâte

Grilles 600x800 mm - Chariots 860x610 mm

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

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

632065

1



**GARANTIE
2 ANS**



KIT PURITY C300 POUR CHAMBRE FERMENTATION

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

Position verticale ou horizontale

Perte de pression au débit nominal 0,25 bar

Dimensions tête de filtre avec 125x119x46

977346

1

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



CHAMBRE DE FERMENTATION SUR-MESURE



CLIMPOUSS
FURGLABO

QUALITÉ

INNOVATION

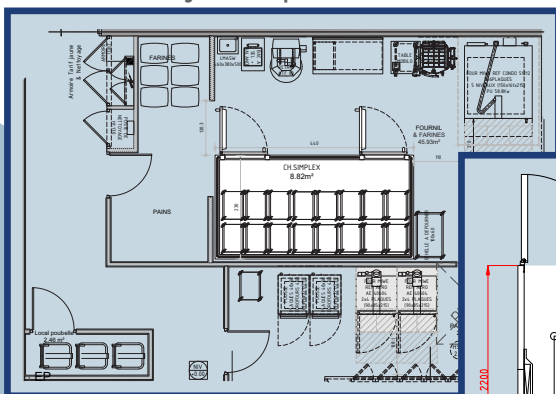
MADE IN FRANCE

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

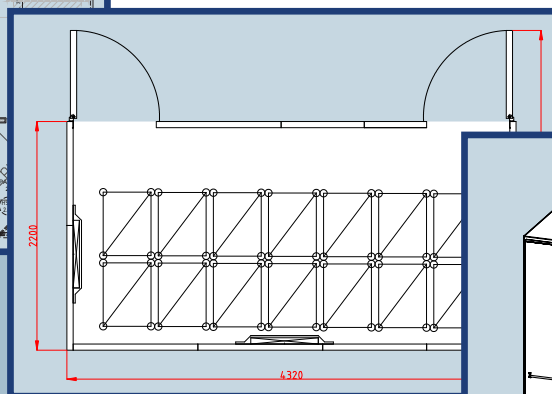
Fort d'une expérience de plus de 30 ans de savoir-faire dans le domaine de la fermentation, notre partenaire connaît bien les métiers de la boulangerie pâtisserie ainsi que leurs contraintes.

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

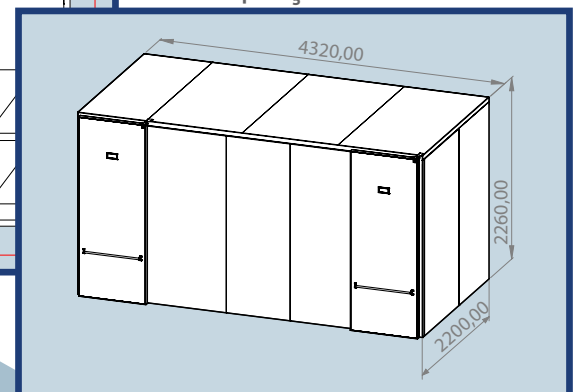
Projet d'implantation



Plan de la chambre 2D



Aperçu 3D



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

CONSULTEZ-NOUS

LES FOURS À SOLE

EUROLABO

FOUR À SOLE



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

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

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

FOUR BOULANGER À SOLE ÉLECTRIQUE ZE3C310

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

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

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



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

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



MODÈLE PRÉSENTÉ : AE5C

TABLEAU DE COMMANDE STANDARD

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

ÉLÉVATEUR-ENFOURNEUR INTÉGRÉ

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

CONFORT À L'UTILISATION

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

QUALITÉ DE CUISSON

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

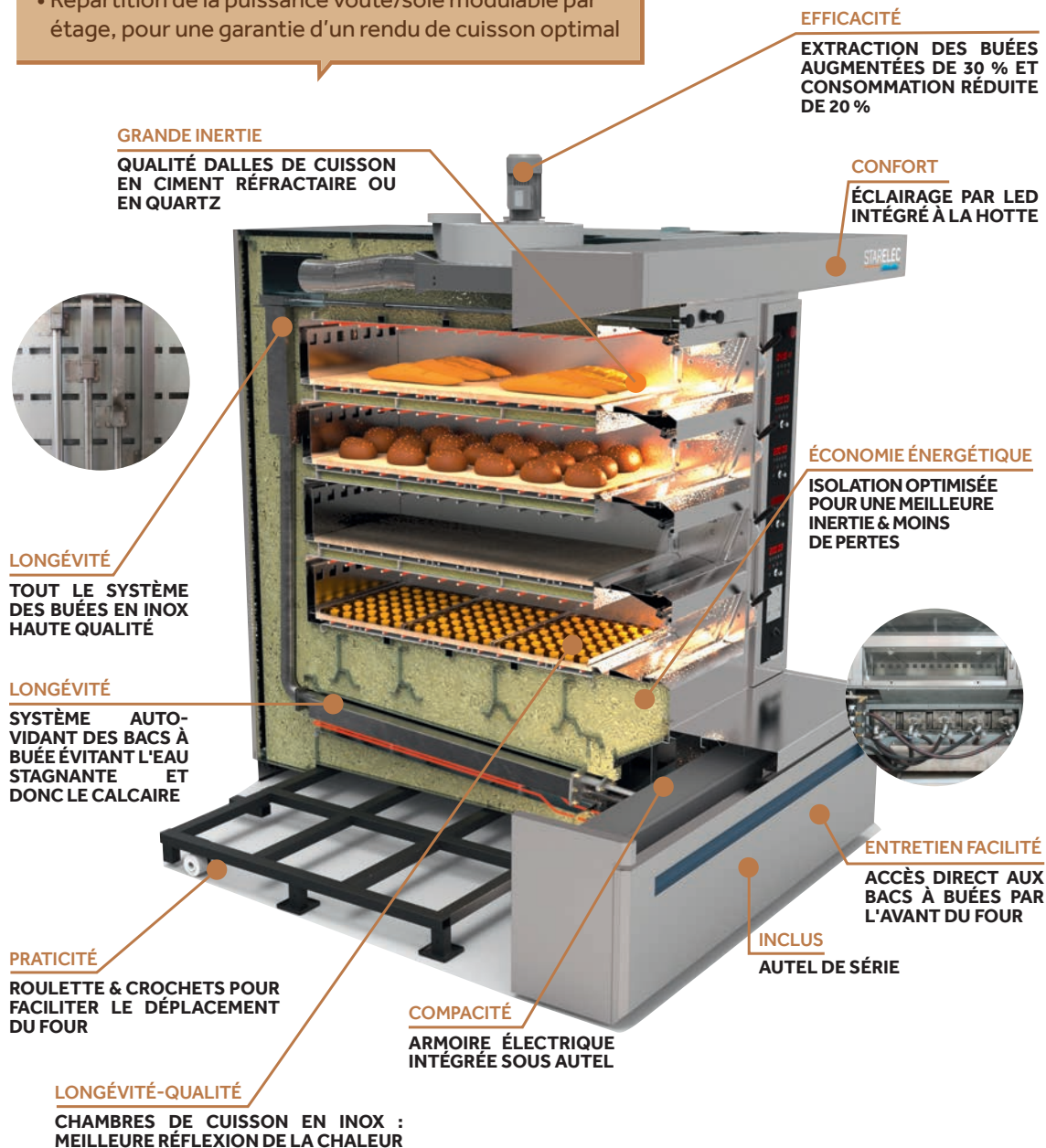
POUR CONNAÎTRE TOUTES LES CONFIGURATIONS, CONSULTEZ-NOUS

LE FOUR QUI A GAGNÉ

Le mondial du Pain 2017

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

L'OFFRE DE SÉRIE CHEZ EUROLABO



ACCESSOIRES



KIT PURITY C STEAM PREMIÈRE INSTALLATION

950347 1027754 - C500 1
950348 1027756 - C1100 1

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



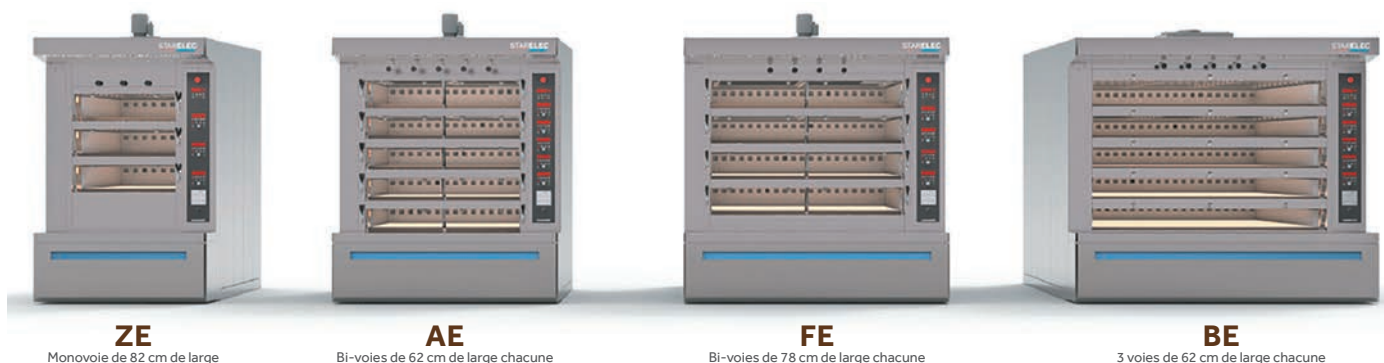
TOILE DE COUCHE

632067 600x1600 mm 1
632077 600x1800 mm 1
632078 600x2000 mm 1

PRIX UNITAIRE

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

TOILE DE COUCHE



FOUR VAPOTECH

EUROLABU REAL FORNI

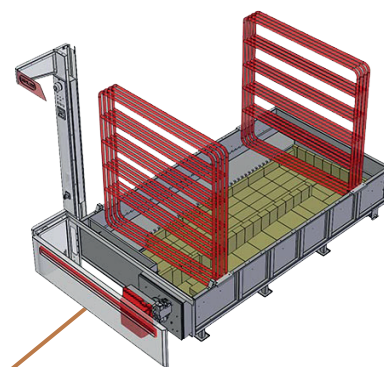
FOUR À SOLE À TUBE ANNULAIRE
(TUBE VAPEUR) CONÇU SPÉCIALEMENT
POUR LES ARTISANS BOULANGERS



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

FOUR BOULANGER VAPOTECH
NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

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



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

Exemples de configuration



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

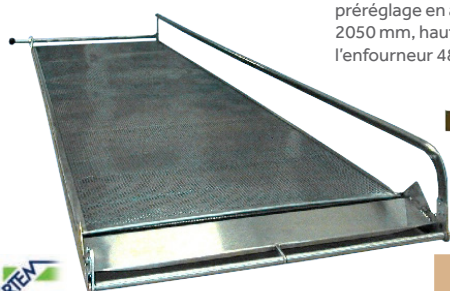
LES ÉLÉVATEURS ET ENFOURNEURS

GAMME ADAPTÉE AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DE CHAQUE FOUR



ÉLÉVATEUR À COLONNE MANUEL

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



ENFOURNEUR/DÉFOURNEUR INOX

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



Pour toutes les références

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

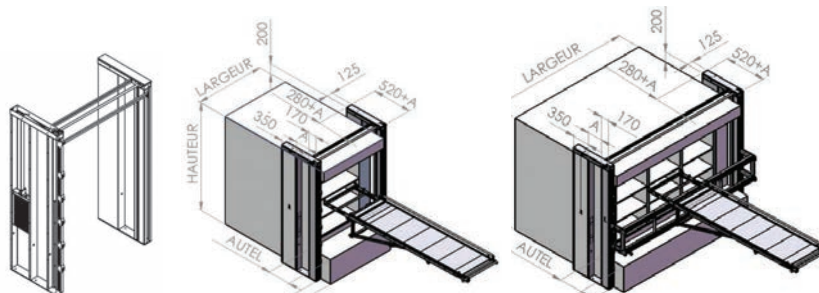


ÉLÉVATEUR À CISEAUX MANUEL

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

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

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



FOUR ROTATIF

EUROLABO **REAL FORNI**

LE FOUR ROTATIF À CONVECTION ADAPTÉ À LA CUISSON DU PAIN ET DES PRODUITS DE PÂTISSERIE

FOUR À CHALEUR ROTATIVE SP2

Four à convection très performant, conçu de série avec un accrochage du chariot sur le haut pour un nettoyage plus aisé du sol. Possibilité d'équiper une plateforme pour chariots à accrochage en bas pour faciliter le chargement/déchargement. La cuisson par ventilation et la rotation du chariot permettent une cuisson uniforme. Construction uniforme tout inox. Dimensions compactes qui laissent la possibilité de juxtaposer plusieurs fours à constructions renversées.

Vaporisateur puissant et efficace à trois points d'entrée de l'eau, situé entre l'échangeur et la chambre de cuisson. Grâce à sa masse importante, il permet des vaporisations très abondantes. Tous les éléments sont aisément amovibles depuis l'intérieur pour un entretien facile.

Façade extérieure en acier inoxydable AISI 304. Isolation en laine de roche et panneaux d'habillage en acier inoxydable. Poignée fixe à deux points d'ancrage, vanne d'évacuation de vapeur manuelle et porte à double vitrage. Hotte d'aspiration puissante, avec possibilité d'insérer une grille réglable pour augmenter considérablement la capacité de séchage des produits type biscuits.

NOUS CONSULTER

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



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



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



FOUR À CHARIOT FIXE

PERFORMANCE ET FAIBLE
CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE



FOUR À CHARIOT FIXE ÉLECTRIQUE CF80

16 niveaux 400x600 mm*

E-DRIVE avec buée

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

Dimension totale 782x1490x2258 mm

632407 Four

NOUS CONSULTER

632423 Chariot 16 niveaux 490x690x1748 mm

1

Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.

*Chariot non fourni.



Option E-Drive : Régulateur à écran tactile



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

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



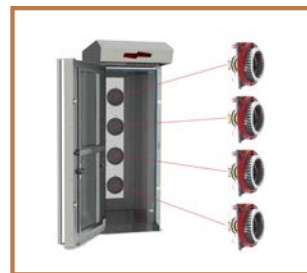
Isolation performante

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



Porte à électroaimants

assurant ainsi une parfaite étanchéité.



Flux d'air et chauffe maîtrisés

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

FOUR MODULAIRE

EUROLABO REAL FORNI

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

Modèle présenté AM123
(avec option tableau TOUCH)

CONFIGUREZ LE FOUR *qui correspond à vos besoins*

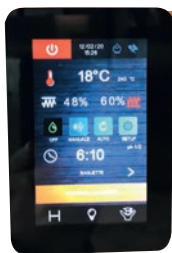
- 1 à 4 étages
- Avec ou sans hotte
- Avec ou sans étuve
- Avec ou sans buée
- Avec ou sans enfourneur



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



DISPONIBLE AVEC ENFOURNEUR INTÉGRÉ



OPTION TOUCH

Possibilités de :

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

DIFFÉRENTS MODÈLES DE CHAMBRE



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



Version N
(hauteur 19)



LES + EUROLABO

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



DÉMONSTRATION
DE LA FACILITÉ
D'ENTRETIEN

REGARDEZ
LA VIDÉO !



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



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

EXISTE AUSSI EN VERSION PÂTISSERIE





CHOISIR

l'indispensable

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



ENTREtenir

régulièrement

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



ÉQUIPEZ

parfaitement

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



CONNAÎTRE

son matériel

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



OPTIMISER

son laboratoire

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

L'ENVIRONNEMENT INOX

LES CHARIOTS ET TABLES57

LES TABLES DE BOULANGE ..58

LES RANGEMENTS60



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

INOX SUR MESURE

Exemple d'îlot central possible



Meuble haut 1900x400 mm
Portes coulissantes



Joue latérale
Largeur 60 mm

Châssis Inox
Support meuble
1960x400 mm
Hauteur 600 mm
à fixer sur plan

Châssis inox
1960x1000 mm
sur 6 roues

Tour réfrigérée
1960x750 mm
3 portes
avec plan de travail
Inox à dossier
1960x1000 mm



Joue arrière
200 mm

Meuble bas Inox
3 tiroirs
500x670 mm



Meuble bas Inox
portes coulissantes
1000x670 mm

Plan de travail Inox
à dossier
2000x700 mm

Châssis Inox
2000x700 mm
sur 6 roues

Meuble bas Inox
500x670 mm
avec 1 porte
battante

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

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



EUROLABO

X distrib'Inox

LES CHARIOTS ET TABLES

CHARIOT PARISIEN HAUT



distrib'inox

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

1

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

distrib'inox

CHARIOT PARISIEN BAS 900X700 MM
pour supports 800x600 - Entrée 80
632420

1

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

- Inox 304 18/10
- 7 niveaux de glissières



Position fermée



Photo non contractuelle.
Vendu sans planche, ni grille.

pvlab

TABLE À SEL

75 L - 1 tiroir et 1 cha
632304

le
1

Dessus bois. 500x700x610 mm.

ACCESSOIRES



TOILE DE COUCHE

632067 600x1600 mm
632077 600x1800 mm
632078 600x2000 mm

1

1

1

Prix unitaire

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



PALETTE À COUCHE

800x120 mm

911221

En bois.

1



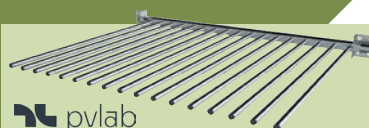
LOT DE 7 PLANCHES EN BOIS

600x800 mm

632425

Planches avec tasseaux.

1



pvlab

SÉCHOIR À COUCHES MURAL REPLIABLE

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

632130 17 barres 1000x730x80 mm 1

632131 27 barres 1500x730x80 mm 1

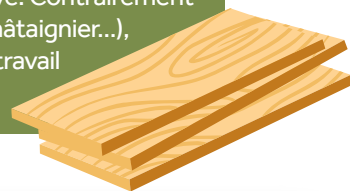
Fabrication inox AISI 304 épaisseur 1,5/1,9 mm. Barres de séchage sur pivot. Entrée 51 mm.

LES TABLES DE BOULANGERIE

LE HÊTRE EN BOULANGERIE

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

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



MEUBLE BOIS SUR MESURE

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



NOMBREUSES CONFIGURATIONS : [NOUS CONSULTER](#)



Exemple d'étagère de ressuage



Exemple de table boulangère

STANDARD ET
SUR MESURE



Exemple de meuble parisien bas



Exemple de meuble parisien haut



TABLE DESSUS HÊTRE AVEC BAC À SACS

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

1200x900 mm

632422

1

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



TABLE DE BOULAGE OUVERTE

Dessus hêtre avec dossier - épaisseur 32 mm

1500x700x900 mm - PVTBOU150

632301

1

Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10



TABLE ADOSSÉE & CENTRALE



INOX INOX

TABLE ADOSSÉE - AVEC ÉTAGÈRE PIEDS CARRÉS

000157	1200x700x850/900 mm	1
000158	1400x700x850/900 mm	1
000159	1600x700x850/900 mm	1

Pieds carrés 40x40 mm.



INOX AISI 304

INOX INOX

TABLE ADOSSÉE - AVEC ÉTAGÈRE

818027	1000x700x850/900 mm	1
818028	1200x700x850/900 mm	1
818029	1400x700x850/900 mm	1
818030	1600x700x850/900 mm	1
818031	1800x700x850/900 mm	1

1 **818032** 2000x700x850/900 mm 1

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



INOX INOX

LIVRÉE DÉMONTÉE

TABLE CENTRALE - AVEC ÉTAGÈRE PIEDS CARRÉS

818001	1200x700x850/900 mm	1
000155	1400x700x850/900 mm	1
000156	1600x700x850/900 mm	1

Pieds carrés 40x40 mm.

Pour toutes
les référencesEN
STOCKEMBALLAGE
RENFORCÉLIVRAISON
EN KITINOX
AISI 304*

INOX AISI 304

INOX INOX

TABLE CENTRALE - AVEC ÉTAGÈRE

818021	1000x700x850/900 mm	1
818022	1200x700x850/900 mm	1
818023	1400x700x850/900 mm	1
818024	1600x700x850/900 mm	1
818025	1800x700x850/900 mm	1
818026	2000x700x850/900 mm	1

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

*Sauf pied carré : INOX 430



KIT 4 ROULETTES
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds ronds de
la marque Inox&In
818033

1

distrib'Inox

TABLE D'AFFALAGE

1300x1100 mm - Dossier 200 mm
Piètement 40x40 mm - charge
632730

kg
1

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



LES RANGEMENTS



ARMOIRES SUSPENDUES

ARMOIRE MURALE SUSPENDUE



818045	1000x400x660 mm	1
818046	1200x400x660 mm	1
818047	1400x400x660 mm	1
818048	1600x400x660 mm	1
818049	1800x400x660 mm	1
818050	2000x400x660 mm	1

MEUBLE BAS



EMBALLAGE
RENFORCÉ

EN STOCK

INOX AISI 304

MEUBLE BAS NEUTRE CENTRAL

818051	1200x700x850/900 mm	1
818052	1400x700x850/900 mm	1
818053	1600x700x850/900 mm	1
818054	1800x700x850/900 mm	1

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



MEUBLE BAS NEUTRE ADOSÉ

818055	1200x700x850/900 mm	1
818056	1400x700x850/900 mm	1
818057	1600x700x850/900 mm	1
818058	1800x700x850/900 mm	1

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

ARMOIRE DE RANGEMENT



ARMOIRE PRODUITS D'ENTRETIEN

3 demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe
500x600x180
816751

1

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



ARMOIRE HAUTE À PORTES COULISSANTES

816752	1000x600x1800 mm	1
816753	1200x600x1800 mm	1

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



1 ARMOIRE PORTES BATTANTES

818036	500x600x2000 mm	1
000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	1
818037	1000x600x2000 mm	1
000166	Étagère pour armoire 1000x600 mm	1

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

ÉCHELLE SOUDÉE POUR BAC DE FERMENTATION



TOURNUS
EQUIPEMENT

ÉCHELLE 8 NIVEAUX POUR BACS RONDS

470x660x1810 mm (hor)
632122

1

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



Gilac

BAC À DIVISEUSE ROND

19 L - ø 480x160 mm

981155

1

COUVERCLE

ø 480 mm

632155

1



PRIX
ACCORD
FABRICANT

ÉCHELLE 17 NIVEAUX POUR BACS RECTANGULAIRES

495x741x1785 mm (hors tout)

632123

440,01

1

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



MADE IN
FRANCE

Gilac

BAC À DIVISEUSE RECTANGULAIRE

632152 13 L - 600x400x82 mm

632153 Couvercle - 600x400 mm

1

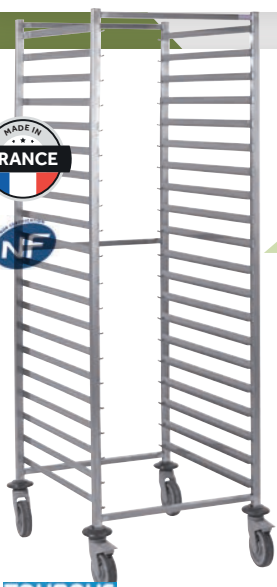
ÉCHELLE SOUDÉE

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

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MADE IN
FRANCE

NF



TOURNUS
EQUIPEMENT

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE SOUDÉE, INOX ET À GLISSIÈRES

16 niveaux - 600x400 mm

942002 Pas de 94 mm - Entrée 400 mm

725x539x1785 mm



TOURNUS
EQUIPEMENT

1 ÉCHELLE BASSE - DESSUS INOX

632117 9 niveaux - 540x725x900 mm
Entrée 400 mm

1

2 ÉCHELLE HAUTE - 20 NIVEAUX

802464 600x400 mm (entrée 600 mm)

525x732x1785 mm

632119 600x800 mm (entrée 600 mm)

925x732x1785 mm

1

1

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

PROTECTION



HOUSSES DE PROTECTION JETABLES

960058 Dérouleur mural inox

1

960054 200 housses de prote

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



CHARIOT DE STOCKAGE SOUDÉ

Idéal pour le stockage
en chambre de fermentation

TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT 20 NIVEAUX AVEC TABLETTE AMOVIBLE

632120 600x800 mm - Entrée 600 mm

855x662x1775 mm

632121 800x600 mm - Entrée 800 mm

655x862x1775 mm

1

1

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



UTILISER

la méthode HACCP

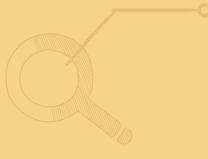
Suivre la méthode HACCP, c'est **maîtriser les risques sanitaires**. Tout au long de la fabrication des produits (de la production à la distribution), il faut **assurer la sécurité** et la **salubrité** des denrées. Il faut être attentif aux différents risques en évitant les contaminations croisées.



GARANTIR

la sécurité alimentaire

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



ORGANISEZ

vos espaces

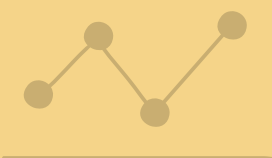
L'implantation du laboratoire doit être réfléchie car elle est primordiale pour arriver à un résultat satisfaisant de la production. Le travail doit être organisé de manière à ce que le produit ne puisse jamais entrer en contact avec des matières premières souillées et ne croise jamais un circuit de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



CHOISIR

l'ergonomie

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



ASSURER

la traçabilité

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

LA PRÉPARATION

BACS & CAISSES64

BAC À DIVISEUSE.....65

LE STOCKAGE.....66

LES GRILLES,
PLAQUES ET PELLES67

LES BALANCES68

LES VÊTEMENTS
ET VESTIAIRES69



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

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

BACS & CAISSES



Pour toutes les références



Disponible
en couleurs HACCP

Gilac**BAC PLAT BLANC****281008** 3 L - 347x230x70 mm**281010** 5 L - 437x285x75 mm**281012** 8 L - 485x335x75 mm**281014** 10 L - 540x385x80 mm

Certification contact alimentaire.

COUVERCLE POUR BAC**981120** 3 L - 240x355 mm**981122** 5 L - 290x445 mm**981123** 8 L - 340x490 mm**Gilac****GRILLE POUR BAC****981024** 3 L - 170x283 mm**981026** 5 L - 220x37,2 mm**981028** 8 L - 270x420 mm**981025** 10 L - 320x470 mm1
1
1
11
1
1
1**Gilac****BAC À INGRÉDIENT 80 L**

400x660x621 mm

981215

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

**Gilac****BAC À INGRÉDIENT 40 L**

583x398x442 mm

632156

1

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

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

Gilac**COUVERCLE POUR
BAC À INGRÉDIENT**

Pour bacs
632159 40 et 80 L

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

**PELLE À FARINE****ALUMINIUM****987014** 65 cl**987015** 110 cl**987016** 187 cl**987017** 258 cl1
1
1
1**Gilac****LOT DE 3 BACS
À INGRÉDIENTS**

Avec couvercle et roulettes

981098 3x30 L

Pelle non fournie.
Certification contact alimentaire.

Gilac**BAC À INGRÉDIENT
100 L**

725x410x675

981185

1

Couvercle coulissant transparent.
Certification contact alimentaire.

**Gilac****BAC PLEIN ALIMENTAIRE - 400X300 MM****281023** 12 L - Ht 165 mm**981000** 15 L - Ht 215 mm**981021** Couvercle blanc pour bac 12 et 15 L1
1
1**BAC PLEIN ALIMENTAIRE - 600X400 MM****981002** 25 L - Ht 165 mm**981004** 35 L - Ht 217 mm**981006** 55 L - Ht 315 mm

981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L

Disponible en couleurs HACCP. Certification contact alimentaire.



Disponible
en couleurs HACCP



-20 à +90°C

Gilac**BAC À PÂTON PLEIN TRANSLUCIDE**

600x400x90 mm

981216 15 L

Bac en PP. Certification contact alimentaire.



SPÉCIAL PÂTES À PIZZA

-40 à +90°C

**Gilac****CAISSE À PÂTONS PLEINE BLANCHE**

600x400 mm

981090 9 L - Ht 55 mm**981091** 14 L - Ht 80 mm**981166** 15 L - Ht 90 mm1
1
1

Plastique non recyclé.

Certification contact alimentaire.

**COUVERCLE POUR
CAISSE À PÂTONS**

600x400x25 mm

981160

1

PLASTOREX**CAISSE PLEINE****150312** 64 L - 600x400x320 mm**150310** 20 L - 400x300x220 mm**150311** 45 L - 600x400x220 mm**CAISSE AJOURÉE****150313** 22 L - 600x400x120 mm**150314** 64 L - 600x400x320 mm**COUVERCLE POUR CAISSE****150315** 400x300 mm**150316** 600x400 mm1
1

BAC À DIVISEUSE



Pour toutes les références



Gilac

BAC À DIVISEUSE RECTANGULAIRE

632152 13 L - 600x400x82 mm

632153 Couvercle - 600x400 mm

Certification contact alimentaire.

1



Gilac

BAC À DIVISEUSE RECTANGULAIRE

281015 10 L - 530x400x80 mm

281016 20 L - 530x410x140 mm

Couvercle 10 et 20 L

281017 525x405x30 mm

Certification contact alimentaire.

1



Gilac

BAC À DIVISEUSE 7L

281018 7L - 300x400x105 mm

281019 Couvercle 300x400x40 mm

Certification contact alimentaire.



Gilac

BAC À DIVISEUSE ROND

19 L - ø 480x160 mm

981155

COUVERCLE

ø 480 mm

632155

Certification contact alimentaire.



Gilac

BAC À DIVISEUSE ROND

14 L - ø 450x175 mm

632162

Certification contact alimentaire.

1



Gilac

MANNE À PAIN 120 L

Compact 640x450x

981131

Empilable et emboîtable.

Certification contact alimentaire.

m
1

Gilac

MANNE À PAIN

665x460 mm

001550 150 L - Ht 715 mm

981186 180 L - Ht 850 mm

Empilable et emboîtable.

Certification contact alimentaire.

Gilac

QUART DE PALETTE

400x600 mm

981243

1
Palette plastique certifiée contact alimentaire. Idéale pour l'agencement d'une chambre froide ou d'une zone de préparation.



Polypropylène

LE STOCKAGE



Pour toutes les références



FRANCHISSEMENT DE SEUIL

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

Gilac

SOCLE ROULEUR

981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm

981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm

981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm

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

1

Gilac

SOCLE ROULEUR ROND 5 ROUES

Gris - Ø 470x130 mm

632507

1

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues Ø50 mm. Compatibles pour les mannes à pains 150 L et 180 L (uniquement). Certification contact alimentaire.



Gilac

PATIERE 220 L

930x670x511 mm

632158

1

Couvercle pour patière disponible. Certification contact alimentaire.

CHARIOT INOX POUR BAC GRAND VOLUME SEMI-CYLINDRIQUE 220 L

650x750x900 mm

981242

1

Facilite le travail à hauteur d'homme. Chariot équipé de roues en Ø125 mm en PA (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées).



Gilac

TIMON UNIVERSEL

Pour socle ro

981094

1



Disponible en couleurs HACCP

Gilac

CAILLEBOTIS NID D'ABEILLE BLANC

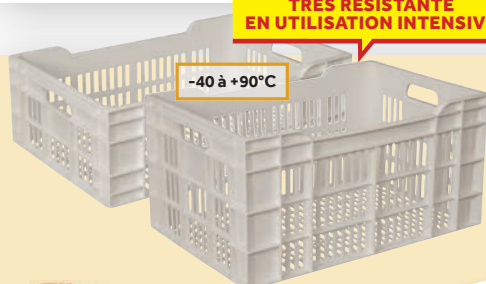
PEHD - 500x500x22 mm

191001

1

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

TRÈS RÉSISTANTE EN UTILISATION INTENSIVE



-40 à +90°C

Gilac

CAISSE AJOURÉE BLANCHE

600X400 MM

981183 37 L - Ht 197 mm Gerbable

et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.



Gilac

CAISSE AJOURÉE BLANCHE

600X400 MM

981070 25 L - Ht 135 mm

981072 40 L - Ht 200 mm

981073 60 L - Ht 300 mm Gerbable

à vide. Certification contact alimentaire.

CAISSE AJOURÉE BLANCHE -

600X400 MM

981008 15 L - Ht 90 mm

Certification contact alimentaire.



Gilac

CAISSE AGRICOLE AJOURÉE BORDEAUX

981190 45 L - 550x360x290 mm

Certification contact alimentaire.

Gilac

CONTAINER 75 L

981187 Ø 54x485 mm

COUVERCLE PLAT

981188 Ø 61 mm

Couvercle qui permet d'empiler les containers. Certification contact alimentaire.



Disponible en couleurs HACCP



CONTACT ALIMENTAIRE

Gilac

FÛT 50 L PEHD

+ COUVERCLE

Ø 393x540 mm

981213

Certification contact alimentaire.



Gilac

SEAU ROND 12 L

Avec bec verseur

281004

COUVERCLE ÉTANCHE

Pour seau rond 12 L

981184

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



CONTENEUR MULTI-USAGES BLANC

1 974050 Conteneur - 76 L - Ø 500x580 mm

2 974051 Couvercle blanc - Ø 505x32 mm

3 974052 Socle rouleur noir - Ø 455x170 mm

5 roues pivotantes

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



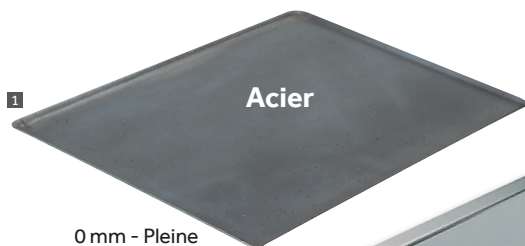
LES GRILLES, PLAQUES ET PELLE

1 PLAQUE TÔLE

600x40

088038 0 mm - Pleine
épaisseur 15/10ème
Bords pincés - Bleuie

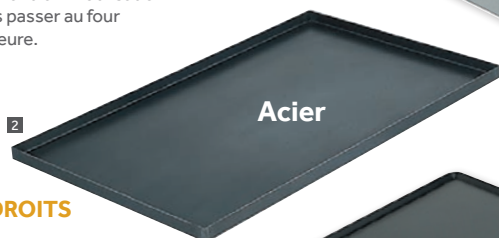
Idéale pour la cuisson des viennoiseries.
Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation :
huiler intégralement puis passer au four
+250 °C pendant ½ à 1 heure.



Acier

2 PLAQUE BORDS DROITS TÔLE D'ACIER

086212 600x400 mm - pleine

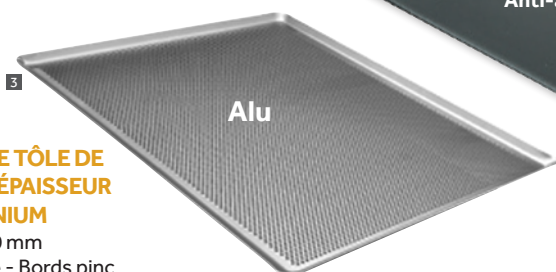


Acier

3 PLAQUE TÔLE DE FORTE ÉPAISSEUR ALUMINIUM

600x400 mm

Perforée - Bords pincés
088036



Alu

4 PLAQUE DE FORTE ÉPAISSEUR INOX

086216 600x400 mm - Pleine
Bords pincés

1

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



Inox

5 PLAQUE TÔLE PLEINE DE FORTE ÉPAISSEUR ALUMINIUM

086671 600x400 mm - Pleine
Bords pincés

086680 400x300 mm - Pleine
Plaque pâtissière alu r

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



TAPIS DE CUISSON SILICONE
VOIR PAGE 76

GRILLES & TOILES



TOILE DE COUCHE

632067 600x1600 mm

632077 600x1800 mm

632078 600x2000 mm

1

1

1

PRIX UNITAIRE

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



GRILLES RENFORCÉES INOX

086220 600x400 mm - 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm

632151 600x800 mm - 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm

Butée à 600 mm

PALETTE À COUCHE

800x120 mm

911221

En bois.



PELLE REBORDS ALU

Pour four - 60x58

987018

1



2

BALAI SPÉCIAL FOUR

987012

MANCHE POUR BALAI

SPÉCIAL FOUR

987013

2

1

1

PELLE EN BOIS POUR VIENNOISERIES

987010 60x40

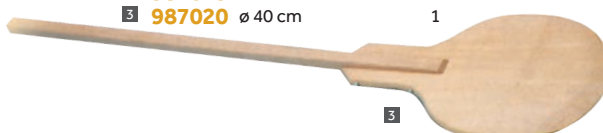
1

987019 60x20

1

987020 ø 40 cm

1



3

LES BALANCES

BALANCES DE PRÉPARATION*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

PLATEAU 190X242 MM



BALANCE DE PRÉPARATION

256 x 280 x 121 mm

949324 6 kg/précision 1 g

949325 15 kg/précision 2 g

BALANCE DE PRÉPARATION TOUT INOX*

256 x 280 x 121 mm

949326 6 kg/précision 1 g

975149 15 kg/précision 2 g Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate forme inox.

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



PLATEAU 125X132 MM



BALANCE DE PRÉPARATION

290x250x100 mm

949354 5,2 kg/1 g

1 Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

BALANCES DE RÉCEPTION*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



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

BALANCE DE RÉCEPTION

MONO CAPTEUR

60 kg / Précision 20 g

390x290x640 mm

980745

1

PLATEAU 390X290 MM

BALANCE DEFENDER 3000

Indicateur en ABS - 330 mm

temps de stabilisation 1 seconde

-10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm

949310 30 kg - précision 5 g

1

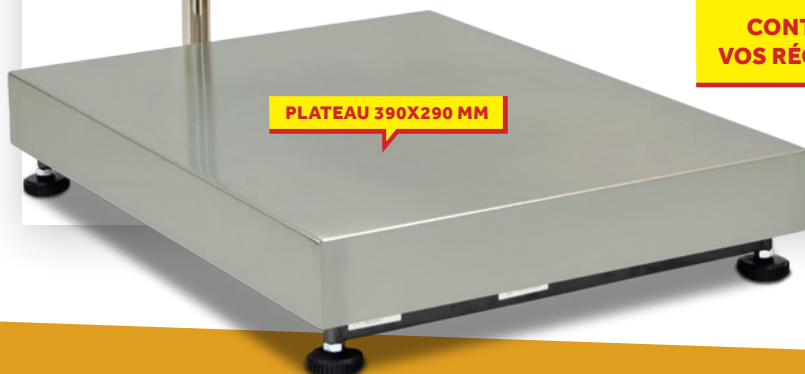
949311 60 kg - précision 10 g

1

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct.

Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

CONTRÔLEZ
VOS RÉCEPTIONS



LES VÊTEMENTS ET VESTIAIRES



1 PANTALON MIXTE UMINI

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

Pantalon mixte blanc taille élastiquée.
Poches coutures côtés.



2 PANTALON MIXTE TIMÉO

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

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



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

MOCASSINS LA PAIRE

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



GANT ANTI-CHALEUR 086502

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



MOUFLE ANTI-CHALEUR

086503 Petit modèle
Protection jusqu'à 250 °C maxi.

MOUFLE ANTI-CHALEUR

086504 Grand modèle
Gant en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

CARAY

VESTIAIRES 32/L2P

2 personnes - 415x500x1800 mm

1 941404

VESTIAIRES 32/L4P

4 personnes - 800x500x1800 mm

2 941405

VESTIAIRES 32/L6P

6 personnes - 1185x500x1800 mm

3 941403

941148 4 pieds pour vestiaires 32

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

VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

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



PROPOSER

des petites portions

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



SUIVRE

les tendances

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

DEVENEZ

instagrammable

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

INNOVER

sans cesse

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

RACONTER

une histoire

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

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

LE LABORATOIRE VIENNOISERIE PÂTISSERIE

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



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

LES USTENSILES

1 FOUET INOX

912032 Lg 25 cm

912034 Lg 30 cm

912036 Lg 35 cm

912200 Lg 40 cm

2 FOUET FIBREGLASS

912205 Lg 25 cm

912204 Lg 30 cm

912203 Lg 35 cm

912202 Lg 40 cm

3 FOUET GÖMA

082249 Lg 20 cm

082250 Lg 25 cm

082251 Lg 30 cm

082252 Lg 35 cm

082253 Lg 40 cm

082254 Lg 45 cm

082255 Lg 50 cm

4 SPATULE

BIAIS - HÊTRE

631051 30 cm

631052 35 cm

631053 40 cm

5 MOUVETTE - HÊTRE

631047 25 cm

631048 30 cm

631049 35 cm

631050 40 cm

JUSQU'À 180° C

SPATULE SILICONE

097057 25 cm

097058 36 cm

JUSQU'À 230° C

SPATULE SILICONE

113488 25 cm

113487 35 cm

POLYPROPYLÈNE

RACLETTE RIGIDE

086534 Blanc - 12x9 cm Idéale pour récupérer les préparations adhérentes, couper vos pâtes, remplir les poches à douille, ...

THERMOMÈTRE À CONFISERIE

+80/+200°C

909965

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

THERMOMÈTRE À SUCRE

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

RACLETTE RENFORCÉE

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

Monobloc pour une hygiène parfaite

SPATULE

POLYGLASS

986358 25 cm

086359 30 cm

986360 35 cm

086361 40 cm

986362 50 cm

MARYSE

POLYPROPYLÈNE

905462 45 cm

911172 34 cm

911170 24 cm



CORNE PÂTISSIÈRE

097048 15x9 cm

280781 14,7x9,5 cm Hautes températures



COUPE PÂTE EN INOX

097990 Carré rigide

097993 Carré souple

097992 Arrondi rigide

097991 Arrondi souple

BROSSE DROITE HOLLANDAISE

Tête soie blanche

280090 32 cm Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.



NOYAUX DE



PINCEAU PÂTISSERIE

142013 22,5x3 cm

142014 23x3,5 cm

142015 23,5x4 cm Virole inox. Manche polypropylène.



PELLE À FARINE COPOLYESTER

086806 170 g - 6x8x25 cm

086807 900 g - 9x12x28 cm

086808 1,8 kg - 12x15x35 cm

TRAVAIL DE LA PÂTE



PINCEAU SILICONE

MANCHE INOX

142008 22x3 cm

142009 23x3,5 cm



DIVISEUR À PÂTE

24x5,2x5,2 cm

630422

Extensible. 5 lames.

ROULEAU PÂTISSERIE

280096 Hêtre - 41 cm

911142 Polyéthylène 50 cm



ROULEAU PIQUE VITE

280789 Plastique - 12 cm

280788 Pointe métal - 13 cm

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

CHINOIS & TAMIS



CHINOIS TOILE-MÉTALLIQUE

- 1 **098122** Rond ø 20 cm
2 **912091** Oval 20x22 cm
Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.

INOX
18/10

CHINOIS TOUT INOX

- 912092** ø 18 cm
912097 ø 22 cm
912095 ø 24 cm

1
Avec une

PASSE BOUILLON INOX

- 912084** ø 14 cm
912083 ø 16 cm
912085 ø 18 cm
912089 ø 20 cm



INOX
18/10

TAMIS À FARINE INOX

- 986470** ø21x6 cm
98647

STOP
AUX GRUMEUX



TAMIS INOX À HÉLICE

- 911132** ø 12 cm Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

PASSOIRE CONIQUE INOX

- 912087** ø 16 cm

BASSINES



INOX
18/10



INOX
18/10

REBORDS COURBÉS !

BOL CONIQUE

- 911596** ø 20 cm - 1 L
911597 ø 24 cm - 2 L
911598 ø 30 cm - 3 L
911599 ø 34 cm - 5 L

- 1 **911118** ø 20 cm - 2,12 L
1 **911120** ø 24 cm - 3,5 L
1 **911119** ø 28 cm - 5,25 L
1 **911123** ø 32 cm - 7,65 L



INOX
18/10

BASSINE CUL DE POULE INOX

- 911122** ø 22 cm - 2,7 L
911124 ø 26 cm - 4 L
911126 ø 32 cm - 9,5 L
911128 ø 36 cm - 12 L

1



SEAU INOX

- 12 L - ø 31 cm
086165



araven

BOL POLYPROPYLÈNE

- 631288** 2,5 L - ø 23,5x11 cm
631289 4,5 L - ø 28x14 cm
631290 7 L - ø 32,5x16 cm

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



PICHET GRADUÉ INOX

- 086166** 1 L
086169 2 L



POT MESUREUR

- 990200** 1L - ø 12x17 cm
990201 2L - ø 15x20,8 cm
990202 5L - ø 20x27,5 cm

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

ENTONNOIRS À PISTON



RANGE
DOUILLE
INCORPORÉ

TOP
QUALITÉ
★

ENTONNOIR À PISTON

- 80 cl - ø 15x15,5 cm
Inox et matière
086230

1



ENTONNOIR À PISTON

- 2 L - ø 20x20 cm
086221

1

Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonnoirs livrés avec support.



ÉTANCHE !

ENTONNOIR À PISTON

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

1

ENTONNOIR À PISTON

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

1



POUR MESURER LA
CONCENTRATION EN
SUCRE & CHOCOLAT !



RÉFRACTOMÈTRE 909998

1

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

PÊLES-POMME



1	911302	Pèle pommes fixation serre joint	1
2	911180	Pèle pommes Kali - Modèle Pro	1
3	632616	Pèle pommes à ventouse	1
4	911301	Pèle pommes renforcé à ventouse	1
5	911335	Vide ananas inox	1

POCHES ET DOUILLES



COFFRET LE TUBE PRO

Tube pro + 4 recharges
+ 12 douilles

086796
RECHARGE 0,75 L
086795

1

1

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



ASSORTIMENT DE 24 DOUILLES ACRYLIQUE

Douilles unies et cannelées
di érents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm



ASSORTIMENT DE DOUILLES DE DÉCORATION

26 douilles + 1 adaptateur
089404

1



ASSORTIMENT DE DOUILLES COPOLYESTER

5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées

A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N

1 911604 Assortiment apprenti 12 douilles

ASSORTIMENT DE DOUILLES COPOLYESTER

10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6,

D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N

2 911608 Assortiment pâtissier 24 douilles



DOUILLES GEO*

U6 - GEO demi unie
GEO triangle

GEO rectangle
523735 Coffret 10 douilles



*Assortiment 6 douilles GEO.

POUR PRODUITS FROIDS

TOP QUALITÉ



POCHES JETABLES

1 280010 55x30 cm
2 632143 30x54 cm

Coils de 100.

Poche jetable polyéthylène 85 µ.

POCHE ULTRA PLUS

2 086533 Longueur 50 cm Poche en plastique. Boîte de 50 poches. Idéale pour décorer les gâteaux, remplir les choux, ...

UTILISATION CHAUDE ET FROIDE

POCHE PÂTISSIÈRE ELITE

150980 30x54 cm
Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.



ROULEAU DE 100 POCHES JETABLES

PA/PE 64Mic - 55x30 c

150948

Vendu à l'unité

TOP QUALITÉ

1



ROULEAU FROMAGE FER BLANC

086532

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



AÉROGRAPHE AVEC COMPRESSEUR

20 W - 220-240 V - 115x135x60 mm
988253

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

1



FOURCHETTE À TREMPER

086530 3 dents
086531 4 dents

1

1

**FLACON DOSEUR SAUCE**

911623	25 cl - Transparent	1
914056	25 cl - Rouge	1
914057	25 cl - Jaune	1
911625	33 cl - Transparent	1
914059	40 cl - Rouge	1
914060	40 cl - Jaune	1
911627	70 cl - Transparent	1
914062	70 cl - Rouge	1
914063	70 cl - Jaune	1

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

FLACON TRIPLE BUSE

990212 55 cl
ø6,5x22 cm Flacon
sans BPA avec
embouts intégrés.



araven
FOOD SAFETY INNOVATION

FLACON DOSEUR

631294	35 cl - ø 6x20,3 cm	1
631295	50 cl - ø 6x26,1 cm	1
631296	75 cl - ø 7,5x25,1 cm	1



araven
FOOD SAFETY INNOVATION

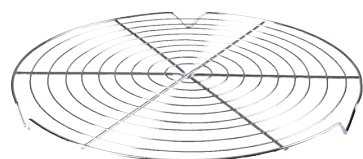
FLACON DOSEUR

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

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

**SUPPORT POUR DOSEUR À SAUCE**

044453	Pour doseur 25 cl	1
044455	Pour doseur 70 cl	1

**GRILLE PÂTISSÈRE**

990214	ø 28 cm	
990215	ø 32 cm	
990216	ø 36 cm	En acier chromé.

**GUÉRIDON PATISSIER**

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



IDÉAL POUR CRÈME BRÛLÉE

CHALUMEAU GAZ
158533

CARTOUCHE GAZ
158534



Polyamide



Inox

DÉCOUPOIRS Ronds - LOT DE 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	1

**FEUILLE GUITARE 55µ**

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



SET DE PEIGNES DE DÉCORATION
089407 7 peignes



SIPHON 1 L TOUT INOX
287018

Pour le chaud et le froid.



MOULE CONIQUE INOX
082620 Ø 3,5 cm

Pour cornet.

**SAUPOUDREUSE - Ø7X10 CM**

1	280773	Tamis	1
2	280774	Grosses piqures	
3	SAUPOUDREUSE		
	ø7x10 cm - Inox 18/10		
	280772	Piqures fines	1

**RUBAN PVC PÂTISSIER 100 M**

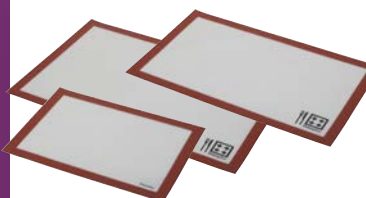
632140	10x4,5 cm	1
632141	10x6 cm	1

Ruban incolore



CORNE PATISSIERE
889910 15x10,6 cm

1



SE NETTOIE À L'EAU CHAUDE
AVEC UNE ÉPONGE

TAPIS DE CUISSON SILICONE

000151	GN 1/1	1
280092	58x38 cm	1
911650	38x28 cm	1



SE NETTOIE À
L'EAU CHAUDE
AVEC UNE ÉPONGE

TAPIS DE CUISSON SILICONE

082621 58x38 cm Ce tapis peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation.

FEUILLES DE CUISSON

630418	Pâtissier - 600x400 mm	1
630419	Gastro GN1/1	1

Paquet de 500
Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.

DÉMOULAGE FACILE !

SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES

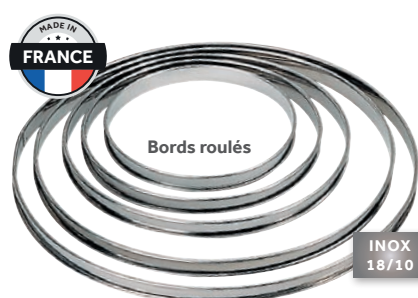
Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

SPRAY DE DÉMOULAGE

Agent de démoulage et de graissage des moules
Aérosol de 600 m
907524 1



GRILLES ET PLAQUES
VOIR PAGE 67



Bords roulés

INOX
18/10

CERCLE À TARTE

911483	ø 10x2 cm
280348	ø 24x2 cm
280352	ø 28x2 cm
911492	ø 32x2 cm

280520	ø 10x2,7 cm
280521	ø 24x2,7 cm
280522	ø 28x2,7 cm
280523	ø 32x2,7 cm

CERCLE À MOUSSE

911481	ø 7,5 x 4 cm
911066	ø 8 x 4,5 cm
910487	ø 10 x 4,5 cm
910488	ø 12 x 4,5 cm
910489	ø 14 x 4,5 cm
910490	ø 16 x 4,5 cm
910491	ø 18 x 4,5 cm
911070	ø 20 x 4,5 cm

Inox 18/10.



Rond
& lisse



GOBEL

TOURTIÈRE CANNELÉE

911018	Fond fixe ø 24 cm	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	
911450	Fond mobile ø 28 cm	
911452	Fond mobile ø 32 cm	

Hauteur 2,5 cm. Anti-adhésif.



de BUYER
FRANCE



CERCLE À VACHERIN LISSE

097161	ø 24 cm	1
097160	ø 28 cm	1

Rond et lisse. Hauteur 60 mm.

GOBEL

CADRE À OPÉRA

082750	33x33x3,5 cm	1
910422	49x29x4,5 cm	1
082756	57x9x4,5 cm	1
082752	50,9x30,7x4,5 cm	1
082754	56,5x36,5x4,5 cm	1



CAISSE À GÉNOISE

40x30x3,5 cm 911003
Inox



CAISSE À GÉNOISE RECTANGULAIRE

911651	30x20x3,5 cm
911652	40x30x3,5 cm
911653	61x41x5 cm

Bordée sur fil. Anti-adhésif.

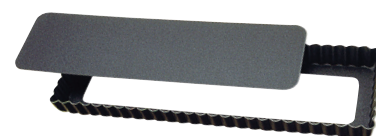
1



CADRE INOX EXTENSIBLE

089056	Mini 16x16x5 cm	38,39
	Maxi 30x30x5 cm	1

Passé au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.



MOULE À TARTE CANNELÉE FOND MOBILE

911017 35x11x2,5 cm Moule anti-adhésif.



GOBEL

MOULE À CANELÉ BORDELAIS

911475 Aluminium anti-adh. revêtu ant

MOULE À BABA/DARIOLE

911026 ø 6 x Ht 6 cm

1

**MOULE À MANQUÉ ROND**

- 911033 ø 10 x 3 cm 1
 911654 ø 20 x 4 cm 1
 911655 ø 22 x 4,5 cm
 911656 ø 24 x 4,2 cm
 911657 ø 26 x 4,5 cm
 911658 ø 28 x 4,5 cm

**CERCLE À TARTE PERFORÉ VALRHONA**

Bord droit en inox ø 8,5 x 3,5 cm

523734

1

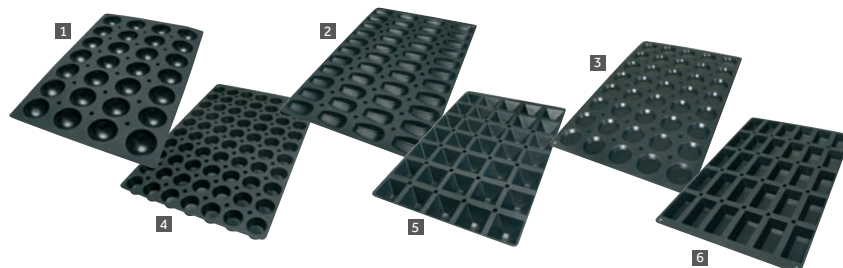
Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur. Permet l'extraction de l'humidité.



GOBEL

TARTELETTE CANELÉE

- 911010 Fond fixe ø 5 x 1 cm 1
 911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm 1
 911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm 1
 910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm
 910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm 1

**PLAQUE 600X400 MM SILICONE**

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

100% BIODÉGRADABLE



GOBEL

MOULE EN PAPIER NATUREL

- 911570 Moule à muffin - 7,2x4 cm 14,49 50
 911573 Moule tarte - ø24,6x2,3 cm 12,54 15
 911574 Moule cake - 23,3x7,3 cm 15,37 15
 911575 Moule cake - 19x5,5 cm 12,54 25

Prix du paquet

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

**PLAQUE À MADELINE ANTI-ADHÉRENTE**

- 950107 6 empreintes 1
 911339 12 empreintes 3
 Bord roulé - empreintes 8 mm.
 39,5x20x1,7 cm

**PLAQUE À MUFFINS ANTI-ADHÉRENTE**

950108 12 empreintes

**PLAQUE À FINANCIER ANTI-ADHÉRENTE**

- 910420 6 empreintes 16,40 3
 Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm.
 38x18x1,3 cm

**PLAQUE À BAGUETTES**

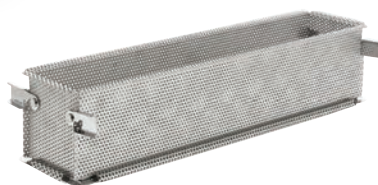
- 38x32 cm
 911487 18,74 1



GOBEL

MOULE À BRIOCHEFond plat 22 cm
911430

6

**MOULE À PÂTE CROÛTE PLIABLE - INOX**

- 631004 Perforé - 48x9x8,5 cm
 630170 Perforé - 35x7x7,5 cm
 Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Perforé,

est multi-usage : pâte croûte, cakes salés ou sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc... Conception tout-en-un avec charnières et loquets intégrés. Le moule déplié sert de gabarit à la découpe de la pâte.

**MOULE À CAKE**28x10x7,5 cm
911432

Anti-adhérent

**TOURTIÈRE PERFORÉE ANTI-ADHÉRENT FOND MOBILE**

- 631037 ø 28 x 2,8 cm 1
 631038 ø 32 x 2,8 cm 1



GOBEL

MOULE À CAKE

33x10,5x8 cm

910405

Anti-adhérent.
Bords pliés sur fil.

LES BATTEURS

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



BATTEUR MÉLANGEUR DMIX

Variateur de vitesse électronique de 40 à 240 tr/mn - 500 W - 230 V mono
284x382x434 mm - Capacité cuve in

971314

1

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



OFFERT
Balance 5 kg/1 g



COULEURS AU CHOIX, À DÉFINIR À LA COMMANDE.



BATTEUR MÉLANGEUR 7 L

Capacité 7 L - Max. farine 750 g
Vitesse 58-541 - 350 W
230 V mono - 240x400x4

632703

1

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



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

TRAVAUX INTENSIFS



BE5

Cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn - 450 W - 230 V mono
266x416x487 mm - Détrempe à 60% : 1,5

971962

ne)

1

BE8

cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn - 600 W - 230 V mono
292x416x527 mm - Détrempe à 60% : 2,5

971315

ne)

1

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

**COLLECTIVITÉS,
BOULANGERIES,
PÂTISSERIES**



XBE10

Conforme à la norme
UNI EN 454:2015

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



BATTEUR MÉLANGEUR XBE10

Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W
230 V mono - 454x606x700

971317

1

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

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

GRÂCE À SA PLATINE DIGITALE, VITESSE RÉGLABLE SELON VOTRE CONVENANCE



VERSION MX40E ET MX60E



VERSION PM



4 vitesses
ajustables



3 outils inclus avec
cuve 40 L et 20 L

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

EUROLABO

BATTEUR-MÉLANGEUR AVEC RÉDUCTION

Capacité 20 L

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

632087	MX20PM	1
632199	Réduction cuve 10 L et les 3 outils	1

BATTEUR-MÉLANGEUR 4 VITESSES

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

632086	MX40E	1
632211	Réduction cuve 20 L et les 3 outils	1

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

BATTEUR-MÉLANGEUR 4 VITESSES

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

632958	MX60E	1
632959	Réduction cuve 40 L et les 3 outils	1
632960	Réduction cuve 20 L et les 3 outils	1

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



BATTEUR-MÉLANGEUR DIGITAL PLANETO

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

632177		1
632700	Réduction cuve 10 L	1

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

20 L



40 L



BATTEUR-MÉLANGEUR DIGITAL PLANETO

Capacité 40 L - 10 vitesses
avec une force constante
de 125 à 424 tr/min - 2,2 kW
380 V tri - 580x840x138

632178		1
632701	Réduction cuve 20 L	1

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

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

LES LAMINOIRS

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



LAMINOIR SM520S

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

632081

Tables relevables, tapis en PVC.

1



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

**LARGEUR TAPIS
650 MM**



LAMINOIR SUR SOCLE 650 MM

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

632707

1

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



Système de nettoyage de tapis en option

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

Position fermée



Position ouverte



À POSER
LARGEUR 500 MM



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

LAMINOIR MANUEL À POSER SB 500-70

1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
400 V tri - 550 W -
Poids 160 kg - 1520x920x700 mm
632217 Laminoin

1

632218 Option variateur de vitesse

Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable. Installation électrique avec commande sous basse tension.



**SUPPORT DE DÉCOUPE
632084**

1



**DÉCOUPE CROISSANT
140x173 mm
632085**

1

Autre découpe sur demande.

SUR SOCLE
LARGEUR 500 MM



**LAMINOIR MANUEL
SUR SOCLE ST500-100**

1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
400 V tri - 50 Hz - 550 W
3100x920x1380 mm
632082

1

Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable. Installation électrique avec commande sous basse tension.

SUR SOCLE
LARGEUR 600 MM



Possibilité de
variateur de vitesse.

**LAMINOIR MANUEL SUR SOCLE
SF600-P-120 À VITESSE VARIABLE**

Largeur du tapis 600 mm
400 V tri - 50 Hz - 750 W - 3290x1060
632083

m
1

Cylindres de laminage chromés de grand diamètre. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliables et démontables. Installation électrique avec commandes sous basse tension. Possibilité d'adapter une découpe à croissant et pain au chocolat.

LES ARMOIRES DE FERMENTATION

EUROLABO

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

MODÈLE TS = 20 NIVEAUX
MODÈLE T = 27 NIVEAUX

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS 46

Capacité 40 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x19
632069

1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE T 46

Capacité 45 kg de pâte maximum
27 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x23
632070

1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS68

Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x19
632064

1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE T 68

Capacité 80 kg de pâte maximum
27 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x23
632071

1

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

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



GARANTIE
2 ANS



PRIX ARTINOX 2013

TRIPLE RÉGULATION
POUSSE LENTE,
POUSSE CONTRÔLÉE
& FERMENTATION DOUCE

BREVET EUROLABO Fermentation douce

LES 5 ATOUTS

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



LES MIXERS

JUSQU'À 4 L



PACK MINI MIXER MX050

Vitesse variable 3000 à 13000 tours/mn - 230V mono - Bloc moteur + tube 160 220W **970605**

Couteau 2 lames. Livré sans fouet.



Pack MF052

DYNAMIX MF052

Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn

Bloc moteur + tube 160 mm

+ fouet 185 mm - 220 W - 2

970838

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



JUSQU'À 25 L



MIXER JUNIOR DMX 225

Avec 4 lames MX021V

Vitesse variable 3000 à 12000 tr/mn

270 W - 230 V - Tube 225 mm

970610

MIXER JUNIOR PACK COMBI MX022

avec couteau 4 lames et fouet 185 mm

Tube 225 mm - 270 W - 230 V mono

Vitesse variable :

Mixer de 3000 à 12000 tr/mn

Fouet de 600 à 2500 tr/mn

963118

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



DMX 225

Pack COMBI MX022



JUSQU'À 35 L



MIXER PORTABLE SPEEDY

Vitesse variable

250 W - 230 V - Tube 250

632139

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

robot coupe

CMP 300 VV + MIXIPOT

Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn

400 W - 230 V mono - Tub

954071

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



JUSQU'À 30 L



JUSQU'À 100 L

BERMIXER PRO BM445

Vitesse max en plongée

9000 tr/mn - Tube

971311

SMART SPEED CONTROL !

Autorégulation de la vitesse

Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !



JUSQU'À 170 L



BERMIXER PRO TURBO

BM555

Vitesse max en plongée

10000 tr/mn - Tub

971312

SUPPORT MARMITE

Pour Bermixer

971294



1

LES CUTTERS

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



DITO SAMPA

COUPE LÉGUMES TRS CLASSIC

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

1



DITO SAMPA

CUTTER MÉLANGEUR K55

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

1

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



robot coupe

CUTTER R4

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

1

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

LES CUTTERS COMBINÉS

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



robot coupe

COMBINÉ 201 XL

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

1

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



DITO SAMPA

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

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 348x3
970515

m

1

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

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

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



MADE IN FRANCE

SPECIAL BRASSERIES

Machine 3 en 1
Couper, hacher
et émulsionner

Livré sans disque

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

DITO SAMPA

COMBINÉ TRK45 VITESSE VARIABLE

Production 500 kg/h - Capacité 4,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono - 252x485x5
631331

1

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

LA CUISSON ET L'INDUCTION

Pour toutes les références



PLAQUE DE CUISSON INDUCTION DOUBLE FOYER POSABLE GLN2 3500 S

Puissance 3,5 kW - 32 niveaux de puissance
Température réglable de 30 à 250 °C
Touche boost - Minuterie jusqu'à 99 minutes
230 V mono - 590x385x112 mm
950512

1

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



PLAQUE DE CUISSON INDUCTION DOUBLE FOYER POSABLE GLN2 3500 F

Puissance 3,5 kW - 30 niveaux de puissance par zone - Température réglable de 30 à 95 °C
230 V mono - 310x665x112 mm
950511

1

PLAQUE DE CUISSON INDUCTION MONO FOYER POSABLE GLN 2500

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

1

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

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

PLAQUE DE CUISSON INDUCTION MONO FOYER POSABLE BRIC 3600

Puissance 3,6 kW - Inducteur Ø 280 mm
230 V mono - 392x526x96 mm
950513

1

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



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

PLANCHA ÉLECTRIQUE

GRILLADE LISSE

1 résistance - 3 kW
885305 400x540x270 mm
2 résistances - 6 kW
885306 610x540x270 mm

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



RÉCHAUDS

RÉCHAUD TRIPODE - GAZ

1 feu - Fonte - 8,2 ou 9,2 kW - Gaz P
880068 420x330x205 mm

1



Gaz naturel/propane

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



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

RÉCHAUD TRAITEUR INOX - GAZ

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

1

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



CUISSON TRAITEUR



BERTO'S
the best catering equipment

FOURNEAU 2 FEUX SUR PLACARD - GAZ

1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1 neu
093025 400x700x900 mm

1

FOURNEAU HIGH POWER

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

1

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

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



Profondeur 70 cm



Profondeur 60 cm



GAFIC

MACHINES MULTI-FONCTIONS

EUROLAB

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

ROBOT CRÈME MFDS

Cuve 5 L - 230 V mono
2200 W - 435x605x1072 mm
632303

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



**ROBOT
CRÈME**

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

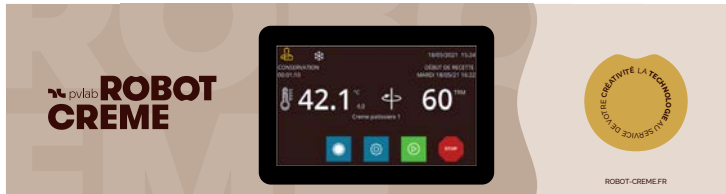


Tableau de commandes intuitif

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

ROBOT CRÈME MFD15

15 L - 4100 W - 400 V tri
600x750x1335 mm
632302

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



**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

**ROBOT
CRÈME**

TRIPLE PAROI DE LA CUVE POUR ÉVITER LES PERTES DE CHALEUR

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

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



CUISEUR A CREME 30L

Capacité 30 L - Température max 150°

Puissance moteur 0,37/0,45 kW

230/400 V - Résistance 4 kW

960x725x1530 mm

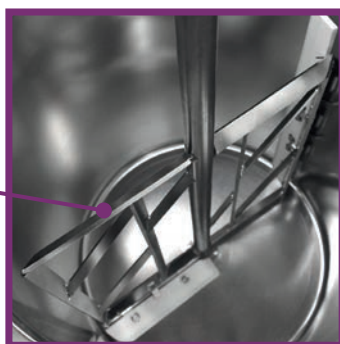
632708

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

1

CUISEURS À CRÈME

LE LABORATOIRE VIENNOISERIE PÂTISSERIE



Racleurs latéraux et inférieurs.



Vanne de vidange en option

LES FOURS MODULAIRES

EUROLABO REAL FORM

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



Four présenté AM123

CONFIGUREZ LE FOUR QUI CONVIENT LE MIEUX À VOS BESOINS

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

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

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

NOMBREUSES CONFIGURATIONS.
VEUILLEZ NOUS CONSULTER.



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

LES FOURS À SOLE

PLUSIEURS OPTIONS
DISPONIBLES
SELON LES BESOINS



Hotte



Appareil à buée



Meuble avec rangement



Range-plaques



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

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



FOUR ASSO

Dimensions version 5 étages : 940x640x920 mm
632212

1

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

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

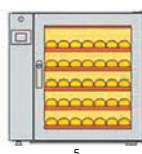
Le panneau de commande permet de créer jusqu'à 20 programmes de cuisson et de gérer une programmation hebdomadaire avec deux horaires d'allumage automatique du four différents par jour.

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

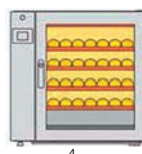


**CUISSON SUR PLAQUE RÉFRACTAIRE
POUR SEULEMENT 1M2 D'EMPRISE AU SOL**

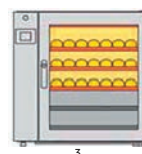
La platine de gestion permet d'utiliser le four à régime réduit en laissant 1, 2, ou 3 plans de cuisson éteints. Il est possible d'activer le mode "divisé" qui permet d'effectuer 2 cuissons simultanées à des températures et avec des temps différents



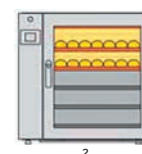
5



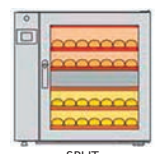
4



3



2

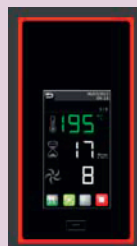


SPLIT
(divisé)

FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES

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

option E-Drive : Régulateur à écran tactile



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

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



400x600 mm

400x800 mm



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

10 niveaux au pas de 85 mm
19,7 kW - En Chauffe 18,9 kW
3x400 V tri - Four 780x1025x1080 mm
Dimensions (four + support) 780x102

632401 Four	1
632405 Support 780x780 mm	1
632403 Hotte 780x190 mm	1

FORMAT 400X800 MM

Four 780x1250x780 mm
Dimensions (four + support) 780x125

632402 Four	1
632406 Support 780x780 mm	1
632404 Hotte 780x190 mm	1

Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.



400x600 mm

400x800 mm



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

5 niveaux au pas de 85 mm
10,2 kW - En Chauffe 9,45 kW
3x400 V tri - Four 780x1025x625 mm
Dimensions (four + support) 780x1025

632400 Four	1
632408 Support 780x910 mm	1
632403 Hotte 780x190 mm	1

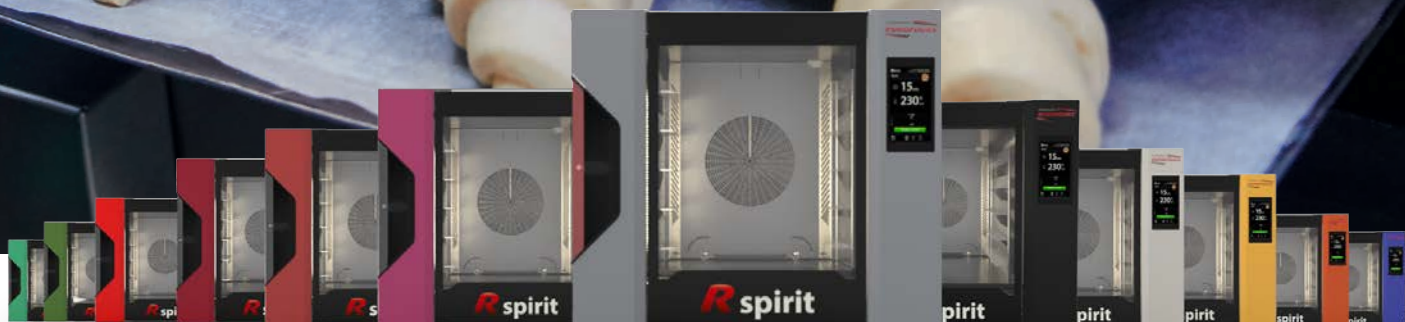
FORMAT 400X800 MM

Four 780x1250x625 mm
Dimensions (four + support) 780x1250

632411 Four	1
632412 Support 780x910 mm	1
632404 Hotte 780x190 mm	1

Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.

FOURS VENTILÉS AUTO-NETTOYANTS



FABRICANT
EUROFOURS

FOUR R-SPIRIT AUTO-NETTOYANT 10 NIVEAUX

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

632352 Sans buée 1

632353 Avec buée 1

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

FINI LA CORVÉE DE NETTOYAGE

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



FABRICANT
EUROFOURS

FOUR R-SPIRIT AUTO-NETTOYANT 5 NIVEAUX

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

632350 Sans buée 1

632351 Avec buée 1



Cleanliness
Wash & Rinse cartridge (2 in 1)

Fini la corvée de nettoyage !

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

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

LES FOURS MIXTES

DELI MASTER

LE FOUR DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET SNACKING

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

FOUR DM5 INJECTION AVANCÉ*

5 niveaux 600x400 mm - Pas 80 mm

10,9 kW - 380 V tri - 933x824

999029

1

FOUR DM8 INJECTION AVANCÉ*

8 niveaux 600x400mm - Pas 80mm

18,6 kW - 380 V tri - 933x824

999030

m

1

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

*Hotte en option.

HOTTE À CONDENSATION

998960 Pour four 10 niveaux

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

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


Deli Touch Controls

Écran 8" :

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

My DeliControls :

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

Écran tactile :

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

Easy Baking :

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

Sonde à cœur 6 points :

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

Programmes :

1000 programmes avec 20 étapes.

Fonction Learn :

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

10 derniers :

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

Multitâches :

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

Départ automatique :

Possibilité de planifier un départ programmé.

EcoLogic :

Consommation d'énergie affichée sur l'écran.

Cuisson continue :

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



FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL FOUR



KIT PURITY C STEAM PREMIÈRE INSTALLATION

950347 1027754 - C500

950348 1027756 - C1100

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

VIDANGE



KIT DE VIDANGE

Haute température - ø 50 mm

998100

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



SUPPORT

16 niveaux 400x600 mm (B611et O611) - 612x920x921 mm

632074 Pour four 5 niveaux

SUPPORT

10 niveaux 400x600 mm (B1011 et O1011)

998109 Pour four 8 niveaux

NETTOYAGE AUTOMATIQUE

50 sachets de 60g

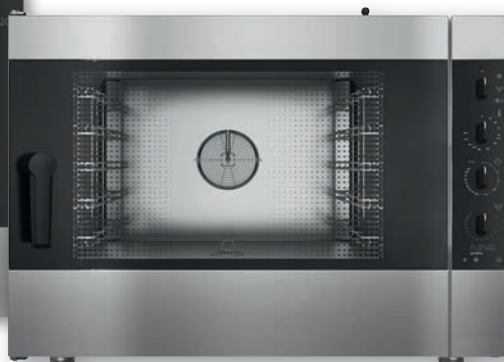
998099

1

FOUR MIXTE ÉLECTROMÉCANIQUE



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



FOUR MIXTE - ÉLECTRIQUE

966611 7,9 kW - 905x845x726 mm 1

966612 15,8 kW - 905x845x1106 mm 1

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

ACCESSOIRES

966601 Support pour four 5 niveaux 1

951049 Support pour four 10 niveaux 1

Améliorations



Lumière Led



Nouvelle poignée à double ouverture



Égouttoir intégré à la porte

FOUR À CONVECTION



FOUR 4 NIVEAUX

2 turbines, porte basculante - 3,5 kW
230 V mono - 433x333 mm - Ext. 557x585

951034 Four électrique avec grill 1

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



FOUR 4 NIVEAUX

2 turbines, porte basculante - 3,3 kW
230 V mono - 600x400 mm. Ext. 724x730x598 mm

951033 Four électrique à humidification manuel 1

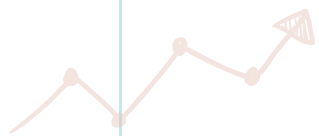
Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



CHOISIR

le froid adapté

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



CONNAÎTRE

son processus

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

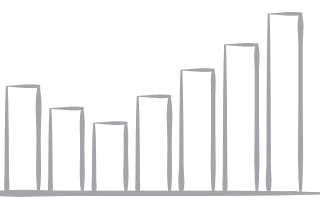
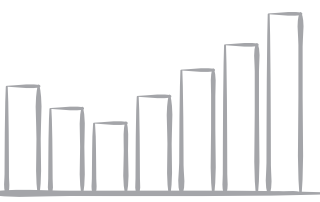


RESPECTEZ

la chaîne du froid



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



DÉFINIR

ses besoins

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



MAÎTRISER

la qualité

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



LE FROID

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



Tour pâtissier ou table réfrigérée ?

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

LES SURGÉLATEURS

EUROLABO

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR SIMPLE PROFONDEUR SPS4

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

632110

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR DOUBLE PROFONDEUR DPS6

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

632111

CONSERVATEUR

DOUBLE PROFONDEUR DPC4

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

632112

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

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



Système de turbine

- La turbine GRAND FROID (technologie allemande) souffle l'air froid dans le gainage : respect des produits
- Seul système permettant d'éviter le dépôt de cristaux de givre sur les pièces finies : rendu optimal des pièces
- Dégivrage électrique de la batterie de série

**SURGELER & CONSERVER
TOUT EN RESPECTANT
LA QUALITÉ DE FABRICATION**



RESPECT DU PRODUIT FINI



**GARANTIE
2 ANS**

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR DOUBLE PLAQUES FAIBLE HAUTEUR DPS H2

Capacité surgélation 10 plaques 400x600 mm
Capacité conservation 40 plaques 400x600 mm
Écartement 80 mm - 1000x1800x1900 mm
632088

Existe de 1 à 5 portes.

LES CELLULES MIXTES



- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43 °C



CELLULE MIXTE

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3 °C en 90 mn
Surgélation : 11 kg de +70 à -18 °C en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm
1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm

841300

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3 °C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18 °C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm
1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm

630414

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier ventilé). Froid ventilé. Fluide R507A. Isolation 60 mm. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Portes non réversibles fermées à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox Ht 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

NOMBREUSES CAPACITÉS ET OPTIONS DISPONIBLES, DONT CELLULES : NOUS CONSULTER

EVOLOGI

Normes | Mesures | Cellules Mixtes | Performance & Longévité

La gamme entièrement conçue et fabriquée en France. Économie d'énergie, respect de l'environnement, éco-design, tous les points sont réunis pour vous garantir un matériel de grande qualité et de haute performance.



Classe climatique
5
(+40°C/40% HR)



- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique



CELLULE DE REFOIDISSEMENT ED15-06

1 porte - 6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 400 W - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x413 mm

Dimensions extérieures 755x695x87

980561

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32 °C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

CELLULE DE REFOIDISSEMENT ED25-06

1 porte - 6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 550 W - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x413 mm

Dimensions extérieures 755x695x87

980562

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32 °C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

CELLULE DE REFOIDISSEMENT ED45-12

1 porte - 12 niveaux GN 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L

Protection aM 8A - 1300 W - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x800 mm

Dimensions extérieures 755x695x15

980563

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32 °C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LES ARMOIRES FROIDES

FROID VENTILÉ



654 L
GN 2/1

***PENSEZ À RAJOUTER
LE KIT 600X400 MM**

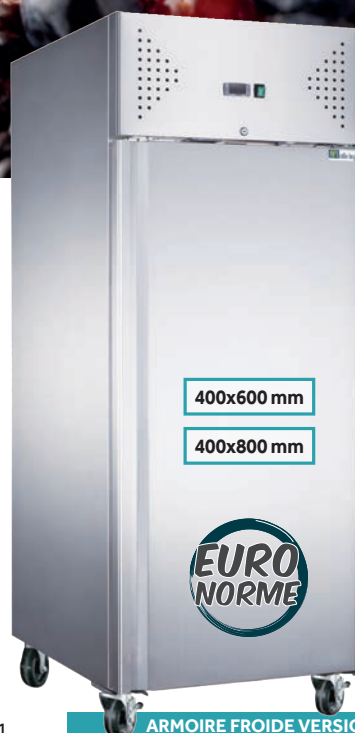
- Tropicalisé +43 °C
- Isolation 70 mm
- GN 2/1

ARMOIRE FROIDE VENTILÉE NÉGATIVE 0 À -21 °C

1 porte pleine - 654 L - 639 W
230 V mono - 720x868x2
630202

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

1



400x600 mm

400x800 mm

**EURO
NORME**

- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures



FROID
VENTILÉ



CLASSE 5

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8 °C

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono
962024 600x400 mm - 740x840x2010 mm 737 L - 1
portes pleines - 550 W - 230 V mono
962022 600x800 mm - 740x990x2010 mm

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22 °C

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono
962025 600x400 mm - 740x840x2010 mm
737 L - 1 porte pleine - 1250 W - 230 V mono
962023 600x800 mm - 740x990x2010 mm

Groupe tropicalisé monobloc, classe climatique 5. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Serrure, froid ventilé, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Dégivrage automatique, angles intérieurs arrondis, joints de porte clipsés, sur roulettes et thermostat digital. Capacité : maximum 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrées avec 7 paires de glissières.



1432 L
GN 2/1

***PENSEZ À RAJOUTER
LE KIT 600X400 MM**

- Tropicalisé +43 °C
- Isolation 70 mm
- GN 2/1

ARMOIRE FROIDE VENTILÉE NÉGATIVE 0 À -21 °C

1432 L - 2 portes pleines
1017 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
630204

1

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.

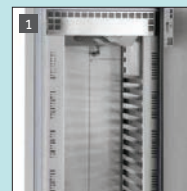
Pour toutes les références **INOMAK**

PAIRE DE GLISSIÈRES

1 524004 1

KIT PÂTISSERIE*

pour grilles 600x4
2 524019 1



* Prendre 2 kits pour une armoire 2 portes

FROID CANALISÉ

- 18 glissières par portes
- Dégivrage par gaz chaud (BT)



21 niveaux
Plateaux non fournis



ARMOIRE FROIDE DOUBLE PORTE VERSION POSITIVE -2/+8°C **CLASSE 5**

1240 L - 1385x798x2121 mm - 687 W à -10 °C - 230 V mono
630493

1

ARMOIRE FROIDE DOUBLE PORTE VERSION NÉGATIVE -18°C **CLASSE 4**

1240 L - 1385x798x2121 mm - 907 W à -30 °C - 230 V mono
630494

1

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. Pieds réglables 130 > 180 mm. Serrure de série. Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre. Isolation en polyuréthane d'épaisseur 75 mm. Système de réfrigération compact monobloc. Système de condensation ventilée. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Ventilateurs électroniques et cadres des portes chauffés pour éviter la glace (version négative). Gaz R290 pour les 2 versions.

PAIRE DE GLISSIÈRES
630495

1



CLASSE 5



600x800 mm
entrée 600 mm



- Écran tactile
- Éclairage LED
- Isolation polyuréthane 75 mm
- Thermostat tactile
- Intérieur bords arrondis à large rayon
- Porte avec serrure



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

785 L - 230 V mono 756x960x2130 mm
630499

1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-22°C

785 L - 230 V mono 756x960x2130 mm
630500

1

Armoire sur roulettes en option. Acier inoxydable intérieur/extérieur AISI 304. Système de froid monobloc. Système de condensation forcé. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Porte pleine à double poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage d'ouverture. Détendeur capillaire (version positive) et thermostatique (version négative). Dégivrage gaz chaud. Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130 > 180 mm.



**FROID
VENTILÉ
CANALISÉ**



CLASSE 5



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

560 L - 230 V mono- 687x794x2130 mm
630497

1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18°C

560 L - 230 V mono- 687x794x2130 mm
630498

1

Construction inox AISI 304. Armoire sur roulettes en option. Système de condensation forcé. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Porte pleine double poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage d'ouverture. Détendeur capillaire (version positive) et thermostatique (version négative). Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130 > 180 mm.

- Système de froid monobloc
- Écran tactile
- Éclairage LED et ventilateur électronique
- Isolation polyuréthane 75 mm
- Thermostat tactile
- Dégivrage automatique
- Intérieur bords arrondis à large rayon
- Porte avec serrure

Pour toutes les références



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

LES ARMOIRES FROIDES

LIEBHERR

FROID CANALISÉ



Possibilité de
garantir 2 ans
pièces



CLASSE 5



CLASSE 5



- Fluide R290
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Évacuation des eaux de nettoyage facilitée
- Évaporateur anti-corrosion

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VERSION POSITIVE -5/+15°C

230V mono - 50 Hz - isolation 83 mm

Cuve inox, carrosserie epoxy blanc

Volume brut 602 l - Entrée 400 mm - 542/1874 kWh/an

976104 600x400 mm - 700x830x2120 mm 677 l de

volume utile - Entrée 600 mm - 765/1997 kWh/an

976100 600x800 mm - 790x980x2120 mm

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VERSION NÉGATIVE -35/+10°C

230V mono - 50 Hz - isolation 83 mm

Cuve inox, carrosserie epoxy blanc

Volume brut 856 l - Entrée 400 mm - 542/1874 kWh/an

976102 600x400 mm - 700x830x2120 mm 677 l de

volume utile - Entrée 600 mm - 765/1997 kWh/an

976103 600x800 mm - 790x980x2120 mm

- Froid statique ou ventilé
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Fluide R452a
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage

FROID STATIQUE



POUR LE STOCKAGE
DES PRODUITS FINIS

FROID STATIQUE
COMMUTABLE EN
FROID VENTILÉ



TOUR PÂTISSIER DESSUS FROID STATIQUE

+2 à +8 °C - 3 portes
Capacité 27 plaques 600x400 mm
Puissance à -10 °C 405 W
2148x810x820/850 mm
Groupe logé
632104 Dessus inox
Dessus granit **632105**

OPTIONS

- | | | |
|---------------|----------------------------------|---|
| 632098 | Paire de glissières 600 x 400 mm | 1 |
| 632099 | Kit roulettes | 1 |
- Groupe logé : groupe tropicalisé de série. Carrosserie inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf arrière). Dessus granit Pedras Salgadas (gris) épaisseur 30 mm (sans dossier). Évaporateur traité anti-corrosion de série. Bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique des condensats. Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 55 mm. Hauteur hors tout, sans pieds : 730 mm. Pieds réglables et démontables. Capacité 9 grilles/plaques 600x400 mm par porte (espacement 50 mm). Alimentation 230 V mono. Dotation d'origine 6 jeux de 2 glissières par porte. Gaz R452a.



TOUR PÂTISSIER 4P PORTES

+2°C +8°C - 4 portes pleines - 230V mono - Puissance 405 W - Capacité 9 plaques 600x400 par porte, espacement 50 mm - 2693x810x850 mm

632203 Dessus inox

1

632201 Dessus granit

1

Froid statique commutable en froid ventilé, bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique, réévaporation automatique des condensats. Isolation : mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 55 mm. Pieds réglables et démontables. Ventilation réglable (3 positions) : 100 % statique pour les produits de pâtisseries finis (fondants, caramels, produits avec nappage sucre...) ou brassage d'air ventilation asservie au compresseur (la garantie d'une température homogène) ou 100 % ventilée idéal pour les produits nécessitant un taux d'humidité plus élevé (matières premières, ...). Dotation d'origine 6 jeux de 2 glissières par porte.

- Froid statique ou ventilé
- Température +2°C +8°C, classe 5M1
- Groupe logé tropicalisé (+43°C) de série
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage (sauf meubles sans groupe)



LES MEUBLES FROIDS

FROID CANALISÉ



TOUR PATISSIER 3P PORTES DESSUS INOX

-2°C/+8°C - 3 portes - Étagères 600x400 mm
Capacité 635 l - 2185x800x850 mm
thermostat tactile, IP65 - 230V/50 Hz
classe énergétique A - 2,07 kWh/24
632253

1

OPTION DESSUS GRANIT 30 MM

606x37
632299

1

Intérieur, extérieur et fond Inox AISI 304. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible. Pieds réglables 130x180 mm. Condensation forcée. Évaporation forcée, évaporateurs traités avec polyester. Gaz R290. Classe climatique 5.



TOUR PATISSIER 4P PORTES DESSUS INOX

-2°C/+8°C - 4 portes - Étagères 600x400 mm capacité 850 l. - 2750x800x850 mm
thermostat tactile, IP65 - 230V/50 Hz - 3,06 kWh/24h
632297

1

OPTION DESSUS GRANIT 30 MM

606x36
632298

1

Intérieur, extérieur et fond Inox AISI 304. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible. Pieds réglables 130x180 mm. Condensation forcée. Évaporation forcée, évaporateurs traités avec polyester. Gaz R290. Classe climatique 5.



CLASSE 5

FROID VENTILÉ



TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR LE STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES FROID VENTILÉ

+2 à +8 °C - 2 portes pleines

Puissance

962030 Plan de travail Inox
3 portes pleines - Puissance 365 W
2020x800x860 mm

1

962020 Plan de travail Inox
962021 Plan de travail Granit

1

Table réfrigérée 600x400 mm. Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes. Ressort de rappel de porte. Alimentation 230 V mono. Gaz R290.



CLASSE 5

FROID VENTILÉ

FROID SNACKING

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique



CLASSE 4



TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC SALADETTE 0° à 10°C

- 524046** 270 L - 2 portes - 449 W
1342x700x1019 mm
- 524047** 421 L - 3 portes - 449 W
1792x700x1019 mm

Acier inoxydable AISI 304 18/8-10. Rappel automatique des portes à 90°. Pieds en acier inoxydable de hauteur réglable. Température ambiante +32 °C. Dimensions extérieures GN 1/1. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. Thermostat «intégrée» pour une utilisation et un nettoyage faciles. Joints de porte amovibles. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.



- Ambiance de fonctionnement 30°C
- Grilles de fonds de série



CLASSE 4

TABLE RÉFRIGÉRÉE DESSUS INOX FROID VENTILÉ

0° à 10°C - 300 L - 2 portes - Inox - 220 W - 230 V
mono - 900x700x895 mm
524291

1
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentin moulé dans l'enceinte. Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble. Filtre de protection sur condenseur de série. Serrure pour accès facile au filtre du condenseur. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Dotation de série 1+1 grille fond.



CLASSE 4

SALADETTE FROID VENTILÉ POSITIVE

+2 à +8 °C - 2 portes pleines - 300 L - 310 W - 220 V mono
900x700x1055 mm
524283

1

3 portes pleines - 380 L - 310 W - 220 V
1365x700x900 mm
524290

1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentin moulé dans l'enceinte. Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble. Filtre de protection sur condenseur de série. Serrure pour accès facile au filtre du condenseur. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Bacs non fournis.

LES CHAMBRES FROIDES

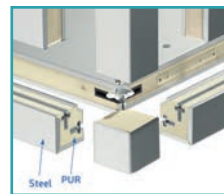
CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



Exemple de module possible

- Système d'accroche* facile et rapide
- Facilité de montage
- Modularité totale
- Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage
- Fermeture à clé et décontamination intérieure de série

Les chambres froides avec système Telecolt ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptée aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante.



*Système d'accroche

**GROUPE FRIGORIFIQUE :
NOUS CONSULTER.**

CHAMBRE FROIDE TELECOLT

telewig

	Positive épaisseur 60 mm sans sol	Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié	Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié	
1630x1630x2030 mm	005600	005601	005605	1
1630x1630x2230 mm	005603	005604	005602	1
1630x2030x2030 mm	005606	005607	005608	1
1630x2030x2230 mm	005609	005610	005611	1

Les autres possibilités :

Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm, Modules : 400 - 800 - 1200 mm, Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm, Avec ou sans sol, Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm, **CONSULTEZ-NOUS**

Panneaux sandwich pour votre labo,
NOUS CONSULTER.



SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC



CAPTEUR DE TEMPÉRATURE ET D'HYGROMÉTRIE THERMO'CONNECT

Etendue capteur -40 +60 °C - résolution : 0,1 °C
précision +/- 1 °C - étendue sonde -50 +110 °C
précision +/- 0,5 °C

910032

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



KIT THERMO'CONNECT AVEC PASSERELLE ET CAPTEUR

Etendue capteur 0 +60 °C
résolution : 0,1 °C - précision +/- 1 °C
étendue sonde -50 +110 °C - précision +

910033

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

- Porte pivotante 800x1900 mm avec clé
- Congé sanitaire pour parois, plafond et plinthe intérieur/extérieur
- Conforme CE
- Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg
- Groupe de froid EMB KideBlock

MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE

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

kide

CHAMBRE FROIDE UNIVERSAL POSITIVE

Épaisseur 60 mm

524600	Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1320x1720x2120 mm	1
524601	Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1720x1720x2120 mm	1
524602	Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2120x2120x2120 mm	1

CHAMBRE FROIDE UNIVERSAL NÉGATIVE

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

524603	Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1400x1800x2200 mm	1
524604	Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1800x1800x2200 mm	1
524605	Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2200x2200x2200 mm	1

Finition tôle laquée 2 faces lisses. Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800 x 1900 mm avec clé et déblocage intérieur. Groupes froids monobloc de parois tropicalisés (de fabrication Kide). Fluide 449a en positif (consulter pour le 455a) et 452a en négatif.



NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

LES CONSERVATEURS ET RAYONNAGES

CONSERVATEURS



CLASSE 5



CONSERVATEUR À CRÈME GLACÉES / SURGELÉS

Couvercle plein - froid statique -24 à -14 °C

975509 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) 1

1465x702x825 mm

975510 542 L - Capacité 7 paniers (3 inclus) 1

1885x702x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



CLASSE 5



CONSERVATEUR À CRÈME GLACÉES / SURGELÉS

Couvercle vitré - froid statique -24 à -10 °C

975211 220 L - Capacité 12 bacs de 2,5L 1

150 W - 835x661x830 mm

975212 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 1

150 W - 1045x661x830mm

975213 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 1

200 W - 1255x661x830 mm

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

RAYONNAGE



Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

200 kg*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



RAYONNAGE FIXE

FERMOSTOCK 6622 - 4 NIVEAUX

941132 957x460x1800 mm 1

941133 1197x460x1800 mm 1

Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine



120 kg*



RAYONNAGE FIXE

FERMOSTOCK 5711 - 4 NIVEAUX

941135 949x460x1685 mm

941136 1189x460x1685 mm

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg*

- Sans croisillon
- Résiste à -40 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100 °C



RAYONNAGE FERMOSTOCK 6611 - 4 NIVEAUX

941100 Fixe - 957x460x1685 mm 1

941102 Fixe - 1197x460x1685 mm 1

941104 Mobile - 957x460x1800 mm 1

941106 Mobile - 1197x460x1800 mm 1

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



BAC DE RÉTENTION

941137 957x460x100 mm 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%

RIDEAU FIXE À LANIÈRES POUR CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

941105 1090x1980 mm

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.



INSTAURER

des règles

Vous devez veiller chaque jour à mettre en place un **protocole sanitaire strict** afin de respecter la réglementation en matière d'hygiène et **éviter les risques** de contamination.



APPLIQUER

au quotidien

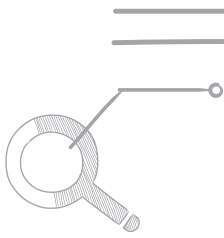
Maintenir propre et en parfait état de fonctionnement les plans de travail, machines et ustensiles servant à la préparation des produits. C'est une démarche essentielle pour **assurer des conditions sanitaires optimales**. Les vitrines ainsi que les locaux doivent également être nettoyés et entretenus avec la même rigueur et **respecter un plan de désinfection** spécifique.



HYGIÈNE

Irréprochable

Que ce soit en période de crise sanitaire ou non, le respect de règles d'hygiène est de première importance en boulangerie. Elle ne concerne pas seulement le poste de production mais également la boutique, où les vendeurs doivent redoubler de vigilance pour ne pas mettre en danger la clientèle avec des produits contaminés.



PROTÉGER

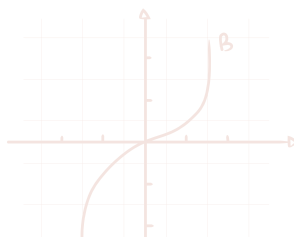
les clients

La transmission des virus se fait avant tout par les mains. Pour les employés de boulangerie qui manipulent des denrées alimentaires (boulangers comme vendeurs), l'hygiène des mains doit donc être une **priorité absolue**. Il s'agit de l'élément clé d'une bonne hygiène pour **protéger employés et clients**.

FORMER

les employés

Si les artisans boulangers ne sont pas directement concernés par l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire, il peut être utile, dans certains cas, de **proposer** à son personnel (ou à certains employés) une **formation spécifique**.



LA LAVERIE

LA PLONGE..... 108

LA ROBINETTERIE
ET LES CASIERS..... 110

LES LAVE-USTENSILES 111

LES LAVE-BATTERIE 112

LES LAVE-VERRES
ET VAISSELLE..... 113



Au-delà de l'hygiène de votre matériel, vous devrez porter une attention particulière à la ventilation de votre laboratoire. Une bonne ventilation est essentielle pour préserver vos salariés de toute exposition aux poussières de farine. Elle permet ainsi d'éviter les risques d'allergies ou de maladies respiratoires. Il vous est fortement conseillé de faire appel à un expert pour l'installation de votre ventilation afin d'être conforme aux normes d'hygiène sur les risques de contamination par l'air.

LES PLONGES

PLONGE ADOSSÉE



1 BAC DROITE ÉGOUTTOIR AVEC ÉTAGÈRE

818060 1 bac - 1200x700x850/900 mm

818061 1 bac - 1400x700x850/900 mm

818062 2 bacs - 1600x700x850/900 mm

1 BAC GAUCHE ÉGOUTTOIR AVEC ÉTAGÈRE

818063 1 bac - 1200x700x850/900 mm

818064 1 bac - 1400x700x850/900 mm

818065 2 bacs - 1600x700x850/900 mm

Bac 400x500 mm.

ACCESSOIRES



KIT 4 ROULETTES

Ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds

818033

1



SIPHON POUR PLONGE

000177 Simple plonge

000178 Double plonge



ÉTAGÈRE POUR PLONGE

818075 700x700 mm

818076 1200x700 mm

818077 1400x700 mm

818078 1600x700 mm



INOX AISI 304



PLONGE ADOSSÉE

2 BACS ÉGOUTTOIR SANS

818015 égouttoir droite 1600x700x850/900 mm

818016 égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm

818017 égouttoir dr 1600x700x850/900 mm

818018 égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm

Bac 400x500 mm

Bac 500x500 mm

PLONGE 2 BACS SANS ÉTAGÈRE

818019 1200x700x850/900 mm 1

bac 500x500 mm

818020 1400x700x850/900 mm 1

bac 600x500 mm

Inox AISI 304 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds Ø 50 mm, bord antiruisellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



INOX AISI 304



PLONGE ADOSSÉE

SANS ÉTAGÈRE

1 BAC

818010 700x700x850/900 mm 1

Bac 500x500 mm

1 BAC DROITE

818011 1200x700x850/900 mm 1

Bac 500x500 mm

818013 1400x700x850/900 mm 1

Bac 600x500 mm

1 BAC GAUCHE

818012 1200x700x850/900 mm 1

Bac 500x500 mm

818014 1400x700x850/900 mm 1

Bac 600x500 mm

POSTE DE LAVAGE

- Sans perçage dans les murs
- Facile à installer
- Facile à déplacer
- Inox 304



POSTE DE LAVAGE

1200x700x2260 mm - bac 500x500x300 mm avec égouttoir et étagère basse - Inox 304 - barre à louches et 6 crochets

632739 1200x700 mm égouttoir droit

Avec égouttoir et étagère basse, bacs à angles arrondis et égouttoir nervuré, habillage du bac sur 3 côtés, livrée percée Ø32 et avec bonde, surverse et syphon PVC, douchette sur mélangeur avec col de cygne Ht 750 mm. Meuble haut : portes coulissantes avec étagère. Panneaux inox perforé avec 5 tiges, barre à louches et 6 crochets. Structure autoporteuse en inox 304, piètement en tube 40 x 40 mm inox 304 avec 4 vérins réglables décalés de 65 mm sur l'arrière pour passage des tuyauteries. Fabrication soudure TIG



POSSIBILITÉ DE CRÉER UN POSTE DE LAVAGE SUR MESURE, ADAPTÉ À VOTRE LABORATOIRE. NOUS CONSULTER.



LA ROBINETTERIE ET LES CASIERS

ROBINETTERIE



ROBINET

Mélangeur monotrou
monocommande 1/
998167

Bec ø 18x250 mm, raccord G3/8" F,
trou de montage ø 32 mm.



DOUCHETTE VAISSELLE AVEC MITIGEUR

Mélangeur monotrou
à levier unique
998117

1



LAVE MAIN À COMMANDE FÉMOREALE

Cuve 330x230x130 mm
Ext. 400x335x565 m
000008

1

Acier inox Aisi 304 18/10 avec
dosseret, fixation murale, flexible
de liaison inox 1/2 lg 50 cm, siphon
et bonde ø 32 mm, robinet col de
cygne, prémélangeur EC/EF avec
clapet anti-retour, réglage manuel
par molette, robinet poussoir
commande fémorale temporisée
15' à 20'.



**PRIX
LE PLUS
BAS**



GROUPE DOUCHETTE AVEC ROBINET MONOTROU, MANETTES ET LONG BEC

998166

Raccord ø 30/32 mm, têtes
céramiques, bec ø 18x25 mm,
débit 17L/min, Hauteur 1200 mm
1/4 de tour.

- Ressort inox
- Flexible annelé inox avec
raccord tournant et
renforcement pas ressort
- Fixation inox
(tige 250 mm réglable)
- Col de cygne 250 mm
- Tête céramique 90 °C
¼ de tour
- Gros débit



DOUCHETTE AVEC MÉLANGEUR

Mélangeur monotrou premium
+ robinet orientable 1/
998114

1



LAVE MAINS À COMMANDE FÉMOREALE

Cuve 345x245x120 mm
Ext. 440x335x540 m
802430

1

DISTRIBUTEUR DE SAVON 500 ML **802431**

1

Acier inox. Livré complet avec
dosseret et un pré-mélangeur eau
chaude/eau froide avec réglage
de la température. Fourni avec la
barrette de fixation, le flexible pour
le raccordement du pré-mélangeur
au col de cygne, le col de cygne et
le siphon.



CASIERS DE LAVAGE

CASIER DE LAVAGE

- 990160** Panier à couverts - 125x125x135 mm
- 998164** Casier à couverts - 500x500x100 mm
- 990161** Casier pour plateaux - 500x500x100 mm
- 187174** Casier universel - 500x500x100 mm
- 990162** Casier à assiette - 500x500x100 mm
- 898169** Casier à couverts - 8 compartiments
205x430x130 mm
- 898168** Couverture universel - 500x500x25 mm

CASIER À VERRES

POUR 25 VERRES MAXI Ø 90 MM

- 987175** Casier à verres - 500x500x100 mm
- 987176** Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm

POUR 36 VERRES MAXI Ø 75 MM

- 987181** Casier à verres - 500x500x100 mm
- 987182** Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm

POUR 49 VERRES MAXI Ø 64 MM

- 987200** Casier à verres - 500x500x100 mm
- 987201** Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm



LES LAVE-USTENSILES



Pour bacs 600x400
Panier 600x500 mm
Hauteur passage 410 mm



LAVE-VAISSELLE MULTIFONCTION F-DY XL

60 casiers /heure - 3 cycles de lavage 120/180/240" - surchauffeur 6kW - Cuve 2kW
Puissance totale 6,65kW - doseur produit lavage et rinçage - 400 V tri - 600x715x

130845 Sans pompe de vidange

130846 Avec pompe de vidange

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Commandes à touches sensibles. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Autolavage cuve. Filtres en cuve intégraux. Porte estampée autonettoyante et contrebalancée. remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Dotation : 2 godets pour couverts, 1 casier pour 22 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment inox pour 3 plateaux.

- Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif et description des phases de lavage
- Cycle de désinfection idéal pour hôpitaux
- Cycle d'assainissement renforcé
- Cuve avec fond incliné autonettoyante
- Doseur de produit lessiviel intégré



1
1



Pour bacs 600x400
Panier 600x500 mm
Hauteur passage 410 mm

Compatible format 600x400 mm
et cuve batteur jusqu'à 40 L



LAVE USTENSILES MULTIFONCTION P440

60 casiers /heure - 3 cycles de lavage 120/180/240"

doseur produit lavage et rinçage - Surchauffeur 6 kW

Cuve 2 kW - puissance totale 6,9 kW - 400 V tri 50/60 Hz

600x705x1425 mm

632175 Avec pompe de vidange

1

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" secondes ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Machine avec pompe de vidange de série. Dotation 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Accepte les plateaux de 600x400 et cuve de 40 l

LES LAVE-BATTERIE



Paniers 700x700 mm
Ht de passage 840 mm



LAVE BATTERIE LP8/L-DY

3 cycles 120/240/420" + Cycle assainissement renforcé (120/360")

Suchauffeur 6 kW - Cuve 6 kW - Puissance totale 9 kW

400 V tri - 885x965x2035 mm

130876

1

Lave-batterie à ouverture frontale. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau de commandes à touches sensibles. Double paroi avec calorifugeage. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Système de rinçage à 85 °C. Cuve avec fond incliné autonettoyante. 1 électropompe de lavage en acier inox. Electropompe de rinçage. 3 filtres à boîte avec système autonettoyant. Porte double et contrebalancée. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal.

- Affichage digital des températures
- Programmation complète de tous les paramètres de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de rinçage



Lavage supérieur et inférieur rotatif à 4 branches



LAVE-BATTERIE À CONDENSEUR ET RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR AU 55.80E ESB

4 cycles 120/180/360/540" min -

Suchauffeur 6 kW - Cuve 6 kW -

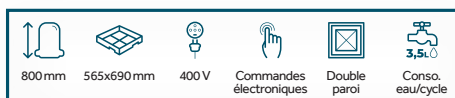
Puissance totale 7,5 kW - 400 V tri

740x875x2355 mm

632318

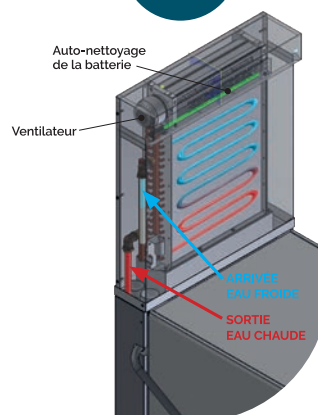
1

Commandes électroniques. Condenseur de buée et récupérateur d'énergie ES. Fabrication inox AISI 304, Cuve et surchauffeur inox AISI 316. Système de rinçage PRS de série. Raccordement uniquement à l'eau froide. la machine ajuste automatiquement le dosage optimal des produits de lavage, de rinçage et la fréquence de régénération des résines en fonction de la dureté de l'eau.



Panier 565x690 mm
Hauteur passage 800 mm

SYSTÈME ES



LES LAVE-VERRES ET VAISSELLE



Lamber

LAVE-VERRES LSP1

30 casiers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW - Sur-chauffeur 2,4 kW
Electropompe lavage 0,2 kW Puissance totale 2,6 kW
Sans adoucisseur - Doseur produit rinçage intégré
230 V mono - 410x490x640 mm

130805

1
Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Commande mécanique. Dotation : A casier pour verres.



IDÉAL POUR LES SALONS DE THÉ

Paniers 350x350 mm
Ht de passage 200 mm



• 2 cycles de lavage
• Commande électronique

Paniers 500x500 mm
Ht de passage 330 mm

EETSAN

LAVE-VAISSELLE

30 casiers/h - 2 cycles de lavage 120/180" + 1 cycle d'auto-nettoyage
Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 5,35 kW - 230 V commutable
400 V tri commutable - 600x610x820 mm

793523 Sans pompe de vidange

793487 Avec pompe de vidange

793485 Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent

1
1
1

Laveuse frontale avec pompe de vidange. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «soft start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85 °C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Dotation : 1 godet pour couverts, 1 casier pour assiettes.

LES SOLUTIONS DE FINANCEMENT

POURQUOI FAIREL APPEL À LA LOCATION ÉVOLUTIVE AVEC DIRECT LEASE ?



Vous maîtrisez votre budget et **conservez votre trésorerie**



Vous **n'avancez pas de TVA** (incluse dans le loyer)



Vous comptabilisez les loyers en charge d'exploitation car c'est un **engagement hors bilan**



Il **préserve sa capacité d'investissement** et diversifie ses sources de financement



Vous pouvez **renouveler votre matériel** facilement

LES OUTILS DLG



Un vrai suivi personnalisé

- Un interlocuteur unique
- Une accessibilité sur ligne directe
- Une offre commerciale transmise en 30 mn



Avec l'extranet www.mylease.fr

- Réaliser une simulation sur-mesure
- Envoyer vos demandes à toute heure
- Suivez vos demandes et pilotez vos contrats



Une offre service dédiée à votre business

- Des outils à vos couleurs (extranet, offre, contrat...)
- Un audit commercial unique
- Des formations pour vos équipes



DLG
DIRECT LEASE GROUP
GROUPE OLINN



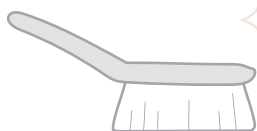
CHOISISSEZ

le meilleur

L'utilisation de produit entretien professionnel en boulangerie pâtisserie doit répondre à certaines règles d'hygiène et réglementation : les produits doivent être aptes au contact alimentaire et s'inscrire dans des protocoles HACCP. Ils doivent permettre la désinfection pour prévenir les contaminations manuportées, priorité absolue en milieu alimentaire. Côté magasin, la qualité de l'hygiène et du nettoyage perçue par le client doit être parfaite, notamment en ce qui concerne l'entretien des sols, et des surfaces comme les vitrines, les miroirs et surfaces inox.



Retrouvez **tous les produits** adaptés au nettoyage de vos laboratoires et magasins dans notre **CATALOGUE HYGIÈNE**



L'HYGIÈNE

L'HYGIÈNE
DU LABORATOIRE 116



L'obligation de se protéger contre la présence d'insectes nuisibles et de rongeurs est définie dans les règlements sanitaires départementaux et la circulaire du 9 août 1978, article 125.1 et 130.5. Comme n'importe quels locaux ou bâtiments, les établissements de restauration commerciale ou collective et commerces alimentaires comme les boulangeries pâtisseries peuvent être infestés par des insectes de tous types. Les conditions de ces activités sont favorables aux infestations par les insectes comme les cafards.

Le respect des conditions d'hygiène définies par la loi est nécessaire à l'attribution d'une marque de salubrité. Ainsi, les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation, en évitant, toute contamination des denrées alimentaires. De ce fait, il est recommandé de se munir d'un ou plusieurs désinsectiseurs par engluage ou électrique.

L'HYGIÈNE DU LABORATOIRE

LAVAGE EN MACHINE



LIQUIDE LAVAGE MACHINE EAU DURE

006163 Bidon 5 L 4

006151 Bidon 20 L 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.



LIQUIDE RINÇAGE MACHINE

Pour eau dure Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

LAVAGE MANUEL



LIQUIDE LAVAGE PLONGE MANUELLE

006900 Flacon 1 L 12

006901 Bidon 5 L 4

Conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Fort pouvoir dégraissant.

NETTOYANT INOX



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- élimine le tartre



NETTOYANT INOX

006175 Pulvérisateur 750 ml

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail.

DÉGRAISSAGE FOUR



DÉCAPANT FOUR + PISTOLET

006153 Bidon 5 L 2

Sans odeur, application facile. Puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Rinçage facile. S'utilise à chaud et à froid.



CLADENET SPÉCIAL LAVAGE POUR FOUR VAPEUR

006444 Bidon 5 L

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.



- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE*

006150 Bidon 5 L 4

Dégraissant, désinfectant. Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, traiteurs, boulangeries, glaciers. **EN 1276, EN 13697, EN 1650.**



DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION

DÉSINFECTANT SANS RINÇAGE*

006152 Pulvérisateur 750 ml

Produit destiné à la désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. Prêt à l'emploi. **EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.**



SPÉCIAL MACHINE À GLACE

PRODUIT DÉSINFECTION MACHINE À GLACE

- Prêt à l'emploi
- Formule concentrée
- Bouchon doseur intégré

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT*

907798 Flacon 1 L 4

Désinfectant est spécifiquement formulé pour le nettoyage et à la désinfection des matériels professionnels destinés à la fabrication de crèmes glacées, sorbets, granités... et crème Chantilly. **EN 13697**

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



CENTRALE DE LAVAGE

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

CENTRALE DE PULVÉRISATION 1*

006067

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Existe également en 2 produits (nous consulter).



TUYAU

006052 Tuyau 15 m 1

006053 Tuyau 20 m 1

006054 Tuyau 25 m 1

PISTOLET ANTI-CHOC PLASTIQUE

006068 1

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

GANT VINYLE



AQL 1,5



GANTS VINYLE NATUREL NON POWDRÉS

340570	Taille S/7	1
340571	Taille M/8	1
340572	Taille L/9	1
340573	Taille XL/10	1

Vendu par carton de 10 boîtes.
Boîte distributrice de 100 gants.

GANT NITRILE



GANTS NITRILE NOIR PREMIUM NON POWDRÉS

342227	Taille S/7	1
630245	Taille M/8	1
630244	Taille L/9	1
342228	Taille XL/10	1

Vendu par carton de 10 boîtes.
Boîte distributrice de 100 gants.

ÉPONGES & LAVETTES



ROULEAU ABRASIF

longueur 3 m

007146	Blanc - 10 cm
007144	Vert - 14 cm
007145	Noir - 14 cm

Prix unitaire, vendu à l'unité.



ÉPONGE TAMPON VERT

Sachet/Carton

007137 GM - 13x9x2,2 cm

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007138 PM - 11x7x2,2 cm

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.



LAVETTE SUPER

50x35 cm

007350	Bleu
007351	Rouge
007352	Jaune 150
007353	Vert

007354 Blanc

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.
80% viscose, 20% polyester. 72 g/m².
Capacité d'absorption 800%.
Sachet de 25 formats.



SAC POUBELLE



Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (μ)	Dimensions (cm)	
006608	Sac	50	HD	Noir	étoile	14	68x74	500
006640	Sac	110	BD	Noir	-	60	70x105	200
006644	Sac	130	BD	Noir	-	60	80x115	100

COLLECTEUR À PÉDALE

140780 45 L - 410x390x600 mm**140785** 70 L - 500x410x670 mm**140784** 90 L - 500x410x820 mm

Conteneur en polyéthylène avec couvercle
Blanc

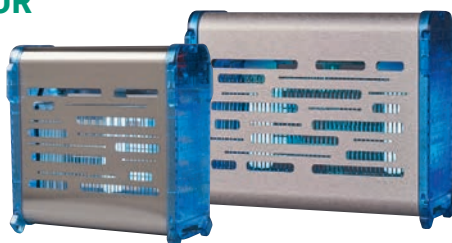
PINCES SAC INOX 110 L

560x435x940 mm

959999

Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.

DÉSINSECTISEUR



DÉSINSECTISEUR FLYINBOX

961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg 1**961247** FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 3,6 kg 1

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



PLAQUE DE GLUE

Pour désinsectiseur Iglu

961255 Lot de 6

DÉSINSECTISEUR IGLU

1x20 W - 230 V mono

1,2 kg - Pour 50 m²

961248 Blanc 1**961249** Noir 1

Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.

BROSSERIE ALIMENTAIRE



FROTTOIR 30 CM

007075	Blanc	1
007074	Rouge	1
007073	Vert	1
007072	Jaune	1
007071	Bleu	1

Brosse en PBT 0,5 mm.
30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.



La mousse réticulée Evazote® présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible et résiste aux produits corrosifs. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

RACLETTE SOL 45 CM

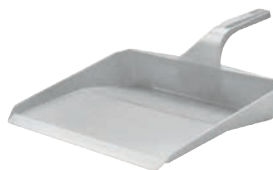
007080	Blanc	1
007079	Rouge	1
007078	Vert	1
007077	Jaune	1
007076	Bleu	1



BALAYETTE DROITE 29 CM

007090	Blanc	1
007089	Rouge	1
007088	Vert	1
007087	Jaune	1
007086	Bleu	1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm.
Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.

PELLE RAMASSE
POUSSIÈRE

007116	Blanc	1
--------	-------	---

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm.
Prix à la pièce, vendu par carton.

MANCHE 140 CM

007056	Blanc	
--------	-------	--

Manche en fibre de verre Ø 25 mm.
Vendu à la pièce.

SOLS & SURFACES



EN 1276



ViTal

DÉTERGENT 3 D*

006302	Bidon 5 L	3
--------	-----------	---

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle.

TEEPOL DÉTERGENT
MULTI-USAGES

006222	Bidon 5 L	2
--------	-----------	---

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

PANNEAU DE
SIGNALISATION

007157	30x20x62 cm	
--------	-------------	--

Panneau de signalisation jaune avec inscription « Attention sol glissant ». Vendu à la pièce.



- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 minutes
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml



KÄRCHER

LAVE VITRE
PROFESSIONNEL WVP10

007674		1
--------	--	---

Largeur de travail de la raclette : 28 cm
220/240 V - 28x13x35,5 cm. Nettoyage à l'horizontale ou à la verticale.

ASPIRATEURS

- Filtre plissé plat PES
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique et filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Roulette avec frein
- Turbines d'aspiration sans entretien
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KÄRCHER

ASPIRATEUR
EAU ET POUSSIÈRES NT40/1

Débit 74 L/s

Capacité cuve déchets : 40 L

220/240 V - 525x370x6

007629		1
--------	--	---

Idéal pour les poussières et les saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur.



Longueur
câble
alimentation
7,5 m

Longueur
flexible
2,5 m



Décolmatage semi-automatique du filtre



Boîtier de filtre amovible

**1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT**

Le kit contient :

- 1 suceur fente
- 1 brosse aspirante
- 1 flexible d'aspiration Ø 35 mm
- 1 kit filtre (2x5 filtres) Toison Ø 35 mm
- 1 tuyau d'aspiration Ø 35 mm
- 1 buse de sol Ø 35 mm



- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols



Longueur
câble
alimentation
7,5 m

KÄRCHER

ASPIRATEUR POUSSIÈRES T7/1

Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L

220/240 V - 350x310x340 mm

007639		1
--------	--	---

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

PAPIER TOILETTE



Compatibles
Paquets ou rouleaux

DISTRIBUTEUR PAPIER TOILETTE

Pour 2 paquets ou 1 rouleau

601250 13,7x12,2x14,5 cm

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.

DISTRIBUTEUR PAPIER HYGIÉNIQUE

Pour rouleau maxi jumbo

28,5x12x32 cm - 400 m

601256

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. Mandrin ø 45 mm. 4 points de fixation. Fermeture sécurisée avec clé.

PAPIER TOILETTE

MAXI JUMBO

2 plis gaufrés collés

2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm

152530 Blanc

Prix du colis

Quate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeurs 601256 ou 141803.

Spécial collectivités



PAPIER TOILETTE

180 FORMATS

006789 Blanc

2 plis. Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux. Pour distributeur 1 ou 2.

ESSUIE-MAINS



DISTRIBUTEUR D'ESSUIE-MAINS PLIÉS

ABS - 265x110x340 mm

Pour 400 à 600 feuilles

140980

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



DISTRIBUTEUR BOBINE "MINI"

DÉVIDAGE CENTRAL

ABS - 145x136x275 mm - Bobine ø 130 mm

601261 Pour 200 feuilles

DISTRIBUTEUR BOBINE "MAXI"

DÉVIDAGE CENTRAL

ABS - 230x230x310 mm - Bobine ø 205 mm

140743 Pour 450 feuilles

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.



DISTRIBUTEUR POUR ESSUIE-MAINS AUTOCUT

004792 Blanc

Distributeur ABS de bobine papier en continu. Fermeture à clé. Témoin de charge frontal. Partie frontale abattable. ø bobine 21 cm. Distribution unitaire de papier prédécoupé de 28 cm de long. Actionnement manuel sur le papier uniquement. Chargement du papier facile et rapide. Sans levier, ni manivelle, ni batterie, ni courant.



ESSUIE-MAINS BOBINE - 450 FORMATS VITAL

Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5 m

152544 Blanc

Prix du colis

Quate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



ESSUIE-MAINS CONFORT- 2 PLIS Z

006751 150 Formats

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x 24 cm. Carton de 25 paquets.



EN 1276



ViTal

SAVON MAINS BACTÉRICIDE

006107 Bidon 5 L

Savon bactéricide désinfectant pour les mains.



STAR LINGE

LESSIVE LIQUIDE

006503 Bidon 5 L

Lessive pour tous types de textiles haute performance.



- Efficace en eau douce ou dure
- Agit sur le linge très sale
- Azurants optiques pour une blancheur éclatante



ViTal

DÉTARTRANT GEL WC BEC CANARD

006508 Flaçon 750 ml

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.

