

CATALOGUE 2026

Équipements & Petits Matériels

de cuisine professionnelle



Restaurant - Collectivité - Take away - Laboratoire - Hôtellerie - Santé

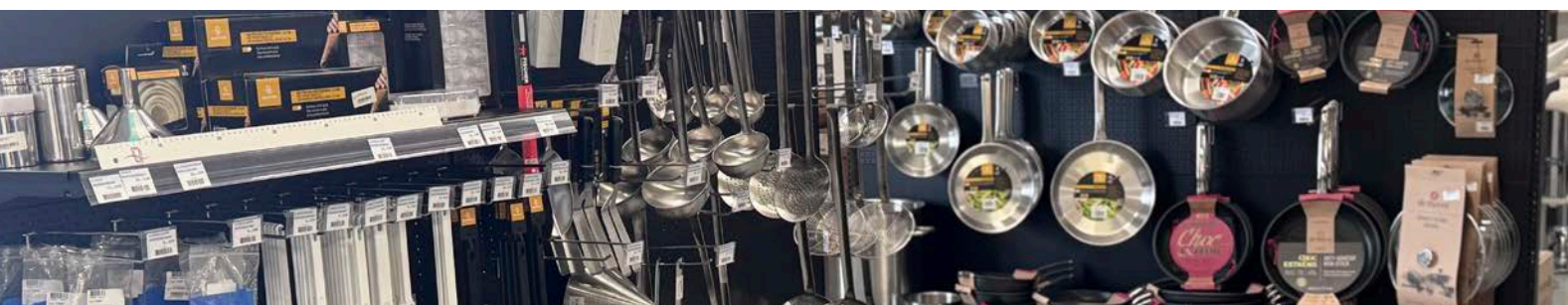
CUISINISTE SUISSE 
depuis 1982

CUISINISTE SUISSE 

depuis 1982



depuis 2019

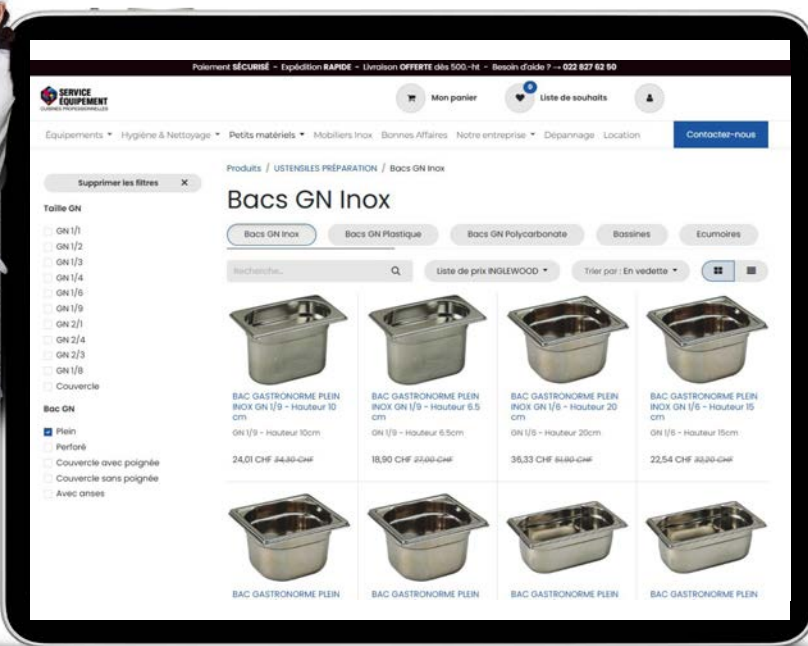


BUREAU & MAGASIN

Rue Antoine Jolivet, 7
1227 CAROUGE

022 827 62 50 - info@service-equipement.ch
service-equipement.ch

Ouvert du lundi au vendredi
de 7h30 à 12h00
et de 13h30 à 17h00



Retrouvez nos articles sur notre boutique en ligne :

service-equipement.ch/shop

Notre Engagement pour l'Environnement !

Limiter notre impact sur la planète !

Service Equipement s'engage pour la protection de l'environnement et met en oeuvre à travers **toutes ces activités** des solutions respectueuses de l'environnement.

Nous avons adopté la stratégie d'acheter dans **un circuit court**, et de faire la promotion des appareils de cuisines professionnelles qui disposent de technologie permettant de **réduire** de manière prouvée **la consommation d'énergie** par rapport à d'autres appareils disponibles sur le marché.

Nous mettons en avant les labels respectueux de l'environnement tels que :

EcoGastro est une certification d'équipements professionnels efficaces et moins énergivores.

L'**ECO-LABEL ire/Uf** est un label écologique qui garantit aux utilisateurs des produits de qualité avec des répercussions écologiques minimales tout en réduisant les dangers encourus lors de leur utilisation. Notamment avec les produits **BIOSOURCÉS** (95% d'origine naturelle et végétale)

EU Ecolabel est un label Européen qui indique les produits ou services respectueux de l'environnement. Nous soutenons également les eco-gestes et l'eco-conduite, permettant ainsi à chacun de participer activement à limiter la pollution aussi bien dans le cadre professionnel que dans notre vie privée.

La gestion de nos déchets prends une part importante dans notre engagement, nous avons fait le choix de collaborer avec la société SOGETRI, également certifiée ISO 9001/14001/45001 qui assure une valorisation de 71% des déchets reçus.



SOMMAIRE

Hygiène & Nettoyage 06

- PRODUITS MACHINES
- PRODUITS FOURS
- PRODUITS BIOSOURCÉ
- PRODUITS ECO
- HYGIÈNE EN CUISINE
- PRODUITS SPÉCIFIQUES
- ACCESSOIRES

Laverie 13

- MACHINE SOUS COMPTOIR
- MACHINE À CAPOT
- TRAITEMENT DE L'EAU
- PANIERS DE LAVAGE

Réfrigération & Congélation 21

- ARMOIRES GN **POSITIVE/NEGATIVE**
- COMPTOIRS GN **POSITIF/NEGATIF**
- VITRINES À INGRÉDIENTS
- REFROIDISSEMENT RAPIDE
- RÉFRIGÉRATIONS BOISSONS
- MACHINES À GLAÇONS

Equipements Electriques 32

- CUTTER, COUPE LÉGUME
- BLENDER, PRESSE AGRUME
- CENTRIFUGEUSE
- MIXEUR PONGLEANT
- BATTEUR MÉLANGEUR
- TRANCHEUSE
- MACHINE SOUS VIDE
- TOASTER, SALAMANDRE
- PLANCHA, CRÊPIÈRE
- INDUCTION, FRITEUSE
- MICRO ONDE, BALANCE
- THERMOMÈTRES

Coutellerie 49

- COUTEAUX
- FUSILS, AFFUTEURS
- PLANCHE À DÉCOUPER
- EPLUCHEURS, COUPANTS

Appareils Manuels 61

- MANDOLINE
- COUPE FRITES
- SIPHON
- MESUREURS

Ustensiles de préparation 68

- RAPES, OUVRE-BOITES
- ENTONNOIRS
- BASSINES
- FOUETS
- ECUMOIRES, LOUCHES
- PASSOIRES, CHINOIS
- MARYSES, SPATULES
- DOUILLES, CHALUMEAU
- BACS GN (INOX & PLASTIQUE)
- BOLS, PLATEAUX MÉLAMINE

Cuisson 100

- BATTERIES INOX
- PLAQUES À RÔTIR
- POÊLES ANTI ADHÉRENTE
- POÊLES ACIER
- POÊLES CHOC EXTREME
- COCOTTES FONTE ÉMAILLÉE
- PLAQUES ET GRILLES
- TOILES DE CUISSON

Fours & Fourneaux 115

- FOURNEAUX GAZ / ÉLECT
- FRITEUSES, CUISEUR À PÂTES
- FOURS À CONVECTION
- FOURS MIXTES COMBI.
- IVARIO RATIONAL
- ACCESSOIRES

Agencement INOX 134

- MEUBLES BAS
- MEUBLES HAUT
- ETAGÈRES
- FABRICATIONS ATELIERS



HYGIÈNE & NETTOYAGE

- Produits pour machines
- Produits pour fours
- Produits Biosourcés
- Produits ECO
- Hygiène en Cuisine
- Produits Spécifiques
- Accessoires

PRODUITS POUR LES MACHINES

LE + ECONOMIQUE



DETERGENT LIQUIDE
SERVICE LAVAGE PLUS
12 KG - réf : 104072



DETERGENT LIQUIDE
SERVICE LAVAGE PLUS
25 KG - réf : 104070



RINÇAGE LIQUIDE
SERVICE RINÇAGE PLUS
10 L - réf : 106329



DETERGENT LIQUIDE
F420 e WINTERHALTER
12 KG - réf : 20004391



DETERGENT LIQUIDE
F420 e WINTERHALTER
25 KG - réf : 20004392



RINÇAGE LIQUIDE
B2S WINTERHALTER
10 L - réf : 20000851



DETERGENT LIQUIDE
F 8500 WINTERHALTER
12 KG - réf : 20006055



DETERGENT LIQUIDE
F 8500 WINTERHALTER
25 KG - réf : 20006204

POUR LA VAISSELLE
EN PLASTIQUE



RINÇAGE LIQUIDE
B170XD WINTERHALTER
10 L - réf : 20006957

PRODUITS POUR LES FOURS **RATIONAL**



**PASTILLE NETTOYAGE
ACTIVE GREEN**
réf : 56.01.535
Pour iCombi PRO & Classic



**PASTILLE NETTOYAGE
STANDARD**
réf : 56.00.210
Pour SCC et CMP (à partir de mai 2017)



**PASTILLE ENTRETIEN
CARECONTROL**
réf : 56.00.562
Pour iCombi PRO & Classic
Pour SCC avec Efficient CareControl

Pour les fours SelfCookingCenter **SANS** Efficient CareControl et CombiMasterPlus (à partir de 05/2017) utiliser uniquement les deux références ci dessous :

**PASTILLE DE
NETTOYAGE**
56.00.210



**PASTILLE DE
RINÇAGE**
56.00.211



PRODUITS POUR LES FOURS - NETTOYAGE AUTOMATIQUE



**PRODUIT NETTOYAGE
HOT CLEAN**
10 L - réf : 104072



**PRODUIT RINÇAGE
HOT FLUSH**
10 L - réf : 106144

Carton de 2 cartouches



**CARTOUCHE LAVAGE
COMBICLEAN LAINOX**
réf : DL002BC



**NETTOYAGE FOUR UNOX
DET & RINSE ULTRA PLUS**
10 x 1L - réf : DB1075

PRODUITS POUR LES AUTRES FOURS



**NETTOYAGE MERRYCHEF
OVEN CLEANER**
1 L - réf : 41007



**RINÇAGE MERRYCHEF
OVEN PROTECTOR**
1 L - réf : 41008



**NETTOYAGE MANUEL
DECAP FOUR M**
10 L - réf : 100407

PRODUITS BIOSOURCÉS

Tous ces produits sont



DETARTRANT RAPIDE
BLU CALC
5 L - réf : 107150



NETT. SURFACES
BLU FLORO
5 L - réf : 107153



NETT. DEGRAISSANT
BLU NET
5 L - réf : 107154



NETT. DETARTRANT
BLU SAN
5 L - réf : 107151



NETT. VITRE
BLU VITRO
5 L - réf : 107152



La gamme BLU est Biodégradable ET Biosourcé !

Cela signifie le produit est fabriqué à partir d'ingrédients d'origine naturelle, végétale et colorants alimentaire à plus de 95%. Ils sont également biodégradable à plus de 95%.

Un engagement de plus pour la planète

PRODUITS «ECO»

Tous ces produits sont



DETARTRANT RAPIDE
ECO CALC
5 L - réf : 104706



NETT. SURFACES
FLORO CITRON
10 L - réf : 100434



NETT. DEGRAISSANT
ECO NET
10 L - réf : 105055



NETT. SANITAIRE
ECO SAN
10 L - réf : 105054



NETT. VITRES
VITRES K12
10 L - réf : 100387



La gamme ECO est Biodégradable, reconnaissable avec le bouchon VERT.

Cela signifie que ces produits sont biodégradable à plus de 95% en moins de 28 jours. Eco-label iRE/Uf selon l'OECD 302B.

Economique et ECOLOGIQUE



**NETT. DEGRAISSANT
POLYPLUS**
10 L - réf : 105376



**NETT. CONGELATEUR
POLY ICE**
10 L - réf : 108127



**DEGRAISSANT RADICAL
DEGRAISSO**
5 L - réf : 100417



**DEGRAISSANT FRITEUSE
DECA FRIT L**
5 L - réf : 110192



**SAVON MAINS
ECO MAINS**
5 L - réf : 105146



**NETT. MULTIFONCTION
LAVO MULTI**
5 L - réf : 104502



**NETT LIQUIDE ARGENT
NETTOYEUR ARGENTERIE**
5 L - réf : 100448



**VAISSELLE MAINS
VSL PUR**
10 L - réf : 104275



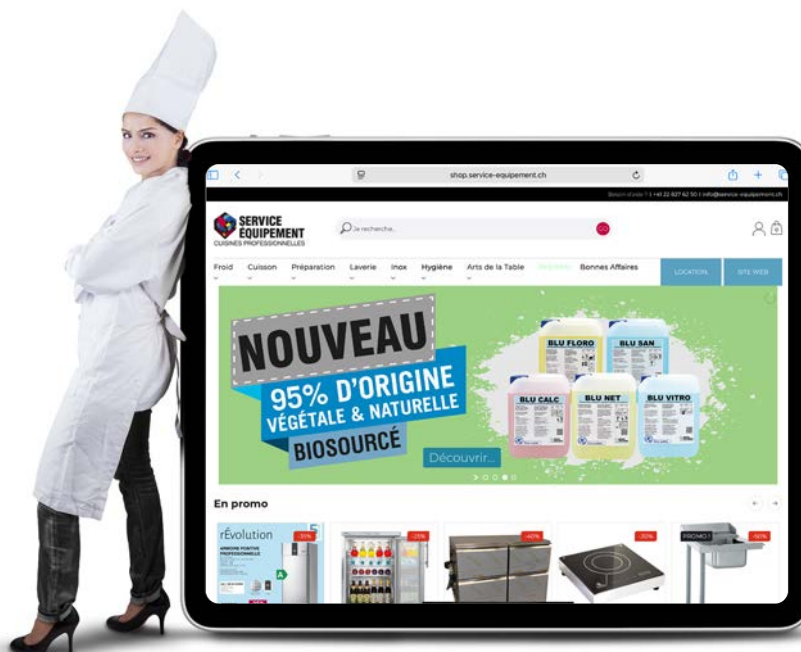
**DESINFECTANT MAINS
ASEPTO A**
5 L - réf : 105440



**DESINFECTION SURFACE
ASEPTO SPRAY**
5 L - réf : 104130

**COMMANDEZ SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE :**

service-equipement.ch



PRODUITS SPÉCIFIQUES



pour machine

DETERGENT POUDRE
S 8400 +
2 x 4kg - réf : 2006980



pour machine

RINÇAGE CONCENTRÉ
B 200 S
6 x 2L - réf : 20000742



PASTILLES NETTOYANTES
A15MC (25 x 8gr)
1 bt - réf : 20006217



ANTI MOUSSE
A60FO
1 L - réf : 20000520

pour machine



DETERGENT ALUMINIUM
F 865 PLUS
25kg - réf : 20000378



POUDRE CHLORE
A12TK
0.9kg - réf : 20007623



SEL ADOUCISSEUR
8/12 SPECIAL
25 kg - réf : 102476



BRILLANT INOX
IDEAL INOX
1 L - réf : 102644

ACCESSOIRES



PULVÉRISATEUR
1 litre
réf : 102846



PULVÉRISATEUR
VITEX 1.5 litres
réf : 105070



FLACON GRADUÉ
pour dosage dilution
réf : 106452



DISTRIBUTEUR SAVON
Détection Automatique
réf : 844397



ROBINET BOUCHON
pour bidon de 5/10kg
réf : 102523



ROBINET BOUCHON
pour bidon de 25kg
réf : 102524



CLÉ DE SERRAGE
pour bidon de 25kg
réf : 104774



CLÉ DE SERRAGE
pour bidon de 5/10kg
réf : 104775



Ce label garantit aux utilisateurs que ces produits sont de qualité et de performance industrielle élevée. Les répercussions écologiques sont minimales, réduisant ainsi les dangers pour l'utilisateur.



Ce label garantit aux utilisateurs que ces produits sont d'origines naturelles et végétales à + de 95%. Ils comportent des colorants alimentaires et sont absents de composants difficilement biodégradables.



L'Ecolabel EU a été créé pour promouvoir la conception, la production, la commercialisation et l'utilisation de produits ayant une incidence moindre sur l'environnement pendant tout leur cycle de vie.



Notre engagement environnemental nous incite à choisir une fabrication locale et nationale dès que cela est possible. Ce picto vous indique que la fabrication du produit est SUISSE.



LAVERIE

- Machines sous comptoir
- Machines à capot
- Traitements de l'eau
- Paniers de lavage

Les Machines Sous Comptoir

Lave-vaisselle pour l'hôtellerie-restauration, à chargement frontal standard à glisser sous un comptoir.

Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée... telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi nous proposons deux marques de lave-vaisselle pour répondre à toutes vos exigences.

winterhalter®



sammic



AX-40 LAVE-VERRES

Panier 400x400

Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS

sammic



Dimensions (LxPxH) en mm :
470 x 537 x 710
Passage utile : 300mm
Puissance : 2750W
Durée Cycle : 120/150/210"
Production paniers/heure : 30/24/17

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303090

AX-50 LAVE-VERRES

Panier 500x500

Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS

sammic



Dimensions (LxPxH) en mm :
580 x 635 x 835
Passage utile : 380mm
Puissance : 3000W
Durée Cycle : 120/150/210"
Production paniers/heure : 30/24/17

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303187

UC-S LAVE-VERRES

Panier 400x400

Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
460 x 617 x 725-760
Passage utile : 309mm
Puissance : 7900W
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 011v0055

UC-M LAVE-VERRES

Panier 500x500

Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 617 x 725-760
Passage utile : 309mm
Puissance : 7900W
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 40/28/24

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 012v0104

UC-L LAVE-VERRES

Panier 500x500

Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 617 x 820-855
Passage utile : 404mm
Puissance : 7900W
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 013v0085

UC-XL LAVE-VERRES

Panier 500x500 & 500x540

Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 651 x 820-855
Passage utile : 404mm
Puissance : 7900W
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 014v0034

Nos réalisations

Remarque : les illustrations de produits sont des configurations personnalisées qui peuvent également inclure des produits d'autres fabricants.



Les Machines à Capot

Les lave-vaisselle à capot simplifient le travail grâce au chargement frontal ou latéral, à leur hauteur. Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée... telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi nous proposons deux marques de lave-vaisselle pour répondre à toutes vos exigences.



UX-120 Lave-vaisselles à capot

Modèle B DD - Panier 500x500
Ecran en partie inférieure



Dimensions (LxPxH) en mm :
650 x 755 x 1525/2000
Passage utile : 430mm
Puissance : 10000W - 400/50/3N
Durée cycle : 60/90/100/150/210"
Production paniers/heure : 17 à 60

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303345

UX-130 Lave-vaisselles à capot

Modèle BC DD - Panier 500x500
Ecran sur capot (pour installation en angle)



Dimensions (LxPxH) en mm :
650 x 755 x 1600/2070
Passage utile : 430mm
Puissance : 10000W - 400/50/3N
Durée cycle : 60/90/100/150/210"
Production paniers/heure : 17 à 60

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303430

UX-120 Lave-vaisselles à capot

AVEC CONDENSEUR - Panier 500x500
Ecran en partie inférieure



Idem UX-120
Hauteur avec condenseur : 2035mm
Modèle BV DD

RÉFÉRENCE : 1303366

UX-130 Lave-vaisselles à capot

AVEC CONDENSEUR - Panier 500x500
Ecran sur capot (pour installation en angle)



Idem UX-130
Hauteur avec condenseur : 2035mm
Modèle BCV DD

RÉFÉRENCE : 1303431

LES + DE SAMMIC



Volume de cuve
COMPACT



Bras de lavage
HYDROBLADE



Filtres de surface
«EASY-ON»



Ecran couleur
LCD



Winterhalter est le spécialiste des systèmes de lavage professionnels. Nous connaissons les types de cuisines les plus divers. Nous connaissons les problématiques du lavage et les paramètres à prendre en considération.

Et nous nous réjouissons de pouvoir partager ce savoir-faire et cette expérience avec nos clients

Version avec EnergyPlus

(avec condenseur de buées)

PT-M Lave-vaisselles à capot

Panier 500x500

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
635 x 750 x 1585 / 2060
Passage utile : 440mm
Puissance : 14700W - 400/50/3N
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 45/32/22

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 517v0070

PT-M EnergyPlus

Panier 500x500

winterhalter®



Idem PT-M

Hauteur avec condenseur : 2225mm

avec système de récupération d'énergie

RÉFÉRENCE : 517v0029

PT-L Lave-vaisselles à capot

Panier 500x500 ou 500x600

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
735 x 750 x 1585 / 2060
Passage utile : 440mm
Puissance : 14700W - 400/50/3N
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 45/32/22

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 518v0029

PT-L EnergyPlus

Panier 500x500 ou 500x600

winterhalter®



Idem PT-L

Hauteur avec condenseur : 2225mm

avec système de récupération d'énergie

RÉFÉRENCE : 518v0030

PT-XL Lave-vaisselles à capot

Panier 500x500 ou 500x600
Hauteur utile 560mm

winterhalter®



Dimensions (LxPxH) en mm :
735 x 750 x 1705 / 2300
Passage utile : 560mm
Puissance : 14700W - 400/50/3N
Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 45/32/22

INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 519v0005

PT-XL EnergyPlus

Panier 500x500 ou 500x600

winterhalter®



Idem PT-XL

Hauteur avec condenseur : 2465mm

avec système de récupération d'énergie

RÉFÉRENCE : 519v9999

OPTION PT TWIN SET

Combinaison de machine type PT-M / PT-L ou -XL

winterhalter®



Largeur 161mm

Combinaison impossible avec l'ouverture automatique du capot ou l'adoucisseur intégré.

RÉFÉRENCE : 61007739

OPTION PT CAPOT AUTOMATIQUE

pour PT-M / PT-L ou -XL

winterhalter®



RÉFÉRENCE : OPT-PT01

Nos réalisations



Remarque : les illustrations de produits sont des configurations personnalisées qui peuvent également inclure des produits d'autres fabricants.

Traitement de l'Eau

Adoucisseurs :

Une eau adoucie. La base de tout traitement de l'eau. Il empêche les dépôts de tartre et protège les lave-vaisselle. Il garantit également une utilisation minimale des produits lessiviels et leur efficacité optimale.



PURITY 1200 Quell ST MAE

Adoucisseur - Système filtrant



Dimensions (LxPxH) en mm :
288 x 341 x 550

Capacité : 13'187 litres
Avec Affichage
Poids : 12kg

RÉFÉRENCE : 1009231

FILTRE DE RECHANGE

pour Purity 1200 Quell ST MAE



Cartouche échange standard
Brita Purity 1200

RÉFÉRENCE : 273400

MONOMATIK 3 WINTERHALTER

Adoucisseur d'eau jusqu'à 50°C
Sans raccordement électrique



Dimensions (LxPxH) en mm :
260 x 505 x 570
Débit maxi : 20L/min
Eau brut maxi : 52 TH°
Entrée d'eau : max 50°C
Pression d'eau (min/max) : 1.5 / 8 bar

RÉFÉRENCE : 20000826

DUOMATIK 3 WINTERHALTER

Adoucisseur d'eau jusqu'à 60°C
Avec raccordement électrique



Dimensions (LxPxH) en mm :
360 x 360 x 575
Débit maxi : 30L/min
Eau brut maxi : 40 TH°
Entrée d'eau : max 50°C
Pression d'eau (min/max) : 1.5 / 8 bar

RÉFÉRENCE : 20000932

VER'NET TE 20

Déminéralisateur partiel
Sans compteur volumétrique et témoin lumineux



Dimensions (LxPxH) en mm :
Ø250 x 595

RÉFÉRENCE : 5101610

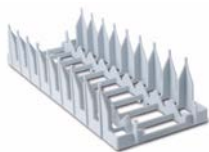
Déminéralisateur partiel

Espaces restreints. Régénération sans eaux usées. Efficace et économe en ressources. La déminéralisation partielle est basée sur le principe de l'échange d'ions. La réduction des sels minéraux contenus dans l'eau améliore considérablement les résultats de lavage.

PANIER & CASIERS DE LAVERIE 400 x 400



PANIER PLAT
400x400
réf : A301235



PORTE ASSIETTE
PI400 - 9 assiettes
réf : A301423



REPOSE VERRE
Incliné - 4 max
réf : A301247



POT COUVERTS
SILVERCUP
réf : A301224

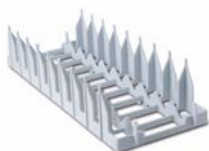


EGOUTTOIR
pour panier 400
réf : EGPA40

PANIER & CASIERS DE LAVERIE 500 x 500



PANIER PLAT
500x500
réf : A301496



PORTE ASSIETTE
PI400 - 9 assiettes
réf : A301423



REPOSE VERRE
Incliné - 5 max
réf : A301497



KIT BISTRO
pot + p.assiette +verre
réf : A301235



EGOUTTOIR
pour panier 500
réf : EGPA50



CASIER À COUVERTS
Maille Fine
réf : A301164



CASIER À DOIGTS
Pour 16 assiettes
réf : A301003



CASIER DE BASE
Maille Large
réf : A301205



CASIER À PLATEAUX
Platerie GN 1/1
réf : A301376



PANIER COUVERTS
8 compartiments
réf : A301229





RÉFRIGÉRATION CONGÉLATION

- Armoires GN Essential
- Armoires GN Revolution
- Comptoirs GN Positif
- Comptoirs GN Négatif
- Vitrines à ingrédients
- Refroidissements rapide
- Réfrigérations Boissons / Bar
- Machines à glaçons



ARMOIRE POSITIVE ESSENTIAL 700

Format GN 2/1 - Température : -2/+8°C
Ferrage de porte à droite



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 800 x 1995
Poids : 130 kg
Puissance : 235W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN2/1

RÉFÉRENCE : AN7EX2511

ARMOIRE NEGATIVE ESSENTIAL 700

Format GN 2/1 - Température : -20/-10°C
Ferrage de porte à droite



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 800 x 1995
Poids : 140 kg
Puissance : 490W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN2/1

RÉFÉRENCE : AN7EX2522

MODIFICATION D'USINE

Avec roulettes :/FD-AR

Ferrage Gauche :/FG-SR

Avec roulettes & Ferrage gauche :/FG-AR

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Construction monocoque en acier inoxydable AISI304.
- Finition extérieure Scotch Brite.
- Isolation écologique de 60mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m3) sans HFC.
- Intérieur arrondi pour une meilleure hygiène.
- Pieds en plastique
- Portes à fermeture automatique et réversibles.
- Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable.
- Joint de porte magnétique, remplaçable sans outils.



LES + DE CES ARMOIRES

- Les glissières habituelles ont été remplacées par des crémaillères à crochets permettant d'installer plusieurs grilles ou plaques GN 2/1.
- Plus besoin d'acheter des glissières complémentaires, beaucoup plus économique que d'autres modèles dans la même gamme !

ARMOIRE REVOLUTION POSITIVE GN2/1

Format GN 2/1 - Température : -2/+8°C
Ferrage de porte à droite

5
ANS
GARANTIE



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 840 x 2025
Poids : 130 kg
Puissance : 150W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290
INCLUS : 3 grilles plastifiées GN2/1
& 4 roulettes

RÉFÉRENCE : AEF7X250

ARMOIRE REVOLUTION NÉGATIVE GN2/1

Format GN 2/1 - Température : -22/-15°C
Ferrage de porte à droite

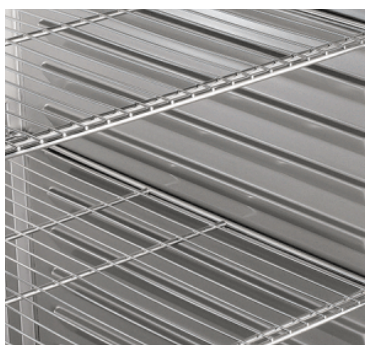
5
ANS
GARANTIE



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 840 x 2025
Poids : 140 kg
Puissance : 530W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290
INCLUS : 3 grilles plastifiées GN2/1
& 4 roulettes

RÉFÉRENCE : AEF7X251

Option Ferrage de porte à gauche : KIP0002



LES + DE CES ARMOIRES

- Une excellente note concernant la classe climatique pour ces 2 armoires.
- Les glissières embouties pour faciliter les manipulations et le nettoyage.
- 3 Grilles plastifiées incluses !
- Equipée de gaz réfrigérant écologique

5
ANS
GARANTIE

GRILLE PLASTIFIÉE GN 2/1

pour armoires ESSENTIAL ou REVOLUTION
Dimensions : 530 x 650 mm



RÉFÉRENCE : GRI0011

THERMOMÈTRE PLASTIQUE

Sans mercure, avec crochet de fixation
Précision +/- 1°C



RÉFÉRENCE : 250304



Comptoirs GN Réfrigérés



Les comptoirs réfrigérés gastronomiques sont disponibles :

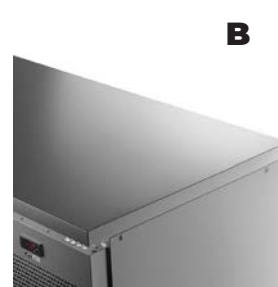
A : Avec plan de travail et dossier

B : Avec plan de travail sans dossier

C : Sans plan de travail



Plan avec dossieret
(100mm)

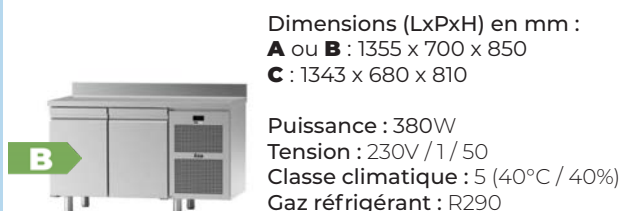


Plan central
(sans dossieret)

COMPTOIR GN POSITIF ESSENTIAL

COMPTOIR POSITIF ESSENTIAL 2 PORTES

Format GN 1/1 - H670 - Température : 0/+10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A ou **B** : 1355 x 700 x 850
C : 1343 x 680 x 810

Puissance : 380W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

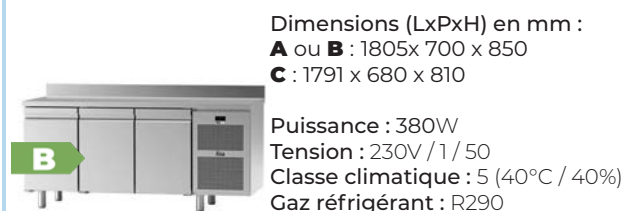
INCLUS : 2 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : TSMG2V259 **B** : TSMG2V258 **C** : TSMG2V257

COMPTOIR POSITIF ESSENTIAL 3 PORTES

Format GN 1/1 - H670 - Température : 0/+10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A ou **B** : 1805 x 700 x 850
C : 1791 x 680 x 810

Puissance : 380W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN1/1

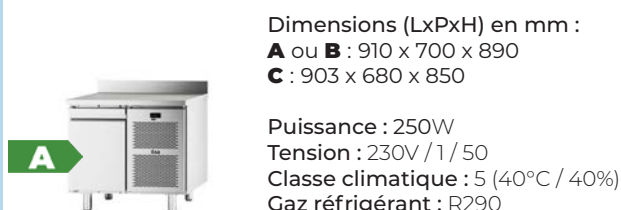
RÉFÉRENCE :

A : TSMG3V259 **B** : TSMG3V258 **C** : TSMG3V257

COMPTOIR GN POSITIF NEOS

COMPTOIR POSITIF NEOS 1 PORTE

Format GN 1/1 - H710 - Température : -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A ou **B** : 910 x 700 x 890
C : 903 x 680 x 850

Puissance : 250W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 1 grille plastifiée GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG1V252 **B** : T7MG1V251 **C** : T7MG1V250

COMPTOIR POSITIF NEOS 2 PORTES

Format GN 1/1 - H710 - Température : -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A ou **B** : 1355 x 700 x 890
C : 1351 x 680 x 850

Puissance : 250W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 2 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG2V252 **B** : T7MG2V251 **C** : T7MG2V250

COMPTOIR POSITIF NEOS 3 PORTES

Format GN 1/1 - H710 - Température : -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A ou **B** : 1805 x 700 x 890
C : 1799 x 680 x 850

Puissance : 250W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

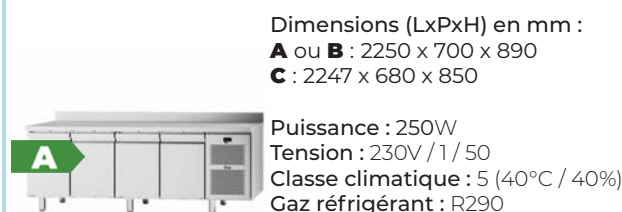
INCLUS : 3 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG3V252 **B** : T7MG3V251 **C** : T7MG3V250

COMPTOIR POSITIF NEOS 4 PORTES

Format GN 1/1 - H710 - Température : -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A ou **B** : 2250 x 700 x 890
C : 2247 x 680 x 850

Puissance : 250W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 5 (40°C / 40%)
Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 4 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG4V252 **B** : T7MG4V251 **C** : T7MG4V250

COMPTOIR GN NEGATIF ESSENTIAL

COMPTOIR NEGATIF ESSENTIAL 2 PORTES

Format GN 1/1 - H670 - Température : -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :

A ou **B** : 1355 x 700 x 850

C : 1343 x 680 x 810

Puissance : 235W

Tension : 230V / 1 / 50

Classe climatique : 5 (40°C / 40%)

Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 2 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : TSMG2V255 **B** : TSMG2V254 **C** : TSMG2V253

COMPTOIR NEGATIF ESSENTIAL 3 PORTES

Format GN 1/1 - H670 - Température : -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :

A ou **B** : 1805 x 700 x 850

C : 1791 x 680 x 810

Puissance : 235W

Tension : 230V / 1 / 50

Classe climatique : 5 (40°C / 40%)

Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : TSMG3V255 **B** : TSMG3V254 **C** : TSMG3V253

COMPTOIR GN NEGATIF NEOS

COMPTOIR NEGATIF NEOS 1 PORTE

Format GN 1/1 - H710 - Température : -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :

A ou **B** : 910 x 700 x 890

C : 903 x 680 x 850

Puissance : 500W

Tension : 230V / 1 / 50

Classe climatique : 5 (40°C / 40%)

Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 1 grille plastifiée GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG1V255 **B** : T7MG1V254 **C** : T7MG1V253

COMPTOIR NEGATIF NEOS 2 PORTES

Format GN 1/1 - H710 - Température : -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :

A ou **B** : 1355 x 700 x 890

C : 1351 x 680 x 850

Puissance : 700W

Tension : 230V / 1 / 50

Classe climatique : 5 (40°C / 40%)

Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 2 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG2V255 **B** : T7MG2V254 **C** : T7MG2V253

COMPTOIR NEGATIF NEOS 3 PORTES

Format GN 1/1 - H710 - Température : -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :

A ou **B** : 1805 x 700 x 890

C : 1799 x 680 x 850

Puissance : 870W

Tension : 230V / 1 / 50

Classe climatique : 5 (40°C / 40%)

Gaz réfrigérant : R290

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG3V255 **B** : T7MG3V254 **C** : T7MG3V253

COMPTOIR NEGATIF NEOS 4 PORTES

Format GN 1/1 - H710 - Température : -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :

A ou **B** : 2250 x 700 x 890

C : 2247 x 680 x 850

Puissance : 950W

Tension : 230V / 1 / 50

Classe climatique : 5 (40°C / 40%)

Gaz réfrigérant : R290

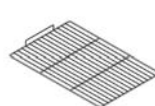
INCLUS : 4 grilles plastifiées GN1/1

RÉFÉRENCE :

A : T7MG4V255 **B** : T7MG4V254 **C** : T7MG4V253



Paire de Glissières supplémentaires
NEOS RÉFÉRENCE : GTG1002
ESSENTIAL RÉFÉRENCE : GTG1004



Grille GN 1/1 (325 x 530mm)
RÉFÉRENCE : GRI0014

REEMPLACEMENT DES PORTES PAR DES TIROIRS

Monté en USINE

Commandé séparément

ESSENTIAL

NEOS +

NEOS -

ESSENTIAL

NEOS +



Tiroirs 1/2 + 1/2

KHCAM001

KNCAM009

KNCAM012

KHCA1001

KNCA0009



Tiroirs 1/3 + 2/3

KNCAM011

KNCAM014

KNCA0011



Tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3

KNCAM010

KNCAM015

KNCA0010

Vitrines à Ingrédients



Ces appareils peuvent être utilisés au-dessus des tables de préparation, à l'aide de pieds, de supports muraux ou de rehausses, et en choisissant entre des profondeurs de **32** ou **38** cm. Avec ou sans vitres elles peuvent contenir différentes combinaisons de bacs GN en acier inox ou en polycarbonate.



Profondeur 32 cm (GN 1/4)



---	---
VR322011	VR322016
VR322012	VR322017
VR322013	VR322018
VR322014	VR322019
VR322015	VR322020
VR322023	VR322021

Longueur :

1200
1400
1600
1800
2000
2150
2500

Profondeur 38 cm (GN 1/3)

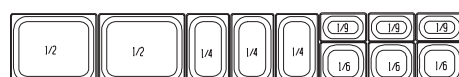
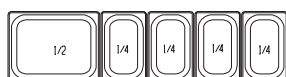


VR382013	VR382019
VR382014	VR382020
VR382015	VR382021
VR382016	VR382022
VR382017	VR382023
VR382018	VR382024
VR382029	VR382027

BON À SAVOIR Les bacs ne sont pas fournis avec les vitrines, effectuez votre choix à partir de la page 89

Profondeur 32 cm

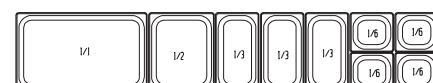
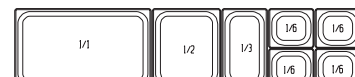
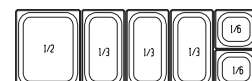
N'est pas disponible dans cette dimension



Longueur

1200
1400
1600
1800
2000
2150
2500

Profondeur 38 cm



Cellules de refroidissement

Les cellules de refroidissement que nous proposons sont conformes à législation suisse en matière de normes HACCP.

Cette norme impose le passage de 63°C à 10°C en moins de 2 heures. Après quoi l'aliment doit être stocké dans une enceinte froide à 3°C maximum.

Tous les modèles présentés assurent un refroidissement jusqu'à -18°C.



CELLULE REFROIDISSEMENT +90°/-18°C

Version **MINI**, avec sonde à cœur
5 niveaux - Format GN 1/1



Dimensions (LxPxH) en mm :
570 x 885 x 900

Poids : 108 kg
Puissance : 700W
Tension : 230V / 1 / 50
Dégivrage : Manuel
Gaz réfrigérant : R290
Kg/ cycle (+3/-18°) : 18/10

RÉFÉRENCE : AB05N582

CELLULE REFROIDISSEMENT +90°/-18°C

Version **SOUS PLAN**, avec sonde à cœur
4 niveaux - Format GN 1/1 (hauteur 40mm)



Dimensions (LxPxH) en mm :
784 x **700** x **850**

Poids : 100 kg
Puissance : 800W
Tension : 230V / 1 / 50
Dégivrage : Manuel
Gaz réfrigérant : R290
Kg/ cycle (+3/-18°) : 12/8

RÉFÉRENCE : AB04N581

CELLULE REFROIDISSEMENT +90°/-18°C

Version **STANDARD**, avec sonde à cœur
5 niveaux - Format GN 1/1 ou **600x400**



Dimensions (LxPxH) en mm :
784 x 800 x 900

Poids : 110 kg
Puissance : 750W
Tension : 230V / 1 / 50
Dégivrage : Manuel
Gaz réfrigérant : R290
Kg/ cycle (+3/-18°) : 18/10

RÉFÉRENCE : AB05N581

CELLULE REFROIDISSEMENT +90°/-18°C

Version **STANDARD**, avec sonde à cœur
10 niveaux - Format GN 1/1 ou **600x400**



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 825 x 1800

Poids : 190 kg
Puissance : 1700W
Tension : 400V / 3N / 50
Dégivrage : Automatique
Gaz réfrigérant : R290
Kg/ cycle (+3/-18°) : 34/20

RÉFÉRENCE : AB10N481

CELLULE REFROIDISSEMENT +90°/-18°C

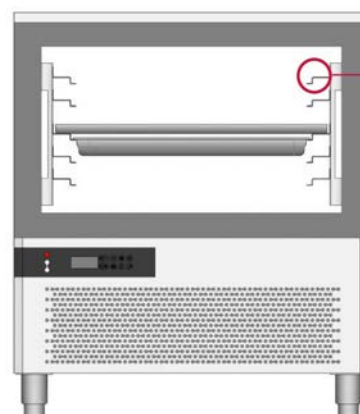
Version **STANDARD**, avec sonde à cœur
14 niveaux - Format GN 1/1 ou **600x400**



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 825 x 2025

Poids : 220 kg
Puissance : 2650W
Tension : 400V / 3N / 50
Dégivrage : Automatique
Gaz réfrigérant : R290
Kg/ cycle (+3/-18°) : 45/30

RÉFÉRENCE : AB14N481



GLISSIÈRES POUR
GN 1/1 et 600x400

Comptoirs pour boissons

Tout inox ou vitré, en plus de notre vaste gamme de comptoirs réfrigérés standards, de réfrigérateurs de grande capacité, nous proposons des comptoirs à boissons sur mesure.

N'hésitez pas à nous contacter notre service commercial pour une offre personnalisée.



ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉ VITRÉ ECO

ARRIÈRE BAR 2 PORTES

Portes vitrées et coulissantes - T°C : 0 à 10°C
Avec serrure et éclairage LED



Dimensions (LxPxH) en mm :
900 x 520 x 865
Poids : 140 kg
Puissance : 160W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 4 (30°C / 55%)
Capacité : 197 litres (142 bouteilles)

INCLUS : 4 grilles chromées

RÉFÉRENCE : 233917

ARRIÈRE BAR 3 PORTES

Portes vitrées et coulissantes - T°C : 0 à 10°C
Avec serrure et éclairage LED



Dimensions (LxPxH) en mm :
1350 x 520 x 865
Poids : 140 kg
Puissance : 320W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 4 (30°C / 55%)
Capacité : 300 litres (224 bouteilles)

INCLUS : 6 grilles chromées

RÉFÉRENCE : 235836

COMPTOIR BAR RÉFRIGÉRÉ COMPACT

ARRIÈRE BAR COMPACT 1 PORTE

Porte pleine battante - T°C : 2 à 18°C
Avec serrure - Finition anthracite



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 576 x 850
Poids : 58kg
Puissance : 80W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 3 (25°C / 60%)
Capacité : 125 litres
Charnière à choix :
Gauche (réf +L), Droite (réf +R)

RÉFÉRENCE : GM3/2

ARRIÈRE BAR COMPACT 2 PORTES

Portes pleines battantes - T°C : 2 à 18°C
Avec serrure - Finition anthracite



Dimensions (LxPxH) en mm :
1110 x 576 x 850
Poids : 89kg
Puissance : 160W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 2 (22°C / 65%)
Capacité : 277 litres
Charnière à choix :
Gauche (réf +L), Droite (réf +R)

RÉFÉRENCE : GM3/22

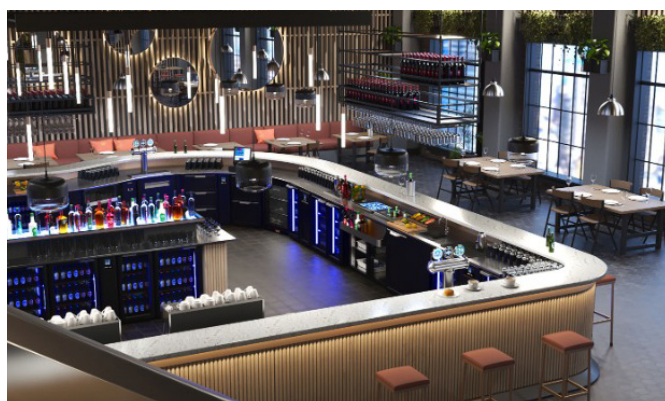
ARRIÈRE BAR COMPACT 3 PORTES

Portes pleines battantes - T°C : 2 à 18°C
Avec serrure - Finition anthracite



Dimensions (LxPxH) en mm :
1670 x 576 x 850
Poids : 115kg
Puissance : 165W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 2 (22°C / 65%)
Capacité : 428 litres
Charnière à choix :
Gauche (réf +L), Droite (réf +R)

RÉFÉRENCE : GM3/222



ARRIÈRE BAR COMPACT 2 TIROIRS

Tiroir asymétrique - T°C : 2 à 18°C
Avec serrure - Groupe logé



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 575 x 840
Poids : 71kg
Puissance : 95W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 2 (22°C / 65%)
Capacité : 122 litres

RÉFÉRENCE : GM3/4

ARRIÈRE BAR COMPACT 4 TIROIRS

Tiroir asymétrique - T°C : 2 à 18°C
Avec serrure - Groupe logé



Dimensions (LxPxH) en mm :
1110 x 575 x 840
Poids : 108kg
Puissance : 160W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 2 (22°C / 65%)
Capacité : 272 litres

RÉFÉRENCE : GM3/44

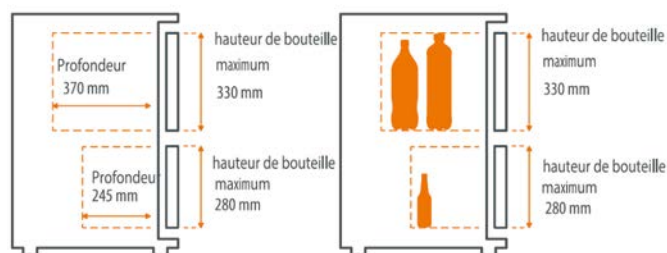
ARRIÈRE BAR COMPACT 6 TIROIRS

Tiroir asymétrique - T°C : 2 à 18°C
Avec serrure - Groupe logé



Dimensions (LxPxH) en mm :
1670 x 576 x 840
Poids : 145kg
Puissance : 165W
Tension : 230V / 1 / 50
Classe climatique : 2 (22°C / 65%)
Capacité : 421 litres

RÉFÉRENCE : GM3/444



COMPTOIR BAR RÉFRIGÉRÉ E3 (+2° / +8 °C)

2 PORTES (Pleine **A** ou Vitrée **B**)
340 litres - 344 bouteilles de 33cl Ø60mm



G = GROUPE LOGÉ
(Dimensions (LxPxH) en mm :
1434 x 512 x 840)
R = SANS GROUPE
(Dimensions (LxPxH) en mm :
1184 x 545 x 840)

Anthracite

A+G : E3/22MU84 **B**
A+R : E3/22VS84
B+G : E3/22GMU84 **C**
B+R : E3/22GVS84

Inox

A+G : E3/22MUCS84 **B**
A+R : E3/22VSCS84
B+G : E3/22GMUC84 **C**
B+R : E3/22GVSCS84

3 PORTES (Pleine **A** ou Vitrée **B**)
520 litres - 531 bouteilles de 33cl Ø60mm



G = GROUPE LOGÉ
(Dimensions (LxPxH) en mm :
1988 x 512 x 840)
R = SANS GROUPE
(Dimensions (LxPxH) en mm :
1738 x 545 x 840)

Anthracite

A+G : E3/222MU84 **B**
A+R : E3/222VS84
B+G : E3/222GMU84 **C**
B+R : E3/222GVS84

Inox

A+G : E3/222MUCS84 **B**
A+R : E3/222VSCS84
B+G : E3/222GMUC84 **C**
B+R : E3/222GVSCS84

4 PORTES (Pleine **A** ou Vitrée **B**)
700 litres - 722 bouteilles de 33cl Ø60mm



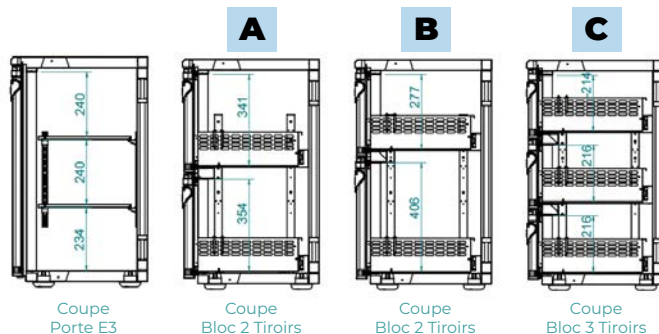
G = GROUPE LOGÉ
(Dimensions (LxPxH) en mm :
2542 x 512 x 840)
R = SANS GROUPE
(Dimensions (LxPxH) en mm :
2292 x 545 x 840)

Anthracite

A+G : E3/2222MU84 **B**
A+R : E3/2222VS84
B+G : E3/2222GMU84 **C**
B+R : E3/2222GVS84

Inox

A+G : E3/2222MUCS84 **B**
A+R : E3/2222VSCS84
B+G : E3/2222GMUC84 **C**
B+R : E3/2222GVSCS84



OPTION TIROIRS

A Remplacement d'une porte par 2 tiroirs 1/2 + 1/2

E3/3D + **A** pour Anthracite ou **CS** pour Inox

B Remplacement d'une porte par 2 tiroirs 2/5 + 3/5

E3/5D + **A** pour Anthracite ou **CS** pour Inox

C Remplacement d'une porte par 3 tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3

E3/6D + **A** pour Anthracite ou **CS** pour Inox

Les Machines à Glaçons

Les machines à glaçons professionnelles se révèlent comme un appareil fondamental dans la restauration. Toutefois, les marques proposent des produits variés, avec des spécificités propres et des prix très différents. Glaçons, machine, usage, pour vous aider à faire votre choix, vous trouverez notre sélection pour répondre à vos besoins.



LES MACHINES BISTRO

MACHINE À GLAÇONS

Modèle BH 2006
Production 20kg/24h - Stockage : 6 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
333 x 457 x 597
Poids : 28 kg
Puissance : 250W
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
Rendement horaire : 0.83kg

RÉFÉRENCE : BH2006-AS

MACHINE À GLAÇONS

Modèle BH 3008
Production 31kg/24h - Stockage : 8.5 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
390 x 515 x 640
Poids : 32 kg
Puissance : 340W
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
Rendement horaire : 1.25kg

RÉFÉRENCE : BH3008-AS

MACHINE À GLAÇONS

Modèle BH 4015
Production 40kg/24h - Stockage : 15 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
467 x 570 x 690
Poids : 35 kg
Puissance : 600W
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
Rendement horaire : 1.67kg

RÉFÉRENCE : BH4015-AS

MACHINE À GLAÇONS

Modèle BH 6022
Production 60kg/24h - Stockage : 22 kg



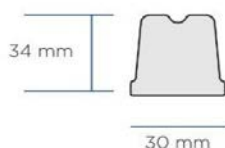
Dimensions (LxPxH) en mm :
467 x 570 x 790/912 (avec pieds)
Poids : 39 kg
Puissance : 430W
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
Rendement horaire : 2.5kg

RÉFÉRENCE : BH6022-AS



20 g



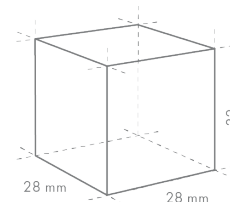
Les glaçons **Bistro** sont formés à l'intérieur de capsules en forme de dé à coudre, positionnées horizontalement dans le cadre de l'ensemble évaporateur, sur lesquelles de l'eau est pulvérisée par jet dans un flux ascendant.

Ainsi, les glaçons sont formés uniquement par les molécules d'eau les plus pures, les premières à geler lorsque la température atteint zéro degré Celsius.

Les minéraux de l'eau (qui gèlent à des températures plus basses) sont « emportés » et retombent dans le puisard d'eau. Ils sont déchargés avant le début d'un nouveau cycle de congélation.

Ce processus permet d'obtenir des glaçons Bistrot purs, sans minéraux, sans goût et sans odeur.

LES MACHINES CUBE DE GLACE



MACHINE À CUBE DE GLACE

Modèle IM-21CPE - **Totalement ENCASTRABLE**
Production 25kg/24h - Stockage : 11.5 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
398 x 451 x 695
Poids : 33 kg
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
«**TROPICALISÉ**»
Rendement horaire : 1.04kg

RÉFÉRENCE : M109

MACHINE À CUBE DE GLACE

Modèle IM-65PE
Production 58kg/24h - Stockage : 26 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
633 x 506 x 840 (+pieds 90-125mm)
Poids : 50 kg
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
«**TROPICALISÉ**»
Rendement horaire : 2.42kg

RÉFÉRENCE : M113

NOUVEAU AVEC POMPE DE VIDANGE : M113-D100

MACHINE À CUBE DE GLACE

Modèle IM-100PE
Production 104kg/24h - Stockage : 50 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
704 x 506 x 1210
Poids : 71 kg
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
«**TROPICALISÉ**»
Rendement horaire : 4.33kg

RÉFÉRENCE : M114

MACHINE À CUBE DE GLACE

Modèle IM-130CPE - **Totalement ENCASTRABLE**
Production 108kg/24h - Stockage : 38 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
1004 x 600 x 700 (+pieds 100mm)
Poids : 75 kg
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
«**TROPICALISÉ**»
Rendement horaire : 4.5kg

RÉFÉRENCE : M116

QUELLE QUANTITÉ DE GLAÇONS AVEZ VOUS BESOIN ?



TYPE D'ÉTABLISSEMENT

Cafétéria
Bar traditionnel
Bar de Nuit, à cocktail
Restauration rapide :

Restaurant traditionnel
Restaurant Bistronome
Restaurant Haut de Gamme

Quantités / client

0.04 kg
0.10 kg
0.25 kg
Small 0.08 kg
Medium 0.12 kg
Large 0.16 kg
0.15 kg
0.25 kg
0.50 kg

LES MACHINES À GRAINS

MACHINE À GLACE PILÉE

Modèle FM-60KE-HC
Production 65kg/24h - Stockage : 18 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
498 x 560 x 697
Poids : 49 kg
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
«**TROPICALISÉ**»
Rendement horaire : 2.70kg

RÉFÉRENCE : F161

MACHINE À GLACE PILÉE

Modèle FM-120KE-HC
Production 125kg/24h - Stockage : 26 kg



Dimensions (LxPxH) en mm :
640 x 600 x 800
Poids : 62 kg
Tension : 230V / 1 / 50

Refroidissement : à air
«**TROPICALISÉ**»
Rendement horaire : 5.2kg

RÉFÉRENCE : F115



ÉQUIPEMENTS ELECTRIQUES

- Cutter, Coupe-légumes
- Blender, Presse agrumes
- Centrifugeuse
- Mixeur plongeant
- Batteur, Trancheuse
- Machine sous vide
- Thermo-plongeur,
- Toaster, Salamandre
- Plancha, Crêpière
- Réchaud, friteuse de table
- Micro-ondes
- Balance, Thermomètre



	K-41	K-52	K-82
Taille de la cuve	4.4 litres	5.5 litres	8 litres
Vitesse (min/max)	1500 tr/min	1500 / 3000 tr/min	1500 / 3000 tr/min
Voltage	230V 50/1	400V 50/3N	400V 50/3N
Puissance	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W
Couteau inclus	Lisse, perforée	Micro dentée	Micro dentée
Dimensions (LxPxH)	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm
Poids	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg
Référence	1050980	1050832	1050850
ACCESSOIRES			
Lame lisse	2059750	2053058	2053935
Lame micro-dentée	2059748	2053091	2053930
Lame perforée	2059752	2053063	2053940
Racleur	--	2059417	2053960



Les **lames micro dentées** sont parfaites pour couper du persil et des produits à haute teneur en eau qui peuvent se détériorer par l'usage de couteaux lisses, mais aussi pour les produits congelés, les fruits secs, le jambon sec, la viande cuisinée, les purées (le hachage est plus fin avec ce type de couteau)



Les **lames lisses** sont recommandées pour couper la viande crue, puisque de par leur tranchant et leur forme, ils sont capables de couper facilement les dilandres et les morceaux de viande difficiles à couper. Ils sont aussi recommandés pour les légumes verts en général, l'oignon compris, puisqu'ils les coupent très bien en morceaux.



Les **couteaux perforés** sont utilisés pour faire des sauces et mélanger des produits tels que la mayonnaise, la sauce cocktail, l'aïoli, etc ainsi que pour certains types de pâtes en pâtisseries.

QUELLE MACHINE CHOISIR ?

	K-41	K-52	K-82
Couverts	de 10 à 50	de 20 à 75	de 20 à 100
Capacité max produit	2.5 kg	3 kg	4 kg
2 vitesses	NON	OUI	OUI
Capacité de la cuve	4.4 litres	5.5 litres (Inox)	8 litres (Inox)
Dimension de la cuve	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm

COUPE-LÉGUMES



	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62
Production / heure	50 à 350 kg	150 à 450 kg	200 à 650 kg	500 à 1000 kg
Vitesse (min/max)	1500 tr/min	365 tr/min	365 tr/min	365 - 730 tr/min
Voltage	230V 50/1	230V 50/1 ou 400V 50/3N	230V 50/1 ou 400V 50/3N	400V 50/3N
Puissance	800 W	550 W	550 W	750 W
Ø disques	180mm	205mm	205mm	205mm
Dimensions (LxPxH)	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm
Poids	15.2 kg	21 kg	24 kg	29.5 kg
Référence	1050940	1050701 (TRI) 1050700 (MONO)	1050721 (TRI) 1050719 (MONO)	1050738
DISQUES et GRILLES				
Rondelle	FCS-1/2/3/4/5/6/8/10/12	FC-1+ / 2+ / 3D / 6D / 8D / 10D / 14D / 20+ / 25+ & FCC-2+ / 3+ / 5+ (mou)		
Rondelle ondulées	FCOS-2		FCO-2+ / 3+ / 6+	
Macédoine	FMS-8 / 10 / 12		FMC-8D / 10D / 14D / 20+ / 25+	
Frites	FFS-8 / 10		FFC-8+ / 10+	
Pommes-paille	FCES-		FCE-2+ / 4+ / 8+	
	2x2/2x4/2x6/4x4/6x6/8x8			
Râpeurs	SHS-2/3/4/7		SH-2 / 3 / 4 / 6 / 7	



QUELLE MACHINE CHOISIR ?

	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62
Couverts	de 10 à 50	de 100 à 450	de 100 à 600	de 200 à 1000
Production / heure	50 à 350 kg	150 à 450 kg	200 à 650 kg	500 à 1000 kg
Vitesse (min/max)	1500 tr/min	365 tr/min	365 tr/min	365 - 730 tr/min
MONOPHASE	OUI	OUI	OUI	NON
TRIPHASE	NON	OUI	OUI	OUI
Puissance	800 W	550 W	550 W	750 W
Ø disques	180mm	205mm	205mm	205mm

COMBINÉS CUTTER / COUPE-LEGUMES



	CK-24V	CK-35V	CK-48V
Production / heure	50 à 350 kg	100 à 450 kg	200 à 650 kg
Vitesse Cutter	300 -3000 tr/min	300 -3000 tr/min	300 -3000 tr/min
Vitesse Coupe-Légumes	300 - 1000 tr/min	300 - 1000 tr/min	300 - 1000 tr/min
Voltage	230V 50/1	230V 50/1	230V 50/1
Puissance	1100 W	1500 W	1500 W
Ø disques	180mm	205mm	205mm
Dimensions Cuve	4.4 litres	5.5 litres	8 litres
Dimensions (LxPxH)	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Poids	12.9 kg	12.9 kg	12.9 kg
Référence	1050922	1050752	1050821



Ils sont composés d'un bloc-moteur à vitesse variable (écran LCD), d'une goutte universelle ou de grande capacité et d'une goulotte cutter avec cuve de 4.4, 5.5 ou 8 litres, d'un rotor avec couteaux microdentés.

Confort maximum pour l'utilisateur

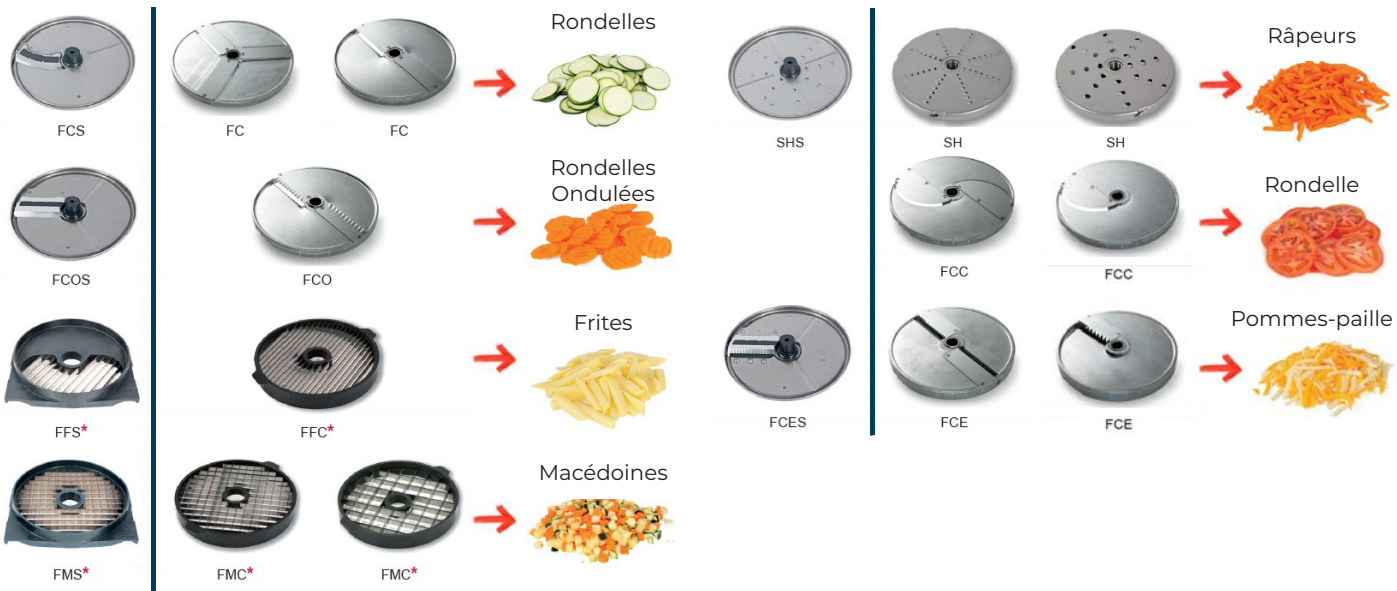
Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste. Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.

Maintenance, sécurité, hygiène

Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur nettoyage. Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, cuve, coupure de courant.

Appareils certifiés par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).

GUIDE POUR LES DISQUES



BLENDERS



BLENDER BAR

Blender à jus uniquement

Dimensions (LxPxH) en mm : 180 x 180 x 420

Poids : 3 kg **Bol** 1.25 litres

2 Vitesses : 12000 et 16000 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 33



**C
O
M
P
A
C
T**



BLENDER SILENCIEUX COMPACT

pour cocktails, smoothies, milkshakes

Dimensions (LxPxH) en mm : 197 x 233 x 393

Poids : 6.2 kg **Bol** 2.6 litres

2 Vitesses : max 13000 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 66

existe aussi en :

2L - plastique



4L - plastique



2L - Inox



4L - Inox

BLENDER de CUISINE

Préparation chaude ou froide, veloutés, purées, crèmes...

Dimensions (LxPxH) en mm : 220 x 310 x 560

Poids : 11 kg - **Vitesses :** jusqu'à 15000 tr/min

Fonction Pulse : 18000 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 37-41



**L
E
+
S
I
L
E
N
C
I
E
U
X**



BLENDER SILENCIEUX EXPERT

Pour Cocktails, smoothies, milkshakes, jus

Dimensions (LxPxH) en mm : 200 x 247 x 441

Poids : 8.3kg **Bol** 2.4 litres

RÉFÉRENCE : SANTOS 62



PRESSE AGRUMES CLASSIC

pour pamplemousse, Orange, Citron

Dimensions (LxPxH) en mm : 230 x 300 x 350

Poids : 4.9 kg - Vitesses : 1500 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 11G



PRESSE AGRUMES À LEVIER

pour Orange, Citron

Dimensions (LxPxH) en mm : 200 x 300 x 380

Poids : 9.2 kg - Vitesses : 1500 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 10C



CENTRIFUGEUSE J 80

Production 120 litres / heure

Dimensions (LxPxH) en mm : 235 x 535 x 500

Poids : 11 kg - Puissance : 700 W

Cuve, filtre & disque râpeur en Inox

RÉFÉRENCE : 56006B



BROYEUR À GLACE

Pour Jus et Cocktails

Dimensions (LxPxH) en mm : 236 x 353 x 474

Poids : 9.8 kg

Permet de broyer 1.2kg de glace en 30 secondes

RÉFÉRENCE : SANTOS 53

MIXEURS PLONGEANTS



XM-12 - Bras démontable

Longueur du bras/TOTAL : 223mm / 448mm
Poids : 1,51 kg - Vitesse variable : 1500-15000 tr/min
 Pour récipient de 10 litres maximum (Prof 150mm max)

RÉFÉRENCE : 3030618



XM-33 - Bras démontable

Longueur du bras/TOTAL : 420mm / 728mm
Poids : 3,74 kg - Vitesse fixe : 12000 tr/min
 Pour récipient de 60 litres maximum

RÉFÉRENCE : 3030675



XM-52 - Bras démontable

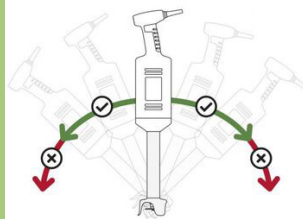
Longueur du bras/TOTAL : 525mm / 765mm
Poids : 4,85 kg - Vitesse fixe : 12000 tr/min
 Pour récipient de 120 litres maximum

RÉFÉRENCE : 3030690



**BRAS
ULTRA-RÉSISTANTS**

Capables de supporter des températures élevées en fonctionnement et adaptés au lave-vaisselle.



SYSTÈME TILTSTOP

Système TiltStop exclusif et breveté, valable sur les modèles 3x- et 5x



ERGONOMIQUE

Design compact et maniable.

BATTEURS MÉLANGEURS



INCLUS :



BM-5 - A poser sur table

Pour un usage intensif

Poids : 16,5 kg - **Puissance :** 250W

Cuve de 5 litres

RÉFÉRENCE : 1500170



INCLUS :



BE-10C - PRISE ACCESSOIRES

Pour un usage intensif

Poids : 44 kg - **Puissance :** 750W

Cuve de 10 litres

RÉFÉRENCE : 1500211



INCLUS :



BE-20C - PRISES ACCESSOIRES

Pour un usage intensif

Poids : 86,6 kg - **Puissance :** 900W

Cuve de 20 litres

RÉFÉRENCE : 1500221

ACCESSOIRES



5 litres RÉFÉRENCE : 2502305

10 litres RÉFÉRENCE : 2509494

20 litres RÉFÉRENCE : 2509495



Hachoir Viande HM-71

RÉFÉRENCE : 1010045



Presse Purée P-132

RÉFÉRENCE : 1010052



Coupe Légumes CR-143

RÉFÉRENCE : 1010026

TRANCHEURS



USAGE DOMESTIQUE
Aluminium & Acier Inoxydable

SEMI-PROFESSIONNELLE 220

À gravité - Ø lame : 220mm - Ép de coupe 0 à 15mm

Poids : 20 kg - **Puissance :** 176 W

Entrainement par courroie rayée inextensible

Protection norme CE, aiguiser intégré

RÉFÉRENCE : MICRA TGC 220



Aluminium & Acier Inoxydable

PROFESSIONNELLE 300

À gravité - Ø lame : 300mm - Ép de coupe 0 à 15 mm

Poids : 21.5 kg - **Puissance :** 230 W

Entrainement par courroie

Protection norme CE, aiguiser intégré

RÉFÉRENCE : 5051028



100% Acier Inoxydable

OPTIMUM 300

À gravité - Ø lame : 300mm

Puissance : 300 W

Bâti 100% inox - Entrainement par pignon

Capacité de coupe : 250x160 - Ø210 mm

RÉFÉRENCE : OPTIMUM 300



100% Acier Inoxydable

MAJORSlice 350

à gravité - Ø lame : 300mm - Ép de coupe 0 à 25mm

Puissance : 360 W - Bâti 100% inox - Etanchéité total

(IP67) - Semi-automatique Entrainement par pignon,

Protection norme CE, affuteur indépendant

RÉFÉRENCE : MAJOR'Slice 350 - EXT

MACHINES SOUS VIDE



SE-208, 8 m³/h. B. de soudure : 280 mm
Modèle à poser sur table -
Dimensions (LxPxH) en mm : 337 x 431 x 331
Poids : 32kg - **Puissance** : 450 W

RÉFÉRENCE : 1141080



SE-316, 16 m³/h. B. de soudure : 320 mm
Modèle à poser sur table
Dimensions (LxPxH) en mm : 384 x 465 x 403
Poids : 42kg - **Puissance** : 550 W

RÉFÉRENCE : 1140630



SE-420, 20 m³/h. B. de soudure : 420 mm
Modèle à poser sur table
Dimensions (LxPxH) en mm : 484 x 529 x 448
Poids : 56.7kg - **Puissance** : 750 W

RÉFÉRENCE : 1140638



CHARIOT
pour machines à emballer sous-vide
Dimensions (LxPxH) en mm : 505 x 550 x 630
Fabrication en acier inoxydable

RÉFÉRENCE : 1140560

LES SACS VACUUM



SACS STANDARD
90 my - Vendu par 100
180 x 260mm, REF : SV180260
250 x 350mm, REF : SV250350
350 x 500mm, REF : SV350500



SACS CUISSON Max 115°C
90 my - Vendu par 100
180 x 250mm, REF : SVC180250
250 x 300mm, REF : SVC250350
400 x 500mm, REF : SVC400500

◆ ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

CUISEURS SOUS VIDE (Thermo-plongeur)



SMARTVIDE 5

Capacité max du récipient : 30 litres
Dimensions (LxPxH) en mm : 116 x 128 x 330
Poids : 3.1 kg - **Puissance** : 1600 W
Température : 5°C - 95°C
RÉFÉRENCE : 1180100



SMARTVIDE 7

Capacité max du récipient : 56 litres
Dimensions (LxPxH) en mm : 124 x 140 x 360
Poids : 3.6 kg - **Puissance** : 2000W
Température : 5°C - 95°C
RÉFÉRENCE : 1180120



Cuve 28 SmartVide

Capacité max du récipient : 28 litres
Dimensions (LxPxH) en mm : 335 x 600 x 288
Poids : 8 kg
Ceci n'est pas un bain-marie
RÉFÉRENCE : 1180060

ACCESSOIRES



Couvercle pour bac isolé
RÉFÉRENCE : 1180063



Boules anti-vapeur (sac de 1.5kg) , Ø20mm
RÉFÉRENCE : 1180080

SmartVide by Sammic :

Permet son utilisation dans des bacs gastronorms de différentes tailles.
Facile à ranger et à transporter.
Stabilité / uniformité de $\pm 0,1^\circ\text{C}$.
Profondeur minimum de travail: 150 mm / 200 mm (SmartVide XL).
Connectivité Bluetooth.
HACCP-ready.
Janby Track-ready.
Mémoire de recettes.
Mise à jour en continue du software.
Sonde à cœur en option.



BAIN MARIE DE TABLE GN 1/1

pour bac GN hauteur 150mm
Dimensions (LxPxH) en mm : 590 x 350 x 280
Poids : 9.7 kg - **Puissance** : 1200 W

RÉFÉRENCE : 143387

TOASTERS & SALAMANDRES



TOASTER 1 ÉTAGE avec minuteur
 Surface utile en mm : 350 x 220
 Dimensions (LxPxH) en mm : 300 x 440 x 290
 Poids : 7.4 kg - Puissance : 1700 W / 230V - 50 /1

RÉFÉRENCE : 240520



TOASTER 2 ÉTAGES avec minuteur
 Surface utile en mm : 350 x 230 (x2)
 Dimensions (LxPxH) en mm : 270 x 460 x 420
 Poids : 10.6 kg - Puissance : 3150 W / 230V - 50 /1

RÉFÉRENCE : 179824



SALAMANDRE HKN-SAL450MBM
 à plafond mobile
 Dimensions (LxPxH) en mm : 475 x 510 x 530
 Poids : 28 kg - Puissance : 2800 W / 230V - 50 /1
 Surface de cuisson en mm : 440 x 320 x 70/200
 RÉFÉRENCE : 148259

ARRET ON/OFF



SALAMANDRE SEM 600
 à plafond mobile et Détection de plat
 Dimensions (LxPxH) en mm : 600 x 640 x 590
 Poids : 56 kg - Puissance : 3000 W / 230V - 50 /1
 Surface de cuisson en mm : 495 x 375
 RÉFÉRENCE : SEM 600 PDS

DETECTION DE PLAT

PLANCHAS



⚡ MONOPHASÉ

PETIT MODÈLE ELECTRIQUE

Plaque Inox - Thermostat réglable 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 395 x 380 x 215

Poids : 11 kg - Puissance : 1600 W - 230V

Surface de cuisson en mm : 340 x 340

RÉFÉRENCE : GECIC3AO



⚡ TRIPHASÉ

GRAND MODÈLE ELECTRIQUE

Plaque Inox - Thermostat réglable 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 700 x 376 x 230

Poids : 17 kg - Puissance : 2 x 1800 W

Surface de cuisson en mm : 640 x 340

RÉFÉRENCE : GECII2OA00



⚡ TRIPHASÉ



PLANCHA CONFORT PROFONDEUR

Plaque Inox emboutie - 2 Thermostats 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 475 x 675 x 216

Poids : - kg - Puissance : 2 x 2700 W

Surface de cuisson en mm : 442 x 642

RÉFÉRENCE : PCPR2BA-KR



⚡ TRIPHASÉ



PLANCHA CONFORT LARGEUR

Plaque Inox emboutie - 2 Thermostats 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 675 x 475 x 216

Poids : - kg - Puissance : 2 x 2700 W

Surface de cuisson en mm : 642 x 442

RÉFÉRENCE : PCLA2BA-KR

CRÊPIÈRES

UTILISATION OCCASIONNELLE



⚡ MONOPHASÉ

CRÊPIÈRE STANDARD RONDE ELEC. Ø40cm

Diamètre 40cm - Thermostat de 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 400 x 400 x 160

Poids : 17 kg - Puissance : 3000 W

Plaque : Fonte usinée

RÉFÉRENCE : CSRO4AA-KR

UTILISATION OCCASIONNELLE



⚡ TRIPHASÉ

CRÊPIÈRE DOUBLE STD RONDE ELEC. Ø40cm

Diamètre 40cm - Thermostat de 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 860 x 470 x 180

Poids : 37 kg - Puissance : 2 x 3000 W

Plaque : Fonte usinée

RÉFÉRENCE : CSCA8AA-KR

UTILISATION INTENSIVE



CRÊPIÈRE GAZ CONFORT Ø40cm

Diamètre 40cm - Régulation thermostatique

Dimensions (LxPxH) en mm : 400 x 420 x 200

Poids : 16 kg - Puissance : 6500 W

Plaque : Fonte usinée (brûleur 8 branches)

RÉFÉRENCE : CTRH4MA-KR

UTILISATION INTENSIVE



CRÊPIÈRE DOUBLE GAZ CONFORT Ø40cm

Diamètre 40cm - Régulation thermostatique

Dimensions (LxPxH) en mm : 860 x 485 x 200

Poids : 36 kg - Puissance : 2 x 6500 W

Plaque : Fonte usinée (brûleur 2x8 branches)

RÉFÉRENCE : CTCH8MA-KR



TAMPON CLEAN+

1 tampon avec 3 feutres inclus

RÉFÉRENCE : ATE1

Lot de 15 recharge : ATE2



PIERRE ABRASIVE

Indispensable pour l'entretien de la crêpière

RÉFÉRENCE : APA1

◆ ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

CUISSON



RECHAUD INDUCTION 3500W

Commande électromécanique
Dimensions (LxPxH) en mm : 326 x 415 x 110
Poids : 4.6 kg - Puissance : 3500 W
13 niveaux de puissance (500-3500W)
RÉFÉRENCE : 145327



SOUPIÈRE 10 LITRES

Cuve amovible - Avec couvercle
Dimensions (LxPxH) en mm : 340 x 340 x 370
Poids : 4.6 kg - Puissance : 400 W
RÉFÉRENCE : 140678



Couvercle et panier inclus

FRITEUSE DE TABLE 4 LITRES

Cuve amovible
Dimensions (LxPxH) en mm : 265 x 385 x 310
Poids : 5.4 kg - Puissance : 2500 W
Plage de température : 60 à 190°C
RÉFÉRENCE : 140688



Couvercle et panier inclus

FRITEUSE DE TABLE 8 LITRES

Cuve amovible - Robinet de vidange
Dimensions (LxPxH) en mm : 330 x 550 x 282
Poids : 8 kg - Puissance : 3250 W
Plage de température : 60 à 190°C
RÉFÉRENCE : 140690



MICRO-ONDES PROFESSIONNEL MO-1000M

25 litres - 1000 W
Dimensions (LxPxH) en mm : 510 x 430 x 310
Poids : 14.7 kg - Puissance : 1500 W
Panneau de commande « Easy »
RÉFÉRENCE : 5120044



MICRO-ONDES PROFESSIONNEL MO-1834

34 litres - 1800 W
Dimensions (LxPxH) en mm : 574 x 526 x 368
Poids : 32.2 kg - Puissance : 1800 W
Modèle avec 2 magnétrons
RÉFÉRENCE : 5120045

BALANCES



BALANCE COMPACT CO-5000

Max 5kg - Précision 1gr

Dimensions (LxPxH) en mm : 205 x 140 x 40

Plateau inox 145 x 133mm

Fonctionne secteur ou piles

RÉFÉRENCE : 805011313



BALANCE OPTIMA OP 20 L

Max 20kg - Précision 1gr

Dimensions (LxPxH) en mm : 205 x 307 x 110

Plateau inox 250 x 180mm

Fonctionne secteur

RÉFÉRENCE : 820012518

PACOSSAGE



FRXSH Mousse Chef «SWISS MADE»

AVEC ACCESSOIRES DE DÉMARRAGE

Dimensions (LxPxH) en mm : 182 x 311 x 477

RÉFÉRENCE : 100102

Contenu du Kit de démarrage :

2x gobelets en acier chromé avec couvercle

1x100087 Couteau de moussage

1x100088 Anti-éclaboussures

1x100084 Gobelet de protection

1x100086 Anneau de rinçage

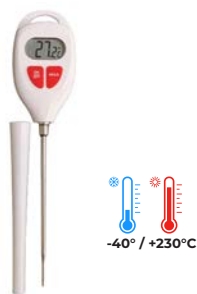
1x100080 Brosse de nettoyage

1x100081 Joint de nettoyage

- ◆ Mousseur à froid, avec option de vitesse variable
- ◆ Coupe ou fouettage à froid
- ◆ Intensité réglable pour la mousse, la coupe ou le fouettage
- ◆ Fonction de répétition automatique (jusqu'à 9 fois)
- ◆ Sélection des portions (entières et par 10)
- ◆ Traitement en mode normal ou surpression
- ◆ Fonction mémoire pour les paramètres de traitement
- ◆ Protection anti-débordement du bol
- ◆ 5 recettes préprogrammables
- ◆ Paramètres programmables de l'appareil
- ◆ Mode veille



LES THERMOMÈTRES



THERMOMÈTRE SONDE
Compatible induction
réf : 250520



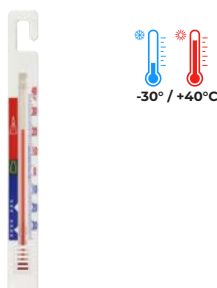
THERMOMÈTRE SPATULE
Pour chocolat, caramel, confiture
réf : 4736



THERMOMÈTRE SONDE
Étanche IP 54
réf : 4721



THERMOMÈTRE FILAIRE
Fil de 1 mètre, alarme
réf : 4711



THERMOMÈTRE FRIGO / CONGEL
Précision +/-1°C
réf : 250304



THERMOMÈTRE AIGUILLE
Réfrigérateur / Congélateur
réf : 072250



THERMOMÈTRE IR LASER
Température de surface
réf : 5516



LES TEMPÉRATURES CLÉS EN CUISINE

Sécurité et Hygiène (HACCP)

- Zone de danger (bactéries) : 15° à 55°C (à éviter)
- Cuisson à coeur : min 63°C
- Cuisse de volaille : Idéalement jusqu'à 74°C
- Maintien au chaud : ≥ 63°C
- Réfrigération : 0°C à +4°C
- Surgélation : ≤ -18°C

Cuisson et Qualité

- Légumes : optimale entre 80 et 85°C
- Cuisson sans eau (four/poêle) : Limiter à 120°C
- Friture : max 175°C
- Four moyen : 180-220°C
- Four doux : 100-130°C

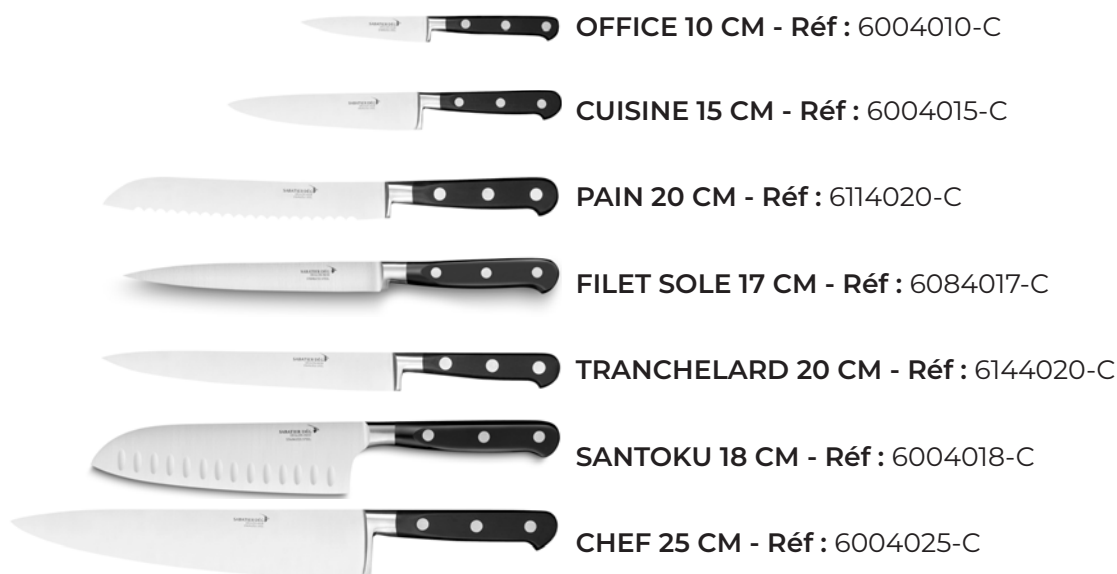
source : EHL insights



COUTELLERIE

- Les Déglons
- Couteaux
- Fusils & affuteurs
- Planches PEHD
- Eplucheurs
- Ustensiles coupants

GAMME CUISINE « IDEAL »



GAMME HIGH WOOD



GAMME DAMAS 67



Damas 67, exception, performance et tradition

Lame composée en son cœur du fameux acier VG10, hautement chargé en carbone, apportant dureté et longévité de coupe. De part et d'autre, 33 couches damassées de 2 aciers 420 et 431 assurent inoxydabilité et esthétique d'exception. Manche réalisé en matériau de type « Corian » : excellente résistance aux chocs, aux taches, aux UV et aux bactéries.



COUPEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182135
315	180	182136



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code
345	210	182140
380	240	182141
410	270	182142
480	360	182149

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.
Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.
Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.
Livré sous étui plastique.



COUPEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182129



COUPEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code
265	130	182127
295	160	182128



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code
262	130	182105
285	150	182106
340	200	182112
340	260	182113
340	310	182114



COUPEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code
315	180	182291



COUPEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code
240	240	099047



COUPEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code
170	60	182101



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182104



COUPEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code
385	250	182110



COUPEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code
455	310	182121



COUPEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code
244	120	182180



COUPEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code
315	180	182187



COUPEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code
345	200	182295



Lame en acier en chrome et molybdène de 1ère qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code
340	200	182212
400	260	182213
440	310	182214



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code
345	210	182240
380	240	182241



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
265	130	182227
295	160	182228



COUPEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182235
315	180	182236



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182204



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code
340	200	182312
400	260	182313
440	310	182314



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code
345	210	182340
380	240	182341



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
265	130	182327
295	160	182328



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182329



COUPEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code
265	130	182334
295	160	182335



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182304



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code
340	200	182412
400	260	182413
440	310	182414



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code
345	210	182440
380	240	182441



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
265	130	182427
295	160	182428



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182429



COUPEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code
265	130	182434
295	160	182435
315	180	182436



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182404



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code
340	200	182512
400	260	182513
440	310	182514



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code
345	210	182540
380	240	182541
410	270	182542



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182528



COUPEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182529



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182504



COUPEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code
455	310	182521



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code
340	200	182612
400	260	182613
440	310	182614



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182604



COUPEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code
385	250	182610



COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide.
Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée

Type	L mm	L lame mm	Code
noir	210	100	182103
vert	210	100	182203
bleu	210	100	182303
rouge	210	100	182403
jaune	210	100	182503
blanc	210	100	182603



COUTEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable, massif forgé. Manche en polypropylène noir.

L mm	L lame mm	Code
188	80	120435
207	100	120436



COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code
190	90	090310



COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code
200	100		090147



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code
182	80	090300
203	95	090303



COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code
90	90	467904



FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT

Manche en acier inoxydable. Aiguisage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

Type	L mm	L lame mm	Code
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code
300	300	125042



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code
300	300	125047



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code
250	250	125055



FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

L mm	L mèche mm	Code
300	300	125072



AFFUTEUR MANUEL

Matière : ABS / barrettes en carbure de tungstène et barrettes en céramique

Marque	L mm	I mm	H mm	Code
Déglon	190	50	60	9975600-C



AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous couteaux, sauf à la lame dentée ou affûtée sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, en sécurité. A utiliser avec de l'eau.

L mm	Code
235	120340



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code
300	300	125046



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code
300	300	125050



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code
300	300	090630



Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

Lisse et chanfreinée.

Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée

Facile d'entretien

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

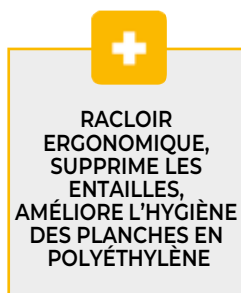
Type	L mm	I mm	Ep. mm	Code
blanc	400	300	20	130312
blanc	400	250	20	130311
rouge	600	400	20	130080
rouge	530	325	20	270218
bleue	600	400	20	130074
bleue	530	325	20	270212
verte	600	400	20	130082
verte	530	325	20	270220
jaune	600	400	20	130076
jaune	530	325	20	270214
marron	600	400	20	130078
marron	530	325	20	270216
noir	530	325	20	270221
blanc	600	400	20	130315
blanc	530	325	20	130317



RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

L mm	I mm	H mm	Code
415	228	165	139002



**RACLOIR
ERGONOMIQUE,
SUPPRIME LES
ENTAILLES,
AMÉLIORE L'HYGIÈNE
DES PLANCHES EN
POLYÉTHYLÈNE**



RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

Type	L mm	I mm	Code
racloir	202	70	139005
2 lames de rechange		70	139006



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette. Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep mm	Code
600	400	20	130083
530	325	20	270223



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites



Menus spéciaux



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

L mm	l mm	Ep. mm	Code
600	400	20	072435
530	325	20	072437
400	300	20	072439



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE

L mm	l mm	Ep. mm	Code
400	300	20	072460
530	325	20	072465
600	400	20	072470



BILLOT ROND PEHD 500

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code
blanc	450	140	130101
bleu	450	140	130102
jaune	450	140	130103
rouge	450	140	130105
vert	450	140	130106



Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Polissage électrolytique pour un nettoyage facile.

Manche ergonomique en polypropylène.

Lame pivotante au tranchant rasoir.

EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

L mm	H mm	Code
215	17	120901



EPLUCHEUR ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code
160	10	090380



EPLUCHEUR ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

L mm	H mm	Code
180	10	090382



EPLUCHEUR ROUGE

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. jManche rouge pour éviter de le perdre.

L mm	H mm	Code
165	10	090381



EPLUCHEUR ÉCONOME

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code
163	13	120902



ÉQUEUTEUR À TOMATE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	I mm	Code
150	265	090417



RASOIR À LÉGUMES

En Acrylonitrile Butadiène Styène (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée.

L mm	H mm	Code
110	20	090384



EPLUCHEUR À ASPERGES

En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs.

L mm	H mm	Code
230	30	090397



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Lame en acier inoxydable. Lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

L mm	H mm	Code
195	10	120906



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code
230	45	150	120451
360	45	160	181021



HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES

Lame en acier inoxydable. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code
230	45	150	090570



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré.

L mm	Code
240	120818



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code
250	120817



CISEAUX TOUS SERVICES

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code
215	120801



CISEAUX AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code
195	120802



CISEAUX CHROMÉS

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code
180	120804



CISEAUX PROFESSIONNELS

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code
205	75	120809



CISEAUX TRÈS POINTUS

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code
155	121135



CISEAUX À HERBES 5 LAMES

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code
------	------	------



DÉCORE-CITRON

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	Code
droitier	140	090450



ZESTEUR MATFER

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code
145	120908



CANNELEUR EN V

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code
158	24	17	120909



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	L lame mm	l mm	Code
230	230	110	090370



CANNELEUR

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code
155	120904



CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affûtée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	Code
150	120910



MATFER COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code
220	110	120912



APPAREILS MANUELS

- Essoreuse à salades
- Mandolines
- Coupe-frites
- Siphons
- Mesureurs



MANIVELLE FACILE À
FAIRE TOURNER



ESSOREUSE SALADE ø20 MANUELLE

Essoreuse à salade pour 3 à 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code
essoreuse	430	500	E002



ESSOREUSE SALADE ø10 MANUELLE

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code
essoreuse	420	330	E001





Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité



LIVRÉE AVEC POUSSOIR
ROTATIF POUR
RÉALISER LES POMMES
GAUFRETTES

Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufree.
Lame réversible et gaufree en acier "spécial coutellerie".
Découpe en bâtonnets, précise et nette.
Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.
Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.
Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.
Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

MANDOLINE SWING AVEC POUSSOIRS

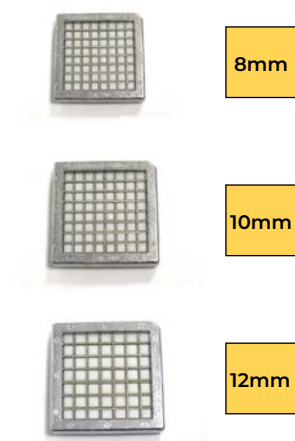
Type	L mm	I mm	Poids g	Code
mandoline	445	195	1190	2015.03



COUPE FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités.
Production entre 100 kg - 150 kg par heure.

Coupe	L mm	I mm	H mm	Poids Kg	Code
8 x 8	280	512	735	4	1020060
10 x 10					1020061
12 x 12					1020062



JEUX DE GRILLE-PRESSE POUR COUPE FRITE CF-5

Pour obtenir des coupes de tailles différentes : 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.

Taille de coupe	Code
8x8 mm	1020065
10x10 mm	1020070
12x12 mm	1020075



PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, érogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Avec socle ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. 4 mm (épaisseur tranche).

Type	L mm	I mm	H mm	Code
pèle-pomme	305	110	135	215155
couteau peleur de rechange				215158

SIPHON
POLYVALENT
PRÉPARATIONS
CHAUDES ET
FROIDES



GOURMET WHIP



SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

Type	C cl	Code
siphon	25	672044
siphon	50	672043
siphon	100	672039
joint de bouteille rouge		880092
douille tulipe rouge		880094
douille cannelée rouge		880096
douille ronde rouge		880098
tête siphon		880099
porte capsule rouge		880100

Siphon tout inox,
sécurité d'utilisation,
conforme à la norme
DF21-901:2013.



3 douilles à décor différents fournis.



Porte capsule en acier inoxydable,
ergonomique avec revêtement
silicone anti-dérapant.

Bande silicone sur le pourtour haut
pour une prise en main sécurisée.



Joint silicone avec ergot facilitant
l'extraction pour le nettoyage.

Corps en acier inoxydable brossé,
tête en acier inoxydable avec valve
fixée.

Indication sur le corps du siphon du
niveau de remplissage maximum.



SIPHON THERMO XPRESS + 1 L

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N2O iSi 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code
siphon	360	113	100	2250	672050



SIPHON THERMO WHIP

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale. Tenue jusqu'à 8h pour produits froids et jusqu'à 3h pour produits chauds. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Evite l'utilisation du bain marie pour maintenir les préparations au chaud. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

C cl	Code
50	672046



ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Positionnement stable sur le siphon.

H mm	Ø mm	Code
105	180	672030



JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: Ø 3 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 2/4: Ø 5 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 3/4: Ø 3 mm et L 40 mm. Dimension aiguille 4/4: Ø 5 mm et L 30 mm.

Code
672036



SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

Jeu de 3 douilles de décoration en acier inoxydable (x1) et en polypropylène (x2). Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend un adaptateur, une douille tube en acier inoxydable, une douille rose et une douille carrée en polypropylène. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code
672037



SET DE 3 DOUILLES INOX

Set de 3 douilles en acier inoxydable haute résistance. Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend une douille cannelée, une douille unie et ronde et une douille tulipe. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code
672038



GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code
672000

JUSQU'À 20% DE
FOISSONNEMENT EN
PLUS QU'UNE CAPSULE
CLASSIQUE



CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N°20 nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). Economise la crème. Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût. Réduit le coût de chaque portion. Produit une crème chantilly naturelle, sans additif. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente Interdite aux mineurs.

Type	L mm	Poids g	Code
boîte de 10	65	8	044181
boîte de 24	65	8	044184
boîte de 50	65	8	044186



HOUSSE DE PROTECTION

Housse en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

Type	Code
pour siphon 0,5 l.	672103
pour siphon 1 l.	672104



SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons iSi en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	Code
115	160	672106



MINI-ÉTUVE

Carrosserie tout inox avec isolation. Mini-étuve ou cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons. Réglable 4 positions (30 pour le chocolat, 45 pour le nappage, 65 pour les siphons, 80 pour les sauces). Système de ventilation de l'air chaud pour une température homogène. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtissier. Porte transparente. Mini-étuve livrée avec une grille format GN 1/2, amovible. Capacité : 4 siphons 1L ou 6 siphons 0,5L. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Dimension intérieure : L330mm l.270mm H.400mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code
400	425	534	16000	400	230	50	675007



KIT RAPID'INFUSION

Rapid'infusion: infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes. Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N°20. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates. Préserve le goût et les arômes qui sont transférés dans le liquide. Contient 1 porte-tamis 100 % silicone, 1 tamis 100% inox, 1 tube de ventilation 100% inox, 1 tube en silicone 100% silicone et 1 brosse de nettoyage.

Code
672090



CUILLÈRES DE MESURE

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (Ø 20/25/30/40 mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

	Code
Comprend 1 cuillère de 2 ml (Ø 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (Ø 2.5 cm), 1 cuillère de 5 ml (Ø 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (Ø 4 cm).	4827.01



MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code
50	10	251101
70	25	251102
110	50	251105
130	100	251110
190	200	251120



BOL GRADUÉ À MANCHE

Bol gradué à manche en polypropylène. Muni d'une poignée de manipulation, avec graduations de 0,25 à 2 litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code
------	------	------	------



POT GRADUÉ

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradué en 1/10 de litre.

H mm	C (litres)	Code
140	0.5	4021.05N
170	1.0	4021.10N
240	3.0	4021.30N
265	5.0	4021.50N



VERRE MESURE

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : fécule, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

H mm	C cl	Cdt	Code
161	58,5	6	553295



PICHET GRADUÉ 1L

Pichet en copolyester. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

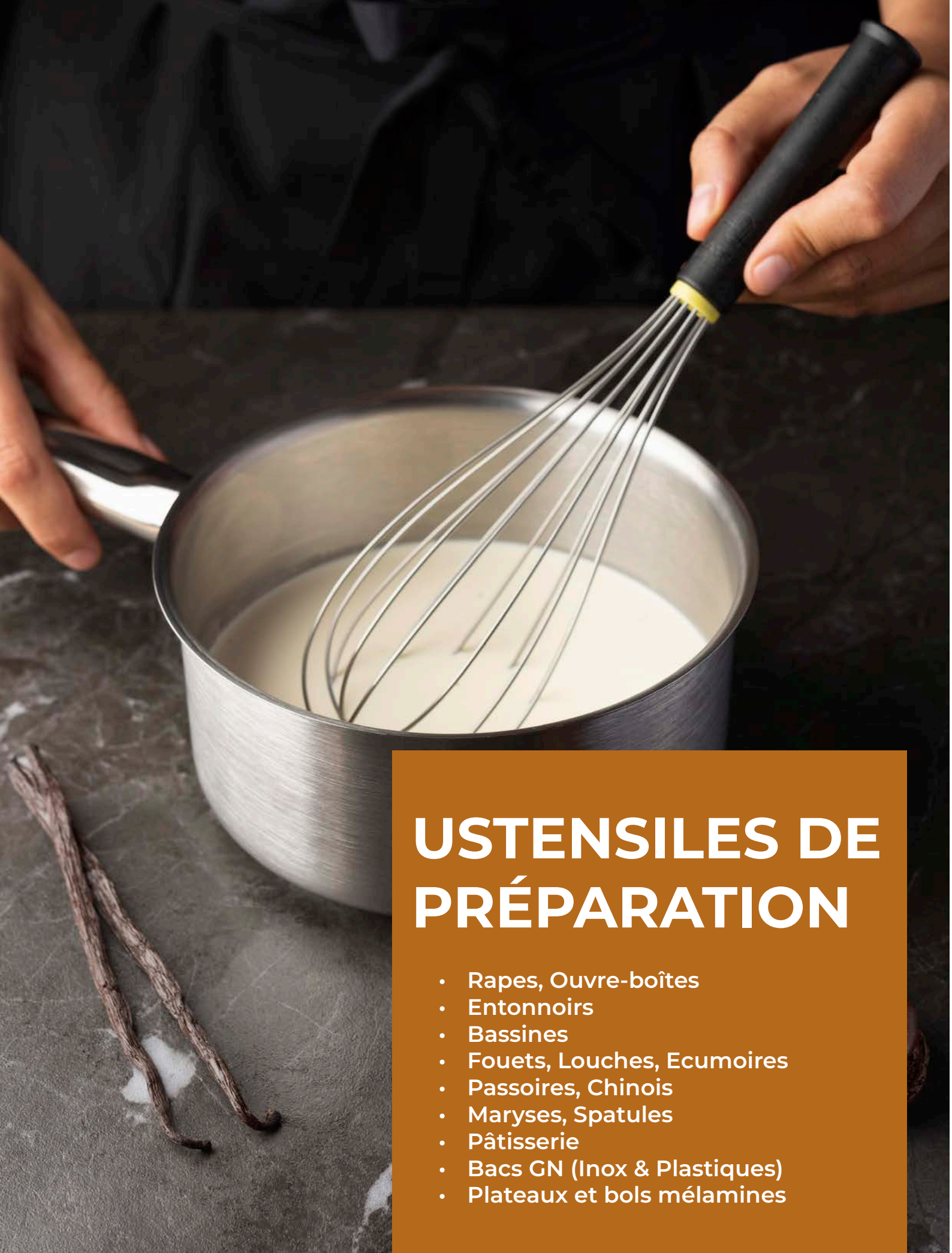
H mm	C cl	Code
180	100	251012



SEAU GRADUE

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code
------	------	------	------



USTENSILES DE PRÉPARATION

- Rapes, Ouvre-boîtes
- Entonnoirs
- Bassines
- Fouets, Louches, Ecumoires
- Passoires, Chinois
- Maryses, Spatules
- Pâtisserie
- Bacs GN (Inox & Plastiques)
- Plateaux et bols mélamines

La râpe incontournable des Chefs pour un résultat parfait et sans effort



UNE SURFACE DE COUPE
LARGE POUR PLUS DE
PERFORMANCE

RÂPE MICROPLANE

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. A épuisement du stock, la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code
noire	320	200	25	186601
rouge	320	200	25	991616
jaune	320	200	25	991617
verte	320	200	25	991618
cannelle	320	200	25	991619



RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices dures. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main.

L mm	l mm	Code
230	25	186604



RÂPE DECLON

Idéale pour râper sans effort toutes les épices. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Manche ergonomique noir, toucher velours avec embout en caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Oeillet de suspension. Râpe large ergonomique.

Type	L mm	l mm	Code
ultra gros grains	310	65	3945731-V
grains moyen	390	39	3945339-V
fine	390	39	3945139-V
poussoir universel			3944007-C



BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de boîtes, y compris les boîtes carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactérien ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boîtes ouvertes par jour environ.

Type	L mm	Ø mm	Code
20 boîtes	400		230203
20 boîtes	630		230207
40 boîtes	630		230209
60 boîtes	920		230210
molette EZ20/EZ40		25	230257
lame de rechange			230255



DÉCOUPE SANS ARÊTE
= SÉCURITÉ



OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boîtes jusqu'à 5/l. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code
670	400	25	230190

OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée (découpe du couvercle côté extérieur). Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	H mm	Ø mm	Code
80	55	12,5	072996

SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code
ouvre-boîtes	230006



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code
ouvre-boîtes	230007
molette de rechange	230010
couteau de rechange	230008

ERGONOMIQUE



OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	l mm	Code
220	60	230101

◆ USTENSILES DE PRÉPARATION



ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code
entonnoir	270	140	75	360	116601
joint de rechange					116534

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code
308	208	150	805	116540



ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Économie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolymère incassable. L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec un support en acier chromé.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code
420	220	150	750	116605



GAIN DE TEMPS

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code
entonnoir	180	185	190	960	258825
jeu 3 embouts					116523
ressort					116524
poignée					116525
tige + bille+ écrou					116526



ENTONNOIR INOX

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

H mm	Ø mm	Code
110	100	116219
125	120	116220



ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

H mm	Ø mm	Code
120	120	071125
160	160	071129



*En acier inoxydable très épais.
Très robuste pour une meilleure longévité.
Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.
Très léger et facile à nettoyer.*

LE BORD OUVERT
DEMI-ROND
FACILITE LE
NETTOYAGE



BASSINE INOX À FOND PLAT

Excellente stabilité.

Ø mm	H mm	C cl	Code
160	85	100	702616
180	90	150	702618
200	100	200	702620
220	110	250	702622
240	115	350	702624
260	125	450	702626
280	130	550	702628
300	135	650	702630
320	140	800	702632
360	160	1150	702636
400	180	1650	702640



BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

Ø mm	H mm	C cl	Code
200	100	200	703020
250	125	350	703025
300	150	650	703030
350	175	1000	703035
400	200	1500	703040



SUPPORT ÉLASTOMÈRE

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de Ø200 à 400 mm.

Ø mm	Code
180	703019





BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code
190	100	110	116451
240	250	190	116452
280	450	260	116453
325	600	310	116454
360	900	410	116455
400	1300	520	116456

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Protège le contenu de la bassine pendant le stockage.

Ø mm	Code
190	116351
240	116352
280	116353
325	116354
360	116355
400	116356

Pomme invrillable grâce aux fils à mémoire de forme

SOLIDITÉ

Grâce aux fils à mémoire de forme, la pomme du fouet FMC est invrillable pour une durée de vie plus longue.

RÉSISTANCE

Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

ISOLATION

Manche isolant de la chaleur pour une prise en main parfaite sans risque de brûlure.

EFFICACITÉ

Renflement du manche pour éviter tout glissement.



Spirale rotative pour faciliter le mélange

MÉLANGE PARFAITEMENT
HOMOGÈNE



FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Permet de cuire des sauces et crèmes à base de lait sans qu'elles attachent. Spirale démontable.

L mm	L mm utile	Ø emp. mm	Code
340	180	85	111055



FOUET À SAUCE

L mm	L mm utile	Code
250	150	111022
300	185	111023
350	215	111024
400	240	111025
450	245	111026
500	245	111027



LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM

Code
111002



FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code
400	240	111035
450	245	111036



FOUET À BLANC

Sa pomme large et ses fils souples sont parfaits pour battre les blancs en neige.

L mm	L mm utile	Ø mm	Code
450	245	120	111046



MANCHE PLEIN PLUS
CONFORTABLE EN MAIN



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

ECUMOIRE À FRITURE

L mm	Ø mm	Code
400	130	112293
400	150	112294
480	180	112295
480	200	112296

L mm	Ø mm	Code
560	220	112297
560	240	112298
560	280	112300



NID À FRITURE

En fils d'acier inoxydable soudés. Moule en 2 parties pour la confection des "nids". Long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code
415	100	112320

Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance



LOUCHE MONOBLOC

L mm	Ø mm	C cl	Code
360	60	5	112021
400	80	12,5	112022
440	100	25	112023
490	120	50	112024
570	140	75	112025
590	160	100	112026
640	200	200	112028

ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code
385	80	112061
420	100	112062
480	120	112063
530	140	112064
600	160	112065
650	180	112066

LOUCHE PORTION

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche PVC incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

Type	L mm	C cl	Code
bleue	317	6	112730
grise	365	12	112731
verte	365	17,5	112732
orange	360	23,5	112733
rouge	370	35	112734





En acier inoxydable monobloc.

Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités.

Grand manche pour éviter les brûlures et projections.

Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.

Très résistant qui supporte les forts écarts de température.

Palette pleine afin de prélever les aliments.



SPATULE AJOURÉE

Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

L mm	I mm	Code
500	120	112404



SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	I mm	Code
500	120	112405



CUILLÈRE À RAGOUT

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur. Cuillère droite.

Type	L mm	C cl	Code
droite	370	550	112040
de côté	340	700	112041

La fusion d'une araignée et d'une écumoire

GRILLE FINE POUR ÉCOUTTER
LES PETITS PRODUITS DÉLICATS

CONFORT

Manche incurvé pour une meilleure
préhension..

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

RÉSISTANT

Matériau composite Exoglass®.

POLYVALENT

Rétention des produits grâce à l'arête sur
le pourtour.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS

Maille en acier inoxydable. Bonne
récupération des produits fins.



SKIM'ALL

Longueur manche : 410 mm.

L mm	Ø mm	Code
425	120	112282

© Ferrandi-Rina Nurra

Passe-sauce Exoglass monobloc à toile inox triple

STABILITÉ

Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

INDÉFORMABLE

Matériau composite Exoglass®.

TAMISAGE FIN

Maille triple fine en acier inoxydable.

SOLIDITÉ

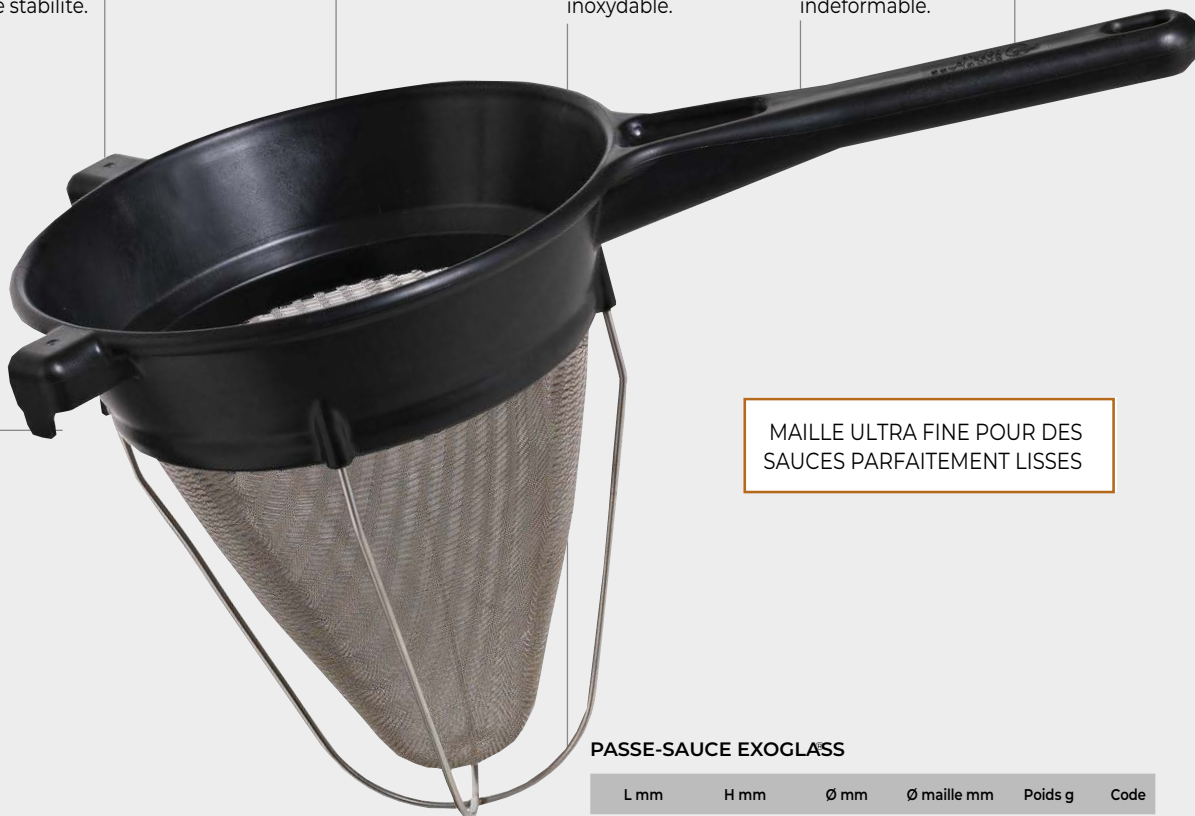
Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.

ERGONOMIE

Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

CONFORT

Manche isolant de la chaleur et plein.



MAILLE ULTRA FINE POUR DES SAUCES PARFAITEMENT LISSES

PASSE-SAUCE EXOGLASS

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Poids g	Code
410	220	200	0.45	500	017360
490	270	255	0.45	700	017362



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Utilisable pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces. Longueur manche : 195 mm.

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Code
410	95	200	0.70	017364
410	95	200	1.00	017365



Versez vos préparations en toute autonomie



ROBUSTE ET STABLE

Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu du passe-sauce.

Passe-sauce bien ancré dans son support.

DÉMONTABLE ET PRATIQUE

Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.

Visibilité du résultat grâce au socle en étoile.

PLUS BESOIN DE TENIR LE
PASSE-SAUCES, LA PRÉPARATION
SE FILTRE SEULE



SUPPORT PASSE-SAUCES EXOGLASS

Plus besoin d'être deux pour filtrer une sauce. Matériau composite Exoglass®. Conçu pour le passe-sauce Matfer 017360. Adapté à des diamètres de casseroles de 140 à 240 mm.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code
260	240	165	200	368000	017363





PASSOIRE CONIQUE À ANSES

En acier inoxydable. A poignées et bord jonc. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
310	110	240	350	713824
349	125	280	500	713828
366	140	320	700	713832
420	155	360	1000	713836
464	180	400	1500	713840



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En acier inoxydable. Fond cerclé et deux poignées pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
640	250	450	2300	713245
700	280	500	3100	713250



PASSOIRE À FRUITS

En acier inoxydable. Sur socle et à poignée pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
285	127	205	300	017241
338	140	250	455	017242



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En aluminium avec fond cerclé. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
776	330	600	6700	529560



PASSOIRE À GRAS

En aluminium avec fond cerclé, 3 pieds. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
382	145	280	760	528028
445	165	320	1100	528032
483	180	360	1500	528036
540	190	400	2000	528040



PASSOIRE À GRAS

En aluminium. Queue et poignée opposées pour faciliter le transport en cas d'ingrédients lourds. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
547	135	240	500	528124
630	145	280	460	528128



PASSOIRE À GRAS

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code
475	110	240	300	712724
516	125	280	500	712728



PASSOIRE

En polypropylène. Très légère et robuste. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code
145	320	270	071452
160	360	400	071456



PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable. Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie, grâce notamment à son tamis de filtration interchangeable. Facile d'entretien. Longueur du manche : 370 mm. Toile double maille (fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm).

Type	L mm	Ø mm	Code
passoire	370	300	071389
passoire	370	350	071391
toile de rechange		300	071399
toile de rechange		350	071401



SUPPORT PASSE-SAUCE

Fil d'acier inoxydable. Support pour chinois et passe-sauce. Réversible, diamètres 170 et 205 mm.

H mm	Code
215	116515



CHINOIS

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

L mm	H mm	Ø mm	Code
92	65	100	017330
145	120	135	017332
160	180	185	017334
160	200	210	017335
175	230	230	017337



PASSOIRE RENFORCÉE

En acier inoxydable. Avec double renfort latéral. Armature et poignée très résistantes. Mailles serrées renforcées. Suspension possible par le manche et patte d'appui. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur manche : 280 mm.

L mm	Ø mm	Code
500	220	071370
540	260	071372
580	300	071374



PASSETTE INOX

De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

L mm	Ø mm	Code
210	70	020420
260	100	020422
310	160	020424
350	200	020426
330	180	020425



LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	l mm	Code
870	700	017410



Matériau composite Exoglass®.
Monobloc robuste, indéformable.

Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

Type	L mm	I mm	Code
noir	300	90	112419
gris	300	90	112420
bleu	300	90	112421
rouge	300	90	112422



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

Type	L mm	I mm	Code
noir	300	85	112429
gris	300	85	112430



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	I mm	Code
350	64	113501



SPATULE EXOGLASS®

L mm	I mm	Code
250	40	113025
300	48	113030
350	55	113035
400	64	113040
450	71	113045
500	79	113050

◆ USTENSILES DE PRÉPARATION



SPATULE ELVEA

Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	L utile mm	l mm	Code
250	83	52	113525
350	115	70	113535
450	115	70	113545



SPATULE ELVEO

Palette souple en silicone pour bien racler le fond du récipient.

L mm	L utile mm	l mm	Code
250	83	52	113724
350	115	70	113735
420	115	70	113745



SPATULE CREUSE SPATULON

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette creuse en élastomère thermoplastique. Idéale pour les pâtes molles, pour remplir les poches à pâtisserie. Longueur manche : 170 mm.

L mm	L utile mm	l mm	Code
250	100	70	113825
350	100	70	113833



SPATULE ELVEO

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette étroite en silicone spécialement adaptée pour racler les pots étroits. Longueur manche : 170 mm. Permet de vider et racler les contenants cylindriques.

L mm	L utile mm	l mm	Code
250	83	30	113720



CHALUMEAU GAZ MATFER

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code
245	110	170	480	061680

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en tout sécurité.

H mm	Ø mm	C cl	Code
90	90	36	061684



BOÎTE DE 26 DOUILLES DÉCORS FINS

	Code
26 douilles en acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 57R et 58R), 53) et 3 douilles pétales (55,	431498



POCHE PÂTISSÈRE EXPORT

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle

L mm	Code
310	160202
340	160203
400	160204



ROULEAU DE 100 POCHES PÂTISSÈRES

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Résiste à 70°C

L mm	l mm	Ep. mm	Code
530	260	0,07	165018



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolymère "choix du pâtissier".

	Code
4 douilles unies (U2, U4, U6 et U9), 4 douilles cannelées (B8, C6, D4, et D8), 2 douilles pâtissières (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents	166001



BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolymère "choix du pâtissier".

	Code
Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166003



TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

Taille maille mm	Ø mm	Code
0.64	220	115092
1.28	220	115082
1.28	250	115083
1.28	300	115084
1.28	400	115085

Décoince vos bacs gastronorme rapidement, sans effort et en toute sécurité

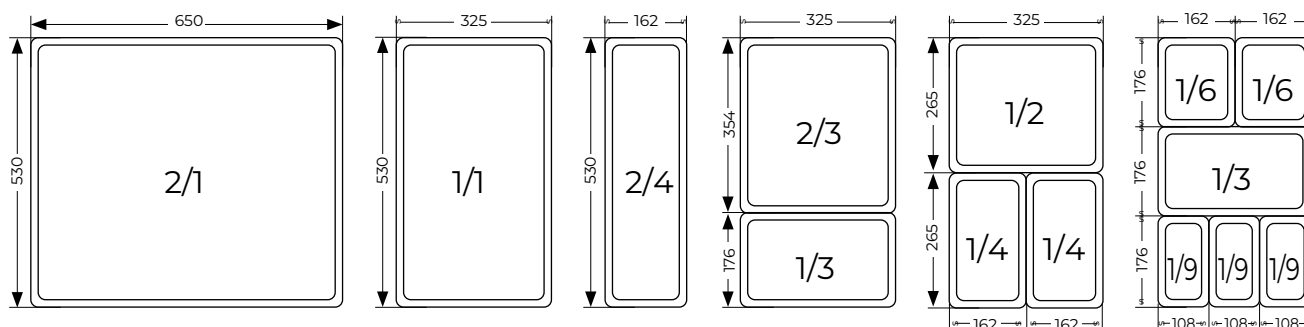
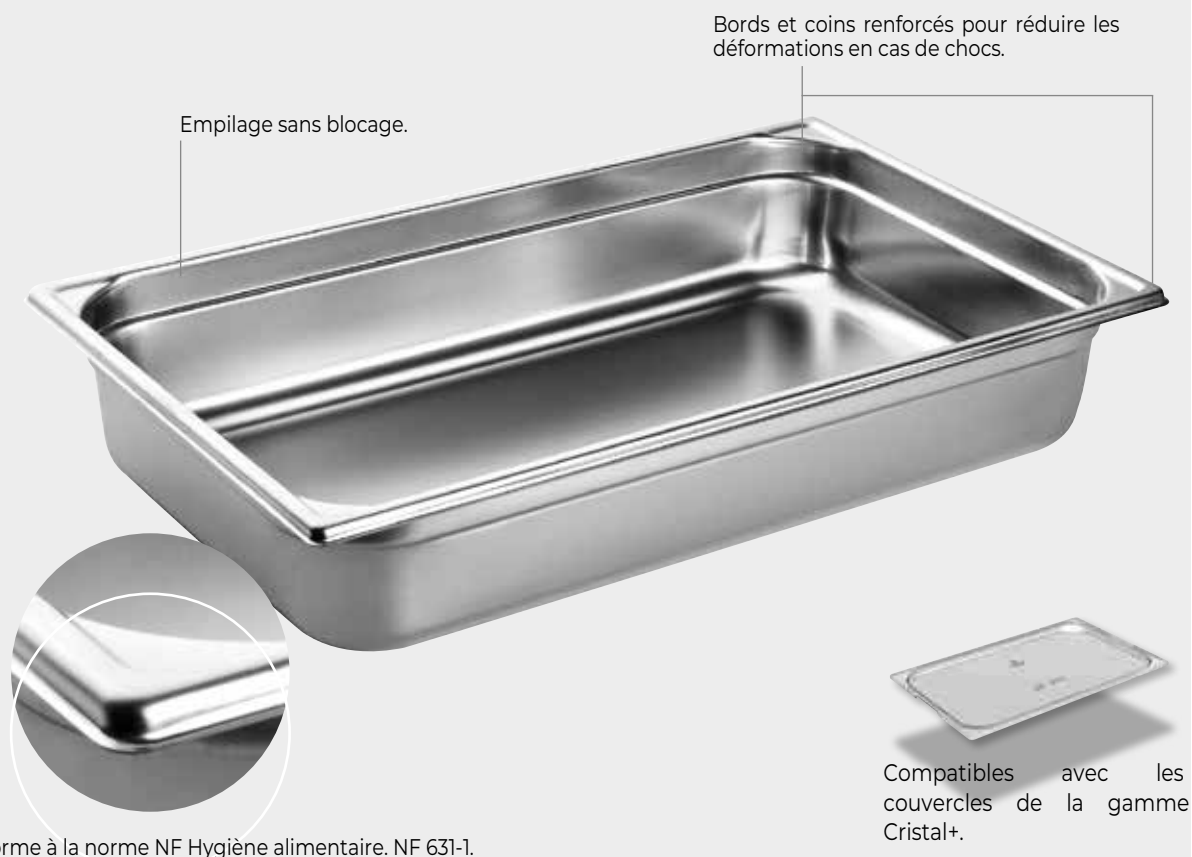


PINCE À DÉCOINCER LES BACS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code
163	126	28	129	778720



Bacs gastronorme de qualité premium



BAC GN 2/1

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code
530	650	20	650	740002
530	650	40	1200	740004
530	650	55	1650	740005
530	650	65	1900	740006
530	650	100	2900	740010
530	650	150	4300	740015
530	650	200	5800	740020



GN 2/1

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code
530	650	100	290	740310
530	650	150	430	740315
530	650	200	580	740320



GN 1/1



GN 1/1

BAC GN 1/1

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
530	325	20	300	741002
530	325	40	580	741004
530	325	55	670	741005
530	325	65	900	741006
530	325	100	1350	741010
530	325	150	2000	741015
325	530	200	2800	741020

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
530	325	55	670	741305
530	325	65	900	741306
530	325	100	1350	741310
530	325	150	2000	741315
530	325	200	2800	741320



GN 1/1



GN 1/1

BAC AVEC ANSES FIXES

Type	L mm	I mm	H mm	C cl	Code
GN 1/1	530	325	100	1350	741110
GN 1/1	530	325	150	2000	741115
GN 2/3	354	325	150	900	942115

BAC AVEC ANSES PANIER

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
530	325	100	1350	741210
530	325	150	2000	741215
530	325	200	2800	741220



GN 2/3



GN 1/2



GN 1/2

BAC GN 2/3

H mm	C cl	Code
40	350	742004
65	550	742006
100	870	742010
150	1300	742015
200	1670	742020

BAC GN 1/2

H mm	C cl	Code
20	120	743002
40	250	743004
55	330	743005
65	400	743006
100	620	743010
150	900	743015
200	1200	743020

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES GN 1/2

H mm	C cl	Code
65	400	743306
100	620	743310
150	900	743315
200	1200	743320



BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code
40	250	743604
65	400	743606
100	620	743610
150	900	743615



BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code
40	160	744004
55	210	744005
65	250	744006
100	370	744010
150	570	744015
200	750	744020
250	1000	744025



BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code
40	110	745004
55	150	745005
65	170	745006
100	250	745010
150	400	745015
200	520	745020



BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code
65	100	746006
100	170	746010
150	220	746015
200	300	746020



BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code
65	60	747006
100	80	747010



BAC PERFORÉ

GN 2/1

Type	H mm	C cl	Code
fond perforé	55	1650	740405
fond perforé	65	1900	740406
fond et côtés perforés	100	2900	740410
fond et côtés perforés	150	5800	740415



BAC PERFORÉ

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code
fond perforé	40	580	741404
fond perforé	55	670	741405
fond perforé	65	900	741406
fond et côtés perforés	100	1350	741410
fond et côtés perforés	150	2000	741415
fond et côtés perforés	200	2800	741420



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code
100	1350	741510
150	2000	741515
200	2800	741520



BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code
65	550	742406
100	870	742410
150	1300	742415



BAC PERFORÉ

GN 1/2

Type	H mm	C cl	Code
fond perforé	65	400	743406
fond et côtés perforés	100	620	743410
fond et côtés perforés	150	900	743415



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code
100	620	743710



COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code
GN 2/1	747700
GN 1/1	747701
GN 2/3	747702
GN 1/2	747712
GN 2/4	747724
GN 1/3	747713
GN 1/4	747714
GN 1/6	747716
GN 1/9	747719



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	Code
GN 2/1	748000
GN 1/1	748001
GN 2/3	748002
GN 1/2	748012
GN 2/4	748024
GN 1/3	748013
GN 1/4	748014
GN 1/6	748016
GN 1/9	748019



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

Type	Code
GN 2/1	748100
GN 1/1	748101
GN 1/2	748112



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code
GN 1/1	748201



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Encoche pour ustensile à laisser dans le bac : louche, pelle, etc..

Type	Code
GN 1/1	748501
GN 1/2	748512
GN 1/3	748513
GN 1/4	748514
GN 1/6	748516



COUVERCLE ÉTANCHE

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone. Avec soupape d'évacuation de l'air chaud. Adaptable sur les bacs à partir de 55 mm de hauteur.

Type	Code
GN 1/1	748701
GN 1/2	748712
GN 1/3	748713
GN 1/4	748714
GN 1/6	748716
GN 1/1	748801
GN 1/2	748812



BARRETTE DE COMPOSITION

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox. Maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

type	L mm	I mm	Poids g	Code
clipsable	530	21	160	749801
non clipsable	325	22	89	749712



EGOUTTOIR

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox.

Type	L mm	I mm	H mm	Poids g	Code
GN 1/1	530	325	20	815	750001
GN 1/2	325	264	20	335	750012



PINCE POUR BACS GASTRONORME

Pince en acier inoxydable. Pour la manutention sûre de bacs gastronorme et plats à rebords chauds.

L mm	I mm	H mm	Poids g	Code
185	23	80	160	749800



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

Visserie inox fournie. Capacité : 6 bacs GN1/9 ou 4 bacs GN1/6 ou 2 bacs GN1/3 - de hauteur 6,5 ou 10 cm. (fourni sans bac ni couvercle)

L mm	I mm	H mm	Poids g	Code
680	180	155	1000	718000

BACS GASTRONORME CRISTAL PLUS

Matériau recyclable 100% : copolymère "cristal".

Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.

Transparent : identification rapide du contenu.

Emboîtable à vide.

Couvercle en creux pour l'empilabilité.

Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
650	530	150	3800	750115
650	530	200	5000	750120



GN 1/1

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
530	325	65	650	751106
530	325	100	1150	751110
530	325	150	1750	751115
530	325	200	2350	751120



GN 1/2

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
325	265	65	300	753106
325	265	100	500	753110
325	265	150	750	753115
325	265	200	1000	753120



GN 1/3

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
325	176	65	200	754106
325	176	100	300	754110
325	176	150	450	754115



GN 1/4

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
265	162	100	200	755110
265	162	150	300	755115



GN 1/6

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
176	162	65	70	756106
176	162	100	100	756110
176	162	150	150	756115



GN 1/9

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
176	108	65	50	757106
176	108	100	70	757110



COUVERCLE

Type	L mm	I mm	Code
GN 2/1	650	530	758100
GN 1/1	530	325	758101
GN 1/2	325	265	758112
GN 1/3	325	176	758113
GN 1/4	265	162	758114
GN 1/6	176	162	758116
GN 1/9	176	108	758119



EGOUTTOIR

Type	L mm	I mm	Code
GN 1/1	530	325	759101
GN 1/2	325	265	759112
GN 1/3	325	176	759113
GN 1/4	265	162	759114
GN 1/6	176	162	759116

◆ USTENSILES DE PRÉPARATION

BACS GASTRONORME MODULUS RIGIDE

Matériau recyclable 100% : polypropylène.

Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.

Transparent : identification rapide du contenu.

Graduation des contenances sur les côtés.

Empilable avec couvercle.

Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.



GN 1/1

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
530	325	65	700	256070
530	325	100	1200	256013
530	325	150	1800	256018



GN 2/3

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
354	325	100	800	256080
354	325	150	1200	256012



GN 1/2

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
325	265	65	400	256040
325	265	100	600	256060
325	265	150	800	256075



GN 1/3

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
325	176	100	350	256035
325	176	150	500	256050



GN 1/4

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
265	162	100	250	256025
265	162	150	350	256036



GN 1/6

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
176	162	100	150	256015
176	162	150	200	256020



GN 1/9

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
176	108	100	80	256010

TOTALEMENT HERMÉTIQUE





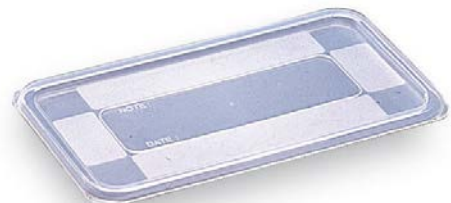
LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code
GN 1/9 sachet de 6	176	108	100	80	257310
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code
GN 1/1	530	325	256601



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code
GN 1/1	530	325	256501
GN 2/3	354	325	256502
GN 1/2	325	265	256512
GN 1/3	325	176	256513
GN 1/4	265	162	256514
GN 1/6	176	162	256516
GN 1/9	176	108	256519

◆ USTENSILES DE PRÉPARATION

BACS GASTRONORME MODULUS SOUPLE

Matériau recyclable 100% : polypropylène.

Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.

Transparent : identification rapide du contenu.

Graduation des contenances sur les côtés.

Emboîtable à vide.

Empilable avec couvercle.

Couvercle fourni séparément.



BAC GN 1/8

Type	L mm	I mm	H mm	Poids g	C cl	Code
boîte	162	132	45	35	50	254004
couvercle	162	132	10	20		254518



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code
162	45	50	255205



LOT 20 BACS GN 1/6

Type	L mm	I mm	H mm	C cl	Code
boîte	176	162	45	50	255050
boîte	176	162	60	100	255100
boîte	176	162	85	150	255150
boîte	176	162	110	200	255200
couvercle	176	162			255000



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

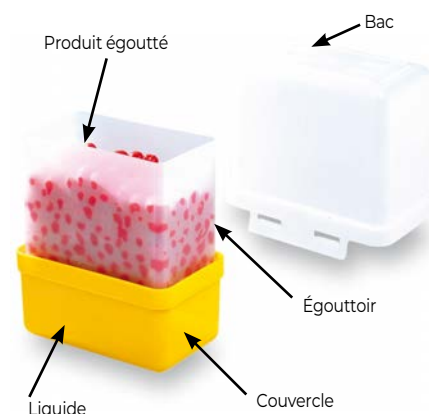
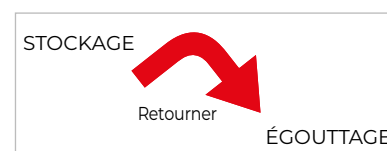
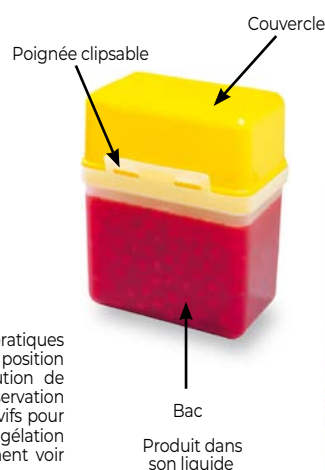
L mm	I mm	H mm	C cl	Code
176	162	60	100	255310
176	162	85	150	255315
176	162	110	200	255320



DUOBOX

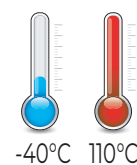
En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient. Couvercle hermétique.

L mm	I mm	H mm	C cl	Code
238	154	295	600	511530



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

- Bacs gastronormes de haute qualité fait en polycarbonate noir.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.



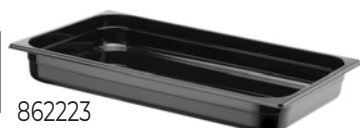
Peut être utilisé avec
des températures de -40°C/110°C

Gradué



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



862223

code	litres	H (mm)
862216	21	150
862223	14	100
862209	9	65

1/2



862421

code	litres	H (mm)
862407	12,5	200
862414	9,5	150
862421	6,5	100
862438	4	65

1/3



862520

code	litres	H (mm)
862506	7,8	200
862513	5,7	150
862520	4	100
862537	2,5	65

1/4



862629

code	litres	H (mm)
862612	4	150
862629	2,8	100
862636	1,8	65

1/6



862728

code	litres	H (mm)
862704	3,4	200
862711	2,4	150
862728	1,6	100
862735	1	65

1/9



862827

code	litres	H (mm)
862827	1	100

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm
862902	GN 1/1	530x325
862926	GN 1/2	325x265
862933	GN 1/3	325x176
862940	GN 1/4	265x162
862957	GN 1/6	176x162



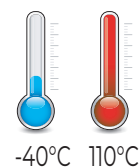
862902



◆ USTENSILES DE PRÉPARATION

BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

- Bacs gastronormes professionnels de haute qualité fait en polycarbonate blanc.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.



Peut être utilisé avec
des températures de -40°C/110°C

Gradué

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm



1/1



862285

code	litres	H (mm)
862285	9	65

1/2



862476

code	litres	H (mm)
862476	6,5	100
862483	4	65

1/3



862575

code	litres	H (mm)
862568	5,7	150
862575	4	100
862582	2,5	65

1/4



862674

code	litres	H (mm)
862674	2,8	100
862681	1,8	65

1/6



862773

code	litres	H (mm)
862766	2,4	150
862773	1,6	100
862780	1	65



862964

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm
862919	GN 1/1	530x325
862964	GN 1/2	265x325
862971	GN 1/3	325x176
862988	GN 1/4	265x162
862995	GN 1/6	176x162

MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger
- Ne passe pas au micro-onde



PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm
561508	360x205x(H)38
561515	495x270x(H)56



561607



PLATEAU GN 1/1

code	mm
561607	530x325x(H)20



PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN



code		mm
566046	GN 1/4	265x162x(H)20
566022	GN 1/3	325x177x(H)20
566015	GN 1/2	325x265x(H)20
566053	GN 2/4	530x163x(H)20
566930	GN 2/3	354x325x(H)20
566008	GN 1/1	530x325x(H)20



561560



SALADIER CARRÉ



- Fabriqué en mélamine.
- Résistance à la chaleur -20 °C à 70 °C.
- Convient au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.

code	couleur	mm
561560	Blanc	130x130x(H)65
561577	Blanc	190x190x(H)100
561584	Blanc	270x270x(H)105

CUISSON

- Batteries INOX
- Plaques à rôtir
- Poêles Anti-adhérente
- Poêles Acier Mineral B
- Poêles Choc Extreme
- Cocottes Fonte émaillée
- Plaques et Grilles
- Toiles de cuisson





SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C cl	Code
200	65	200	686020
240	80	360	686024
280	90	550	686028
320	105	800	686032

686028 et 686032 avec anse face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code
200	35	80	669420
240	40	140	669424
280	45	220	669428
320	50	320	669432



POÊLE

Ø mm	H mm	Code
200	35	685020
240	40	685024
280	45	685028
320	50	685032



WOK

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipés de vitrocéramique SCHOTT (diamètre 350 mm). Sans fond sandwich.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code
300	100	400	1,2	686730
350	100	500	1,5	686735



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code
240	80	300	686824
280	90	470	686828



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code
200	70	180	686520
240	80	300	686524
280	90	470	686528



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code
240	120	540	693024
280	140	860	693028
320	160	1280	693032
360	180	1830	693036
400	200	2500	693040
450	225	3600	693045
500	250	4900	693050



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code
120	60	60	691012
140	70	100	691014
160	80	160	691016
180	90	220	691018
200	100	310	691020
240	120	540	691024
280	140	860	691028

LOT 5 CASSEROLES

Série de 5 casseroles D.140, 160, 180, 200 et 240 mm.

Code
015122



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code
200	65	200	696020
240	80	360	696024
280	90	550	696028



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code
240	160	700	690024
280	185	1100	690028
320	215	1700	690032
360	240	2400	690036
400	270	3400	690040
450	300	4700	690045
500	330	6400	690050



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Code
280	90	550	697028
320	105	800	697032
360	120	1200	697036
400	130	1600	697040
450	150	2300	697045
500	165	3200	697050



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code
140	52	692014
160	49	692016
180	49	692018
200	50	692020
240	60	692024
280	74	692028
320	73	692032
360	73	692036
400	73	692040
450	80	692045
500	80	692050

Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux y compris induction.

La référence des Chefs exigeants

PRÉHENSION
SANS RISQUE DE
BRÛLURE

Bord « verse-franc ».

En acier inoxydable épais.

Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux



MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code
280	280	1720	694328
320	320	2500	694332
360	360	3600	694336
400	400	5000	694340

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet

MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code
240	240	1080	694024
280	280	1720	694028
320	320	2500	694032
360	360	3600	694036
400	400	5000	694040
450	450	7200	694045
500	500	9800	694050

Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf induction**





PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code
486	320	135	2	713540
580	400	138	2	713550
690	480	151	2	713560



BAIN-MARIE

Corps et poignée en acier inoxydable. Haut et étroit, spécialement conçu pour garder au chaud les sauces. Compatible avec les couvercles de la série "Excellence".

H mm	Ø mm	C cl	Code
100	100	75	702210
120	120	130	702212
140	140	210	702214
160	160	320	702216
180	180	360	702218



CUIT-PÂTES

En acier inoxydable. Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504. Dimension faitout : D.360xH.180 mm, 18,3L. Dimension cuit-pâtes : H18 mm, 2,8L, épaisseur 0,6 mm. Parfait pour service à la "portion". Compatible avec faitouts Excellence diamètre 360 mm. Perforés pour optimiser la cuisson et l'égouttage des pâtes.

Type	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code
ensemble complet		180	360	1830	7	693436
panier supplémentaire	210	180			0,6	713504

PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	I mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code
GN 2/1	530	650	20	570	1,5	749002
GN 2/1	530	650	55	1550	2	749005
GN 1/1	530	325	20	270	1,5	749102
GN 1/1	530	325	55	750	1,5	749105



ETAGE VAPEUR

En acier inoxydable. S'adapte sur récipient de cuisson "Excellence" de même diamètre : braisière, casserole, faitout, marmite, couscoussier, sauteuse, etc.

H mm	Ø mm	C cl	Code
120	240	550	698024
140	280	860	698028



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE INOX



UTILISATION

- Pour une durée de vie prolongée :
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
 - Eviter chocs violents ou thermiques (en cas d'oubli sur le feu, laisser refroidir à l'air).
 - Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
 - En fin de cuisson enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
 - Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissements).
 - Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abîmer vos récipients.
 - Utiliser des rangements appropriés.

ENTRETIEN

- Enlever les particules brûlées ou attachées en trempant dans l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs, produits alcalins, eau de javel, détergents acides, produits de nettoyage de fours.
- Rincer et essuyer après lavage.
- En cas de dépôt calcaire ou de coloration irisée suite à la cuisson de produit à forte teneur en amidon, chauffer avec de l'eau vinaigrée, laisser refroidir et laver normalement.
- Les dépôts calcaires non éliminés amènent de la corrosion sous dépôt.
- Enlever les tâches ou marques de surchauffes sur l'inox avec la pâte à polir Bistro inox.
- Pour l'entretien extérieur des récipients cuivre, utilisez polycuivre Bistro.
- Stocker dans un endroit sec et propre.



POÊLE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code
320	35	160	50	3	665116
355	40	200	90	4	665120
415	40	220	110	4	665122
434	40	240	130	4	665124
484	45	260	190	4	665126
508	45	280	200	4	665128
572	50	320	300	4	665132
636	50	360	400	5	665136
709	55	400	500	5	665140



SAUTEUSE ÉVASÉE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code
389	60	200	160	4	668220
430	65	240	260	4	668224
531	80	280	380	4	668228
611	85	320	600	4	668232



POÊLE À CRÊPE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code
437	20	250	80	3	666125
466	20	280	110	3	666128



WOK

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code
525	80	280	380	3	668128



POÊLE À BLINIS

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code
240	30	120	20	3	665612

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES

Le meilleur rapport qualité/prix



Corps en aluminium extra-fort.
Revêtement 4 couches anti-adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue rivetée en acier, revêtement époxy résistante à 150°C.



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	I mm	H mm	Ep. mm	Code
380	260	40	5	667638



POÊLE OVALE

L mm	I mm	H mm	Ep. mm	Code
584	260	50	5	667136
657	280	50	5	667140

TÔLE D'ACIER



Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 2 à 3mm). Matière minérale naturelle.

«Culotter la poêle avant la première utilisation. (se reporter à la notice)
Réservée à la cuisson des viandes, omelettes et crêpes

Attention : Ne jamais utiliser d'aliments acides tels que l'alcool, le vinaigre, le miel, les fruits et légumes acides (tomate, oseille, citron, pamplemousse, rhubarbe, aubergine etc), les fruits non murs. Cette liste est non exhaustive.
Compatible tous feux.

Peut être chauffée suffisamment pour saisir parfaitement.

Grande longévité et robustesse.

Queue feuillard soudée.

100% recyclable.



WOK

Ø mm	Ep. mm	Code
350	1	062035



L'ACIER

POÊLE EN ACIER

finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

- PROTECTION NATURELLE ANTI-OXYDATION
- FAVORISE LE CULOTTAGE
- POELE ROBUSTE - PRO - RECYCLABLE

Queue feuillard rivetée en acier : passage flash four possible

10min à 200°C

Épaisseur de 2.5 à 3 mm - indéformable

Tous feux dont INDUCTION

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B



POÊLE RONDE MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-561020		20	3,3	2,5	14	1
10-561024		24	3,5	2,5	17,5	1,39
10-561026		26	4	3	18,5	1,9
10-561028		28	4	3	21	2,15
10-561032	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,63
10-561036	Avec anse face à la queue	36	5	3	26	3,53

Convient pour tous les feux y compris l'induction. Passage flash four possible (200°C maxi.pendant 10 minutes)

POÊLE RONDE GRILL MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-561326		26	4	2,5	18,5	1,37
10-561332		32	4,5	2,5	23	2,31



SAUTEUSE PAYSANNE MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-561424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
10-561428		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
10-561432	Avec anse face à la queue	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Existe en version à 2 anses Réf 5654.

POÊLE À OMELETTE MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
10-561120		20	2,5	1,03
10-561124		24	2,5	1,35
10-561128		28	3	2,15

Poêle spécial omelette avec une large surface et une forme arrondi de la jupe pour retourner les omelettes et les faire glisser dans l'assiette facilement. L'acier permet de réaliser de savoureuses omelettes, dorées à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.



L'ANTI-ADHESIF

CHOC EXTREME

Fonte d'aluminium coulée sous pression

Revêtement PTFE

Résistance extra longue durée

DURETÉ EXTRÊME - DURÉE DE VIS PLUS LONGUE

Fond magnétique indéformable

Sur tous les feux y compris l'induction

CHOC EXTRÊME



*Idéale pour MIJOTER, RÉCHAUFFER, RÉAPPROPRIER,
SPÉCIAL POUR CUISSONS DÉLICATES*



POÊLE RONDE CHOC EXTREME - queue rivetée en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-830020		20	40	4,5	3	14	0,8
10-830024		24	46,5	4,5	3	16	1,16
10-830028		28	54	4,5	3	18,5	1,45
10-830032	avec anse face à la queue	32	63	4,5	3	22	2,27

La poêle CHOC EXTREME est en fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtue d'un anti-adhésif de qualité supérieure, offrant une bonne transmission de la chaleur et une très grande résistance à la déformation, à l'abrasion, aux chocs thermiques et physiques. Elles est idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.

SAUTEUSE CHOC EXTREME - queue rivetée en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-830424		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
10-830428		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

Revêtement anti-adhésif sur base dure inox résistant à l'abrasion et aux frottements mécaniques. Cette sauteuse est idéale pour mijoter les plats.

Queue en fonte d'inox ergonomique, fonctionnelle et solidement rivetée.

Ne pas surchauffer les ustensiles anti-adhésifs.



Couvercle en verre avec pontet inox

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342816		16	0,31
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19

Ce couvercle s'adapte sur les poêles rondes, sauteuses, coquelles et wok de la gamme CHOC EXTREME. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four

FONTE ÉMAILLÉE



Cocotte Signature ronde

	18 cm 1.8 Litres	UE 1	QMC 1	20 cm 2.4 Litres	UE 1	QMC 1	22 cm 3.3 Litres	UE 1	QMC 1	24 cm 4.2 Litres	UE 1	QMC 1
Noir mat		21177180000430		21177200000430		21177220000430		21177240000430				
		0024147260608		0024147263968		0024147260660		0024147260752				
Cerise		21177180602430		21177200602430		21177220602430		21177240602430				
		0024147260615		0024147263982		0024147260677		0024147259770				
Volcanique		21177180902430		21177200902430		21177220902430		21177240902430				
		0024147260622		0024147263999		0024147260684		0024147260769				
Azur		21177182202430		21177202202430		21177222202430		21177242202430				
		0024147328148		0024147328155		0024147287742		0024147321859				
Deep Teal				21177206422430				21177246422430				
				0024147294672				0024147294689				
Caraïbes				21177201702430				21177241702430				
				0024147264033				0024147262916				
Bamboo				21177204082430				21177244082430				
				0024147317913				0024147317951				
Nectar				21177206724430				21177246724430				
				0024147314776				0024147316022				
Meringue				21177207164430		21177227164430		21177247164430				
				0024147303404		0024147303411		0024147303428				
Flint				21177204442430				21177244442430				
				0024147271758				0024147267485				
Shell Pink				21177207774430				21177247774430				
				0024147308324				0024147308348				
Garnet				21177209494441				21177249494441				
				0024147332510				0024147329558				



Cocotte Signature ronde

26 cm		28 cm
5.3 Litres	UE 1 QMC 1	6.7 Litres UE 1 QMC 1

Noir mat



21177260000430



0024147260905

21177280000430



0024147260981

Cerise



21177260602430



0024147260912

21177280602430



0024147260998

Volcanique



21177260902430



0024147260929

21177280902430



0024147261001

Azur



21177262202430



0024147287759

21177282202430



0024147321842

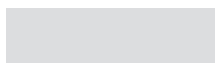
Meringue



21177267164430



0024147303435



FONTE ÉMAILLÉE



Cocotte Signature ovale

	27 cm 4.1 Litres	29 cm 4.7 Litres	31 cm 6.3 Litres	33 cm 7.5 Litres
	UE 1 QMC 1	UE 1 QMC 1	UE 1 QMC 1	UE 1 QMC 1
Noir mat	21178270000430 0024147261773	21178290000430 0024147261926	21178310000430 0024147263159	21178330000430 0024147264996
Cerise	21178270602430 0024147261780	21178290602430 0024147261933	21178310602430 0024147263166	21178330602430 0024147265009
Volcanique	21178270902430 0024147261797	21178290902430 0024147261940	21178310902430 0024147263173	21178330902430 0024147265016
Azur	21178272202430 0024147328162	21178292202430 0024147328476	21178312202430 0024147288381	21178332202430 0024147321835
Deep Teal		21178296422430 0024147289326	21178316422430 0024147294177	
Caraïbes		21178291702430 0024147263104	21178311702430 0024147263203	
Bamboo		21178294082430 0024147317906	21178314082430 0024147317890	
Nectar		21178296724430 0024147324812	21178316724430 0024147312482	
Meringue		21178297164430 0024147303466	21178317164430 0024147303473	
Flint		21178294442430 0024147269946	21178314442430 0024147271741	
Garnet		21178299494441 0024147334293	21178319494441 0024147329510	



Cocotte Signature ovale

35 cm

8.9 Litres

UE 1

QMC 1

40 cm

13.9 Litres

UE 1

QMC 1

Noir mat



21178350000430



0024147263272

21178400000430



0024147263388

Cerise



21178350602430



0024147263357

21178400602430



0024147263395

Volcanique



21178350902430



0024147263364

21178400902430



0024147263418



En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaque à bords pincées, hauteur 10mm.

Revêtement anti-adhérent bi-couches.



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	I mm	Ep. mm	Poids g	Code
400	300	1,7	570	310211
600	400	1,7	1130	310212
530	325	1,7	805	310213



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	I mm	Ep. mm	Poids g	Code
600	400	2	1351	310222
530	325	2	965	310223



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	I mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code
400	300	10	1,7	545	310201
600	400	10	1,7	1095	310202
530	325	10	1,7	805	310203



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code
240	1,7	216	310433
260	1,7	252	310434
280	1,7	290	310435
300	1,7	333	310436
320	1,7	378	310437



PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

En inox. Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code
400	300	10	970	310621
600	400	10	1800	310623
650	530	10	4060	310624
530	325	10	1355	310625



PLAQUE BORD DROIT INOX

En inox. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code
600	400	20	450	1995	713401
530	325	20	300	1440	713403



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

En aluminium. Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

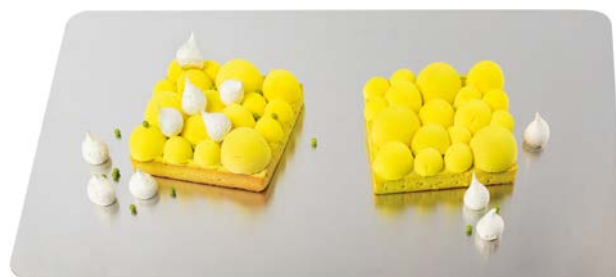
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code
400	300		500	310601
600	400		1272	310604
530	325	10	725	310606



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation $\varnothing$ 3 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code
400	300		377	310609
530	325	10	520	310610
600	400		939	310612



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD

En aluminium. Sans bord.

L mm	l mm	Poids g	Code
600	400	1260	310615

En tôle très résistante de qualité supérieure
Plaques sans téflon
Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide)
Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de «culottage»
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. répérez l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C
- Nettoyez les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. l'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleue sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.



PLAQUE MATFER TÔLE BLEUE

L mm	I mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code
400	300	10	1,5	1500	310101
530	325	10	1,5	2055	310107
600	400	10	1,5	2835	310103
650	530	10	1,5	4085	310108
660	457	10	1,5	2000	310104



PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

L mm	I mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code
600	400	10	1,5	2000	310156
530	325	10	1,5	1480	310157



PLAQUE PÂTISSÈRE TÔLE BLEUE BORDS DROITS

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	I mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code
600	400	20	1,5	3200	455001
530	325	20	1,5	2335	455003



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code
200	1,5	388	310401
220	1,5	467	310402
240	1,5	557	310403
260	1,5	645	310404
280	1,5	750	310405
300	1,5	858	310406
320	1,5	974	310407
360	1,5	1234	310408
400	1,5	1507	310409

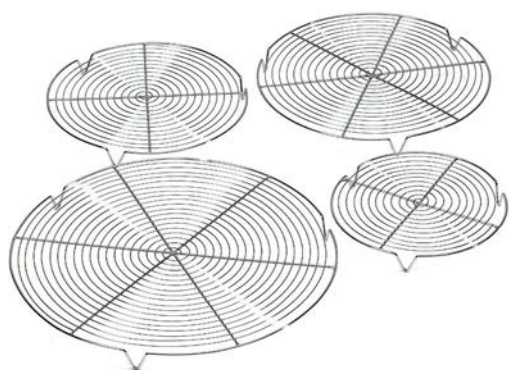


GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 3 traverses Ø 5 mm. 28 fils Ø 2mm.
Charge maximum : 23kg.



L mm	l mm	Code
600	400	312212



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code
200	94	312501
240	152	312502
280	194	312503
320	238	312504
360	290	312505

GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm.
Charge maximum : 12kg.

L mm	l mm	Poids g	Code
400	300	387	312123
600	400	856	312124

LOT 5 GRILLES CHROMÉES

Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code
600	400	2	5	18	312110

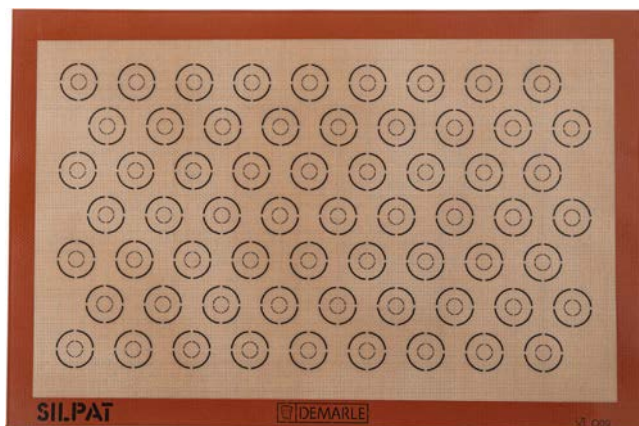
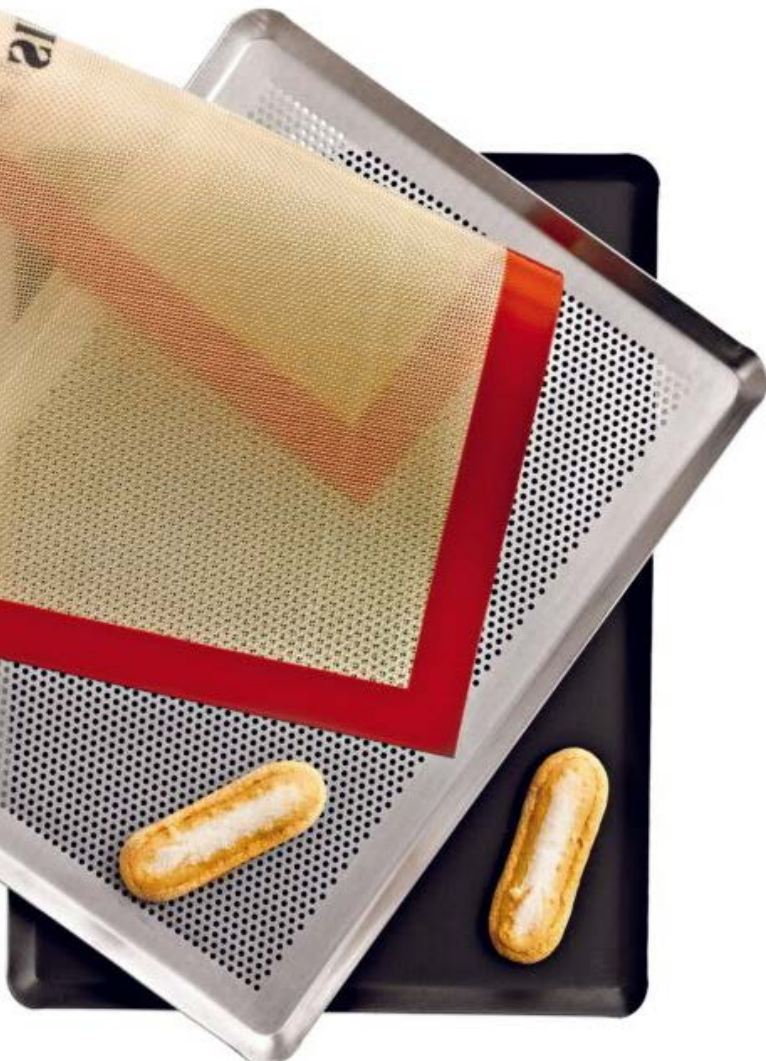


GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

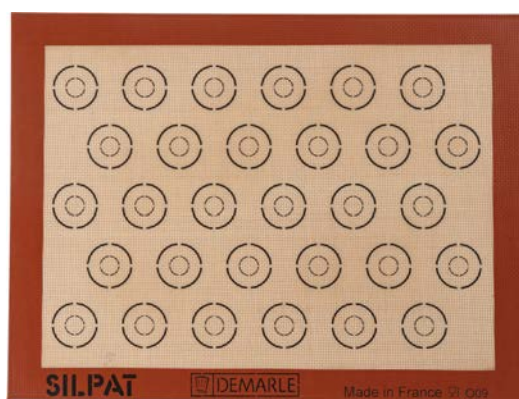
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur)
D.6mm. 20 fils D. 2mm. Charge maximum : 22 kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code
GN 1/1	530	325	2	6	22	630	3330.53N
GN 1/2	325	265	4	7	12	430	711105
GN 2/3	354	325	2	5	16	355	711006
GN 2/1	650	530	2	6	35	1469	071112
GN 2/1	650	530	3	7	41	1755	711002





321008



321009

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. N'a pas besoin d'être graissée. Cercles de 15 et 35mm.

Type	L mm	I mm	Code
pour plaque 600x400	585	385	321008
pour plaque 400x300	375	275	321009



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	I mm	Code
pour plaque 400x300	400	300	321000
pour plaque GN 1/1	520	315	321001
pour plaque 600x400	585	385	321002
pour plaque GN2/3	350	300	320998



LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpée pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

L mm	I mm	Ep. mm	Code
570	370	0,08	320412

A photograph of a commercial kitchen. On the left is a large, black, floor-standing oven with a glass door and a control panel on top. To the right is a stainless steel gas cooktop with multiple burners and control knobs. The background shows a tiled wall and a stainless steel range hood.

FOURS & FOURNEAUX

- Fourneaux Gaz et Électriques
- Friteuses
- Cuiseurs à pâtes
- Fours à convection
- Fours mixte multifonctions
- Accessoires Fours
- Cuissons Multifonctions

DESCO

Série 700

Les cuisines de la série 700 sont équipées de plans de travail d'une épaisseur de 20/10. Ces cuisines s'adaptent à tous les espaces, avec des largeurs de 400, 800 et 1200 mm, et sont disponibles en version avec soubassement et à poser.



LES MODULES À GAZ - Série 700

CUISINIÈRE 2 FEUX

SANS SOUBASSEMENT
Brûleurs : 3.5kW + 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 40 kg
Puissance gaz : 8.5kW

RÉFÉRENCE : 71FA0TA

CUISINIÈRE 4 FEUX

SANS SOUBASSEMENT
Brûleurs : 2 x 3.5kW + 2 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 58 kg
Puissance gaz : 17kW

RÉFÉRENCE : 72FA0TA

CUISINIÈRE 6 FEUX

SANS SOUBASSEMENT
Brûleurs : 3 x 3.5kW + 3 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 705 x 275
Poids : 76 kg
Puissance gaz : 25.5kW

RÉFÉRENCE : 73FA0TA

CUISINIÈRE 4 FEUX

FOUR GAZ STATIQUE - GN 2/1 (8kW)
Brûleurs : 2 x 3.5kW + 2 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 138 kg
Puissance gaz : 25kW

RÉFÉRENCE : 72FAGMA

CUISINIÈRE 4 FEUX

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - GN 2/1
Brûleurs : 2 x 3.5kW + 2 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 138 kg
Puissance élec : 5.4kW (400V 3N)
Puissance gaz : 17kW

RÉFÉRENCE : 72FAEMA

CUISINIÈRE 4 FEUX

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - GN 1/1
Brûleurs : 2 x 3.5kW + 2 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 716 x 900
Poids : 138 kg
Puissance élec : 2.4kW (230V)
Puissance gaz : 17kW

RÉFÉRENCE : 72FAEMB

CUISINIÈRE 6 FEUX

FOUR GAZ STATIQUE - GN 2/1 (8kW)
Brûleurs : 3 x 3.5kW + 3 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 705 x 900
Poids : 167 kg
Puissance gaz : 33.5kW

RÉFÉRENCE : 73FAGMA

CUISINIÈRE 6 FEUX

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - GN 2/1
Brûleurs : 3 x 3.5kW + 3 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 716 x 900
Poids : 167 kg
Puissance élec : 5.4kW (400V/3N)
Puissance gaz : 25.5kW

RÉFÉRENCE : 73FAEMA

CUISINIÈRE 6 FEUX

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - GN 1/1 + NEUTRE
Brûleurs : 3 x 3.5kW + 3 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 705 x 900
Poids : 167 kg
Puissance élec : 2.4kW (230V/3N)
Puissance gaz : 25.5kW

RÉFÉRENCE : 73FAEMB

CUISINIÈRE 6 FEUX

FOUR GAZ STATIQUE - GN 3/1 (10kW)
Brûleurs : 3 x 3.5kW + 3 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 716 x 900
Poids : 180 kg

Puissance gaz : 35.5kW

RÉFÉRENCE : 73FAGMC

CUISINIÈRE 6 FEUX

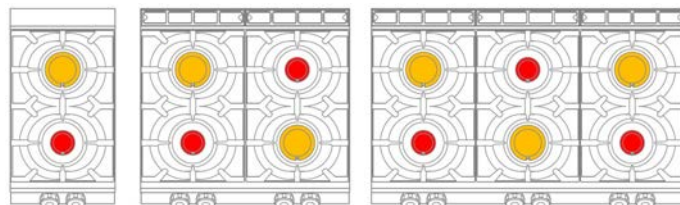
FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - GN 3/1
Brûleurs : 3 x 3.5kW + 3 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 716 x 900
Poids : 180 kg
Puissance élec : 7.2kW (400V/3N)
Puissance gaz : 25.5kW

RÉFÉRENCE : 73FAEMC

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS



● ø75 3.5kW

● ø105 5kW

ACCESSOIRES



GRILLE FOUR
GN 2/1
réf : KFA0060



GRILLE FOUR
GN 3/1
réf : KFA0070



GRILLE FOUR
GN 1/1
réf : KFA0230



GRILLE FOUR
Maxi XL
réf : KFA0240



PLAQUE FOUR
GN 1/1
réf : 310203



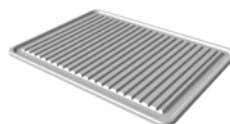
GRILLE FONTE
pour brûleur
réf : KFA0170



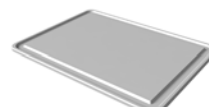
GRILLE INOX
pour brûleur
réf : KFA0190



REDUCTEUR GRILLE
pour grille
réf : KFA0010



PLAQUE CUISSON
Rainurée
réf : KFA0020



PLAQUE CUISSON
Lisse
réf : KFA0030



LES MODULES À GAZ - Série 700

PLANCHA GAZ CHROMÉE 400

SURFACE LISSE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 55 kg
Puissance gaz : 7kW

RÉFÉRENCE : 71FTGTB

PLANCHA GAZ CHROMÉE 800

SURFACE LISSE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 90 kg
Puissance gaz : 14kW

RÉFÉRENCE : 72FTGTB

PLANCHA GAZ CHROMÉE 400

SURFACE RAINURÉE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 55 kg
Puissance gaz : 7kW

RÉFÉRENCE : 71FTGTD

PLANCHA GAZ CHROMÉE 800

SURFACE LISSE & RAINURÉE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 90 kg
Puissance gaz : 14kW

RÉFÉRENCE : 72FTGTD



PARE - ECLABOUSSURE L400
pour plancha
réf : KFT0040



PARE - ECLABOUSSURE L800
pour plancha
réf : KFT0050

GRILL PIERRE DE LAVE 400

AVEC BRIQUETTES CERAMIQUE
Fourni avec grille pour viande



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 48 kg
Puissance gaz : 8kW

RÉFÉRENCE : 71GPGTA

GRILL PIERRE DE LAVE 800

AVEC BRIQUETTES CERAMIQUE
Fourni avec grille pour viande

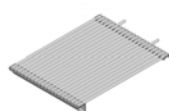


Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 716 x 275
Poids : 85 kg
Puissance gaz : 16kW

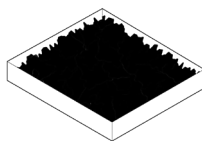
RÉFÉRENCE : 72GPGTA



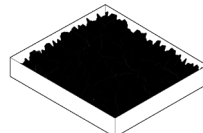
GRILLE VIANDE
485 x 355
réf : KGL0101



GRILLE POISSON
485 x 345
réf : KGL0141



PIERRE DE LAVE
3 KG
réf : KGL0180



PIERRE DE LAVE
7 KG
réf : KGL0090



BRIQUES CERAMIQUE
40 PIECES
réf : KGL0210

CUISINIÈRE COUP DE FEU 400

SANS SOUBASSEMENT
Plaque en alliage ferritique et plan en acier inoxydable



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 115 kg
Puissance gaz : 8kW

RÉFÉRENCE : 72TPGTA

CUISINIÈRE COUP DE FEU 800

FOUR GAZ STATIQUE - GN 2/1
Plaque en alliage ferritique et plan en acier inoxydable



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 140 kg
Puissance gaz : 16kW

RÉFÉRENCE : 72TPGMA

CUISEUR À PÂTES GAZ 400

AVEC REMPLISSAGE D'EAU PAR ÉLECTROVANNE
1 CUVE DE 27 LITRES



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 55 kg
Puissance gaz : 9kW

SANS PANIER

RÉFÉRENCE : 71CPGMA

CUISEUR À PÂTES GAZ 800

AVEC REMPLISSAGE D'EAU PAR ÉLECTROVANNE
2 CUVES DE 27 LITRES



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 93 kg
Puissance gaz : 18kW

SANS PANIER

RÉFÉRENCE : 72CPGMA



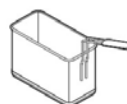
PANIER GN 2/3
Hauteur 160
réf : KCP0020



PANIER GN 1/3
Hauteur 160
réf : KCP0040



PANIER GN 1/3
Hauteur 200
réf : KCP0050



PANIER GN 1/3
Hauteur 145
réf : KGL0090



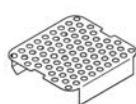
PANIER GN 1/6
Ø 140
réf : KGL0210



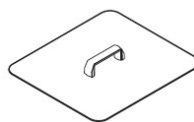
PANIER 1/3
Ø 180
réf : KCP0070



PANIER 1/6
Ø 145
réf : KCP0080



FAUX FOND CUVE
réf : KCP0251



COUVERCLE
pour 1 cuve
réf : KCP0270



LES MODULES À GAZ - Série 700

FRITEUSE GAZ 400 - 13 LITRES

Fourni avec 1 panier de 215 x 300 x 120 mm
et 1 couvercle



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 68 kg
Puissance gaz : 12kW

RÉFÉRENCE : 71FRGMB

FRITEUSE GAZ 400 - 17 LITRES

Fourni avec 1 panier de 290 x 300 x 120 mm
et 1 couvercle



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 68 kg
Puissance gaz : 16kW

RÉFÉRENCE : 71FRGMC

FRITEUSE GAZ 800 - 2 x 13 LITRES

Fourni avec 2 paniers de 215 x 300 x 120 mm
et 2 couvercles



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 100 kg
Puissance gaz : 24kW

RÉFÉRENCE : 72FRGMB

FRITEUSE GAZ 800 - 2 x 17 LITRES

Fourni avec 2 paniers de 290 x 300 x 120 mm
et 2 couvercles



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 100 kg
Puissance gaz : 32kW

RÉFÉRENCE : 72FRGMC



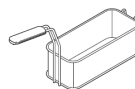
PANIER 1/1
pour friteuse 17L
réf : KFR0410



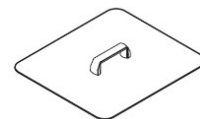
PANIER 1/2
pour friteuse 17L
réf : KFR0420



PANIER 1/1
pour friteuse 13L
réf : KFR0380



PANIER 1/2
pour friteuse 13L
réf : KFR0390



COUVERCLE
pour 13 & 17 LITRES
réf : KFR0470

LÈCHE-FRITE ÉLECTRIQUE

Bac GN1/1 (h150mm) amovible
Lampe chauffante infrarouge



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 18kg

Puissance élec : 1kW (230V/1)

RÉFÉRENCE : 71CCETA

SOUBASSEMENT NEUTRE 400

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 590 x 650
Poids : 18kg

RÉFÉRENCE : 71BNA



BRAISIÈRE BASCULANTE

Cuve de 50 litres, avec fond inox
Basculement motorisé



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 160 kg
Puissance gaz : 14kW

RÉFÉRENCE : 72BRGMA

MARMITE 55 LITRES - Ø 400mm

Chauffe indirecte - Fond Inox AISI 316
Équipée d'un manomètre et de thermomètre de sécurité



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 130 kg
Puissance gaz : 15.5kW

RÉFÉRENCE : 72PNGMA

MARMITE 55 LITRES - Ø 400mm

Chauffe directe - Fond Inox AISI 316
Équipée d'un manomètre et de thermomètre de sécurité



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 110 kg
Puissance gaz : 15.5kW

RÉFÉRENCE : 72PNGMB



◆ FOURS & FOURNEAUX

LES MODULES ÉLECTRIQUE - Série 700

INDUCTION 2 ZONES 400

SANS SOUBASSEMENT
2 x 3,5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 43 kg
Puissance : 7kW (400V 3N)

RÉFÉRENCE : 71IDOTA

INDUCTION 4 ZONES 800

SANS SOUBASSEMENT
4 x 3,5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 70 kg
Puissance gaz : 14kW

RÉFÉRENCE : 72IDOTA

SOUBASSEMENT NEUTRE 400

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 590 x 650
Poids : 18kg

RÉFÉRENCE : 71BNA

SOUBASSEMENT NEUTRE 800

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 590 x 650
Poids : 30kg

RÉFÉRENCE : 72BNA



WOK INDUCTION 400

SANS SOUBASSEMENT
1 x 5kW



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 43 kg
Puissance : 5kW (400V 3N)

RÉFÉRENCE : 71IWOTA



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE 400

SANS SOUBASSEMENT
Cuve : 3,5 litres - 308x508x160mm - GN 1/1



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 40 kg
Puissance : 1,5kW (230V 1N)

Bacs GN non inclus

RÉFÉRENCE : 71BMETA

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE 800

SANS SOUBASSEMENT
Cuve : 3,5 litres - 630x508x160mm - GN 2/1



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 60 kg
Puissance : 3kW (400V 3N)

Bacs GN non inclus

RÉFÉRENCE : 72BMETA

Voir en page XXX pour composer avec les bacs Inox GN en profondeur 150



SUPPORT POUR BAC GN
Longueur 685
réf : KBM0120



SUPPORT POUR BAC GN
Longueur 310
réf : KBM0130

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROMÉE 400

SURFACE LISSE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 50 kg
Puissance : 5.4kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 71FTETB

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROMÉE 800

SURFACE LISSE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 90 kg
Puissance : 10.8kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 72FTETB

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROMÉE 400

SURFACE RAINURÉE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 50 kg
Puissance : 5.4kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 71FTETD

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROMÉE 800

SURFACE LISSE & RAINURÉE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 80 kg
Puissance : 10.8kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 72FTETD

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROMÉE 1200

SURFACE LISSE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 55 kg
Puissance : 5.4kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 73FTETB

PLANCHA ÉLECTRIQUE CHROMÉE 1200

SURFACE 2/3 LISSE & 1/3 RAINURÉE
SANS SOUBASSEMENT



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 90 kg
Puissance : 10.8kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 72FTETD



PARE - ECLABOUSSURE L400
pour plancha
réf : KFT0040

PARE - ECLABOUSSURE L800
pour plancha 800
réf : KFT0050

PARE - ECLABOUSSURE L1200
pour plancha 1200
réf : KFT0090

CUISINIÈRE ÉLECT. COUP DE FEU 800

SANS SOUBASSEMENT - 4 x 2.5kW
Plaque en alliage ferritique et plan en acier inoxydable



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 115 kg
Puissance : 10kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 72TPETA

CUISINIÈRE ÉLECT. COUP DE FEU 800

AVEC FOUR STATIQUE GN 2/1
Plaque en alliage ferritique et plan en acier inoxydable



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 716 x 900
Poids : 140 kg
Puiss. four : 5.4 kW (400V/3N)
Puiss. total : 15.4kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 72TPEMA

CUISINIÈRE ÉLECT. COUP DE FEU 800

AVEC FOUR VENTILÉE GN 1/1
Plaque en alliage ferritique et plan en acier inoxydable



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 716 x 900
Poids : 140 kg
Puiss. four : 2.4 kW (400V/3N)
Puiss. total : 12.4kW (400V/3N)

RÉFÉRENCE : 72TPEMA



GRILLE FOUR
GN 2/1
réf : KFA0060



GRILLE FOUR
GN 1/1
réf : KFA0230

LES MODULES ÉLECTRIQUE - Série 700

CUISEUR À PÂTES ÉLECT. 400

AVEC REMPLISSAGE D'EAU PAR ÉLECTROVANNE
1 CUVE DE 27 LITRES



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 40 kg
Puissance : 7.8kW (400V / 3N)

SANS PANIER

RÉFÉRENCE : 71CPEMA

CUISEUR À PÂTES ÉLECT. 800

AVEC REMPLISSAGE D'EAU PAR ÉLECTROVANNE
2 CUVES DE 27 LITRES



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 93 kg
Puissance : 15.6kW (400V / 3N)

SANS PANIER

RÉFÉRENCE : 72CPEMA



PANIER GN 2/3
Hauteur 160
réf : KCP0020



PANIER GN 1/3
Hauteur 160
réf : KCP0040



PANIER GN 1/3
Hauteur 200
réf : KCP0050



PANIER GN 1/3
Hauteur 145
réf : KGL0090



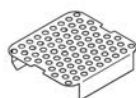
PANIER GN 1/6
Ø 140
réf : KGL0210



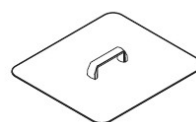
PANIER 1/3
Ø 180
réf : KCP0070



PANIER 1/6
Ø 145
réf : KCP0080



FAUX FOND CUVE
réf : KCP0251



COUVERCLE
pour 1 cuve
réf : KCP0270



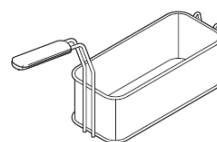
FRITEUSE ÉLECT. 400 - 9+9 LITRES

Fourni avec 2 paniers de 132 x 288 x 100 mm
et 1 couvercle



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 50 kg
Puissance : 15kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 71FREMC



PANIER pour friteuse 9 litres
132 x 288 x 100mm
réf : KFR0390

FRITEUSE ÉLECT. 400 - 13 LITRES

Fourni avec 1 panier de 215 x 300 x 120 mm
et 1 couvercle



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 50 kg
Puissance : 11kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 71FREMA

FRITEUSE ÉLECT. 400 - 17 LITRES

Fourni avec 1 panier de 290 x 300 x 120 mm
et 1 couvercle



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 50 kg
Puissance : 14kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 71FREMB

FRITEUSE ÉLECT. 800 - 2 x 13 LITRES

Fourni avec 2 paniers de 215 x 300 x 120 mm
et 2 couvercles



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 100 kg
Puissance : 22kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 72FREMA

FRITEUSE ÉLECT. 800 - 2 x 17 LITRES

Fourni avec 2 paniers de 290 x 300 x 120 mm
et 2 couvercles



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 100 kg
Puissance : 28kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 72FREMB



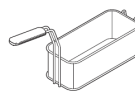
PANIER 1/1
pour friteuse 17L
réf : KFR0410



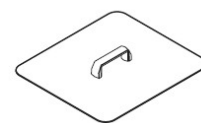
PANIER 1/2
pour friteuse 17L
réf : KFR0420



PANIER 1/1
pour friteuse 13L
réf : KFR0380



PANIER 1/2
pour friteuse 13L
réf : KFR0390



COUVERCLE
pour 13 & 17 LITRES
réf : KFR0470

LÈCHE-FRITE ÉLECTRIQUE

Bac GN1/1 (h150mm) amovible
Lampe chauffante infrarouge



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 18kg
Puissance élec : 1kW (230V/1)

RÉFÉRENCE : 71CCETA

SOUBASSEMENT NEUTRE 400

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 590 x 650
Poids : 18kg

RÉFÉRENCE : 71BNA

FOURS & FOURNEAUX

LES MODULES ÉLECTRIQUE - Série 700

BRAISIÈRE MULTIFONCTION 400

Cuve de 10 litres, avec fond inox



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 900
Poids : 66 kg
Puissance : 5kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 71BRMMA

BRAISIÈRE MULTIFONCTION 800

Cuve de 20 litres, avec fond inox



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 110 kg
Puissance : 10kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 72BRMMA

BRAISIÈRE BASCULANTE 900

Cuve de 60 litres, avec fond inox
Basculement manuel



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 900 x 900
Cuve (LxPxH) en mm :
698 x 564 x 200
Poids : 154 kg
Puissance : 10kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 92BREMA

ATTENTION disponible uniquement en profondeur **900**

MARMITE 55 LITRES - Ø 400mm

Chauffe indirecte - Fond Inox AISI 316
Équipée d'un manomètre et de thermomètre de sécurité



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 900
Poids : 115 kg
Puissance : 9kW (400V / 3N)

RÉFÉRENCE : 72PNEMA

LES MODULES NEUTRE - Série 700

TOP NEUTRE 400

À poser sur un soubassement
Sans tiroir



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 705 x 275
Poids : 24kg

RÉFÉRENCE : 71ENOTA

TOP NEUTRE 800

À poser sur un soubassement
Sans tiroir



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 705 x 275
Poids : 32kg

RÉFÉRENCE : 72ENOTA

SOUBASSEMENT NEUTRE 400

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 590 x 650
Poids : 18kg

RÉFÉRENCE : 71BNA

SOUBASSEMENT NEUTRE 800

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 590 x 650
Poids : 30kg

RÉFÉRENCE : 72BNA



SOUBASSEMENT NEUTRE 400

Avec porte battante



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 640 x 650
Poids : 22kg

RÉFÉRENCE : 71BNB

SOUBASSEMENT NEUTRE 800

Avec portes battantes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 640 x 650
Poids : 36kg

RÉFÉRENCE : 72BNB

SOUBASSEMENT NEUTRE 1200

Ouvert, sans porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 590 x 650
Poids : 42kg

RÉFÉRENCE : 73BNA

SOUBASSEMENT NEUTRE 1200

Avec portes battantes



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 640 x 650
Poids : 50kg

RÉFÉRENCE : 73BNB

GAMME SÉRIE 900



Série 700



RÉFÉRENCE : 71XXXXX



Série 900



RÉFÉRENCE : 91XXXXX

LES FRITEUSES



CORE 200 version standard ou turbo (T)

1 cuve de 7-8 litres - 95°C à 190°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
200 x 600 x 850/900

Poids : 41 kg

Puissance : 7.2 kW (T : 9kW)

Production :

19-23 kg/h (standard)

23-27 kg/h (T)

RÉFÉRENCE : 8500 / (T) : 8505

CORE 250 version standard ou turbo (T)

1 cuve de 9-10 litres - 95°C à 190°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
250 x 600 x 850/900

Poids : 45 kg

Puissance : 7.2 kW (T : 11kW)

Production :

20-26 kg/h (standard)

28-36 kg/h (T)

RÉFÉRENCE : 8520 / (T) : 8525

CORE 2200 version standard ou turbo (T)

2 cuves de 7-8 litres - 95°C à 190°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 600 x 850/900

Poids : 72 kg

Puissance : 14.4 kW (T : 18kW)

Production :

38-46 kg/h (standard)

46-54 kg/h (T)

RÉFÉRENCE : 8510 / (T) : 8515

CORE 2525 version standard ou turbo (T)

2 cuves de 9-10 litres - 95°C à 190°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
500 x 600 x 850/900

Poids : 78 kg

Puissance : 14.4 kW (T : 18kW)

Production :

40-52 kg/h (standard)

56-72 kg/h (T)

RÉFÉRENCE : 8550 / (T) : 8555

CORE 400 version standard ou turbo (T)

1 cuve de 15-18 litres - 95°C à 190°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 600 x 850/900

Poids : 63 kg

Puissance : 14.4 kW (T : 18kW)

Production :

38-46 kg/h (standard)

46-54 kg/h (T)

RÉFÉRENCE : 8540 / (T) : 8545

CORE 600 version standard

1 cuve de 25-28 litres - 95°C à 190°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 600 x 850/900

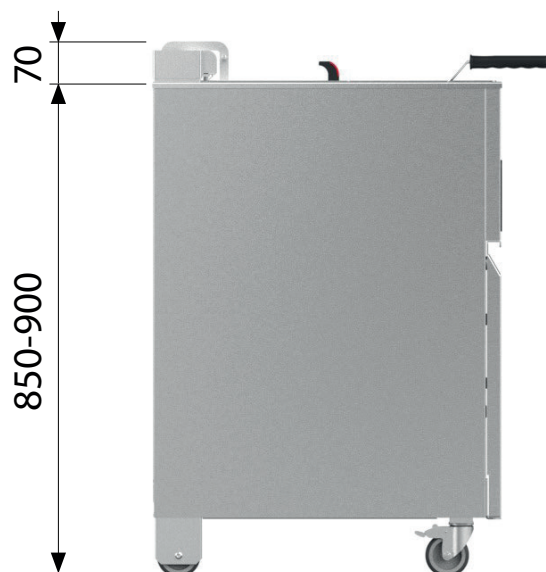
Poids : 93 kg

Puissance : 22 kW

Production :

57-68 kg/h (standard)

RÉFÉRENCE : 8560



LES CUISEURS À PÂTES

SILOFRIT VMAX

1 cuve de 26 litres



Dimensions (LxPxH) en mm :
398 x 600 x 265
Poids : 16 kg
Puissance : 0.85 kW

RÉFÉRENCE : 8323



MEUBLE pour SILOFRIT ou LIGURIA

1 cuve de 26 litres



Dimensions (LxPxH) en mm :
398 x 580 x 590
Poids : --kg

RÉFÉRENCE : ACC001

LIGURIA

1 cuve de 20 litres



Dimensions (LxPxH) en mm :
345 x 575 x 315
Poids : 22 kg
Puissance : 4.5 kW (400V-3N)

4 paniers ronds INCLUS

RÉFÉRENCE : LIG-T03A



VMC-3 version standard ou turbo (T)

1 cuve de 25-40 litres
40°C à 105°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
350 x 600 x 850/900
Poids : 33 kg
Puissance : 6.6 kW (T : 10kW)

Paniers NON inclus

RÉFÉRENCE : 8131-30
(T) : 8137-30

VMC-3 Levage version standard ou turbo (T)

1 cuve de 25-40 litres
40°C à 105°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
350 x 600 x 850/900
Poids : 37 kg
Puissance : 6.6 kW (T : 10kW)

2 paniers rectangles INCLUS

RÉFÉRENCE : 8131-30LST
(T) : 8137-30LST



Valentine®
+ SWISS MADE



PANIER RECTANGLE
140 x 280 x 210
réf : 3786-21



PETIT PANIER RECTANGLE
180 x 90 x 210
réf : 3951-01



PANIER ROND
Ø140 x 210
réf : 3789-21

LES FOURS À CONVECTION

FOUR À CONVECTION FOX

4 niveaux de 435/340mm



Dimensions (LxPxH) en mm :
685 x 630 x 550
Poids : 35 kg
Puissance : 3.4 kW + 1.9kW (grill)
Tension : 230V - 1N

RÉFÉRENCE : 0143

FOUR À CONVECTION FC4

4 niveaux GN 1/1



Dimensions (LxPxH) en mm :
885 x 630 x 585
Poids : 53 kg
Puissance : 3.4 kW
Tension : 230V - 1N

RÉFÉRENCE : 0141MG

SUPPORT INOX

pour four modèle FOX



Dimensions (LxPxH) en mm :
690 x 555 x 820
Poids : 16 kg

RÉFÉRENCE : 0109A

SUPPORT INOX

pour four modèle FC4



Dimensions (LxPxH) en mm :
890 x 590 x 820
Poids : 18 kg

RÉFÉRENCE : 0109B

POUR LES PETITS ESPACES

FOUR À CONVECTION FCV 280

3 niveaux GN 1/2



Dimensions (LxPxH) en mm :
370 x 535 x 495
Poids : 20 kg
Puissance : 1.5 kW
Tension : 230V - 1N

2 grilles INCLUSES

RÉFÉRENCE : FCV 280

FOUR À CONVECTION FC 280

2 niveaux 315/315mm



Dimensions (LxPxH) en mm :
460 x 550 x 355
Poids : 20 kg
Puissance : 1.5 kW
Tension : 230V - 1N

2 grilles INCLUSES

RÉFÉRENCE : FC 280

FOUR À CONVECTION FCV 280

3 niveaux 410/310MM



Dimensions (LxPxH) en mm :
550 x 550 x 355
Poids : 22 kg
Puissance : 2.6 kW
Tension : 230V - 1N

3 grilles INCLUSES

RÉFÉRENCE : FC 380



Écran couleur 7 pouces LCD



Lavage automatique intégré sur ces 3 modèles



FOUR COMBINÉ POUR PÂTISSERIE, BOULANGERIE, TEA-ROOM

Désignation	Dimensions LxPxH (en mm)	Poids (kg)	Puissance	Référence
PUFF 4 Niveaux 600 x 400	777 x 744 x 723	74	7.25 kW / 400V	PFEN044
PUFF 6 Niveaux 600 x 400	777 x 744 x 887	90	12.5 kW / 400V	PFEN064
PUFF 8 Niveaux 600 x 400	777 x 744 x 1097	104	14.5 kW / 400V	PFEN084
Sonde à cœur multipoint	Ø 3mm			ISC04
Modification glissières 4 x 600*400 en 5 x GN 1/1				SPPE564
Modification glissières 6 x 600*400 en 7 x GN 1/1				SPPE764
Modification glissières 7 x 600*400 en 9 x GN 1/1				SPPE964
Porte avec charnière à droite				PPS
Châssis de base en INOX : pour PUFF 4, 779 x 707 x 950 : PSR044 / pour PUFF 6, 779 x 707 x 775 : PSR064 / pour PUFF 8, 779 x 707 x 670 : PSR084				
Glissières pour châssis :	4 x 600*400 : PPT044 /	6 x 600*400 : PPT064 /	8 x 600*400 : PPT084 /	
Châssis pour insertion cellule de refroidissement	875 x 774 x 950	(non disponible pour le PUFF 8 nvx)		ISR071S
Hotte d'aspiration avec condenseur à air*	777 x 953 x 200			PKC04
Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration	(Attention ne pas être rajouté après commande)			NPK



120 croissants en 25 min



40 baguettes en 20 min



196 petit-fours en 22 min



60 tartes en 25 min



60 pavés en 7 min



30 volailles en 30 min

OES 10.10 mini

OES 6.10 mini

Pensez-y !



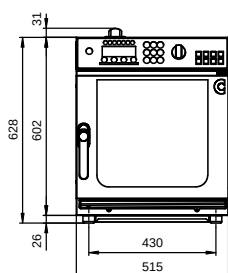
FOUR MIXTE Combisteamer COMPACT, à injection directe, sonde à coeur multipoint inclus.

Désignation	Dimensions LxPxH (en mm)	Poids (kg)	Puissance	Référence
Modèle 6.06 - 6 niveaux GN 2/3	515 x 599 x 628	46	5.7 kW / 400V - 16A	CMS606 (*B)
Modèle 6.10 - 6 niveaux GN 1/1	515 x 777 x 628	55	7.1 kW / 400V - 16A	CMS610 (*B)
Modèle 6.10 - 6 niveaux GN 1/1 Mobile**	515 x 777 x 734	67	7.1 kW / 400V - 16A	CMS610M
Modèle 10.10 - 10 niveaux	515 x 777 x 858	70	10.5 kW / 400V - 20A	CMS1010 (*B)

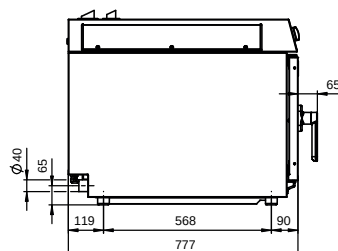
(*B) : Ces fours existent en version «Black», référence + «B» (sauf version mobile)

**Dans la version Mobile, le convoclean (nettoyage automatique) n'est pas intégré.

Vue de face

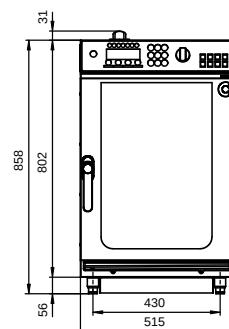


Vue de côté

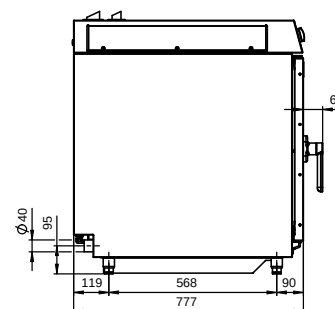


OES 6.10 mini

Vue de face



Vue de côté



OES 10.10 mini

OPTIONS & ACCESSOIRES

Désignation	Remarques	Référence
Chassis pour four 6.06	10 niveaux de glissières GN2/3	3219163
Chassis pour four 6.10	10 niveaux de glissières GN1/1	3223839
Chassis pour four 10.10	7 niveaux de glissières GN1/1	3224365
Kit de superposition 6.10+6.10	Pour superposer 2 fours 6.10 uniquement	3423832
Hotte de condensation ConvoVent mini***	Pour four 6.10 et 10.10 uniquement	3424725
Option ferrage à gauche		WB-CONLH

*** La hotte ConvoVent n'est pas disponible pour la version Mobil

Produit de nettoyage HOT CLEAN (nettoyage AUTOMATIQUE)

Produit de rinçage HOT FLUSH (nettoyage AUTOMATIQUE)



105761

106144

Fabricant de fours professionnels mixte fondé en 1973 en Allemagne.
Présent dans le monde entier, les appareils RATIONAL
sont fabriqués en Europe (Allemagne et France).



iCombi Classic



30 à 100
repas / jour



80 à 150
repas / jour

FOUR MIXTE Combisteamer Classic,

Désignation	Dimensions LxPxH (en mm)	Poids (kg)	Puissance	Référence
6-1/1 Electrique	850 x 775 x 754	110	10.8kW / 400V	CB2ERRA.0000594
10-1/1 Electrique	850 x 775 x 1014	143	18.9kW / 400V	CD2ERRA.0000595
Kit Combi Duo (Four du bas : 6-1/1 ou 10-1/1 ; four du haut 6-1/1)		-	-	60.73.991
Hotte Ultravent pour Combi Duo	854 x 970 x 313	-	--kW / 230V	60.76.169
Soubassement II (pour 6-1/1 ou 10-1/1)	860 x 703 x 699			60.31.086
Hotte Ultravent	854 x 885 x 313	-	--kW / 230V	60.75.134
Condenseur de vapeur	H : 458 mm	-	-	60.72.592

iCombi Pro



6 niveaux
GN 1/1



10 niveaux
GN 1/1

FOUR MIXTE Combisteamer Pro,

Désignation	Dimensions LxPxH (en mm)	Poids (kg)	Puissance	Référence
6-1/1 Electrique	850 x 775 x 754	100	10.8kW / 400V	CB1ERRA.0000574
10-1/1 Electrique	850 x 775 x 1014	130	18.9kW / 400V	CD1ERRA.0000575
Kit Combi Duo (Four du bas : 6-1/1 ou 10-1/1 ; four du haut 6-1/1)		-	-	60.73.991
Hotte Ultravent pour Combi Duo	854 x 970 x 313	-	--kW / 230V	60.76.169
Soubassement II (pour 6-1/1 ou 10-1/1)	860 x 703 x 699			60.31.086
Hotte Ultravent	854 x 885 x 313	-	--kW / 230V	60.75.134
Condenseur de vapeur	H : 458 mm	-	-	60.72.592

LES PLAQUES & ACCESSOIRES

PLAQUE À GRILLER ET À PIZZA

R/V - GN 1/1



Idéal pour les pizzas fraîches ou toutes prêtes, les tartes flambées et les piadines à des températures allant jusqu'à 300 °C. Le face inférieure est parfaite pour griller des steaks, des légumes ou du poisson.

RÉFÉRENCE : 60.70.943

PLAQUE À GRILLER ET À PIZZA

R/V - GN 1/1



6035.1016

Capacité : 6 poulets, poids max. : 1800 g.

6035.1006

Capacité : 8 poulets, poids max. : 1300 g.

6035.1010

Capacité : 10 poulets, poids max. : 950 g.

6035.1009

Capacité : 8 canards, poids max. : 2200 g.

PLAQUE À GRILLER ET RÔTIR

GN 1/1



Idéale pour réaliser un marquage grill en diagonale sur les cuissons minute, le poisson et les légumes. Le bord circulaire tout autour de la face inférieure est approprié pour faire cuire des aliments perdant beaucoup de graisse ou d'eau pendant la cuisson.

RÉFÉRENCE : 60.71.617

MULTIBAKER

GN 1/1

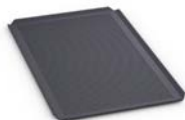


Le Multibaker, avec revêtement anti-adhésif TriLax est adapté à la préparation en grande quantité d'oeufs au plat, d'omelettes, de rôtis et de tortillas, etc.

RÉFÉRENCE : 60.71.157

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE

GN 1/1

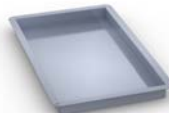


Plaque de cuisson ayant une bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax pour des résultats de cuisson parfaits en boulangerie à des températures allant jusqu'à 300 °C.

RÉFÉRENCE : 6015.1103

PLAT EN GRANIT ÉMAILLÉ

GN 1/1



6014.1104

Hauteur du rebord : 4cm

6014.1106

Hauteur du rebord : 6cm

6014.1110

Hauteur du rebord : 10cm

COMBIGRILL

GN 1/1



Avec la CombiGrill avec revêtement anti-adhésif TriLax, vous réalisez un marquage grill parfait sur les cuissons minute, le poisson ou encore les légumes. Aucun préchauffage requis

RÉFÉRENCE : 6035.1017

PLAQUE DE CUISSON

GN 1/1



Plaque de cuisson ayant une bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax pour des résultats de cuisson parfaits en cuisine et boulangerie à des températures allant jusqu'à 300 °C.

RÉFÉRENCE : 6013.1103

COMBIFRY

GN 1/1



Pour la préparation de produits pré-frits en grandes quantités

RÉFÉRENCE : 6019.1150

PLAQUE À GRILLADE QUADRILLÉE

GN 1/1



La plaque à grillade quadrillée avec revêtement antiadhésif TriLax permet d'effectuer un marquage grill classique d'un côté et un marquage quadrillé original à l'américaine de l'autre côté.

RÉFÉRENCE : 60.73.314



VARIOSMOKER AVEC CONNECTEUR J



Fumoir avec bloc d'alimentation, support du bloc d'alimentation et câbles de connexion. Intégration et commande via les répertoires de cuisson intelligents de l'iCombi Pro par connexion USB. Un système d'extraction d'air est nécessaire pour évacuer les fumées.

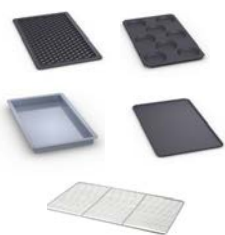
RÉFÉRENCE : 60.75.377



LES PACKS D'ACCESSOIRES

Réalisez une économie de 15 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

KIT STANDARD composé de 6 articles



- 1 grille en acier inoxydable 1/1 GN,
- 1 plaque à grillades quadrillage 1/1 GN,
- 1 Multibaker 1/1 GN,
- 2 plaques de cuisson et pâtisseries 1/1 GN (non perforées),
- 1 plat en granité émaillée 1/1 GN de 20 mm de profondeur

RÉFÉRENCE : 60.76.067

KIT DE GRILLADES composé de 4 articles



- 2 plaques à griller et à pizza 1/1 GN,
- 2 plaques à grillade quadrillée 1/1 GN

RÉFÉRENCE : 60.72.108

SNACK & BACK type 6-1/1 composé de 6 articles



- 1 plaque à griller et à pizza 400 × 600 mm,
- 5 plaques de cuisson et pâtisseries 400 × 600 mm (non perforées)

RÉFÉRENCE : 60.73.644

SNACK & BACK type 10-1/1 composé de 10 articles



- 2 plaques à griller et à pizza 400 × 600 mm,
- 8 plaques de cuisson et pâtisseries 400 × 600 mm (non perforées)

RÉFÉRENCE : 60.73.645

iVario 2-XS



dès
30 repas
/ service

iVario Pro 2-S



de 50 à
100 repas
/ service

SYSTÈME DE CUISSON MULTIFONCTIONS

Désignation	Capacité	Dimensions LxPxH (en mm)	Poids (kg)	Puissance	Référence
iVario 2-XS	2 x 17 litres	1100 x 756 x 485	117	14kW / 400V -3N	WZ9ENRA.0018692
iVario Pro 2-S	2 x 25 litres	1100 x 938 x 485	134	21kW / 400V -3N	WY9ENRA.0016130

Options	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S
Appareil avec Cuisson sous pression	non disponible	WY9EPRA.0002857
Option iZoneControl	80.00.492	inclus
Option Cuisson basse température	80.00.490	inclus
Soubassement Standard avec pied	60.31.851	60.31.854
Soubassement avec réglage électrique de la hauteur	60.31.326	60.31.327

iVario Pro L



de 100 à
300 repas
/ service

iVario Pro XL



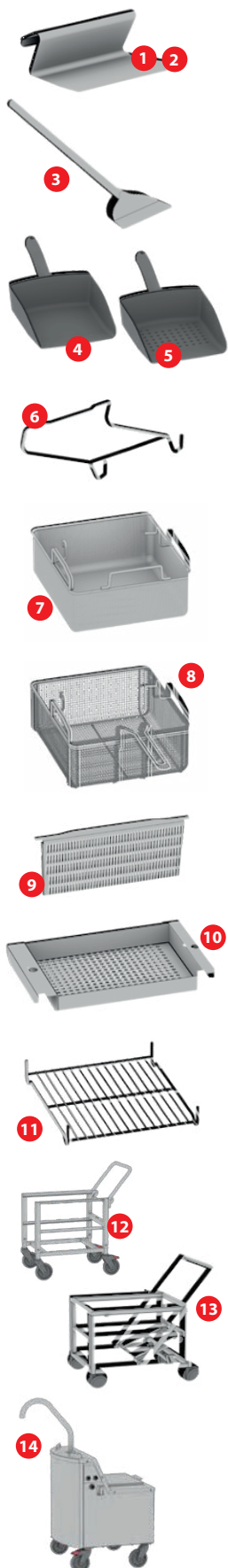
de 100 à
500 repas
/ service

SYSTÈME DE CUISSON MULTIFONCTIONS (avec soubassement pieds plastiques inclus)

Désignation	Capacité	Dimensions LxPxH (en mm)	Poids (kg)	Puissance	Référence
iVario Pro L	100 litres	1030 x 894 x 1078	216	27kW / 400V -3N	WX9ENRA.0023385
iVario Pro 2-S	150 litres	1365 x 894 x 1078	256	41kW / 400V -3N	WY9ENRA.0016130

Options	iVario Pro L	iVario Pro XL
Option Cuisson sous pression	sur demande	sur demande
Option iZoneControl	inclus	inclus
Option Cuisson basse température	inclus	inclus
Kit suspension murale	60.75.993	60.75.934
Soubassement avec réglage électrique de la hauteur	sur demande	sur demande

Accessoires iVario



Désignation	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1 Pelle 25, largeur 250 mm	60.71.643	60.71.643	60.71.643	60.71.643
2 Pelle 33, largeur 330 mm	60.77.042	60.77.042	60.77.042	60.77.042
3 Pelle de rissolage	x	x	60.78.143	60.78.143
4 Pelle de débarrassage non perforée	x	60.73.348	60.73.348	60.73.348
5 Pelle de débarrassage perforée	x	60.73.586	60.73.586	60.73.586
6 Bras de relevage	60.74.791	60.75.359	60.75.909	60.75.909
7 Panier de pochage	60.74.970	60.74.986	60.74.983	60.74.983
8 Panier de friture	60.75.019	60.75.330	60.75.391	60.75.391
9 Egouttoir	60.74.666	60.74.666	60.75.975	60.74.908
10 Râpe à spätzle	60.74.958	60.74.958	60.75.629	60.75.629
11 Grille de fond de cuve	60.74.832	60.74.663	60.74.663	60.74.663
12 VarioMobil 1/1 GN	60.73.349	60.73.349	x	x
13 VarioMobil 2/1 GN	x	x	60.70.107	60.70.107
14 Chariot réserve d'huile	x	x	60.74.941	60.74.941

Les Équipements de base	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1 Pelle 25, largeur 250 mm	x	1	x	x
2 Pelle 33, largeur 330 mm	x	x	1	1
6 Bras de relevage	2	2	1	1
7 Panier de pochage	1	1	2	3
8 Panier de friture	1	1	x	x
9 Egouttoir	1	1	1	1
11 Grille de fond de cuve	x	2	2	3
Référence :	inclus avec l'appareil	87.00.742	87.00.743	87.00.744

iVarioBoost 
iCookingSuite 
iZoneControl 



INOX

- Tables Inox
- Meubles Inox
- Armoires suspendues
- Etagères murales
- Autres fabrications SE

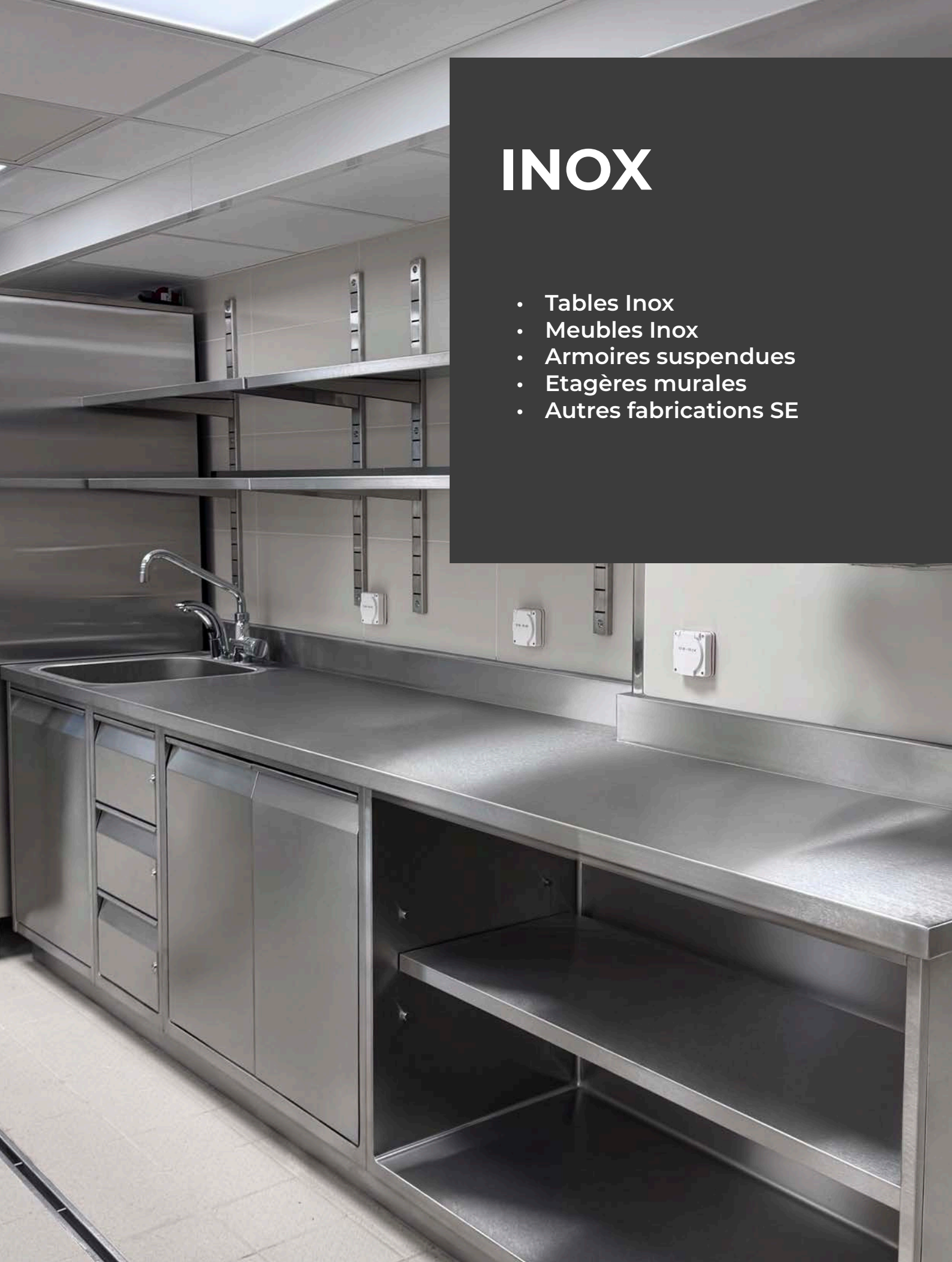




TABLE INOX STANDARD

Fabrication dans nos ateliers

Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm (hauteur 850 mm sur demande). Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Piétement en tube inox, Ø 45 mm équipé de vérins avec embouts anti-dérapants.



Fabrication à la demande
dans nos ateliers de Carouge

SUR PIED

Longueur		Profondeur	Centrale	Centrale +étagère basse	Adossé	Adossé +étagère basse
800	x	700	TA/80.70/CP	TA/80.70/CP1E	TA/80.70/AP	TA/80.70/AP1E
900	x	700	TA/90.70/CP	TA/90.70/CP1E	TA/90.70/AP	TA/90.70/AP1E
1000	x	700	TA/100.70/CP	TA/100.70/CP1E	TA/100.70/AP	TA/100.70/AP1E
1100	x	700	TA/110.70/CP	TA/110.70/CP1E	TA/110.70/AP	TA/110.70/AP1E
1200	x	700	TA/120.70/CP	TA/120.70/CP1E	TA/120.70/AP	TA/120.70/AP1E
1300	x	700	TA/130.70/CP	TA/130.70/CP1E	TA/130.70/AP	TA/130.70/AP1E
1400	x	700	TA/140.70/CP	TA/140.70/CP1E	TA/140.70/AP	TA/140.70/AP1E
1500	x	700	TA/150.70/CP	TA/150.70/CP1E	TA/150.70/AP	TA/150.70/AP1E
1600	x	700	TA/160.70/CP	TA/160.70/CP1E	TA/160.70/AP	TA/160.70/AP1E
1700	x	700	TA/170.70/CP	TA/170.70/CP1E	TA/170.70/AP	TA/170.70/AP1E
1800	x	700	TA/180.70/CP	TA/180.70/CP1E	TA/180.70/AP	TA/180.70/AP1E

SUR ROULETTES

Longueur		Profondeur	Centrale	Centrale +étagère basse	Adossé	Adossé +étagère basse
800		700	TA/80.70/CR	TA/80.70/CR1E	TA/80.70/AR	TA/80.70/AR1E
900	x	700	TA/90.70/CR	TA/90.70/CR1E	TA/90.70/AR	TA/90.70/AR1E
1000		700	TA/100.70/CR	TA/100.70/CR1E	TA/100.70/AR	TA/100.70/AR1E
1100		700	TA/110.70/CR	TA/110.70/CR1E	TA/110.70/AR	TA/110.70/AR1E
1200	x	700	TA/120.70/CR	TA/120.70/CR1E	TA/120.70/AR	TA/120.70/AR1E
1300	x	700	TA/130.70/CR	TA/130.70/CR1E	TA/130.70/AR	TA/130.70/AR1E
1400	x	700	TA/140.70/CR	TA/140.70/CR1E	TA/140.70/AR	TA/140.70/AR1E
1500	x	700	TA/150.70/CR	TA/150.70/CR1E	TA/150.70/AR	TA/150.70/AR1E
1600	x	700	TA/160.70/CR	TA/160.70/CR1E	TA/160.70/AR	TA/160.70/AR1E
1700	x	700	TA/170.70/CR	TA/170.70/CR1E	TA/170.70/AR	TA/170.70/AR1E
1800	x	700	TA/180.70/CR	TA/180.70/CR1E	TA/180.70/AR	TA/180.70/AR1E





MEUBLES INOX AVEC DOSSERET AVEC PORTES COULISSANTES

Dossieret rayonné de hauteur 100 mm avec pli écrasé.



Le retrait arrière de 120 mm permet le passage des tuyaux et plinthes à gorge.



Les meubles avec caisse profondeur 660mm permettent d'introduire un bac GN 1/1 dans le sens de la longueur

MEUBLES LARGEUR 700 MM AVEC CAISSE 560 MM

Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
700 × 1000	524 361
700 × 1200	524 362
700 × 1400	524 363
700 × 1500	524 364
700 × 1600	524 365
700 × 1800	524 366
700 × 2000	524 367
700 × 2200	524 368
700 × 2400	524 369

MEUBLES LARGEUR 700 MM AVEC CAISSE 660 MM

Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
700 × 1000	524 371
700 × 1200	524 372
700 × 1400	524 373
700 × 1500	524 374
700 × 1600	524 375
700 × 1800	524 376
700 × 2000	524 377
700 × 2200	524 378
700 × 2400	524 379

MEUBLES LARGEUR 600 MM AVEC CAISSE 560 MM

Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
600 × 1000	524 341
600 × 1200	524 342
600 × 1400	524 343
600 × 1500	524 344
600 × 1600	524 345
600 × 1800	524 346
600 × 2000	524 347
600 × 2200	524 348
600 × 2400	524 349

MEUBLES LARGEUR 800 MM AVEC CAISSE 660 MM

Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
800 × 1000	524 381
800 × 1200	524 382
800 × 1400	524 383
800 × 1500	524 384
800 × 1600	524 385
800 × 1800	524 386
800 × 2000	524 387
800 × 2200	524 388
800 × 2400	524 389





ARMOIRES SUSPENDUES

Construction en acier inoxydable, hauteur bord avant 600mm. Portes coulissantes doublées. Côtés doublés. Dessus incliné (pente 10°). Poignées pliées avec bord écrasé sur toute la hauteur des portes. Une étagère réglable. Fixation murale par 2 supports.



803 383

ARMOIRES A PORTES COULISSANTES

Désignation	Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
Armoire avec portes coulissantes	400 × 1000	803 381
Armoire avec portes coulissantes	400 × 1200	803 382
Armoire avec portes coulissantes	400 × 1400	803 383
Armoire avec portes coulissantes	400 × 1500	803 384
Armoire avec portes coulissantes	400 × 1600	803 385
Armoire avec portes coulissantes	400 × 1800	803 386
Armoire avec portes coulissantes	400 × 2000	803 387

ARMOIRES A PORTES BATTANTES

Portes battantes doublées avec fermeture à clé.

Désignation	Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
Armoire avec 1 porte battante + clé	400 × 500	803 378
Armoire avec 2 portes battantes + clé	400 × 1000	803 379

Options

Options	Référence
Lot de 2 glissières, +1 bac GN 1/3 100 en copolyester	803 352
Lot de 2 glissières, + 1 bac GN 1/3 100 en inox	803 353
Doublage du fond (1)	701 952
Fermeture à clé pour armoire à portes coulissantes (2)	118 882

(1) À commander en même temps que l'armoire ne permet plus les bacs en partie inférieure
(2) Livrée en kit, à monter.



Bacs sur glissières en partie inférieure

pour armoires longueur 1000 et 1200 mm : prévoir 5 bacs
pour armoires longueur 1400 et 1600 mm : prévoir 7 bacs
pour armoires longueur 1800 et 2000 mm : prévoir 9 bacs

LES +

- Portes à poignée pliée avec bord écrasé, utilisable sur toute la hauteur de l'armoire.
- Charge répartie : jusqu'à 160kg par étagères
- Portes coulissantes en suspension sans rail inférieur pour éviter le dépôt de salissures.
- Guide portes avec revêtement Rilsan pour un coulissement silencieux.



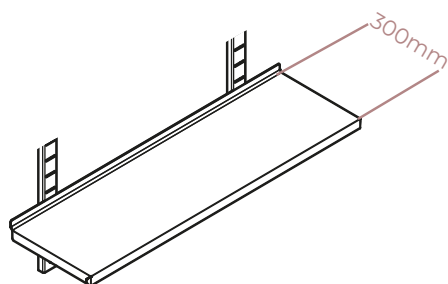
FABRICATIONS DE NOS ATELIERS



Construction inox. Hauteur des crémaillères :
1 niveau 400mm, 2 niveaux 900mm. Fixation par vis.
Plateaux réglables, épaisseur 12/10ème, dossieret hauteur 30mm.

ETAGÈRES MURALES À CRÉMAILLÈRES

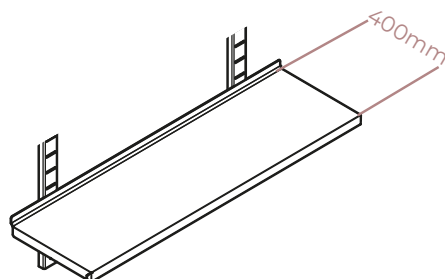
PROFONDEUR 300MM



Nouveau

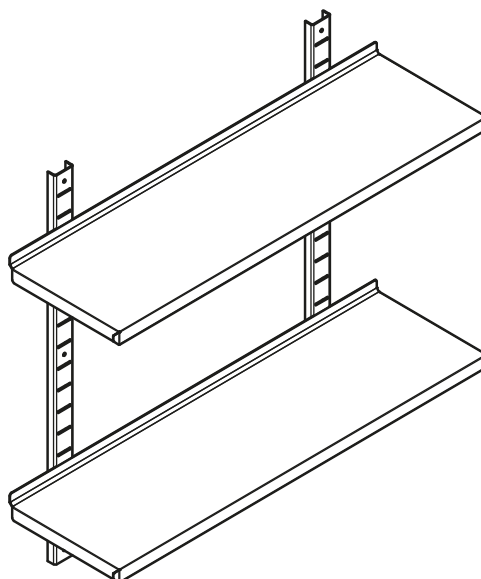
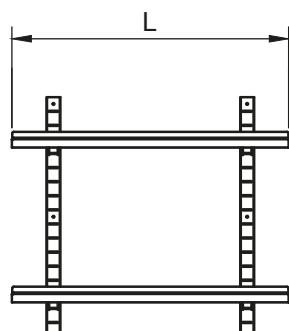
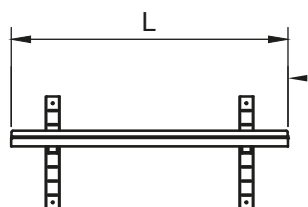
Dim. l × L hors-tout (mm)	Etagères 1 niveau	Etagères 2 niveaux
	Réf.	Réf.
300 x 800	ETCR0830-1	ETCR0830-2
300 x 1000	ETCR1030-1	ETCR1030-2
300 x 1200	ETCR1230-1	ETCR1230-2
300 x 1400	ETCR1430-1	ETCR1430-2
300 x 1600	ETCR1630-1	ETCR1630-2
300 x 1800	ETCR1830-1	ETCR1830-2
300 x 2000	ETCR2030-1	ETCR2030-2

PROFONDEUR 400MM



Nouveau

Dim. l × L hors-tout (mm)	Etagères 1 niveau	Etagères 2 niveaux
	Réf.	Réf.
400 x 800	ETCR0840-1	ETCR0840-2
400 x 1000	ETCR1040-1	ETCR1040-2
400 x 1200	ETCR1240-1	ETCR1240-2
400 x 1400	ETCR1440-1	ETCR1440-2
400 x 1600	ETCR1640-1	ETCR1640-2
400 x 1800	ETCR1840-1	ETCR1840-2
400 x 2000	ETCR2040-1	ETCR2040-2





AUTRES FABRICATIONS DE NOS ATELIERS

Fabrication en acier inoxydable dans nos ateliers de Carouge.
Production et livraison rapide.



Egouttoir pour panier



Désignation	Dim. l × L hors-tout (mm)	Référence
Egouttoir pour panier 400x400	410 × 410	EGPA40
Egouttoir pour panier 500x500	510 × 510	EGPA50



Bac de rétention pour bidons de chimie

Désignation	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
Sur roulettes dont 2 avec freins	510x310x80	BACRET

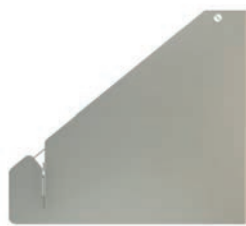


Dérouleur de papier, à fixer au mur

Désignation	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
Pour rouleau de papier L300mm	303x200x180	DERPAP



face



côté

LES +

- Grâce à notre équipe de serruriers, nous réalisons même vos agencements les plus originaux
- Rapidité de fabrication
- Précision de fabrication
- Robuste grâce à notre sélection de matière première.

ESTIMATIF D'EQUIPEMENTS D'UNE CUISINE

Nombre de places dans le restaurant :

Marmites Inox + couvercle (≠ tailles)
 Braisière Inox (≠ tailles)
 Plaque à rôtir avec anses
 Casseroles inox Ø12
 Casseroles inox Ø16
 Casseroles inox Ø20
 Casserole inox Ø28
 Pêles anti-adhésive Ø24
 Pêles anti-adhésive Ø28
 Pêles anti-adhésive Ø32
 Pêles anti-adhésive Ø36 ou Ø40
 Sautreuse inox Ø24
 Sautreuse inox Ø28
 Bac plastique GN2/1 H150mm
 Bacs inox GN 1/6 H 150mm + couvercles
 Bacs inox GN 1/6 H 150mm
 Bacs inox GN 1/4 H 150mm
 Bacs inox GN 1/3 H 150mm
 Bacs inox GN 1/2 H 150mm
 Bacs inox GN 1/1 H 65mm ou 100mm
 Spatules plates/coudées inox
 Spatules Exoglass (≠ tailles)
 Louches inox (≠ tailles)
 Passoire
 Thermomètre laser
 Spatules Elvéo (≠ tailles)
 Fouet (≠ tailles)
 Passe Sauce
 Thermomètre
 Ecumoirs
 Planche à découper
 Araignée (≠ tailles)
 Mandoline
 Mouvettes
 Chalumeau + gaz
 Tamis inox
 Plaques à pâtisserie
 Grilles Inox
 Poches à douilles (boite)
 Douilles à pâtisseries
 Siphon
 Bassines à fond plat (≠ tailles)
 Barre à bons/tickets
 Couteaux de cuisines

40

70

3
3
3
2
2
2
1
2
2
2
2
1
1
1
6
2
2
-
1
2
2
3
1
1
1
4
1
2
3
1
1
3
5
1
1
3
5
1
1
1
1
5
10
1
1
1
2
6
8
1
2

(autant que de réfrigérateurs & congélateurs)

(selon vos préférences)





Des questions ? **Un projet ?** *un conseil ?*

Une solution globale, pensée pour durer

Notre force, c'est notre capacité à vous accompagner de A à Z :

- **Conception** sur-mesure : chaque cuisine est unique, comme votre métier.
- **Vente** d'équipements professionnels sélectionnés pour leur fiabilité et leurs performances.
- **Installation** clé en main, rapide et conforme aux normes en vigueur.
- **Dépannage** réactif pour ne jamais laisser une panne ralentir votre activité.
- **Maintenance** préventive pour anticiper les problèmes et prolonger la vie de vos appareils.
- **Location** courte ou longue durée, pour plus de souplesse dans vos investissements.

Comprendre vos contraintes, anticiper vos besoins

Nous connaissons les enjeux des professionnels de la restauration.

C'est pourquoi nous mettons notre expertise au service d'espaces fonctionnels, ergonomiques et évolutifs, adaptés à votre rythme, à vos équipes et à vos ambitions

Un seul interlocuteur. Une équipe à votre écoute.

Nos chefs de projet, techniciens et experts sont là pour vous guider à chaque étape.

Vous avez un projet ? Nous avons les solutions.

Prêt à concrétiser votre projet ?

Prenons rendez-vous dès aujourd'hui pour en discuter.

Contactez-nous à info@service-equipement.ch

Ou appelez-nous directement au **022 827 62 50**

Ensemble, donnons vie à votre future cuisine professionnelle.



**SERVICE
ÉQUIPEMENT**

CUISINES PROFESSIONNELLES
CONCEPTION - VENTE - INSTALLATION
DEPANNAGE - MAINTENANCE - LOCATION

CUISINISTE SUISSE 

depuis 1982

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

ACCESSOIRES CUTTER : 33
ACCESSOIRES FOUR : 133, 134
ACCESSOIRES FROID : 25, 27, 67
ADOUCISSEUR : 19
AFFUTEUR : 55
ARAIGNÉE : 80
ARMOIRE INOX : 134
ARMOIRE NEGATIVE : 22, 23
ARMOIRE POSITIVE : 22, 23
ARRIERE BAR : 28

B

BAC INOX PERFORE : 91
BAC INOX PLEIN : 89, 90, 91
BAC PLASTIQUE : 93, 94, 95, 96, 97, 98
BAIN MARIE : 42, 104, 126
BALANCE : 47
BARRETTE DE COMPOSITION : 92
BASSINE INOX : 73
BASSINE PLASTIQUE : 74
BATTEUR PLANETAIRE : 39
BILLOT : 57
BIOSOURCÉS : 11
BOITE A EPICES : 92
BOITE PLASTIQUE RIGIDE : 94, 95, 96
BOITE PLASTIQUE SOUPLE : 96
BOUCHON BIDONS : 12
BRAISIÈRE : 102
BRAISIÈRE MULTIFONCTION / BASCULANTE : 125, 130

C

CANNELEUR : 60
CAPSULE SIPHON : 67
CARTOUCHE GAZ CHALUMEAU : 87
CASIER VAISSELLE : 20
CASSEROLE INOX : 102
CASSEROLES : 102
CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE : 27
CENTRIFUGEUSE : 37
CHALUMEAU GAZ : 87
CHINOIS : 84
CISEAUX : 59
COCOTE FONTE OVALE : 112, 113
COCOTTE FONTE EMAILLÉE RONDE : 110, 111
COMPTOIR BOISSONS : 28
COMPTOIR REFRIGÉRÉ GN : 24, 25
COUPE FRITE : 64
COUPE VOLAILLE : 59
COUPE-FRITES : 64
COUPE-LEGUMES : 34, 39
COUTEAU A DESOSSER : 51
COUTEAU A DÉNERVER : 51
COUTEAU A DÉOSSER : 51, 52, 53
COUTEAU A GÉNOISE : 51, 53
COUTEAU A LAME GAUFRÉE : 51
COUTEAU A PAIN : 50
COUTEAU D'OFFICE : 51, 54
COUTEAU DAMAS : 50
COUTEAU DE CUISINE : 50, 51, 52, 53, 59, 60

COUTEAU FILET DE SOLE : 49
COUTEAU HIGH WOOD : 49
COUTEAU OFFICE : 49
COUTEAU A GÉNOISE : 51, 53
COUTEAU A LAME GAUFRÉE : 51
COUTEAU A PAIN : 50
COUTEAU D'OFFICE : 51, 54
COUTEAU DAMAS : 50
COUTEAU DE CUISINE : 50, 51, 52, 53, 59, 60
COUTEAU FILET DE SOLE : 49
COUTEAU HIGH WOOD : 49
COUTEAU OFFICE : 49
COUVERCLE BAC INOX AVEC POIGNÉE : 92
COUVERCLE BAC INOX SANS POIGNÉE : 92
COUVERCLE BASSINE PLASTIQUE : 74
COUVERCLE CASSEROLE : 102
COUVERCLE ETANCHE : 92
COUVERCLE PLASTIQUE BAC GN : 93, 95, 96
CREPIERE : 45
CUISEUR A PATE : 104, 123, 128
CUISINIÈRE A INDUCTION : 126
CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE : 124
CUISINIÈRE A GAZ : 120, 121
CUTTER : 33, 35
CUVE BATTEUR : 39

D

DEMINÉRALISATEUR : 19
DESINFECTION : 8
DISQUES COUPE LEGUMES : 34
DOSEUR : 68
DOUILLE DECORS PATISSERIE : 87
DOUILLE SIPHON : 65, 66, 68

E

ECUMOIRE : 77, 78
EGOUTTOIR : 92, 93, 95
EGOUTTOIR PANIER : 20
ELEMENT NEUTRE : 130, 131
ENTONNOIR : 66, 72
ENTONNOIR A PISTON : 72
ENTONNOIR INOX : 72
EPLUCHEUR : 58, 64
ETAGERE CUISINE : 146
ETAMINES : 84

F

FAITOUT : 102
FEUILLES DE CUISSON : 118
FILTRE ADOUCISSEUR : 19
FILTRE TRAITEMENT EAU : 19
FLACON GRADUÉ HYGIÈNE : 12
FOUET : 76
FOUR CONVECTION : 134
FOUR MIXTE : 135, 136, 137
FRITEUSE ÉLECT : 46, 129, 132
FRITEUSE GAZ : 124
FUSIL : 55
FUSIL CERAMIQUE : 55

INDEX ALPHABÉTIQUE

G

GRIL (plancha rainurée) : 127
GRIL PIERRE DE LAVE : 122
GRILLES : 23, 25, 117

H

HACHOIR : 39, 59
HOTTE D'ASPIRATION POUR FOUR : 135, 136

I

INDUCTION : 46, 126
IVARIO : 140

L

LAME CUTTER : 33
LAME RACLOIR : 56
LAVE VAISSELLE A CAPOT : 16, 17
LAVE VERRE/VAISSELLE FRONTAL : 14
LECHE FRITE : 124, 129, 133
LOUCHES : 78

M

MACHINE A GLACE GRAINS : 31
MACHINE A GLACONS : 30, 31
MARMITE ÉLECTRIQUE : 130
MARMITE GAZ : 125
MARMITE INOX : 103
MOUVETTE : 85
MICRO-ONDE : 47
MIXEUR PLONGEANT : 38

N

NETTOYANT CUISINE : 8, 10, 11
NETTOYANT FOUR : 9, 10
NETTOYANT FRITEUSE : 10
NETTOYANT RESTAURANT : 11
NID A FRITURE : 77

O

OPTION LAVE VAISSELLE : 18
OUTILS DE PRÉPARATION : 60
OUVRE BOITE : 71

P

PANIER A COUVERT : 20
PANIER DE LAVAGE : 20
PANIER LAVAGE : 20
PASSE SAUCE : 81
PASSOIRE : 81, 83, 84
PELLE PLAT : 70, 85
PICHET GRADUÉ : 68
PINCE BAC INOX : 92
PLANCHA : 44, 127
PLANCHE A DECOUPER : 56, 57
PLAQUE A ROTIR : 104, 105
PLAQUE ALUMINIUM : 115
PLAQUE FOUR : 114
PLAQUE INOX : 115
PLAQUE TOLE : 116

PLATEAU MÉLAMINE : 99
POELE A CREPES : 106, 107
POELE A POISSONS : 107
POELE ACIER : 107, 108
POELE ALU ANTI ADÉRENTE : 106
POELE BLINIS : 106
POELE INOX : 101
POELE INOX ANTI ADHERENTE : 101
POELE RECTANGLE : 107
POT A COUVERT : 20
POT INOX GRADUÉ : 68
POT PLASTIQUE GRADUÉ : 68
POUDRE CHLORE A 12 TK : 10
PRESSE PUREE : 39
PRODUITS LAVE VAISSELLE : 9
PRODUITS LESSIVIELS : 9, 10
PRODUITS RESTAURANT : 11
PULVERISATEUR : 12

R

RACK EGOUTTOIR PLANCHE : 56
RACLOIR POUR PLANCHE : 56
RAPE DE CUISINE : 70
ROBOT MULTIFONCTIONS : 46

S

SALAMANDRE : 43
SANTOKU : 49, 51
SAUTEUSE ALU ANTI ADHERENTE : 106
SAUTEUSE INOX : 101, 102
SAUTEUSE INOX ANTI ADHERENTE : 101
SAUTOIR INOX : 102
SEAU INOX : 68
SECATEUR VOLAILLE : 59
SEL ADOUCISSEUR : 10
SIPHON : 65, 66, 67, 72
SOUPIÈRE : 46
SOUS VIDE : 41
SPATULES : 79, 85, 86
SUPPORT BASSINE : 73
SUPPORT PASSE SAUCE : 82
SUPPORT SIPHON : 67

T

TAMIS : 83, 87
THERMO PLONGEUR : 42
THERMOMÈTRE : 23, 48
TIROIR POUR COMPTOIR GN : 25
TOASTER : 43
TOILE DE CUISSON : 118
TRANCHEUSE : 40

U

USTENSILES : 79, 87

V W Z

VAPEUR : 105
VERRE MESUREUR : 68
VITRINE À INGRÉDIENTS : 26
WOK : 101, 106, 107
ZESTEUR : 60

Commandez en ligne

service-equipement.ch/shop