



Au service de la cuisine



FROID COMMERCIAL • CUISSON • DISTRIBUTION • PRÉPARATION



Catalogue 2022

FABRICANT D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS POUR LA RESTAURATION



**FABRICANT ET FOURNISSEUR INCONTOURNABLE  
D'ÉQUIPEMENT POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION**

Portée par l'expertise de sa maison mère dotée d'une capacité de production de plus de 200 000 m<sup>2</sup>, **Atosa France** a su en 6 ans se démarquer par **sa fiabilité et sa qualité**.



**4 sites**

France, Royaume Uni,  
Allemagne et Italie



**25 000 m<sup>2</sup>**  
de stockage



**32 000 unités**  
vendues par an



**10 000 clients**  
en Europe

# Nos forces et nos atouts

## La qualité de nos produits

Chaque année, des investissements majeurs sont engagés pour la recherche et le développement. Nous travaillons constamment à l'élargissement de notre gamme pour répondre aux demandes croissantes de l'industrie de la restauration. L'ingénierie, la conception et la fabrication sont réalisées en interne par notre personnel qualifié et expérimenté. Un système de traçabilité très rigoureux via des numéros de série nous permet facilement d'identifier et de contrôler la conformité de nos produits. Tous nos produits valident les certificats de qualité nationaux et internationaux tels que GS, ETL, CE, NSF, ROHS, Intertek.

## Le stock

**Atosa France** est l'un des principaux moteurs de l'implantation de notre marque en Europe. Aujourd'hui, nous possédons **deux plateformes logistiques en France** pour servir au plus près nos clients sur le territoire national et également pour assurer un stock permanent. Avec nos confrères européens frontaliers, c'est plus de **25 000 m<sup>2</sup> d'entrepôt**.

## Une équipe à votre service

**Atosa** a toujours privilégié la relation entre les hommes. C'est pourquoi depuis le début, **une équipe commerciale de terrain** visite nos clients installateurs. Un vrai lien de proximité et de confiance s'est tissé et de belles collaborations ont vu le jour. Cette équipe de professionnels est toujours disponible pour vous éclairer sur un produit ou vous conseiller.

**Notre service administration des ventes (ADV)** se positionne en deuxième ligne pour vous conseiller. Ces collaborateurs sont les principaux interlocuteurs pour les commandes.

**Un service après-vente** est entièrement tourné vers le conseil, la communication de documentation et la préparation des pièces détachées.

Sur **nos deux plateformes logistiques** situées à Orly (94) et à Rivesaltes (66), nos logisticiens s'activent et s'organisent dans un souci de respect des délais et des consignes de contrôle de qualité et de quantité.

## Une démarche éco-responsable

Être respectueux de l'environnement est une de nos préoccupations majeures. C'est pourquoi nous participons activement à cette démarche en proposant un catalogue **100 % GREEN\*** afin de réduire jour après jour notre empreinte écologique.

**\* utilisant les gaz R600a et R290**

Ces gaz réfrigérants dits de "nouvelle génération" présentent non seulement d'excellentes performances énergétiques mais aussi un impact limité sur la couche d'ozone. Ils permettent la meilleure combinaison efficacité / impact environnemental.

De plus, **Atosa** est partenaire "ECOLOGIC", une structure agréée par l'Etat pour la gestion des déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et des déchets d'ameublement (DEA), tant ménagers que professionnels. Via notre adhésion à cet organisme, nous finançons la prise en charge et le traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie. Ces déchets une fois collectés et transportés, sont reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.

# Une démarche éco-responsable

## Classification énergétique

Règlement délégué (UE) 2015/1094 de la commission du 5 mai 2015 qui complète la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en relation avec l'étiquetage énergétique des armoires de conservation réfrigérées professionnelles.

- **Volume net** : volume que contiennent les aliments dans la limite de charge.
- **Température de fonctionnement** de réfrigération ou température de fonctionnement de congélation.
- **Classe d'efficacité énergétique.**
- **La consommation annuelle d'électricité** en kWh en termes de consommation d'énergie finale par an.
- **La classe climatique** (3,4 ou 5), avec la température (en °C) et l'humidité relative (en %).

Modèle

Classe énergétique

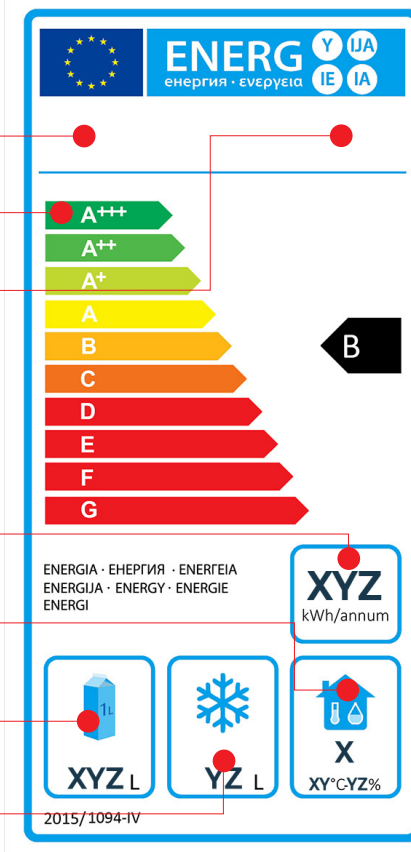
Fabricant

Consommation énergétique annuelle

Classe climatique

Volume net de réfrigération

Volume net de congélation



Modèle

Fabricant

Classe énergétique



## Ecologic : un éco-organisme agréé par l'Etat dédié à la récupération, au recyclage et à la valorisation des DEEE

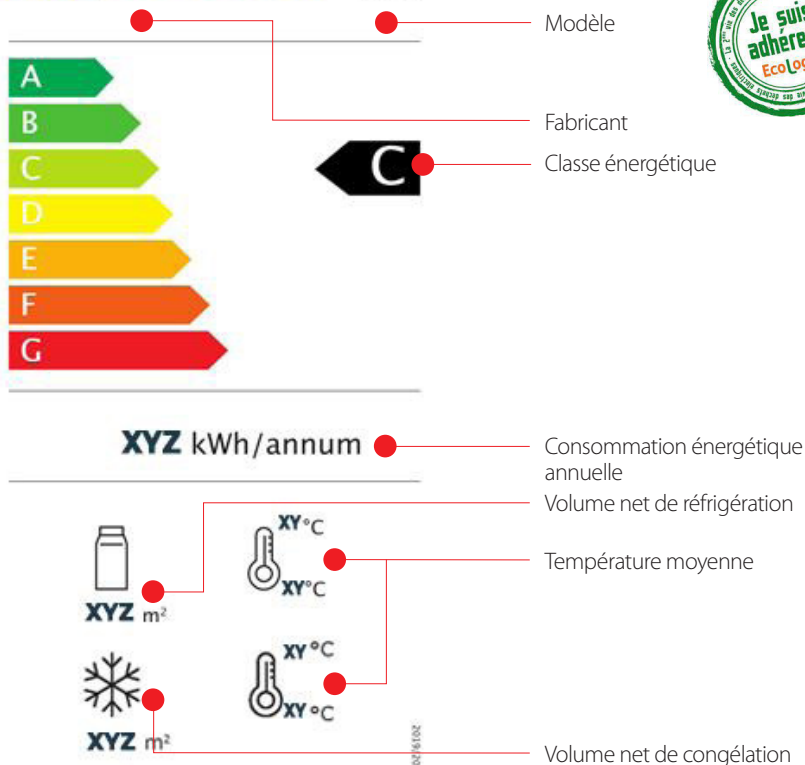
On désigne par le sigle DEEE, les déchets d'équipements électriques et électroniques, soit les équipements électriques arrivés en fin de vie.

Dotés de divers composants et matières premières polluantes, le traitement de ces produits en fin de vie doit faire l'objet d'une organisation rigoureuse.

Il est primordial d'isoler et de détruire ces polluants. Leur traitement implique un processus à part, unique et spécifique dans une mission responsable de préservation de l'environnement.

Parallèlement, les matières récupérées lors de ces étapes de traitement, sont une nouvelle source d'approvisionnement. Fer, cuivre, or, plastiques, autant de matières qui pourront être réinjectées dans le circuit industriel, et permettre la fabrication de nouveaux équipements.

**En tant qu'adhérent, Atosa fait confiance à Ecologic pour gérer l'ensemble de sa filière de traitement.**



# Découvrez notre nouveau site internet

- + FONCTIONNEL
- + MODERNE
- + INTERACTIF
- + DYNAMIQUE
- + ERGONOMIQUE

Ce nouvel outil a été pensé pour aider et faire **gagner du temps** à nos clients et nos partenaires et faciliter leur travail au quotidien. Notre nouveau site est une vitrine pour l'utilisateur à la recherche d'un nouvel équipement et une vraie source d'informations remises à jour régulièrement pour nos revendeurs.

## Un site moderne et efficace

### Recherchez un produit ou une information

- ▶ Grâce à un moteur de recherche puissant et des suggestions pertinentes, retrouvez facilement ce que vous cherchez.
- ▶ La page de description du produit est complète et détaillée. En plus des caractéristiques techniques accompagnées de photos, vous pouvez facilement télécharger notre documentation technique au format PDF (fiche produit, manuel d'utilisation, vues éclatées, dessins techniques...).

## Et des outils personnalisés

### Connectez-vous à votre espace professionnel 100 % personnalisé

- Après s'être connectés, nos revendeurs enregistrés disposent de plus de fonctionnalités :
- ▶ L'accès à l'espace "Mon compte" offre une vision des commandes en cours et de l'historique.
  - ▶ Sur les pages produits, le prix de vente s'affiche en tenant compte des conditions tarifaires personnalisées.



## Accédez à toute notre documentation en quelques clics

- ▶ Fiches produits
- ▶ Manuel d'utilisation
- ▶ Vues éclatées
- ▶ Photos
- ▶ Vidéos

A tout de suite sur notre site  
[www.atosaf.fr](http://www.atosaf.fr)



## QR CODE



Avec votre téléphone

- ▶ Scannez les QR code présents sur les pages produits du catalogue
- ▶ Accédez directement à cette catégorie de produits sur notre site internet

# Nouveau

Retrouvez toutes nos informations BIM dans  
notre bibliothèque numérique en accès  
libre et facile d'utilisation avec **Specifi®**

**Specifi®** est un logiciel de conception et de publication 2D/3D créé spécifiquement pour les concepteurs de cuisine et les revendeurs d'équipements professionnels de la restauration, afin de faciliter l'intégration des produits aux projets et à l'élaboration des devis. Specifi® facilite la conception des cuisines commerciales en 3D grâce à une vaste bibliothèque d'équipements de cuisine de grandes marques du monde entier, y compris désormais Atosa.

**Cette bibliothèque est entièrement gratuite**

Pour en profiter c'est facile :

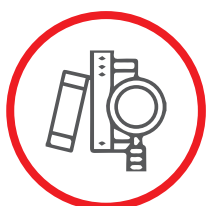
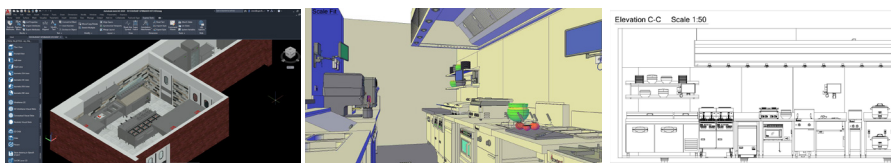
1 Rendez-vous sur :  
**[www.specifiglobal.com](http://www.specifiglobal.com)**

2 Créez un compte ou connectez-vous

3 Demandez l'accès à la bibliothèque Atosa  
(réponse sous 3 jours)

4 Une fois connecté,  
parcourez le contenu et téléchargez ce dont  
vous avez besoin instantanément !

" Nous sommes ravis de notre  
collaboration avec Specifi. Cela  
nous permettra d'accompagner  
encore mieux nos partenaires  
dans leur travail quotidien "



Accès instantané à  
notre bibilothèque



Personnalisez  
les produits



Travaillez en 2D et  
créez des rendus 3D

# Informations importantes

- ▶ Les prestations sont fournies selon les conditions générales de vente.
- ▶ Le poids des appareils s'entend net sans aucun emballage.
- ▶ Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.
- ▶ Tous les prix s'entendent en euros (€) et hors taxes (HT).
- ▶ Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sans engagement.
- ▶ Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une annulation de commande.
- ▶ Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur.
- ▶ La formule "sous réserve" ou "sous réserve de déballage" n'a aucune valeur juridique.

## Précautions à prendre avant de signer le bon de livraison (en présence du transporteur) :

1. Vérifier que la marchandise correspond à votre commande et au bon de livraison (nombre de colis, état des colis).  
**ATTENTION :** un colis apparemment en bon état ne signifie pas que la marchandise n'ait pas subi de dommages.
2. Examiner impérativement l'état de la marchandise à l'intérieur du colis.

**Si la livraison est conforme,** dater, signer et écrivez en caractères lisibles le nom du signataire et apposez le cachet de l'entreprise sur le bon de livraison. Le bon de livraison doit être signé après avoir vérifié le contenu des colis et l'état des produits.

### Si l'état de la marchandise ne vous convient pas,

vous pouvez refuser la livraison en émettant des réserves bien précises sur le bordereau du transporteur. Exemple : emplacement du choc (haut, bas, côté), nombre de chocs et description de l'intensité du choc (léger, important, rayures). Le problème doit être confirmé par lettre recommandée au transporteur dans un délai de 48 h.

C'est notre rôle et notre devoir de vous épauler en cas de problème. N'hésitez pas à contacter nos bureaux ou votre commercial dans le même temps, afin que nous puissions trouver ensemble une solution.

### ATTENTION

Les délais et les tarifs annoncés peuvent être différents :

- ▶ pour les zones **non accessibles en camion 19 tonnes** (centre-ville, petite route, interdiction poids lourds...)
- ▶ pour les **zones montagneuses**
- ▶ pour les **stations balnéaires en période estivale**
- ▶ pour les **envois hors métropole, pour les envois hors France.**

Merci de nous consulter.

**ATTENTION : le bon de livraison, lorsqu'il n'est assorti d'aucune réserve atteste que la marchandise livrée est conforme à la commande. Aucun recours de votre part ne sera possible après sa signature. La responsabilité du transporteur n'est plus engagée après signature.**

## Suivi d'expédition en ligne

Visualisez en un clic l'avancée de votre expédition. Facile : un lien de connexion automatique permet d'accéder aux détails de la livraison en cours.

**Dès le départ de votre marchandise de notre entrepôt, vous pouvez suivre les différentes étapes de votre expédition (pour les envois en messagerie).**

Le contact présent pour la réception reçoit un message de notification de livraison la veille ou l'avant-veille.

**Le jour de la livraison, une seconde notification est envoyée** pour indiquer le créneau de passage du chauffeur. En cas d'absence, un nouveau rendez-vous peut être fixé.



### PRATIQUE

Durant la durée d'acheminement, suivez l'avancement de votre commande grâce à un **suivi personnalisé.**

# Sommaire

## PAGES

- 06** Les armoires
- 32** Les cellules de refroidissement
- 36** Les machines à glaçons
- 40** Les tables
- 66** Les meubles compacts GN1/1

## PAGES

- 82** Les vitrines
- 100** Les matériels pour buffets
- 108** Les matériels de préparation
- 114** Les étuves
- 118** Les équipements chauds





# Les armoires

Armoires GN2/1

08 – 11

Armoires vitrées

12 – 17

Armoires compactes

18 – 21

Armoires de stockage

22 – 31

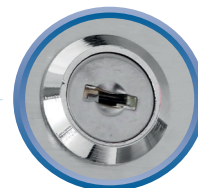




**Compresseur Embraco**  
situé en haut de l'armoire



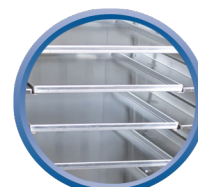
**Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel**



**Serrure de porte  
de série**



**Grilles rilsanisées  
sur glissières**



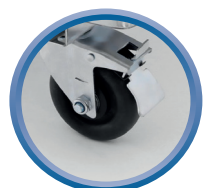
**Glissières 600x400  
en option**



**Structure intérieure et extérieure AISI 304**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 60 mm.



**Compatible bacs GN 2/1**  
(voir p106)



**Roues de série**  
avec freins en façade



**Idéales proche d'une ligne de cuisson**  
**Solution de stockage GN2/1**

**NOUVEAU**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- 18 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Compatible bacs GN 2/1 (voir p106)
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Porte réversible
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Glissières 600x400 en option
- Pieds réglables en option

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche G/D MBFGR	W0402369	36 € l'unité	<b>43 € l'unité</b>
Grille de fond MBFGR	W0402366	40 € l'unité	<b>48 € l'unité</b>
Grille de jonction MBFGR 2 portes	W0402353	17 € l'unité	<b>20 € l'unité</b>
Grille de fond MBFGR 2 portes	W0402370	40 € l'unité	<b>48 € l'unité</b>
Glissières MBFGR	G : 80037407 D : 80037408	20 € l'unité	<b>24 € l'unité</b>
Glissières 600x400	G : 80037420 D : 80037421	15 € l'unité	<b>18 € l'unité</b>
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	<b>24 € l'unité</b>
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	<b>28 € l'unité</b>

## Armoires positives GN2/1

MBF8116GR



B



## Armoires négatives GN2/1

MBF8113GR



C

Armoire négative  
2 portillons GN2/1

MBF8119GR



C

## Armoire positive GN2/1

MBF8117GR



B



## Armoire négative GN2/1

MBF8114GR



C



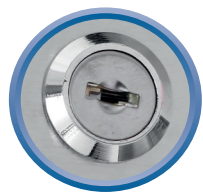
Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MBF8116GR	730 x 805 x 2065	670	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	107	220	530x650	1 945 €	2 334 €
MBF8113GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	115	600	530x650	2 392 €	2 870 €
MBF8117GR	1314 x 805 x 2065	1240	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	171	350	530x650	2 795 €	3 354 €
MBF8114GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	177	980	530x650	3 149 €	3 779 €
MBF8119GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	2 par 1/2 porte	R290	115	600	530x650	2 520 €	3 024 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

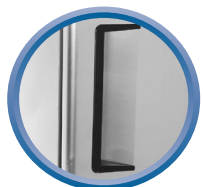
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Serrure de porte  
de série



Compatible bacs GN 2/1  
(voir p106)



Poignées de porte encastrées



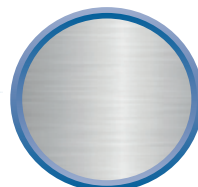
Grilles rilsanisées  
sur glissières



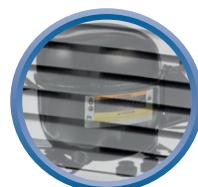
Roues de série  
avec freins en façade



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel



Structure intérieure et extérieure AISI 304  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 60 mm.



Compresseur Embraco  
situé en bas de l'armoire



**Idéal proche d'une ligne de cuisson**  
**Solution de stockage GN2/1**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur LED
- Porte pleine battante
- 18 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Compatible bacs GN 2/1 (voir p106)

- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°

- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- **Glissières 600x400 en option**
- **Pieds réglables en option**

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche G/D MBFGR	W0402369	36 € l'unité	<b>43 € l'unité</b>
Grille de fond MBFGR	W0402366	40 € l'unité	<b>48 € l'unité</b>
Grille de fond MBFGR 2 portes	W0402370	40 € l'unité	<b>48 € l'unité</b>
Glissières MBFGR	G : 80037407 D : 80037408	20 € l'unité	<b>24 € l'unité</b>
Glissières 600x400	G : 80037420 D : 80037421	15 € l'unité	<b>18 € l'unité</b>
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	<b>24 € l'unité</b>
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	<b>28 € l'unité</b>

## Armoire positive GN2/1

MBF8185GR



B



## Armoire négative GN2/1

MBF8181GR



C



## Armoire positive GN2/1

MBF8187GR



B

## Armoire négative GN2/1 ❄️

MBF8183GR



C



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MBF8185GR	685 x 805 x 2112	610	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	115	220	530x650	2 048 €	2 458 €
MBF8181GR	685 x 805 x 2112	610	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	122	600	530x650	2 398 €	2 878 €
MBF8187GR	1382 x 805 x 2112	1300	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	185	350	530x650	2 954 €	3 545 €
MBF8183GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	190	980	530x650	3 342 €	4 010 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Compresseur Embraco**  
situé en haut de l'armoire



**Structure intérieure  
& extérieure en acier inoxydable AISI 430**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 60 mm.



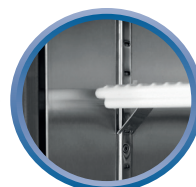
**Roues de série**  
avec freins en façade



**Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel**



**Serrure de porte**  
de série



**Grilles rilsanisées**  
sur taquets



**Eclairage intérieur**  
LED vertical



**Mise en valeur et exposition des produits**  
**Idéal pour la vente en libre service**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes double vitrage battantes
- 16 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Poignées de porte ergonomiques tout inox

- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°

- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Pieds réglables en option

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche MCFGR 1 porte	W0402390	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MCFGR 1 porte	W0402389	40 € l'unité	48 € l'unité
Grille blanche MCFGR 2 portes	W0402391	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MCFGR 2 portes	W0402385	40 € l'unité	48 € l'unité
Taquet MCFGR	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité



Contour de porte lumineux

## Armoire vitrée positive

MCF8604GR



B



## Armoire vitrée négative

MCF8601GR



C



Contour de porte lumineux



## Armoire vitrée positive

MCF8605GR



B

## Armoire vitrée négative



MCF8602GR



C



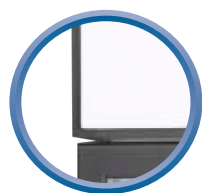
Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MCF8604GR	730 x 805 x 2065	670	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	115	280	590x622	2 002 €	2 402 €
MCF8601GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	122	750	590x622	2 200 €	2 640 €
MCF8605GR	1314 x 805 x 2065	1240	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	183	350	584x622	2 735 €	3 282 €
MCF8602GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	189	1100	584x622	3 050 €	3 660 €

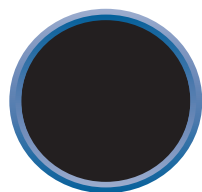
16 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

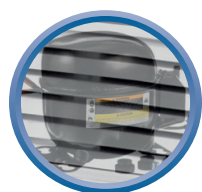
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Bandeau lumineux (LED) personnalisable**



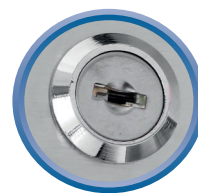
**Extérieur en acier laqué noir**  
(intérieur ABS blanc).  
Isolation enceinte : 60 mm



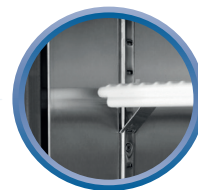
**Compresseur Embraco**  
situé en bas de l'armoire



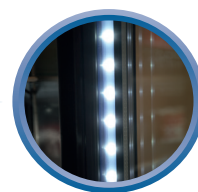
**4 roues de série**  
& pieds réglables en façade



**Serrure de porte**



**Grilles rilsanisées**  
sur taquets



**Eclairage intérieur**  
LED vertical



**Écran d'affichage numérique**  
& thermostat électronique Carel



**Idéal pour la vente en libre service**  
**Personnalisable !**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Double vitrage pour froid positif et triple vitrage pour froid négatif
- Portes vitrées battantes sauf MCF8709GR-B (coulissantes)
- 14 grilles maximum par porte / pas de 50 mm

- Poignées de porte encastrées
- **Adapté à un usage intensif**
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°

- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche MCFGR 1 porte	W0402394	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MCFGR 1 porte	W0402393	40 € l'unité	48 € l'unité
Grille blanche G/D MCFGR 2/3 portes	W0402395	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MCFGR 2/3 portes	W0402387	40 € l'unité	48 € l'unité
Grille blanche MCF8709GR	G : W0402327 D : W0402328	40 € l'unité	48 € l'unité
Grille du milieu MCFGR 3 portes	W0402396	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond du milieu MCFGR 3 portes	W0402388	40 € l'unité	48 € l'unité
Taquet MCFGR	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité

### Armoire vitrée positive

MCF8722GR



B



### Armoire vitrée négative

MCF8720GR



C



Contour de porte lumineux



### Armoires vitrées positive

MCF8723GR / MCF8727GR



B



C

### Armoire vitrée négative

MCF8721GR



C

### Armoire vitrée positive

MCF8724GR



C

### Armoire vitrée négative

MCF8728GR



D



Contour de porte lumineux



Portes coulissantes  
MCF8727GR



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente conseillé H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MCF8722GR	685 x 805 x 2065	610	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	133	280	545x622	1 980 €	2 376 €
MCF8720GR	685 x 805 x 2065	610	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	140	750	545x622	2 508 €	3 010 €
MCF8723GR	1382 x 805 x 2065	1300	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	220	350	618x622	2 659 €	3 191 €
MCF8721GR	1382 x 805 x 2065	1300	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	226	1100	618x622	3 655 €	4 386 €
MCF8727GR	1382 x 755 x 2065	1270	0 / +8	G : 4 / D : 4	R290	207	450	675x625	2 659 €	3 191 €
MCF8724GR	2079 x 805 x 2065	2050	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	296	450	618x622 / 690x622	3 655 €	4 386 €
MCF8728GR	2079 x 805 x 2065	2050	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	310	1560	618x622 / 690x622	5 025 €	6 030 €

14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

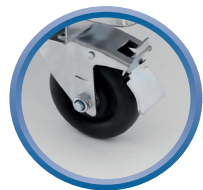
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430**  
**Contour de porte en acier laqué noir**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 60 mm.



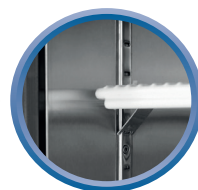
**Eclairage intérieur**  
LED vertical



**Roues de série**  
avec freins en façade



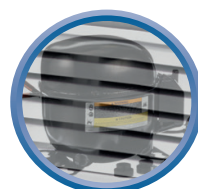
**Serrure de porte**  
de série



**Grilles rilsanisées**  
sur taquets



**Écran d'affichage numérique**  
& thermostat électronique Carel



**Compresseur Embraco**  
situé en bas de l'armoire



**Idéal libre-service**

## PRÉSENTATION

- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Double vitrage pour froid positif et triple vitrage pour froid négatif (avec résistance électrique)
- Portes vitrées battantes laquées noir
- 14 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Poignées de porte encastrées
- **Adapté à un usage intensif**
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°

- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- **Pieds réglables en option**

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche MCFGR 1 porte	W0402394	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MCFGR 1 porte	W0402393	40 € l'unité	48 € l'unité
Grille blanche G/D MCFGR 2/3 portes	W0402395	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MCFGR 2/3 portes	W0402387	40 € l'unité	48 € l'unité
Grille du milieu MCFGR 3 portes	W0402396	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond du milieu MCFGR 3 portes	W0402388	40 € l'unité	48 € l'unité
Taquet MCFGR	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité



Contour de porte lumineux

### Armoire vitrée positive

MCF8705GR



B

### Armoire vitrée négative

MCF8701GR



C



### Armoire vitrée positive

MCF8707GR



B

### Armoire vitrée négative

MCF8703GR



C



Contour de porte lumineux

### Armoire vitrée positive

MCF8708GR



C

### Armoire vitrée négative

MCF8704GR



D



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MCF8705GR	685 x 805 x 2112	610	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	133	280	545x622	1 935 €	2 322 €
MCF8701GR	685 x 805 x 2112	610	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	140	750	545x622	2 370 €	2 844 €
MCF8707GR	1382 x 805 x 2112	1300	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	220	350	618x622	2 949 €	3 539 €
MCF8703GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	226	1100	618x622	3 470 €	4 164 €
MCF8708GR	2079 x 805 x 2112	2050	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	296	450	618x622 / 690x622	4 065 €	4 878 €
MCF8704GR	2079 x 805 x 2112	2050	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	310	1560	618x622 / 690x622	5 198 €	6 238 €

14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

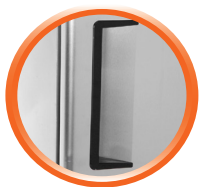
Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 50 mm.



**Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel**



**Poignées de porte encastrées**



**Serrure de porte de série**



**Roues de série avec freins en façade**



**Grilles rilsanées sur taquets**



**Faible encombrement :  
Passage de porte 1950 mm de hauteur**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- 20 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Poignées de porte encastrées

- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 105°

Accédez aux fiches techniques



- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- **Pieds réglables en option**

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche YBFGR 1 porte	W0402673	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille blanche G/D YBFGR 2/3 portes	W0402674	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille du milieu YBFGR 3 portes	W0402675	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille blanche G/D YBF9239GR	W0402688	24 € l'unité	29 € l'unité
Taquet YBFGR	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180 mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité

### Armoire positive

YBF9206GR



C

### Armoire négative

YBF9207GR



D



### Armoire positive

YBF9218GR



C



### Armoire négative

YBF9219GR



D

### Armoire positive

YBF9237GR



C



### Armoire négative

YBF9242GR



D

### Armoire 2 portes bi-température

YBF9239GR (nous consulter pour les délais)



D



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
YBF9206GR	600 x 730 x 1945	410	0 / +8	3	R600a	82	290	485x525	1 620 €	1 944 €
YBF9207GR	600 x 730 x 1945	410	-22 / -17	3	R290	82	600	485x525	1 905 €	2 286 €
YBF9218GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8	3	R600a	132	450	535x525	2 097 €	2 516 €
YBF9219GR	1200 x 730 x 1945	900	-22 / -17	3	R290	132	750	535x525	2 436 €	2 923 €
YBF9237GR	1800 x 730 x 1945	1390	0 / +8	3	R290	180	400	535x525 / 585x525	2 680 €	3 216 €
YBF9242GR	1800 x 730 x 1945	1390	-22 / -17	3	R290	190	1400	535x525 / 585x525	3 467 €	4 160 €
YBF9239GR	1200 x 730 x 1945	420/420	-22 / -17 -2 / +8	3	R600a/R290	158	870	510x525	3 255 €	3 906 €

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 50 mm.



**Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel**



**Éclairage intérieur**  
LED vertical



**Serrure de porte de série**



**Roues de série**  
avec freins en façade



**Grilles rilsanées sur taquets**



**Faible encombrement :**  
**Passage de porte 1950 mm de hauteur**  
**Idéal pour la vente en libre-service**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes vitrées battantes
- 20 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Poignées de porte encastrées
- Adaptée à un usage intensif

- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 105°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Pieds réglables en option

**ATTENTION :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche YCFGR 1 porte	W0402673	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille blanche G/D YCFGR 2/3 portes	W0402674	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille du milieu YCFGR 3 portes	W0402675	24 € l'unité	29 € l'unité
Taquet YCFGR	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité

### Armoire positive

YCF9401GR



B

### Armoire négative

YCF9407GR



C



600 mm



Contour de porte lumineux

### Armoire positive

YCF9402GR



B

### Armoire négative

YCF9408GR



C



Contour de porte lumineux



1200 mm

### Armoire positive

YCF9403GR



B

### Armoire négative

YCF9409GR



C



1800 mm



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente conseillé H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
YCF9401GR	600 x 730 x 1945	410	0 / +8	4	R600a	92	290	485x525	1 727 €	2 072 €
YCF9407GR	600 x 730 x 1945	410	-20 / -17	4	R290	98	800	485x525	2 401 €	2 881 €
YCF9402GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8	4	R600a	152	450	535x525	2 240 €	2 688 €
YCF9408GR	1200 x 730 x 1945	900	-20 / -17	4	R290	164	1000	535x525	3 293 €	3 952 €
YCF9403GR	1800 x 730 x 1945	1390	0 / +8	4	R290	224	400	535x525 585x525	3 077 €	3 692 €
YCF9409GR	1800 x 730 x 1945	1390	-20 / -17	4	R290	240	1560	535x525 585x525	4 422 €	5 306 €

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



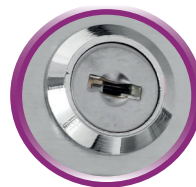
**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 60 mm.



**Grilles rilsanées sur glissières**



**Compatible bacs GN 2/1**  
(voir p106)



**Serrure de porte de série**



**Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel**



**Roues de série avec freins en façade**



**Adapté au stockage hors cuisine (traiteurs, salles des fêtes).  
Possibilité de stockage GN2/1**

## PRÉSENTATION

- Froid par serpentin moulé dans la paroi (froid statique) – enceinte ventilée
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- 18 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Poignées de porte ergonomique tout inox

- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Pieds réglables en option

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche MBLGR	W0402040	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille de fond MBLGR	W0402626	40 € l'unité	48 € l'unité
Glissières MBLGR	G : 80037407 D : 80037408	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité

### Armoire positive GN2/1

MBL8950GR



D



### Armoire positive GN2/1

MBL8960GR



D



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MBL8950GR	685 x 805 x 2112	580	-5 / +5	3 + 1 grille de fond	R600a	110	320	530x620	1 375 €	1 650 €
MBL8960GR	1382 x 805 x 2112	1300	-5 / +5	3 + 1 grille de fond	R290	180	400	530x620	1 966 €	2 359 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Dixell

Structure intérieure et extérieure  
en acier inoxydable AISI 430  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 40 mm.

Structure intérieure ABS polyester sanitaire  
& extérieur en acier laqué blanc  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 40 mm

Serrure de porte  
de série

Grilles rilsanées  
sur taquets

## PRÉSENTATION



Adapté au stockage hors cuisine  
(traiteurs, salles des fêtes).  
Parfait pour les locaux exigus

- Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air
- Évaporateur roll bond
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante (porte réversible)
- Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Intérieur lisse – nettoyage facile
- Poignées de porte ergonomiques
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.



## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche SR40	SKC-2-120-0066-0	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond SR40	SKC-2-120-0038-0	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille blanche SF40	SKC-2-120-0105-0	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond SF40	SKC-2-120-0068-0	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille blanche SR60	SKC-2-120-0069-0	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille de fond SR60	SKC-2-120-0039-0	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille blanche SF60	SKC-2-120-0102-0	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille de fond SF60	SKC-2-120-0070-0	24 € l'unité	29 € l'unité
Taquet SR et SF	SKC-2-110-0625-0	2.50 € l'unité	3 € l'unité

**400 Litres**

### Armoires positives

SR40 / SR40S (inox)



D



### Armoire négative

SF40



D



Possibilité bacs GN2/1 sur grilles

**600 Litres**

### Armoires positives

SR60 / SR60S (inox)



D

### Armoire négative



SF60



D



Accédez aux fiches techniques

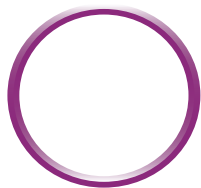
Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T			
									Sans surcharge maritime		Avec surcharge maritime *	
SR40 / SR40S	595 x 653 x 1850	400	+2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	69	215	496x460	951 €	1 058 €	1 141 €	1 270 €
SF40	595 x 653 x 1850	400	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	74	425	450x420	1 273 €		1 528 €	
SR60 / SR60S	775 x 723 x 1850	600	+2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	90	228	670x530	1 221 €	1 364 €	1 465 €	1 637 €
SF60	775 x 723 x 1850	600	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	94	492	630x490	1 573 €		1 888 €	

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Armoires semi professionnelles vitrées

Jusqu'à rupture des stocks - Gamme remplacée par armoires série ECF page 30-31



**Intérieur ABS polyester sanitaire  
& extérieur en acier laqué blanc**  
(arrière et dessous en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 40 mm.



**Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Dixell**



**Eclairage intérieur**



**Serrure de porte  
de série**



**Grilles rilsanisées  
sur taquets**



**Adapté au stockage hors cuisine  
(traiteurs, salles des fêtes).  
Visibilité des produits**

## PRÉSENTATION

- Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air
- Évaporateur roll bond
- Dégivrage automatique
- Portes vitrées battantes non réversibles
- Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Intérieur lisse - Nettoyage facile
- Poignées de porte robustes
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz

**ATTENTION :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.



## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche SR40G	SKC-2-120-0066-0	17 € l'unité	<b>20 € l'unité</b>
Grille de fond SR40G	SKC-2-120-0038-0	17 € l'unité	<b>20 € l'unité</b>
Grille blanche SR60G	SKC-2-120-0069-0	24 € l'unité	<b>29 € l'unité</b>
Grille de fond SR60G	SKC-2-120-0039-0	24 € l'unité	<b>29 € l'unité</b>
Taquet SR	SKC-2-110-0625-0	2.50 € l'unité	<b>3 € l'unité</b>



Contour de porte lumineux

### Armoire positive

SR40G



B



**400 Litres**



Contour de porte lumineux

### Armoire positive

SR60G



B



**600 Litres**

Possibilité bacs GN2/1 sur grilles

Accédez aux fiches techniques



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
SR40G	595 x 635 x 1850	400	+2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	69	215	496x460	1 058 €	1 270 €
SR60G	775 x 705 x 1850	600	+2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	90	228	670x530	1 364 €	1 637 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Armoires semi professionnelles

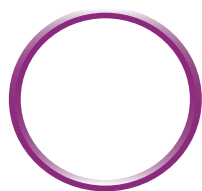
## Nouvelle gamme armoires semi professionnelles



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel / Dixell



Eclairage intérieur LED



Structure intérieure AISI 430 & extérieur en acier laqué blanc (arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 60 mm



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière, dessous et dessus en acier galvanisé).  
Isolation enceinte : 60 mm.



Serrure de porte de série



Grilles rilsanisées sur taquets



**Adapté au stockage hors cuisine (traiteurs, salles des fêtes).  
Parfait pour les locaux exigus  
Classe climatique 5**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante

- Roulettes à l'arrière et pieds réglables à l'avant
- Intérieur lisse – nettoyage facile
- Poignées de porte ergonomiques
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz

- Maintien de porte en position ouverte à 105°

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EBF38R / EBF38F	W0402411	24 € l'unité	<b>29 € l'unité</b>
Grille blanche EBF60R / EBF60F	W0402413	36 € l'unité	<b>43 € l'unité</b>
Taquet EBF	66490313	2.50 € l'unité	<b>3 € l'unité</b>

**380 Litres**

### Armoires positives

EBF38RW / EBF38RS  
(inox)



**B**



### Armoires négatives

EBF38FW / EBF38FS  
(inox)



**C**



Possibilité bacs GN2/1 sur grilles

**600 Litres**

### Armoires positives

EBF60RW / EBF60RS (inox)



**B**

### Armoires négatives ❄️

EBF60FW / EBF60FS (inox)



**C**



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
EBF38RW	595 x 640 x 1885	380	-2 / +8	5	R600a	85	300	455x492	1 680 €	2 016 €
EBF38RS	595 x 640 x 1885	380	-2 / +8	5	R600a	85	300	455x492	1 780 €	2 136 €
EBF38FW	595 x 640 x 1885	380	-22 / -17	5	R290	90	480	455x492	2 010 €	2 412 €
EBF38FS	595 x 640 x 1885	380	-22 / -17	5	R290	90	480	455x492	2 180 €	2 616 €
EBF60RW	775 x 720 x 1885	600	-2 / +8	5	R600a	105	300	635x572	1 740 €	2 088 €
EBF60RS	775 x 720 x 1885	600	-2 / +8	5	R600a	105	300	635x572	1 850 €	2 220 €
EBF60FW	775 x 720 x 1885	600	-22 / -17	5	R290	112	480	635x572	2 280 €	2 736 €
EBF60FS	775 x 720 x 1885	600	-22 / -17	5	R290	112	480	635x572	2 430 €	2 916 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

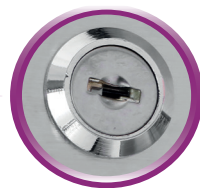
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Armoires semi professionnelles vitrées

## Nouvelle gamme armoires semi professionnelles



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique  
Carel / Dixell



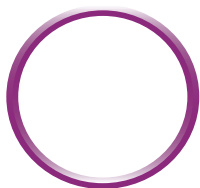
Serrure de porte  
de série



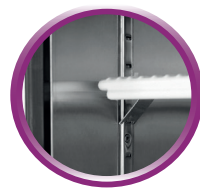
Eclairage intérieur LED



Contour de porte lumineux



Structure intérieure AISI 430  
& extérieur en acier laqué blanc  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 60 mm



Grilles rilsanisées  
sur taquets

## PRÉSENTATION



**Adapté au stockage hors cuisine  
(traiteurs, salles des fêtes).  
Visibilité des produits**

- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Porte vitrée battante
- Roulettes à l'arrière et pieds réglables à l'avant
- Contour de porte lumineux (LED)
- Intérieur lisse – nettoyage facile
- Poignées de porte ergonomiques
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Maintien de porte en position ouverte à 105°

**ATTENTION :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ECF38R / ECF38F	W0402411	24 € l'unité	29 € l'unité
Grille blanche ECF60R / ECF60F	W0402413	36 € l'unité	43 € l'unité
Taquet ECF	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité



Contour de porte lumineux

### Armoire positive

ECF38RW



CLASSE CLIMATIQUE

### Armoire négative ❄️

ECF38FW



CLASSE CLIMATIQUE



380 Litres

600 Litres

Possibilité bacs GN2/1 sur grilles



Contour de porte lumineux

### Armoire positive

ECF60RW



CLASSE CLIMATIQUE

### Armoire négative ❄️

ECF60FW



CLASSE CLIMATIQUE



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ECF38RW	595 x 640 x 1885	380	+2 / +8	5	R600a	106	300	455x492	1 870 €	2 244 €
ECF38FW	595 x 640 x 1885	380	-20 / -17	5	R290	115	550	455x492	2 230 €	2 676 €
ECF60RW	775 x 720 x 1885	600	+2 / +8	5	R600a	130	300	635x572	2 090 €	2 508 €
ECF60FW	775 x 720 x 1885	600	-20 / -17	5	R290	145	550	635x572	2 520 €	3 024 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les cellules de refroidissement

Cellules de refroidissement et de surgélation

34 – 35



# Cellules de refroidissement et de surgélation



Structure intérieure AISI 304



Compatible bac GN1/1 (voir p106)  
& 600x400



Poignée de porte ergonomique  
tout inox



Pas de 65 mm

Sonde à cœur



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel



gaz vert : R290

## PRÉSENTATION



**Niveaux GN 1/1 ou 600 x 400 mm**  
**Fabrication conforme aux normes européennes d'hygiène et de sécurité**

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique Carel Easy
- **4 cycles programmables**
- Froid ventilé
- **Sonde de température à cœur**
- Ventilateur facilement démontable

- Dégivrage automatique par air chaud
- Système de blocage de la porte à 90°
- Cuve en pointe de diamant avec écoulement des eaux résiduelles ou de nettoyage
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- **Faible encombrement : peut être mis sur un meuble et/ou encastré**
- Pieds antidérapants de série (EBF-03)
- Roulettes de série (EBF-05)

**ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

Accédez aux fiches techniques



**3  
niveaux**

## Cellule 3 niveaux

EBF-03



Refroidit 10 kg d'aliments de +90°C à +3°C en 90 minutes.



Surgèle 5 kg d'aliments de +90°C à -18°C en 240 minutes.



*Pieds ajustables*

**5  
niveaux**

## Cellule 5 niveaux

EBF-05



Refroidit 25 kg d'aliments de +90°C à +3°C en 90 minutes.



Surgèle 15 kg d'aliments de +90°C à -18°C en 240 minutes.



*Sur roulettes*

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Volume (L)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
EBF-03	755 x 832 x 581	74	R290	72	1100	2 789 €	3 347 €
EBF-05	750 x 815 x 870	94	R290	89	1300	3 476 €	4 171 €

Pas de 65 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

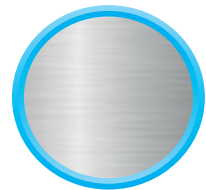


# Les machines à glaçons

Machines à glaçons

38 – 39





Structure extérieure  
en acier inoxydable



Glaçons carrés



Raccordements  
à l'eau et évacuation fournis



Bac avec trappe refermable



Pelle à glaçons  
fournie



gaz vert : R290



**Remplissage eau automatique**  
**= fabrication constante de glaçons**  
**Idéal pour les pubs, les boîtes de nuit et les bars**

## PRÉSENTATION

- Extérieur en acier inoxydable
- Refroidissement par air
- Pelle à glaçons incluse
- Kit d'installation fourni
- Utilisation d'une cartouche de filtration obligatoire pour la garantie
- Glaçons carrés
- \* Nous consulter pour le stock

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Accédez aux fiches techniques



## Machine à glaçons

E-20



## Machine à glaçons

E-40



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité de fabrication (kg/24h)	Capacité de stockage (kg)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
							Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
E-20	350 x 482 x 600	22	4	R290	33	350	1 380 €	1 656 €
E-40	467 x 540 x 840	40	9	R290	42	270	1 590 €	1 908 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les tables

Tables profondeur 600 mm snack	42 – 43
Tables GN1/1	44 – 49
Tables 400 x 600	50 – 51
Tables à pizzas 400 x 600	52 – 53
Meubles à pizzas compacts GN1/1	54 – 55
Présentoirs à ingrédients	56 – 57
Tables de préparation à pizzas	58 – 59
Saladettes tropicalisées	60 – 61
Tables compactes	62 – 63
Soubassements réfrigérés	64 – 65



# Tables Profondeur 600 mm snack



**Dosseret H 100 mm**  
(Référence-SB)



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable**  
**Plan de travail (Épaisseur 40 mm) AISI 304**  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 60 mm.



**Écran d'affichage numérique**  
**& thermostat électronique Carel**



**Roues de série**  
avec freins en façade



**Grilles rilsanisées**  
sur glissières



**Compresseur Embraco**



Accédez aux fiches techniques

## PRÉSENTATION



**Adapté aux petits espaces**  
**Idéal pour une utilisation intense**  
**À la fois plan de travail & meuble de stockage**

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Charge max par grille : 40 kg

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

- Adapté à un usage intensif
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EPFGR 600	W04023671	17 € l'unité	<b>20 € l'unité</b>
Grille de jonction EPFGR 600 2 portes	W04026331	10 € l'unité	<b>12 € l'unité</b>
Grille de jonction EPFGR 600 3/4 portes	W04026412	10 € l'unité	<b>12 € l'unité</b>
Glissières EPFGR 600	G : 34610406 D : 34610409	14 € l'unité	<b>17 € l'unité</b>
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	<b>24 € l'unité</b>
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	<b>34 € l'unité</b>
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	<b>28 € l'unité</b>
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	<b>30 € l'unité</b>

Plan de travail AISI 304



### Tables positives

EPF3421GR  
EPF3421GR-SB (dosseret)



### Tables négatives

EPF3461GR  
EPF3461GR-SB (dosseret)



### Tables positives

EPF3431GR  
EPF3431GR-SB (dosseret)



### Tables négatives

EPF3471GR  
EPF3471GR-SB (dosseret)



### Tables positives

EPF3441GR  
EPF3441GR-SB (dosseret)



### Tables négatives

EPF3481GR  
EPF3481GR-SB (dosseret)



Référence	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T		
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *	
EPF3421GR	EPF3421GR-SB	1360 x 600 x 840	240	-2 / +8	2	R600a	91/93	250	330x455	1 524 €	1 677 €	1 829 € 2 012 €
EPF3461GR	EPF3461GR-SB	1360 x 600 x 840	240	-22 / -17	2	R290	93/95	600	330x455	1 979 €	2 132 €	2 375 € 2 558 €
EPF3431GR	EPF3431GR-SB	1795 x 600 x 840	350	-2 / +8	2	R290	115/119	400	330x455	1 812 €	1 929 €	2 174 € 2 315 €
EPF3471GR	EPF3471GR-SB	1795 x 600 x 840	350	-22 / -17	2	R290	117/121	600	330x455	2 196 €	2 321 €	2 635 € 2 785 €
EPF3441GR	EPF3441GR-SB	2230 x 600 x 840	480	-2 / +8	2	R290	133/139	400	330x455	2 172 €	2 334 €	2 606 € 2 801 €
EPF3481GR	EPF3481GR-SB	2230 x 600 x 840	480	-22 / -17	2	R290	136/142	600	330x455	2 549 €	2 663 €	3 059 € 3 196 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. \*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

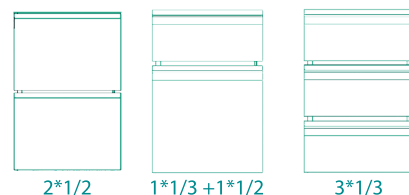


## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Adapté à un usage intensif
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Charge max par grille : 40 kg

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Pieds réglables en option

### • Tiroirs en option (uniquement froid positif)



2\*1/2 1\*1/3 + 1\*1/2 3\*1/3

- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

**Attention :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

Plan de travail AISI 304

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EPFGR GN1/1	W0402367	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de jonction EPFGR GN1/1 (2 portes)	W0402633	10 € l'unité	12 € l'unité
Grille de jonction EPFGR GN1/1 (3 et 4 portes)	W0402641	10 € l'unité	12 € l'unité
Glissières EPFGR GN1/1	G : 34620406 D : 34620409	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	EPF3906	700 €	840 € l'unité
Module 3 tiroirs 1/3	EPF3907	500 €	600 € l'unité
Module 1 tiroir 1/3 + 1 tiroir 2/3	EPF3908	400 €	480 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	30 € l'unité



## Tables positives GN1/1

EPF3422GR  
EPF3422GR-SB (dosseret)



A

## Tables négatives GN1/1 ❄️

EPF3462GR  
EPF3462GR-SB (dosseret)



C



## Tables positives GN1/1

EPF3432GR  
EPF3432GR-SB (dosseret)



A

## Tables négatives GN1/1 ❄️

EPF3472GR  
EPF3472GR-SB (dosseret)



C

## Tables positives GN1/1

EPF3442GR  
EPF3442GR-SB (dosseret)



A

## ❄️ Tables négatives GN1/1

EPF3482GR  
EPF3482GR-SB (dosseret)



C



Accédez aux fiches techniques



Référence	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
EPF3422GR	EPF3422GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-2 / +8	2	R600a	95/100	250	330x555	1 705 €	1 865 €
EPF3462GR	EPF3462GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-22 / -17	2	R290	95/100	600	330x555	2 129 €	2 304 €
EPF3432GR	EPF3432GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-2 / +8	2	R290	120/125	400	330x555	1 946 €	2 057 €
EPF3472GR	EPF3472GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-22 / -17	2	R290	120/125	600	330x555	2 356 €	2 500 €
EPF3442GR	EPF3442GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-2 / +8	2	R290	139/145	400	330x555	2 405 €	2 566 €
EPF3482GR	EPF3482GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-22 / -17	2	R290	139/145	600	330x555	2 911 €	3 289 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Option tiroir : Tiroir 1/2 Hauteur intérieure : 150 mm max. - Tiroir 1/3 Hauteur intérieure : 65 mm max. Tiroir 2/3 Hauteur intérieure : 200 mm max.

Avec options tiroir, la classe énergétique des tables positives P700 passe de A à B. \*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Tables GN1/1 avec tiroirs



## PRÉSENTATION



**Stockage GN1/1**  
**Idéal pour une utilisation intense**  
**A la fois plan de travail et meuble de stockage**

- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Charge max par grille : 40 kg

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- **Adapté à un usage intensif**
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes et de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- **Pieds réglables en option**
- **Roues pour plan de travail à 900 mm en option**

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

Plan de travail AISI 304

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EPFGR GN1/1	W0402367	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de jonction EPFGR GN1/1 (2 portes)	W0402633	10 € l'unité	12 € l'unité
Grille de jonction EPFGR GN1/1 (3/4 portes)	W0402641	10 € l'unité	12 € l'unité
Glissières EPFGR GN1/1	G : 34620406 D : 34620409	14 € l'unité	17 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900 mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	30 € l'unité



### Tables positives GN1/1

EPF3523GR  
EPF3523GR-SB\* (dosseret)



B

### Tables positives GN1/1

EPF3534GR  
EPF3534GR-SB\* (dosseret)



B



### Tables positives GN1/1

EPF3443GR-SB\* (dosseret)



B

### Tables positives GN1/1

EPF3532GR-SB\* (dosseret)



B

### Tables positives GN1/1

EPF3522GR-SB\* (dosseret)



B

Tiroirs montés en usine  
Tables disponibles rapidement



Accédez aux fiches techniques

Référence	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T			
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *		
EPF3523GR	EPF3523GR-SB	1360 x 700 x 840	210	-2 / +8	2	R600a	95/100	250	330x555	2 182 €	2 343 €	2 618 €	2 812 €
EPF3534GR	EPF3534GR-SB	1795 x 700 x 840	340	-2 / +8	2	R290	120/125	400	330x555	2 476 €	2 642 €	2 971 €	3 170 €
8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm													
EPF3522GR	EPF3522GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-2 / +8	-	R600a	95/100	250	-	2 845 €	2 950 €	3 414 €	3 540 €
EPF3532GR	EPF3532GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-2 / +8	-	R290	120/125	400	-	3 645 €	3 750 €	4 374 €	4 500 €
EPF3443GR	EPF3443GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-2 / +8	-	R290	141/145	400	-	4 395 €	4 500 €	5 274 €	5 400 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. \* Merci de nous consulter pour le stock

Option tiroir : Tiroir 1/2 Hauteur intérieure : 150 mm max. - Tiroir 1/3 Hauteur intérieure : 65 mm max. Tiroir 2/3 Hauteur intérieure : 200 mm max.

Avec options tiroir, la classe énergétique des tables positives P700 passe de A à B. \*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Tables vitrées GN1/1



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable**  
**Plan de travail (40 mm) AISI304**  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 60 mm.



**Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel**



**Contours de portes lumineux**

700 mm



**Roues de série**  
avec freins en façade



**Grilles rilsanisées**  
sur glissières



**Compresseur Embraco**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Porte vitrée (double vitrage)
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Poignées de porte robustes tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Adapté à un usage intensif
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



**Stockage GN1/1**  
**Idéal pour une utilisation intense**  
**Mise en valeur des produits**

- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

Plan de travail AISI 304

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EPFGR GN1/1	W0402367	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de jonction EPFGR GN1/1 (2 portes)	W0402633	10 € l'unité	12 € l'unité
Grille de jonction EPFGR GN1/1 (3 et 4 portes)	W0402641	10 € l'unité	12 € l'unité
Glissières EPFGR GN1/1	G : 34620406 D : 34620409	14 € l'unité	17 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	30 € l'unité



Contour de porte lumineux

### Table positive GN1/1

EPF3721GR



B



Contour de porte lumineux



### Table positive GN1/1

EPF3731GR



B



Contour de porte lumineux

### Table positive GN1/1

EPF3741GR



B



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
EPF3721GR	1360 x 700 x 840	280	0 / +8	2	R600a	100	250	330x555	1 731 €	2 077 €
EPF3731GR	1795 x 700 x 840	420	0 / +8	2	R290	125	400	330x555	2 048 €	2 458 €
EPF3741GR	2230 x 700 x 840	560	0 / +8	2	R290	151	400	330x555	2 472 €	2 966 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Dosseret H 100 mm**  
(Référence-SB)



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable**  
**Plan de travail (40 mm) AISI304**  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 60 mm.



**Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel**



**Roues de série**  
avec freins en façade



**7 paires de glissières**  
incluses



**Compresseur Embraco**



**Stockage sur plaques pâtisseries (non vendues)**  
**Idéal pour une utilisation intense**  
**A la fois plan de travail et meuble de stockage**

## PRÉSENTATION

- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- **Adapté à un usage intensif**

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- **Compatible avec les plaques 400x600**
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

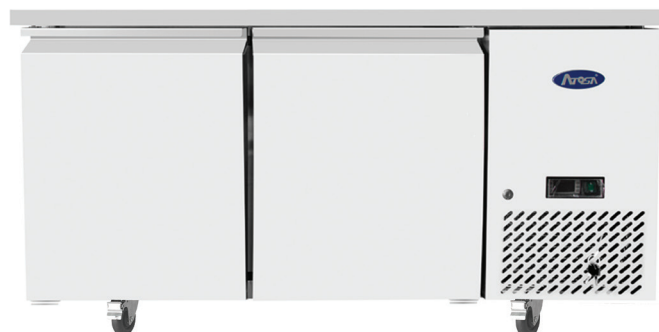
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Pieds réglables en option
- **Grilles en option**
- **Roues pour plan de travail à 900 mm en option**

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EPFGR 800	W0402625	17 € l'unité	20 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	30 € l'unité

Plan de travail  
AISI 304



7 paires de glissières incluses  
Grilles en OPTION

### Table dessus inox + Dossieret

EPF3495GR-SB



A

### Table dessus inox

EPF3495GR-S



A



### Table dessus inox + Dossieret

EPF3485GR-SB



B

### Table dessus inox

EPF3485GR-S



B

Accédez aux fiches techniques



Référence	Référence avec dossieret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm) (voption)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
EPF3495GR-S	EPF3495GR-SB	1510 x 800 x 825	480	-2 / +8	R600a	109/111	250	410x660	1 839 €	2 207 €
EPF3485GR-S	EPF3485GR-SB	2010 x 800 x 825	580	-2 / +8	R290	137/139	400	410x660	2 111 €	2 533 €

INCLUS : 7 paires de glissières 400x600 avec pas de 70 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55



## PRÉSENTATION

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 60 mm
- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Portes pleines battantes
- **Tiroirs neutres (70 mm de hauteur)**

- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- **Adapté à un usage intensif**
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- **Compatible avec les plaques 400x600**
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- **Pieds réglables en option**
- **Roues pour plan de travail à 900 mm en option**
- **Grilles non incluses**

**Attention :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Pour la préparation et le dressage de vos plats, vous pouvez compléter votre table à pizzas avec nos présentoirs à ingrédients.

Vendus p 56-57

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche EPFGR 800	W0402625	17 € l'unité	20 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	30 € l'unité

### Table à pizzas 400x600

EPF3480GR



A



### Table à pizzas 400x600

EPF3485GR



B



### Table à pizzas 400x600

EPF3490GR



A



### Table à pizzas 400x600

EPF3495GR



A



Accédez aux fiches techniques



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec dossiereret granit (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm) (option)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
EPF3480GR	2010 x 800 x 825	1050	480	-2 / +8	R600a	300	250	410x660	2 793 €	3 352 €
EPF3485GR	2010 x 800 x 825	1050	580	-2 / +8	R290	267	400	410x660	2 447 €	2 936 €
EPF3490GR	1510 x 800 x 825	1050	380	-2 / +8	R600a	246	250	410x660	2 310 €	2 772 €
EPF3495GR	1510 x 800 x 825	1050	480	-2 / +8	R600a	209	250	410x660	2 111 €	2 533 €

INCLUS : 7 paires de glissières 400x600 avec pas de 70 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Pour la préparation et le dressage de vos plats, vous pouvez compléter votre table à pizzas avec nos présentoirs à ingrédients  
Vendus p 56-57



Plan de travail granit

Tiroirs 1/2 en option

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel

Pieds et roulettes de série

Grilles rilsanisées sur glissières



**Possibilité de stockage GN1/1**  
**Meuble dédié à la préparation**

## PRÉSENTATION

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 35 mm
- **Froid par serpentin moulé dans l'enceinte**
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Filtre de protection sur condenseur de série
- **Serrure pour accès facile au filtre du condenseur**
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures**

**conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

**Attention : cet appareil est un meuble de préparation et non de stockage. Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.**

- **Tiroirs 1/2 en option**



2\*1/2

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESLGR	W04024041	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond ESLGR	W04024044	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESLGR	G : 38007030 D : 380070301	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	700 €	840 € l'unité

Accédez aux fiches techniques

Présentoir à ingrédients  
vendu p 56-57

## Meuble à pizzas GN1/1

ESL3852GR



A

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec dossier granit (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3852GR	1365 x 700 x 930	1085	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	193	220	335x590 340x590	1 701 €	2 041 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Présentoirs à ingrédients



Par haleine vitré droit

Barrettes de jonction fournies



Pieds anti-dérapants

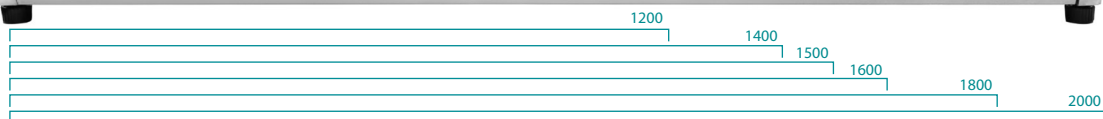


Capot inox



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel

Compresseur sur le côté



**Structure en acier inoxydable AISI 304**  
**Stockage réfrigéré des ingrédients (bacs GN non fournis)**  
**Assemblage rapide et facile des recettes**

## PRÉSENTATION

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé).
- Isolation enceinte : 35 mm
- Froid statique
- Brassage de l'air avec un ventilateur
- Dégivrage automatique
- Température : +2°C / +8°C
- Gaz réfrigérant : R600a
- Puissance : 180 W
- Bacs GN vendus séparément (profondeur max 150 mm)
- Barrettes de jonction fournies (selon configuration annoncée)
- Pour d'autres configurations, nous consulter

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : cet appareil est un meuble de préparation et non de stockage. Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation

Accédez aux fiches techniques



## Présentoirs à ingrédients réfrigérés

Par haleine vitré (V)



AISI 304

Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T	
					Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3880GR-V	VRX1200/330	1205 × 335 × 465	38	5 bacs GN1/4	631 €	757 €
ESL3881GR-V	VRX1200/380	1205 × 395 × 465	41	4 bacs GN1/3	664 €	797 €
ESL3861GR-V	VRX1400/330	1405 × 335 × 465	41	6 bacs GN1/4	692 €	830 €
ESL3882GR-V	VRX1400/380	1415 × 395 × 465	45	6 bacs GN1/3	729 €	875 €
ESL3883GR-V	VRX1500/330	1505 × 335 × 465	43	7 bacs GN1/4	675 €	810 €
ESL3884GR-V	VRX1500/380	1505 × 395 × 465	47	6 bacs GN1/3	720 €	864 €
ESL3885GR-V	VRX1600/330	1605 × 335 × 465	45	7 bacs GN1/4	761 €	913 €
ESL3886GR-V	VRX1600/380	1605 × 395 × 465	49	7 bacs GN1/3	806 €	967 €
ESL3887GR-V	VRX1800/330	1805 × 335 × 465	49	8 bacs GN1/4	798 €	958 €
ESL3888GR-V	VRX1800/380	1805 × 395 × 465	53	8 bacs GN1/3	855 €	1 026 €
ESL3889GR-V	VRX2000/330	2005 × 335 × 465	53	10 bacs GN1/4	809 €	971 €
ESL3890GR-V	VRX2000/380	2005 × 395 × 465	58	9 bacs GN1/3	904 €	1085 €

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## Présentoirs à ingrédients réfrigérés

Couvercle Inox (S)



AISI 304

Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T	
					Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3880GR-S	VRX1200/330	1205 × 335 × 300	25	5 bacs GN1/4	631 €	757 €
ESL3881GR-S	VRX1200/380	1205 × 395 × 300	27	4 bacs GN1/3	664 €	797 €
ESL3861GR-S	VRX1400/330	1405 × 335 × 300	24	6 bacs GN1/4	692 €	830 €
ESL3882GR-S	VRX1400/380	1415 × 395 × 300	29	6 bacs GN1/3	729 €	875 €
ESL3883GR-S	VRX1500/330	1505 × 335 × 300	28	7 bacs GN1/4	675 €	810 €
ESL3884GR-S	VRX1500/380	1505 × 395 × 300	31	6 bacs GN1/3	720 €	864 €
ESL3885GR-S	VRX1600/330	1605 × 335 × 300	29	7 bacs GN1/4	761 €	913 €
ESL3886GR-S	VRX1600/380	1605 × 395 × 300	31	7 bacs GN1/3	806 €	967 €
ESL3887GR-S	VRX1800/330	1805 × 335 × 300	31	8 bacs GN1/4	798 €	958 €
ESL3888GR-S	VRX1800/380	1805 × 395 × 300	33	8 bacs GN1/3	855 €	1 026 €
ESL3889GR-S	VRX2000/330	2005 × 335 × 300	34	10 bacs GN1/4	809 €	971 €
ESL3890GR-S	VRX2000/380	2005 × 395 × 300	36	9 bacs GN1/3	904 €	1085 €

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## PRÉSENTATION

**Grande capacité de stockage**  
(Profondeur de 840 mm)  
**Parfait pour une utilisation intense**  
**Assemblage rapide et facile des recettes**

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 45 mm
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique.
- Portes pleines battantes
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- **Plan de travail granit en option**
- **Kit de récupération à fromage en option**

**Attention :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche G/D MPFGR 2/3 portes	W0402573	36 € l'unité	43 € l'unité
Grille blanche milieu MPFGR 3 portes	W0402572	36 € l'unité	43 € l'unité
Plan travail granit MPFGR 2 portes	018202AJ04	340 €	408 €
Plan travail granit MPFGR 3 portes	018203AJ01	400 €	480 €
Kit de récupération à fromage MPFGR 2 portes	018202AJ05	320 €	384 €
Kit de récupération à fromage MPFGR 3 portes	018203AJ02	445 €	534 €
Taquet MPFGR	66490313	2.50 € l'unité	3 € l'unité

### Table de préparation à pizzas X9 bacs GN 1/3 inclus

MPF8202GR



serie MPFGR	Polypropylène (série)	Granit (en option)
Profondeur plan de travail	490 mm	435 mm



### Table de préparation à pizzas X12 bacs GN 1/3 inclus

MPF8203GR



hauteur capot ouvert : 1395 mm

Accédez aux fiches techniques



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Hauteur du plan de travail (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MPF8202GR	1702 x 840 x 1102	955	530	-2 / +8	2	R600a	152	370	604x651	2 264 €	2 717 €
MPF8203GR	2362 x 840 x 1102	955	800	-2 / +8	2	R290	194	370	604x651 636x651	2 998 €	3 598 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Le groupe situé à l'arrière permet un gain de place**  
**Parfait pour une utilisation intense**  
**Assemblage rapide et facile des recettes**

## PRÉSENTATION

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 45 mm
- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils



Accédez aux fiches techniques

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- **Plan de travail granit en option**
- **Kit de récupération à fromage en option**

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche G/D MSF8302GR / MSF8304GR	W0402171	36 € l'unité	<b>43 € l'unité</b>
Grille blanche G/D MSF8303GR	W0402569	36 € l'unité	<b>43 € l'unité</b>
Grille blanche milieu MSF8304GR	W0402570	36 € l'unité	<b>43 € l'unité</b>
Plan travail granit MSF8302GR	018302AJ08	200 €	<b>240 €</b>
Plan travail granit MSF8303GR	018303AJ04	280 €	<b>336 €</b>
Plan travail granit MSF8304GR	018304AJ06	340 €	<b>408 €</b>
Taquet MSFGR	66490313	2.50 € l'unité	<b>3 € l'unité</b>



### Saladette x12 Bacs GN 1/6 inclus

MSF8302GR



### Saladette x16 Bacs GN 1/6 inclus

MSF8303GR



serie MSFGR	Polypropylène (série)	Granit (en option)
Profondeur plan de travail	<b>257 mm</b>	<b>350 mm</b>



hauteur capot ouvert : 1260 mm

### Saladette x18 Bacs GN 1/6 inclus

MSF8304GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Hauteur du plan de travail (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MSF8302GR	1225 x 762 x 1124	944	380	-2 / +8	1	R600a	105	370	547+8x448+8	2 173 €	2 608 €
MSF8303GR	1530 x 762 x 1124	944	490	-2 / +8	1	R600a	123	370	701x448	2 436 €	2 923 €
MSF8304GR	1846 x 762 x 1124	944	600	-2 / +8	1	R290	144	370	547+8x448+8 600x448	2 807 €	3 368 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Groupe situé à gauche**  
**Faible encombrement**

## PRÉSENTATION

- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- **Adapté à un usage intensif**
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

- **Pieds réglables en option**
- **Roues pour plan de travail à 900 mm en option**

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche YPF9022GR/YPF9027GR	W0402602	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille blanche YPF9032GR/YPF9037GR	W0402593	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille blanche G/D YPF9042GR/YPF9047GR	W0402591	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille du milieu YPF9042GR/YPF9047GR	W0402592	17 € l'unité	20 € l'unité
Taquet YPFGR	66490313	2,50 € l'unité	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	20 € l'unité	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	28 € l'unité	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	23 € l'unité	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	25 € l'unité	30 € l'unité



### Tables positives compactes

YPF9022GR / YPF9022GR-SB  
YPF9032GR / YPF9032GR-SB



B

### Tables négatives compactes

YPF9027GR / YPF9027GR-SB  
YPF9037GR / YPF9037GR-SB



C



### Tables positives compactes

YPF9042GR / YPF9042GR-SB



B

### Tables négatives compactes

YPF9047GR / YPF9047GR-SB



C

Référence	Référence avec dossier Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T			
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *		
YPF9022GR	YPF9022GR-SB	1200 x 700 x 840	270	-2 / +8	1	R600a	79/84	270	390x528	1 468 €	1 720 €	1 762 €	2 064 €
YPF9032GR	YPF9032GR-SB	1500 x 700 x 840	370	-2 / +8	1	R600a	92/97	270	540x528	1 571 €	1 949 €	1 885 €	2 339 €
YPF9027GR	YPF9027GR-SB	1200 x 700 x 840	270	-22 / -17	1	R290	87/92	550	390x528	1 571 €	1 823 €	1 885 €	2 188 €
YPF9037GR	YPF9037GR-SB	1500 x 700 x 840	370	-22 / -17	1	R290	94/99	550	540x528	1 754 €	2 132 €	2 105 €	2 558 €
YPF9042GR	YPF9042GR-SB	1800 x 700 x 840	470	-2 / +8	1	R600a	107/112	270	430x528 490x528	1 714 €	2 092 €	2 057 €	2 510 €
YPF9047GR	YPF9047GR-SB	1800 x 700 x 840	470	-22 / -17	1	R290	108/113	550	430x528 490x528	1 932 €	2 310 €	2 318 €	2 772 €

7 grilles maximum par porte / pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Plan de travail  
en acier inoxydable AISI 304**  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 50 mm



**Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel**



**Bacs GN fournis**  
(Profondeur 100 mm)



**Roues de série**  
avec freins en façade



**Poignées encastrées**



**Idéal pour recevoir des éléments  
de cuisson à poser**  
**Les aliments restent à proximité  
pendant le service**

## PRÉSENTATION

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 50 mm
- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Adapté à un usage intensif
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Joints de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Bacs GN fournis
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## DOTATION PAR TIROIR

MGF8450GR	2 bacs GN1/1 + 3 bacs GN1/6
MGF8451GR	3 bacs GN1/1
MGF8452GR	3 bacs GN1/1
MGF8453GR	2 bacs GN1/1
MGF8454GR	2 bacs GN1/1

Accédez aux fiches techniques



AISI 304

### Soubassements positifs 2 tiroirs

MGF8450GR / MGF8451GR  
MGF8452GR



B



AISI 304



### Soubassements positifs 4 tiroirs

MGF8453GR / MGF8454GR



C



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
							Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MGF8450GR	1230 x 815 x 665	215	-2 / +8	R600a	100	300	2 183 €	2 620 €
MGF8451GR	1323 x 815 x 665	235	-2 / +8	R600a	104	300	2 307 €	2 768 €
MGF8452GR	1536 x 815 x 665	235	-2 / +8	R600a	106	300	2 393 €	2 872 €
MGF8453GR	1840 x 815 x 665	340	-2 / +8	R600a	136	300	3 119 €	3 743 €
MGF8454GR	1930 x 815 x 665	340	-2 / +8	R600a	140	300	3 128 €	3 754 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les meubles compacts GN1/1

Meubles compacts GN1/1

68 – 69

Meubles GN1/1

70 – 71

Saladettes GN1/1

72 – 77

Meubles à pizzas GN1/1

78 – 79

Barrettes de jonction

80 – 81

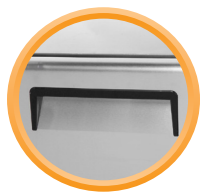




Tous nos bacs gastronormes p 106 et 107



Structure intérieure et extérieure  
en acier inoxydable AISI 304  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 45 mm



Poignées encastrées



Grilles rilsanisées  
sur glissières



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel



Pieds réglables à l'avant  
Roulettes à l'arrière



**Stockage GN1/1**  
**Idéal pour les food trucks**  
**ou les petites cuisines**

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Charge max par grille : 18 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Utilisation intense – Température ambiante > 40°C
- Maintien de porte en position ouverte à 90°

- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

# ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESF4F/R / ESF8F/R	W0402699	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESF4F/R / ESF8F/R	G : 5F0602-304 D : 4F0603-304	14 € l'unité	17 € l'unité
Grille blanche ESF5F/R	W0402703	24 € l'unité	29 € l'unité
Glissières ESF5F/R	G : 5F1305-304 D : 4F1306-304	14 € l'unité	17 € l'unité

Accédez aux fiches techniques



## Meuble compact GN1/1 positif

ESF4R



A

## Meuble compact GN1/1 négatif

ESF4F



C

COMPACT : 455 mm



COMPACT : 660 mm

## Meuble compact positif

ESF5R



A

## Meuble compact négatif

ESF5F



C

## Meuble compact GN1/1 positif

ESF8R



A

## Meuble compact GN1/1 négatif

ESF8F



C

COMPACT : 885 mm



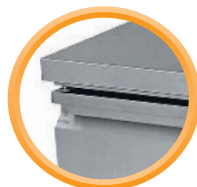
Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESF4R	455 x 759 x 885	105	-2 / +8	2	R600a	45	280	517x335	1 312 €	1 574 €
ESF4F	455 x 759 x 885	105	-22 / -17	2	R290	51	420	517x335	1 628 €	1 954 €
ESF5R	660 x 630 x 847	111	-2 / +8	2	R600a	53	280	543,5x394,5	1 176 €	1 411 €
ESF5F	660 x 630 x 847	111	-22 / -17	2	R290	59	420	543,5x394,5	1 522 €	1 826 €
ESF8R	885 x 759 x 885	210	-2 / +8	2	R600a	73	280	517x335	2 062 €	2 474 €
ESF8F	885 x 759 x 885	210	-22 / -17	2	R290	78	420	517x335	2 396 €	2 875 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. L'option dossieret n'est pas disponible.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



**Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201**  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 35 mm



**Poignées de porte ergonomiques tout inox**



**Grilles rilsanisées sur glissières**



**Pieds et roulettes avec freins en façade**



**Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel**



**Stockage GN1/1**  
**Idéal pour les petites cuisines**

## PRÉSENTATION

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

• Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

• **Tiroirs ½ en option**  
(hauteur maximum : 150 mm)

**Attention :** Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

**Attention :** Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESLGR	W04024041	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond ESLGR	W04024044	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESLGR	G : 38007030 D : 380070301	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	700 €	840 € l'unité

Accédez aux fiches techniques



hauteur max intérieur tiroir : 150 mm

Meubles compacts  
4 tiroirs

ESL3820GR



B



## Meubles compacts

ESL3801GR



A

## Meubles compacts

ESL3851GR



A



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3820GR	900 x 700 x 940	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	82	220	-	1 883 €	2 260 €
ESL3801GR	900 x 700 x 940	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	72	220	335x590 340x590	983 €	1 180 €
ESL3851GR	1365 x 700 x 940	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	94	220	335x590 340x590	1 408 €	1 690 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. L'option dossieret n'est pas disponible.

\*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Tous nos bacs gastronormes p106 et 107



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 35 mm



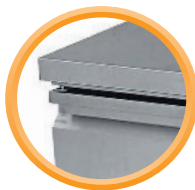
Stockage bacs GN (non fournis)

Capot en acier inoxydable coulissant et télescopique

Barrettes de jonction fournies



Planche à découper polypropylène 135 mm



Poignées de porte ergonomiques tout inox



Grilles rilsanisées sur glissières



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Pieds et roulettes avec freins en façade

## PRÉSENTATION

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique

- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils



## Stockage GN1/1 Idéal pour l'élaboration des préparations à emporter

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Bacs GN non fournis
- Tiroirs 1/2 en option (hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESLGR	W04024041	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond ESLGR	W04024044	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESLGR	G : 38007030 D : 380070301	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	700 €	840 € l'unité

Accédez aux fiches techniques



### Saladettes 2 portes

ESL3800GR



B

Planche à découper  
135 mm



Planche à découper  
135 mm



### Saladettes 3 portes

ESL3850GR



B

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p106 - p107)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3800GR	900 x 700 x 925	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	70	310	6 x 1/3 + 3 x 1/6	335x590 340x590	1 004 €	1 205 €
ESL3850GR	1365 x 700 x 925	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	90	310	12 x 1/3	335x590 340x590	1 408 €	1 690 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## PRÉSENTATION

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils



## Stockage GN1/1 Idéal pour l'élaboration des préparations à emporter

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Bacs GN non fournis
- Tiroirs ½ en option (hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESLGR	W04024041	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond ESLGR	W04024044	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESLGR	G : 38007030 D : 380070301	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	700 €	840 € l'unité

Accédez aux fiches techniques

Saladette  
pare haleine droit

ESL3811GR - D

Saladette  
pare haleine droit

ESL3814GR - D



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec pare haleine (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p106 - p107)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
											Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3811GR-D	915 x 700 x 925	1410	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	82	310	6 x 1/3 + 3 x 1/6	335x590 340x590	1 135 €	1 362 €
ESL3814GR-D	1365 x 700 x 925	1410	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	113	310	12 x 1/3	335x590 340x590	1 565 €	1 878 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



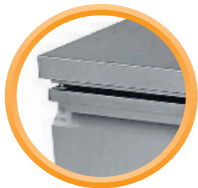
Capot en acier inoxydable

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 35 mm

Barrettes de jonction fournies



Stockage bacs GN  
(non fournis)



Poignées de porte ergonomiques tout inox



Grilles rilsanisées sur glissières



Pieds et roulettes de série



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



**Stockage GN1/1**  
Idéal pour l'élaboration des préparations à emporter

## PRÉSENTATION

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

• **Bacs GN non fournis**

• **Tiroirs ½ en option**  
(hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESLGR	W04024041	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond ESLGR	W04024044	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESLGR	G: 38007030 D: 380070301	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	700 €	840 € l'unité
<b>Profondeur du plan de travail</b>			
ESL3832GR / ESL3853GR		436 mm	
ESL3869GR		285 mm	

Accédez aux fiches techniques



## Saladettes GN1/1

ESL3832GR



## Saladettes GN1/1

ESL3853GR

ESL3869GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec capot inox (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p106 - p107)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
											Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3832GR	900 x 700 x 940	1100	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	77	310	5 x 1/6	335x590 340x590	1 040 €	1 248 €
ESL3853GR	1365 x 700 x 940	1100	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	108	310	7 x 1/6 + 1 x 1/9	335x590 340x590	1 573 €	1 888 €
ESL3869GR	1365 x 700 x 940	1100	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	103	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 573 €	1 888 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Meubles à pizzas GN1/1



Pare haleine en acier inoxydable  
ou en verre trempé

Structure intérieure et extérieure  
en acier inoxydable AISI 201  
(arrière et dessous en acier galvanisé)  
Isolation enceinte : 35 mm

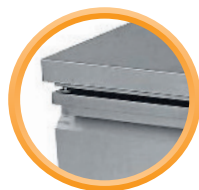
Barrettes de jonction  
fournies



Plan de travail  
en granit



Stockage bacs GN  
(non fournis)



Poignées de porte ergonomiques  
tout inox



Grilles rilsanisées  
sur glissières



Pieds et roulettes  
de série



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique Carel



**Stockage GN1/1**  
**Idéal pour l'élaboration  
des pizzas**

## PRÉSENTATION

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Poignées de porte ergonomiques tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

- Bacs GN non fournis

- Tiroirs ½ en option  
(hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

## ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche ESLGR	W04024041	17 € l'unité	20 € l'unité
Grille de fond ESLGR	W04024044	17 € l'unité	20 € l'unité
Glissières ESLGR	G : 38007030 D : 380070301	14 € l'unité	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	700 €	840 € l'unité
<b>Profondeur du plan de travail</b>			
ESL3831GR / ESL3854GR		490 mm	
ESL3834GR / ESL3858GR		340 mm	
ESL3864GR		340 mm	

### Meuble à pizzas GN1/1

ESL3831GR  
ESL3834GR



Pare haleine inox



Pare haleine inox



### Meuble à pizzas GN1/1

ESL3854GR  
ESL3858GR



Pare haleine vitré



### Meuble à pizzas GN1/1

ESL3864GR



Accédez aux fiches techniques



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec pare haleine (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p106 - p107)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
											Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ESL3831GR	900 x 700 x 930	1155	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	96	310	5 x 1/6	335x590 340x590	1 099 €	1 319 €
ESL3834GR	900 x 700 x 930	1155	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	84	310	4 x 1/3 + 1 x 1/9	335x590 340x590	1 099 €	1 319 €
ESL3854GR	1365 x 700 x 930	1155	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	168	310	8 x 1/6	335x590 340x590	1 602 €	1 922 €
ESL3858GR	1365 x 700 x 930	1155	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	153	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 536 €	1 843 €
ESL3864GR	1365 x 700 x 930	1173	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	173	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 573 €	1 888 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

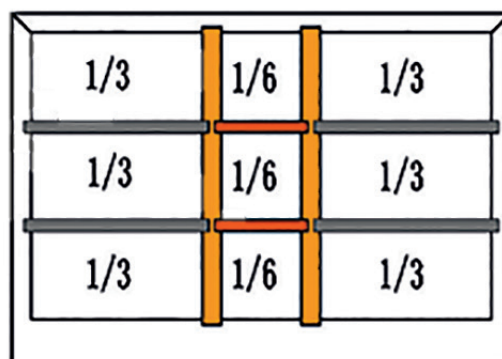
\*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

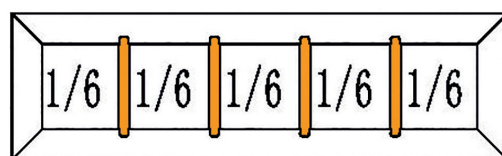
# Barrettes de jonction ESLGR (fournies)



	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3800GR ESL3811GR	38001050	2	35 x 535	4 €	5 €
	38001060	4	20 x 330	3 €	4 €
	38001070	2	20 x 167	3 €	4 €



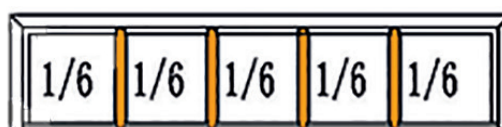
	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3832GR	38321100	4	20 x 179	3 €	4 €



	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3834GR	38341040	4	27 x 330	10 €	12 €
	38341050	1	109 x 161	4 €	5 €
	38311020	1	17 x 852	8 €	10 €

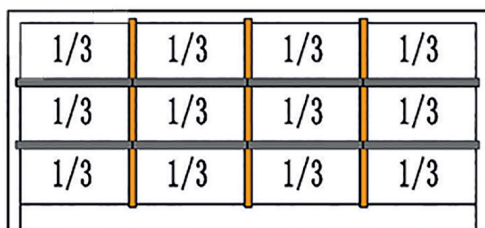


	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3831GR	38311040	4	27 x 179	3 €	4 €
	38311020	1	17 x 852	8 €	10 €

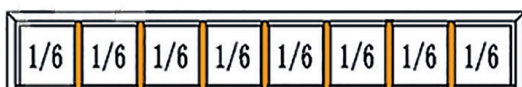


\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

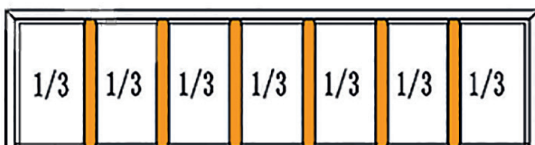
# Barrettes de jonction ESLGR (fournies)



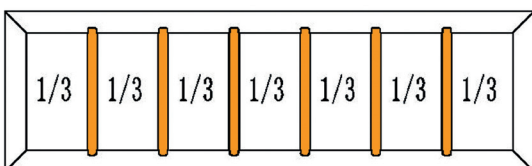
	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3814GR	38501050	3	20x535	10 €	12 €
ESL3850GR	38501060	8	20x328	7 €	8 €



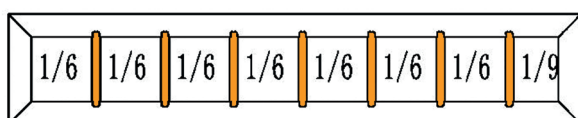
	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3854GR	38321100	7	20x179	3 €	4 €
	38541020	1	17x1317	10 €	12 €



	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3858GR	38581040	6	32x330	3 €	4 €
ESL3864GR	38541020	1	17x1317	10 €	12 €



	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3869GR	38341040	6	27x330	10 €	12 €



	Référence	Nombre	Dimensions (mm)	Prix de vente HT	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime*
ESL3853GR	38321100	7	20x179	3 €	4 €

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les vitrines

Tables top et mini armoires

84 – 85

Arrière-bars

86 – 87

Vitrines de comptoir

88 – 91

Vitrines pâtisseries

92 – 93

Vitrines panoramiques

94 – 97

Vitrines murales

98 – 99





**Idéal pour l'exposition  
de produit sur un comptoir  
A mettre sur ou sous un comptoir**

## PRÉSENTATION

- Compresseur Embraco
- **Froid ventilé**
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage automatique
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Résistance anti-buée (MBC24FG)
- Joints de portes magnétiques Faciles à nettoyer et démontables sans outils

- **Usage intensif**
- Charge max. par grille : 18 kg
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

**Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.**

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille blanche MBC	W0402643	14 € l'unité	<b>17 € l'unité</b>
Taquet MBC	66490313	2.50 € l'unité	<b>3 € l'unité</b>

Accédez aux fiches techniques



Contour de porte lumineux

## Table top positif vitré

MBC24G



B

## ❄ Table top négatif vitré

MBC24FG



D



## Table top positif

MBC24R



A +

## Table top négatif ❄

MBC24F



B

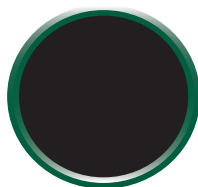
Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
MBC24G	605 x 635 x 825	145	-2 / +8	2	R600a	53	150	380x475	1 034 €	1 241 €
MBC24FG	605 x 635 x 825	145	-20 / -17	2	R290	57	530	380x475	1 281 €	1 537 €
MBC24R	605 x 635 x 825	145	-2 / +8	2	R600a	48	150	380x475	982 €	1 178 €
MBC24F	605 x 635 x 825	145	-22 / -17	2	R290	52	300	380x475	1 071 €	1 285 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique



Structure extérieure en acier laqué noir  
Intérieur en aluminium



Eclairage intérieur horizontal



Porte en acier inoxydable  
avec poignée robuste



Porte noire  
avec poignée intégrée



Serrure de porte  
de série



Convient pour tous les types  
de bouteilles  
Portes battantes ou coulissantes

## PRÉSENTATION

- Froid statique avec ventilateur dans l'enceinte
- Dégivrage automatique
- Pieds réglables
- Porte en verre trempé

Accédez aux fiches techniques



Contour de porte  
lumineux

## Arrières bars portes battantes (finition inox)

BDS-210 (2 portes)  
BDS-310 (3 portes)



B



C



## Arrières bars portes battantes (noir)

GN-220HA (2 portes)  
GN-320HA (3 portes)



B



C



Contour de porte  
lumineux



## Arrières bars portes coulissantes (noir)

GNS-220HA (2 portes)  
GNS-320HA (3 portes)



C

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
							Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
GN-220HA	900 x 505 x 895	220	-2 / +8	R600a	56	280	826 €	991 €
BDS-210	900 x 505 x 895	220	-2 / +8	R600a	75	280	1 061 €	1 273 €
GN-320HA	1350 x 505 x 895	320	-2 / +8	R600a	72	350	1 016 €	1 219 €
BDS-310	1350 x 505 x 895	320	-2 / +8	R600a	95	350	1 233 €	1 480 €
GNS-220HA	900 x 505 x 895	220	-2 / +8	R600a	56	280	879 €	1 055 €
GNS-320HA	1350 x 505 x 895	320	-2 / +8	R600a	72	350	1 059 €	1 271 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Exposition élégante des produits  
Eclairage LED pour mise en valeur

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Charge maximum par grille : 7 kg
- Pieds réglables
- 2 grilles robustes en chrome
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Accédez aux fiches techniques



## Vitrines de comptoir bombées

WTY110L / WTY130L



C



## Vitrines de comptoir droites

WTF120L / WTF160L



C

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
								Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
WTY110L	715 x 560 x 670	100	+2 / +8	2	R290	63	242	966 €	1 159 €
WTY130L	915 x 560 x 670	130	+2 / +8	2	R290	70	242	1 143 €	1 372 €
WTF120L	715 x 560 x 670	120	+2 / +8	2	R290	65	242	942 €	1 130 €
WTF160L	915 x 560 x 670	160	+2 / +8	2	R290	75	242	1 143 €	1 372 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Structure intérieure  
et extérieure en acier inoxydable



Design acier  
laqué noir



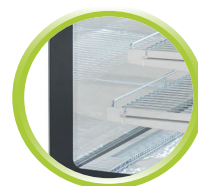
Portes arrières  
coulissantes



Eclairage intérieur  
LED horizontal



écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique à l'arrière



5 faces en verre trempé



Idéal pour le maintien en  
température de snacking  
Eclairage LED pour mise en valeur

## PRÉSENTATION

- Plage de température + 30°C / + 90°C
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Pieds réglables
- Grilles robustes en chrome
- Charge max par grille : 7 kg
- Affichage numérique de la température sur la face arrière

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Accédez aux fiches techniques



## Vitrines chauffantes bombées

WHY125L-B  
WHY160L-B



## Vitrines chauffantes droites

WHF150L-B  
WHF200L-B



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
							Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
WHY125L-B	700 x 580 x 678	125	+30 / +90	3	43	1250	910 €	1 092 €
WHY160L-B	900 x 580 x 678	160	+30 / +90	3	49	1650	1 010 €	1 212 €
WHF150L-B	700 x 570 x 678	150	+30 / +90	3	46	1250	940 €	1 128 €
WHF200L-B	900 x 570 x 678	200	+30 / +90	3	55	1650	1 080 €	1 296 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Structure extérieure  
en acier laqué noir



Serrure de porte  
de série



Eclairage intérieur vertical  
LED



Structure extérieure  
en acier laqué noir et inox



ARRIVÉE PREVUE COURANT 2022



## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Thermostat numérique
- Porte avant battante en verre.
- Etagères inox
- Roues et vérins réglables (FC-430R/FD-430R)
- 4 pieds réglables antidérapants (WFD)



Mise en valeur des pâtisseries  
Disponible en plusieurs dimensions (WFD)

Les produits montés sur roulettes  
ne doivent pas être manipulés  
quotidiennement.

## ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
Grille FC-430R / FD-430R	3MCP900099	40 € l'unité	<b>48 € l'unité</b>
Taquet FC-430R / FD-430R	1MPC900056	2.50 € l'unité	<b>3 € l'unité</b>

Accédez aux fiches techniques



### Armoire pâtisserie 4 faces vitrées positive

FC-430R



### Armoire pâtisserie 4 faces vitrées négative

FD-430R

Eclairage intérieur  
LED

### Vitrine pâtisserie 4 faces vitrées de comptoir

WFD58L

WFD78L

WFD88L

WFD98L



C

Eclairage intérieur  
LED

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
								Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
WFD58L	476 x 429 x 820	58	+2 / +12	2	R600a	39	240	750 €	900 €
WFD78L	476 x 429 x 980	78	+2 / +12	3	R600a	44	240	780 €	936 €
WFD88L	476 x 429 x 1060	88	+2 / +12	3	R600a	46	240	810 €	972 €
WFD98L	476 x 429 x 1140	98	+2 / +12	4	R600a	49	240	850 €	1 020 €
FC-430R	650 x 650 x 1950	400	+2 / +8	3	R290	76	350	3 589 €	4 307 €
FD-430R	650 x 650 x 1950	400	-18 / -15	3	R290	76	700	4 820 €	5 784 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Mise en valeur des produits  
Plusieurs longueurs disponibles

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Pieds et Roulettes de série
- Porte arrière coulissante
- Double vitre de sécurité devant
- Vitre de sécurité simple derrière
- Etagères réglables
- Charge max par étagère : 15 kg
- Dégivrage automatique

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Ce produit est monté sur roulettes faciliter les petits déplacements, mais il ne doit pas être manipulé quotidiennement.

Accédez aux fiches techniques



## Vitrines droites

WDF097F / WDF127F  
WDF157F / WDF177F



D



## Vitrines bombées

WDF097D / WDF127D  
WDF157D / WDF177D



D

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
								Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
WDF097F	900 x 750 x 1210	290	+2 / +8	2	R290	175	510	2 990 €	3 588 €
WDF127F	1200 x 750 x 1210	395	+2 / +8	2	R290	205	700	3 159 €	3 791 €
WDF157F	1500 x 750 x 1210	497	+2 / +8	2	R290	245	800	3 668 €	4 402 €
WDF177F	1700 x 750 x 1210	570	+2 / +8	2	R290	260	900	3 935 €	4 722 €
WDF097D	900 x 750 x 1360	290	+2 / +8	1+1+1	R290	173	530	2 874 €	3 449 €
WDF127D	1200 x 750 x 1360	400	+2 / +8	1+1+1	R290	203	740	3 119 €	3 743 €
WDF157D	1500 x 750 x 1360	520	+2 / +8	1+1+1	R290	241	830	3 650 €	4 380 €
WDF177D	1700 x 750 x 1360	600	+2 / +8	1+1+1	R290	255	950	3 935 €	4 722 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



Design  
finition miroir



Portes arrières  
coulissantes



Etagères en verre  
avec éclairage LED



écran d'affichage numérique  
& thermostat électronique à l'arrière



Structure extérieure en acier laqué  
blanc (Référence -W) ou noir (Référence -B)

5 faces vitrées



Mise en valeur des produits  
Plusieurs longueurs disponibles

## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Roulettes de série
- Porte arrière coulissante
- Double vitre de sécurité devant
- Vitre de sécurité simple derrière
- Charge max par étagère : 15 kg
- Dégivrage automatique
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Les produits montés sur roulettes  
ne doivent pas être manipulés  
quotidiennement.

Accédez aux fiches techniques



Eclairage LED  
sous les étagères

## Vitrines droites service arrière

WDG096F / WDG126F



C

WDG156F / WDG186F



D



Eclairage LED  
sous les étagères

## Vitrines semi - bombées service arrière

WDG096D / WDG126D



C

WDG156D / WDG186D



D



Référence Coloris blanc	Référence Coloris noir	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T			
									Sans surcharge maritime		Avec surcharge maritime *	
WDG096FW	WDG096FB	900 x 660 x 1200	230	+2 / +8	1+1	R290	124	480	1 687 €	1 579 €	2 024 €	1 895 €
WDG126FW	WDG126FB	1200 x 660 x 1200	320	+2 / +8	1+1	R290	148	480	1 896 €	1 775 €	2 275 €	2 130 €
WDG156FW	WDG156FB	1500 x 660 x 1200	400	+2 / +8	1+1	R290	171	550	2 149 €	2 012 €	2 579 €	2 414 €
WDG186FW	WDG186FB	1800 x 660 x 1200	490	+2 / +8	1+1	R290	197	660	2 403 €	2 250 €	2 884 €	2 700 €
WDG096DW	WDG096DB	900 x 660 x 1200	180	+2 / +8	1+1	R290	111	480	1 602 €	1 500 €	1 922 €	1 800 €
WDG126DW	WDG126DB	1200 x 660 x 1200	245	+2 / +8	1+1	R290	130	480	1 855 €	1 737 €	2 226 €	2 084 €
WDG156DW	WDG156DB	1500 x 660 x 1200	310	+2 / +8	1+1	R290	154	550	2 109 €	1 975 €	2 531 €	2 370 €
WDG186DW	WDG186DB	1800 x 660 x 1200	380	+2 / +8	1+1	R290	174	660	2 318 €	2 171 €	2 782 €	2 605 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## PRÉSENTATION

- Froid ventilé
- Roulettes de série
- Porte avant coulissante
- Double vitre de sécurité devant et cotés
- Charge max par étagère : 10 kg
- Dégivrage automatique
- Alimentation électrique 220 V- 50 Hz



**Mise en valeur des produits**  
**Idéal pour la vente en libre service**

Ce produit est monté sur roulettes faciliter les petits déplacements, mais il ne doit pas être manipulé quotidiennement.

Accédez aux fiches techniques



Eclairage LED  
sous les étagères

## Vitrines murales service avant

WDG096FY / WDG126FY  
WDG156FY / WDG186FY



Eclairage LED  
sous les étagères



## Armoires murales service avant

YLM480B  
YLM580B



Référence Coloris blanc	Référence Coloris noir	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
WDG096FYW	WDG096FYB	900 x 660 x 1200	210	+2 / +8	2	R290	122	380	1 602 € 1 500 €	1 922 € 1 800 €
WDG126FYW	WDG126FYB	1200 x 660 x 1200	280	+2 / +8	2	R290	146	380	1 771 € 1 659 €	2 125 € 1 991 €
WDG156FYW	WDG156FYB	1500 x 660 x 1200	365	+2 / +8	2	R290	169	450	1 941 € 1 817 €	2 329 € 2 180 €
WDG186FYW	WDG186FY-B	1800 x 660 x 1200	445	+2 / +8	2	R290	189	560	2 174 € 2 036 €	2 609 € 2 443 €
YLM480B		1000 x 610 x 1910	480	+2 / +8	4	R290	180	810	3 140 €	3 768 €
YLM580B		1200 x 610 x 1910	580	+2 / +8	4	R290	210	840	3 911 €	4 693 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les matériels pour buffets

Chafing dish à hublot	102
-----------------------	-----

Chafing dish	103
--------------	-----

Matériels pour buffets	104 – 105
------------------------	-----------

Bacs GN et couvercles	106 – 107
-----------------------	-----------





**Les produits sont toujours visibles à travers le hublot transparent**  
**Maintien des plats en température**



## Le rond

**AT52293**

(non compatible avec induction)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT52293	440 x 490 x 300	378 €	454 €

## DESCRIPTIF :

- Acier inoxydable finition brillante
- **Modèle compatible induction : base encapsulée**
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile
- **Ouverture avec une multitude d'angles possibles**
- Fermeture en douceur et silencieuse
- Support à ustensiles et bac GN fournis (65 mm)
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus)

Accédez aux fiches techniques



## Soupière à Induction

**S52288**

(compatible avec induction)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
S52288	440 x 490 x 530	419 €	503 €



## Le GN2/3

**AT62293** (non compatible avec induction)



## Le GN1/1

**AT62593**  
(non compatible avec induction)



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT62293	400 x 430 x 320	448 €	538 €

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT62593	580 x 440 x 330	523 €	628 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

## Les ronds avec couvercle roll top

- Acier inoxydable 202 finition brillante
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus) et bacs fournis (65 mm de profondeur)

Pour les réchauds électriques, voir p 100



DAT51263

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
DAT51263	510 x 540 x 480	185 €	222 €

Accédez aux fiches techniques



## Les GN1/1 avec couvercle roll top

- Acier inoxydable 202 finition brillante
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus) et bacs fournis (65 mm de profondeur)

Pour les réchauds électriques, voir p 100

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT61363-1	660 x 490 x 460	206 €	247 €
AT721R63-1	600 x 340 x 370	172 €	206 €

Accédez aux fiches techniques



AT61363-1



AT721R63-1

## Les GN1/1 eco

- Acier inoxydable – support pliable
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus) et bacs fournis (65 mm de profondeur)

Pour les réchauds électriques, voir p 100



AT761L63-1



AT771L63-1



AT751L63-1

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT761L63-1	600 x 350 x 300	57 €	68 €
AT771L63-1	600 x 360 x 300	59 €	71 €
AT751L63-1	580 x 350 x 300	50 €	60 €

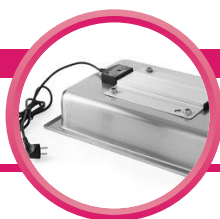
Accédez aux fiches techniques



Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Matériels pour buffets

## Les réchauds électriques à monter sur bac à eau\*



**S205\*** (sans régulateur)

**S205T\*** (avec régulateur)

- 350 W
- 175x200 (mm)

**S305\*** (sans régulateur)

**S305T\*** (avec régulateur)

- 350 W
- 250x200 (mm)

**DB205\*** (sans régulateur)

**DB205T\*** (avec régulateur)

- 250 W
- 185x200 (mm)

**DB305\*** (sans régulateur)

**DB305T\*** (avec régulateur)

- 350 W
- 300x200 (mm)

**S405 / S405T**

- 380 W
- 180x80 mm (ØxH)

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
S205	79 €	95 €
S205T		

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
S305	79 €	95 €
S305T		

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
DB205	45 €	54 €
DB205T	64 €	77 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
DB305	56 €	67 €
DB305T	75 €	90 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
S405	79 €	95 €
S405T		

## Les soupières



**51678-G**



**51678-R**



**51678-LG**

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
51678-G	168 €	€
51678-LG	168 €	€
51678-R	168 €	202 €

### Soupière avec contrôleur de température digital

- 10.4 L
- 1000 W
- 4.6 A
- T° mini : 60°C - T° max : 85°C
- Dimensions (mm) : 340x375x325

**Indispensable pour l'organisation et la présentation des buffets dans les hôtels, les restaurants, les collectivités ou les centres de vacances.**  
**Idéal pour le maintien en température**



Accédez aux fiches techniques



### Soupière noire

**AT51588**

- Volume : 10 L
- Dimension : Ø360 H355
- Finition : Acier galvanisé noir
- 400 W



### Soupière chrome

**AT51588S**

- Volume : 10 L
- Dimension : Ø360 H355
- Finition : Inox AISI 304
- 400 W

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT51588	90 €	108 €
AT51588S	122 €	146 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## Bain marie GN1/1 8700

- Dimensions (mm) : 590 x 340 x 245
- Finition : Ensemble Inox AISI 304
- 1 200 W
- Bac GN1/1 profondeur max 150 mm



## Bain marie GN1/1 avec vidange 8710

- Dimensions (mm) : 590 x 340 x 245
- Finition : Ensemble Inox AISI 304
- 1 200 W
- Bac GN1/1 profondeur max 150 mm

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
8700	122 €	146 €
8710	149 €	179 €

Accédez aux fiches techniques



Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT90512	131 €	157 €
AT90512-2	261 €	313 €

Accédez aux fiches techniques



## Distributeur de jus Simple

### AT90512

- Volume : 8 L
- AISI 304 et polycarbonate transparent
- Dimensions (mm) : 365 x 275 x 495
- Refroidissement par glaçons



## Distributeur de jus Double

### AT90512-2

- Volume : 16 L
- AISI 304 et polycarbonate transparent
- Dimensions (mm) : 555 x 365 x 495
- Refroidissement par glaçons



## Distributeur de céréales Simple

### AT90133

- Volume : 7,5 L
- AISI 304 et polycarbonate transparent
- Dimensions (mm) : 365 x 245 x 350



## Distributeur de céréales Double

### AT90133-2

- Volume : 15 L
- AISI 304 et polycarbonate transparent
- Dimensions (mm) : 490 x 400 x 350

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT90133	172 €	206 €
AT90133-2	344 €	413 €

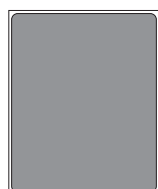
Accédez aux fiches techniques



Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## Bacs GN acier inoxydable



**2/1**

650 x 530 mm



**1/1**

530 x 325 mm



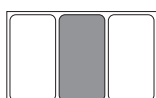
**2/3**

353 x 325 mm



**1/2**

325 x 265 mm



**1/3**

325 x 176 mm



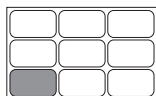
**1/4**

265 x 162 mm



**1/6**

176 x 162 mm



**1/9**

176 x 108 mm



**2/4**

530 x 162 mm

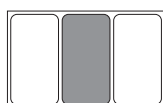
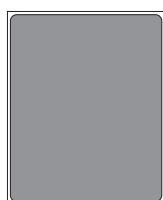
	Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Profondeur	Prix de vente H.T	
					Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
<b>2/1</b> 650 x 530 mm	21020	X6	0,80	20 mm	28,40 €	34,10 €
	21040	X6	0,80	40 mm	30,50 €	36,60 €
	21065	X6	0,80	65 mm	34,70 €	41,60 €
	21100	X6	0,80	100 mm	43,50 €	52,20 €
	21150	X6	0,80	150 mm	52,50 €	63,00 €
	21200	X6	0,80	200 mm	58,00 €	69,60 €
<b>1/1</b> 530 x 325 mm	11020	X6	0,60	20 mm	10,50 €	12,60 €
	11040	X6	0,60	40 mm	12,90 €	15,50 €
	11055	X6	0,60	55 mm	12,90 €	15,50 €
	11065	X6	0,60	65 mm	12,90 €	15,50 €
	11100	X6	0,60	100 mm	16,60 €	19,90 €
	11150	X6	0,70	150 mm	26,50 €	31,80 €
<b>2/3</b> 353 x 325 mm	11200	X6	0,70	200 mm	32,20 €	38,60 €
	23020	X6	0,60	20 mm	8,60 €	10,30 €
	23040	X6	0,60	40 mm	9,80 €	11,80 €
	23065	X6	0,60	65 mm	10,70 €	12,80 €
	23100	X6	0,60	100 mm	14,20 €	17,00 €
	23150	X6	0,70	150 mm	21,00 €	25,20 €
<b>1/2</b> 325 x 265 mm	23200	X6	0,70	200 mm	29,50 €	35,40 €
	12020	X6	0,60	20 mm	6,50 €	7,80 €
	12040	X6	0,60	40 mm	7,60 €	9,10 €
	12055	X6	0,60	55 mm	8,10 €	9,70 €
	12065	X6	0,60	65 mm	8,20 €	9,80 €
	12100	X6	0,60	100 mm	11,00 €	13,20 €
<b>1/3</b> 325 x 176 mm	12150	X6	0,70	150 mm	17,30 €	20,80 €
	12200	X6	0,70	200 mm	21,40 €	25,70 €
	13020	X6	0,60	20 mm	4,90 €	5,90 €
	13040	X6	0,60	40 mm	6,20 €	7,40 €
	13055	X6	0,60	55 mm	6,70 €	8,00 €
	13065	X6	0,60	65 mm	6,80 €	8,20 €
<b>1/4</b> 265 x 162 mm	13100	X6	0,60	100 mm	9,50 €	11,40 €
	13150	X6	0,70	150 mm	14,50 €	17,40 €
	13200	X6	0,70	200 mm	16,60 €	19,90 €
	14020	X6	0,60	20 mm	4,60 €	5,20 €
	14040	X6	0,60	40 mm	5,50 €	6,60 €
	14065	X6	0,60	65 mm	4,90 €	7,10 €
<b>1/6</b> 176 x 162 mm	14100	X6	0,60	100 mm	7,50 €	9,00 €
	14150	X6	0,70	150 mm	11,80 €	14,20 €
	14200	X6	0,70	200 mm	13,70 €	16,40 €
	16065	X6	0,60	65 mm	4,50 €	5,40 €
<b>1/9</b> 176 x 108 mm	16100	X6	0,60	100 mm	6,20 €	7,40 €
	16150	X6	0,70	150 mm	9,10 €	10,90 €
	16200	X6	0,70	200 mm	12,00 €	14,40 €
	19065	X6	0,60	65 mm	3,60 €	4,30 €
<b>2/4</b> 530 x 162 mm	19100	X6	0,70	100 mm	6,20 €	7,40 €
	19150	X6	0,70	150 mm	10,30 €	12,40 €
	24040	X6	0,60	40 mm	13,30 €	16,00 €
	24065	X6	0,60	65 mm	13,30 €	16,00 €
	24100	X6	0,60	100 mm	17,50 €	21,00 €
	24150	X6	0,70	150 mm	25,40 €	30,50 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



## Bacs GN perforés en acier inoxydable

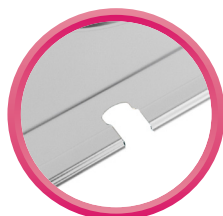


					Prix de vente H.T	
	Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Profondeur	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
2/1 650 x 530 mm	P21020	X6	0,80	20 mm	33,40 €	40,10 €
	P21040	X6	0,80	40 mm	35,50 €	42,60 €
	P21065	X6	0,80	65 mm	39,40 €	47,30 €
	P21100	X6	0,80	100 mm	48,00€	57,60 €
	P21150	X6	0,80	150 mm	57,00 €	68,40 €
	P21200	X6	0,80	200 mm	62,50 €	75,00 €
1/1 530 x 325 mm	P11020	X6	0,60	20 mm	13,30 €	16,00 €
	P11040	X6	0,60	40 mm	15,80 €	19,00 €
	P11065	X6	0,60	65 mm	15,80 €	19,00 €
	P11100	X6	0,60	100 mm	19,40 €	23,30 €
	P11150	X6	0,70	150 mm	29,20 €	35,00 €
	P11200	X6	0,70	200 mm	35,00 €	42,00 €
2/3 353 x 325 mm	P23020	X6	0,60	20 mm	10,30 €	12,40 €
	P23040	X6	0,60	40 mm	11,40 €	13,70 €
	P23065	X6	0,60	65 mm	12,40 €	14,90 €
	P23100	X6	0,60	100 mm	15,90 €	19,10 €
	P23150	X6	0,70	150 mm	22,70 €	27,20 €
	P23200	X6	0,70	200 mm	31,20 €	37,40 €
1/2 325 x 265 mm	P12020	X6	0,60	20 mm	8,20 €	9,80 €
	P12040	X6	0,60	40 mm	9,10 €	10,90 €
	P12065	X6	0,60	65 mm	9,80 €	11,80 €
	P12100	X6	0,60	100 mm	12,70 €	15,20 €
	P12150	X6	0,70	150 mm	19,00 €	22,80 €
	P12200	X6	0,70	200 mm	23,10 €	27,70 €
1/3 325 x 176 mm	P13020	X6	0,60	20 mm	6,60 €	7,90 €
	P13040	X6	0,60	40 mm	7,90 €	9,50 €
	P13065	X6	0,60	65 mm	7,90 €	9,50 €
	P13100	X6	0,60	100 mm	11,10 €	13,30 €
	P13150	X6	0,70	150 mm	16,20 €	19,40 €
	P13200	X6	0,70	200 mm	18,30 €	22,00 €

## Couvercles en Inox



Couvercle standard avec poignée



P: Couvercle avec encoche louche



SC: Couvercle avec joint étanche

Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Dimensions	Prix de vente H.T	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
21000	X6	0,70	GN2/1	33,60 €	40,30 €
11000	X6	0,70	GN1/1	11,60 €	13,90 €
12000	X6	0,70	GN1/2	7,20 €	8,60 €
23000	X6	0,70	GN2/3	8,90 €	10,70 €
13000	X6	0,70	GN1/3	5,00 €	6,00 €
14000	X6	0,70	GN1/4	4,60 €	5,50 €
16000	X6	0,70	GN1/6	3,00 €	3,60 €
19000	X6	0,70	GN1/9	2,70 €	3,20 €
24000	X6	0,70	GN2/4	9,10 €	10,90 €
P11000	X6	0,70	GN1/1	11,60 €	13,90 €
P12000	X6	0,70	GN1/2	7,40 €	8,90 €
P23000	X6	0,70	GN2/3	8,90 €	10,70 €
P13000	X6	0,70	GN1/3	5,00 €	6,00 €
P14000	X6	0,70	GN1/4	4,60 €	5,50 €
P16000	X6	0,70	GN1/6	3,00 €	3,60 €
P19000	X6	0,70	GN1/9	2,70 €	3,20 €
P24000	X6	0,70	GN2/4	9,10 €	10,90 €
SC11000	X6	0,70	GN1/1	46,20 €	55,40 €
SC23000	X6	0,70	GN2/3	29,40 €	35,30 €
SC12000	X6	0,70	GN1/2	23,90 €	28,60 €
SC13000	X6	0,70	GN1/3	18,90 €	22,70 €
SC14000	X6	0,70	GN1/4	14,70 €	17,60 €
SC16000	X6	0,70	GN1/6	11,60 €	13,90 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les matériels de préparation

PrepPal

Batteurs mélangeurs planétaires	110
Pétrins à spirales	111
Hachoirs à viande	112
Trancheuses	113



## ACCESSOIRES FOURNIS :



Palette



Crochet



Fouet

Accédez aux fiches techniques



## PRÉSENTATION



Conçu pour une utilisation intensive  
Idéal pour la pâtisserie

- Construction en acier aluminium
- Moteur puissant
- Transmission par engrenages
- Cuve relevable (pour gagner en confort d'utilisation)
- Boîtier de commande électromécanique étanche
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Minuterie programmable de 0 à 30 minutes. Mode continu possible
- Boîte de vitesse mécanique : 3 vitesses synchronisées
- Levage et abaissement de la cuve contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée

### DOTATION :

- Fouet renforcé (S304)
- Crochet pétrisseur (Alu) et Palette (Alu).
- Pour les modèles triphasés, prise non fournie

Référence	Litrage (L)	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité de la cuve (par cycle)	Voltage (V)	Phases	Puissance (W)	Poids net (kg)	Vitesses	Prix de vente H.T	
									Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
PMI-10	10 L	403 x 489 x 662	2 kg de farine / 3 kg de pâte	220	1	600	56	110 / 178 / 355 tours/min	1 205 €	1 446 €
PMI-20	20 L	496 x 552 x 835	5 kg de farine / 7 kg de pâte	220	1	1100	91	104 / 195 / 358 tours/min	1 645 €	1 974 €
PMI-30	30 L	620 x 695 x 1220	7,5 kg de farine / 11 kg de pâte	380	3	1800	141	184 / 151 / 270 tours/min	2 933 €	3 520 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

## ACCESSOIRES FOURNIS :



Spirale

Accédez aux fiches techniques


Tête relevable  
(modèle PMS-30AT et PMS-40AT)

Grille de protection  
(304S)

Cuve rotative  
(S304)

Pieds antidérapants



**Idéal pour les pizzerias**  
Disponible avec des cuves  
de différentes capacités

## PRÉSENTATION

- Corps en acier avec revêtement époxy pour faciliter le nettoyage
- Moteur puissant et silencieux, transmission par courroies
- Boîtier de commande électromécanique étanche
- Bouton d'arrêt d'urgence
- 2 vitesses pour plus de précision dans le pétrissage de la pâte
- Interrupteur de sécurité
- Grille de sécurité en acier inoxydable

## DOTATION :

- Spirale en acier inoxydable
- Pour les modèles triphasés, prise non fournie

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité de la cuve (L)	Capacité de la cuve en pâte (kg)	Voltage (V)	Phases	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Vitesses de rotation (tours/min)	Minuterie	Prix de vente H.T	
										Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
PMS-30J	431 x 727 x 888	30	12	380	3	1,5	108	207/130	-	1 930 €	2 316 €
PMS-40J	480 x 754 x 1033	40	15	380	3	2,4	137	220/110	-	2 538 €	3 046 €
PMS-60J	532 x 879 x 1119	60	25	380	3	2,4	196	216/108	-	3 990 €	4 788 €
PMS-30AT	432 x 795 x 753	30	12	380	3	1,1	134	158/105	oui	2 415 €	2 898 €
PMS-40AT	480 x 872 x 760	40	15	380	3	2,2	158	135/90	oui	2 940 €	3 528 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

## ACCESSOIRES FOURNIS :



Couteau en acier inoxydable



3 embouts à saucisses en plastique



Poussoir alimentaire en plastique



3 grilles de hachage



Accédez aux fiches techniques



## PRÉSENTATION

- Boîtier du moteur entièrement en acier inoxydable
- **Moteur puissant à lubrification permanente et refroidi par air**
- Double ventilation à l'avant
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour lutter contre la rouille et la corrosion
- Transmission directe par engrenages entièrement métalliques

- Interrupteur marche-arrêt étanche
- Disjoncteur intégré
- Livré avec un cordon d'alimentation
- Facile à démonter, à combiner et à nettoyer



Parfait pour hacher du boeuf ou faire des saucisses.

### ACCESSOIRES :

- 1 x Grille de hachage de 4,5 mm
- 1 x Grille de hachage de 10 mm
- 1 x Grille pour farcir
- 1 x vis sans fin
- 1 x couteau en acier inoxydable
- 1 x plateau à viande en acier inoxydable 304
- 1 x poussoir alimentaire en plastique
- 3 x embouts à saucisses en plastique (15 mm, 25 mm, 35 mm de diamètre)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Vitesse de rotation (tour/minute)	Diamètre de sortie (mm)	Capacité (kg/h)	Puissance moteur (W)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
							Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
PFMG-08	516 x 220 x 414	110	58	130 - 160	375	17	750 €	900 €
PFMG-12	559 x 220 x 414	110	68	170 - 200	560	20	930 €	1 116 €
PFMG-22	630 x 309 x 488	110	78	280 - 320	750	27	1 100 €	1 320 €
PFMG-32	655 x 309 x 488	110	98	350 - 380	1130	29	1 320 €	1 584 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

Accédez aux fiches techniques



**Idéal pour la viande et la charcuterie**  
Structure compacte et solide

## PRÉSENTATION

- **Transmission par courroie**
  - **Lame de trancheuse en alliage spécial (Rasspe® : marque de haute qualité fabriquée en Italie)**
  - **Moteur de trancheuse avec roulements à billes à lubrification permanente**
  - **Base monobloc en aluminium anodisé résistant aux taches et facile à nettoyer**
  - **Aigiseur de lame intégré entièrement métallique, amovible et monté sur le dessus, avec deux pierres pour un tranchant de rasoir**
  - **Le bouton de contrôle permet un réglage précis de l'épaisseur de la tranche de 0 à 14 mm**
  - **Inclinaison lame à 45°**
  - **Système de sécurité pour empêcher la trancheuse de fonctionner si le couvercle n'est pas en place**
  - **Protection anti-éclaboussures scellée pour une meilleure hygiène**
  - **Bel espace de réception des aliments**
- \* Nous consulter pour le stock**

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Diamètre de la lame (mm)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
				Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
PFSL-10	430 x 505 x 430	250	14	760 €	912 €
PFSL-12	460 x 580 x 450	300	16	1 070 €	1 284 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les étuves

Étuves de maintien en température

116 – 117

**Cook Rite™**  
By ARESA



# Les étuves de maintien en température



Construction en Duralinox



Écran d'affichage numérique & régulateur électronique



Poignées latérales ergonomiques et rabattables



Ferrage à droite



Roues robustes avec freins de série en façade ø 100

Normes pâtisseries : 600 x 400 / 600 x 800

Normes GN1/1 : 530 x 325

Normes GN2/1 : 530 x 650



**Mobile et légère**  
**Fabrication française**

## PRÉSENTATION

- Chauffage électrique ventilé à air pulsé pour un maintien en température idéal
- Format des glissières adaptable sans outils aux bacs gastro ou à la norme pâtisseries
- Fabriquées en Duralinox conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire
- Poignées latérales ergonomiques pour une bonne prise en main lors des déplacements
- Charnière robuste pour une meilleure étanchéité
- Poids max par clayette : 20 kg
- Alimentation électrique : 230 V Mono
- Ampérage 15 A
- Grilles inox et bacs GN non fournis

Accédez aux fiches techniques



## Etuve traiteur 10 niveaux GN1/1

10J



## Etuve traiteur 10 niveaux GN2/1

10S

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Compatibilité	Poids net (kg)	Puissance (kW)	Prix de vente H.T	
							Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
10J	535 x 820 x 1160	220	Max. 180°C	Norme pâtissière 600 x 400 Norme GN1/1 530 x 325	55	3,3	2 600 €	3 120 €
10S	720 x 1040 x 1160	430	Max. 180°C	Norme pâtissière 600 x 800 Norme GN2/1 530 x 650	85	3,3	3 020 €	3 624 €

10 clayettes max. au pas de 75 mm

10 J : Possibilité de déplacer l'échelle de la droite vers la gauche pour passer en GN1/1

10 S : Possibilité de déplacer l'échelle de la droite vers la gauche pour passer en GN2/1

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.



# Les équipements chauds

**Cook Rite™**  
by Ares

Feux vifs sur four gaz P700	120
Fourneaux gaz P700 et P900	121
Grills gaz P700 et P900	122
Planchas gaz P700 et P900	123
Cuiseurs à pâtes gaz P700	124
Friteuses gaz P700	125
Petits matériels électriques	126
Friteuses gaz haut rendement	127
Grills charcoals gaz	128
Planchas gaz et feux vifs	129



# Feux vifs sur four gaz P700

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Accédez aux fiches techniques



**Cheminée avec protection**  
contre les éclaboussures

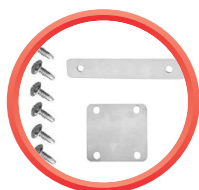
**Hauteur max du plan**  
de cuisson : 910 mm



**Système piezo-électrique**  
pour le four



**Brûleurs de 7 kW**  
double couronne / diam : 12.7 cm  
**Brûleurs de 3.5 kW**  
simple couronne / diam : 7.2 cm



**AT79KJ**

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite

700 mm



**Pieds réglables**

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT79KJ	10 €	12 €

## PRÉSENTATION

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs traités Dacromet®
- Allumage manuel et puissance réglable
- Grilles amovibles en fonte émaillée
- Four gaz statique (réglages de la température de 100°C à 300°C)
- Allumage piezo-électrique
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)
- Four avec 3 niveaux
- Aire de travail AISI 304

### DOTATION DU FOUR :

- 1 grille 650x530

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimension du four (mm) LxPxH	Température du four (°C)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT7G4B0-1	800 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	2x3,5 + 2x7 + 8	110	2 700 €	3 240 €
AT7G4B0-2	800 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	4x7 + 8	110	3 149 €	3 779 €
AT7G6B0-2	1200 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	6x7 + 8	165	4 071 €	4 885 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

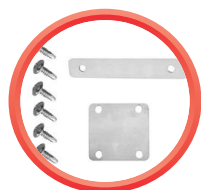
Accédez aux fiches techniques



**Brûleurs de 7 kW**  
double couronne / diam : 12.7 cm  
**Brûleurs de 3.5 kW**  
simple couronne / diam : 7.2 cm

**Cheminée avec protection**  
contre les éclaboussures

**Hauteur max du plan**  
de cuisson : 910 mm



**AT79KJ**

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite

700 mm



**À POSER**

700 ou 900 mm



**Boutons chromés**



**Pieds réglables**



**Plaque neutre**  
fournie

**SUR PLACARD**

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT79KJ	10 €	12 €

## PRÉSENTATION



**Conçu pour un usage professionnel**  
**Chaque brûleur est réglable séparément**

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Profondeur 700 : Puissants brûleurs traités Dacromet®
- Aire de travail AISI 304
- Profondeur 900 : Puissants brûleurs en fonte émaillée
- Allumage manuel et puissance réglable
- Grilles amovibles en fonte émaillée
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)
- Plaque neutre fournie

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Nbre de brûleurs	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
à poser	AT7G2B-C-2	400 x 700 x 597	2	2 x 7	28	1 162 €	1 394 €
	AT7G4B-C-1	800 x 700 x 597	4	2 x 3,5 + 2 x 7	51	2 039 €	2 447 €
	AT7G4B-C-2	800 x 700 x 597	4	4 x 7	51	1 992 €	2 390 €
	AT7G6B-C-2	1200 x 700 x 597	6	6 x 7	74	2 955 €	3 546 €
	AT9G2B-C-2	400 x 900 x 652	2	2x12 (NG) / 2x10 (LP)	40	1 291 €	1 549 €
	AT9G4B-C-2	800 x 900 x 652	4	4x12 (NG) / 4x10 (LP)	72	2 255 €	2 706 €
Sur placard	AT7G2B-F-2	400 x 700 x 1085	2	2 x 7	45	1 490 €	1 788 €
	AT7G4B-F-2	800 x 700 x 1085	4	4 x 7	90	2 541 €	3 049 €
	AT7G6B-F-2	1200 x 700 x 1085	6	6 x 7	135	3 504 €	4 205 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Grills gaz P700 et P900

Références P900 disponibles jusqu'à épuisement du stock

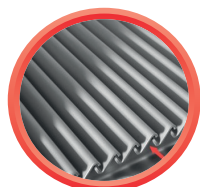
Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



À POSER

Cheminée avec protection  
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique

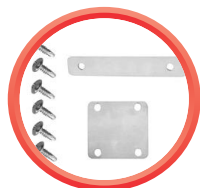


Grille amovible  
S304

Hauteur max du plan  
de cuisson : 910 mm



Avec poignées  
lève-grille (CM)



AT79KJ

Kit de jonction, pour un  
alignement parfait et facile  
des modules CookRite

SUR PLACARD



Pierres de lave

Accédez aux fiches techniques



Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT79KJ	10 €	12 €

Pieds réglables

## PRÉSENTATION

**+** Conçu pour un usage professionnel  
Chaque brûleur est réglable séparément

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs - Temps de chauffe rapide
- Allumage piezo-électrique et puissance réglable
- Aire de travail AISI 304
- Grille amovible S304
- Bacs récupérateurs de graisses
- Grill à pierres de lave
- Montants latéraux anti projections
- Pieds inox réglables en hauteur
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

**Conseils : Changer régulièrement les pierres de lave de votre appareil.**

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimensions plan de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
À poser	AT7G4CM-C	400 x 700 x 597	356x535	7	36	1 508 €	1 810 €
	AT7G8CM-C	800 x 700 x 597	712x535	2 x 7	65	2 803 €	3 364 €
	AT9G4C-C	400 x 900 x 652	356x648	9	47	1 835 €	2 202 €
	AT9G8C-C	800 x 900 x 652	712x648	2 x 9	92	2 762 €	3 314 €
Sur placard	AT7G4CM-F	400 x 700 x 1085	356x535	7	50	1 752 €	2 102 €
	AT7G8CM-F	800 x 700 x 1085	712x535	2 x 7	87	3 149 €	3 779 €

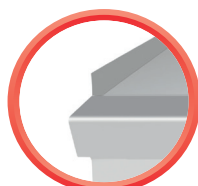
Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie \* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

Références P900 disponibles jusqu'à épuisement du stock

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Accédez aux fiches techniques



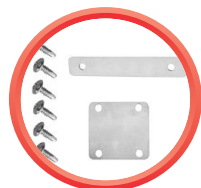
Plaque en acier



Montants latéraux  
anti projections

À POSER

Hauteur max du plan  
de cuisson : 910 mm



## AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT79KJ	10 €	12 €



SUR PLACARD



Boutons chromés



Système piezo-électrique



Pieds réglables

## PRÉSENTATION



Conçu pour un usage professionnel  
Plaque en acier 11 mm d'épaisseur

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs  
Temps de chauffe rapide
- Aire de travail AISI 304
- Allumage piezo-électrique
- et puissance réglable
- Plaque en acier : 11 mm d'épaisseur
- Bacs récupérateurs de graisses
- Grill à pierres de lave
- Montants latéraux anti projections
- Pieds inox réglables en hauteur
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimensions plan de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
A poser	AT7G4G-C-A	400 x 700 x 597	396x504	7	39	1 448 €	1 738 €
	AT7G8G-C-A	800 x 700 x 597	796x504	2 x 7	72	2 670 €	3 204 €
	AT9G4G-C-A	400 x 900 x 652	396x694	10	50	1 577 €	1 892 €
	AT9G8G-C-A	800 x 900 x 652	796x694	2 x 10	92	2 803 €	3 364 €
Sur placard	AT7G4G-F-A	400 x 700 x 1085	396x504	7	55	1 794 €	2 153 €
	AT7G8G-F-A	800 x 700 x 1085	796x504	2 x 7	93	3 066 €	3 679 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Cuiseurs à pâtes gaz P700

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



Accédez aux fiches techniques



Système piezo-électrique

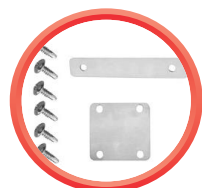


Paniers fournis

Cheminée avec protection  
contre les éclaboussures



Hauteur max du plan  
de cuisson : 910 mm



## AT79KJ

Kit de jonction , pour un  
alignement parfait et facile  
des modules CookRite

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT79KJ	10 €	12 €



**NOUVEAU**  
Cuve en AISI 316



Thermostat réglable



Pieds réglables

## PRÉSENTATION

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs  
Temps de chauffe rapide
- Allumage piezo-électrique  
et puissance variable
- Thermostat réglable de 0°C à 100°C
- Pieds inox réglables en hauteur
- Paniers fournis
- Robinets de remplissage  
et robinets de vidange inclus
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane  
(injecteurs fournis)
- Aire de travail AISI 304



**Conçu pour un usage professionnel**  
**Plusieurs tailles de paniers**  
**adaptés aux différentes pâtes**

Conseils : Pour une utilisation optimale,  
salez l'eau de la cuve avant d'y insérer  
le panier, puis déposez les pâtes  
jusqu'à mi-hauteur. Pas plus sinon l'eau  
risquerait de déborder. Vous pourrez  
ensuite régler l'eau à la température  
souhaitée grâce au thermostat.

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Nombre de paniers	Taille des paniers (mm) LxPxH	Puissance (kW)	Température (°C)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
								Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT7G4P-F	400 x 700 x 1085	25	3	1 x 290x160x200 2 x 140x140x200	10	0 - 100	47	1 969 €	2 363 €
AT7G8P-F	800 x 700 x 1085	25 + 25	6	2 x 290x160x200 4 x 140x140x200	2x10	0 - 100	83	2 670 €	3 204 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

## Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



Accédez aux fiches techniques



**Robinet 7 vitesses**  
de chauffe



**Paniers**  
fournis

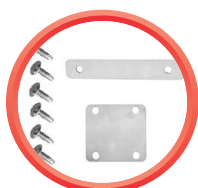
**Cheminée avec protection**  
contre les éclaboussures



**Hauteur max du plan**  
de cuisson : 910 mm



**Robinet de vidange**



### AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite



**Pieds réglables**

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT79KJ	10 €	12 €



**Conçu pour un usage professionnel**

## PRÉSENTATION

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs  
Temps de chauffe rapide
- Allumage automatique  
et puissance variable
- Réglage de la température  
de 110°C à 190°C
- Aire de travail AISI 304
- **Robinet 7 vitesses de chauffe**
- **Pieds inox réglables en hauteur**
- **Paniers fournis**
- **Robinet de vidange**
- **Sécurité par thermocouple**
- **Compatible gaz naturel  
ou gaz propane (injecteurs fournis)**

**Nouveau : Possibilité de mettre  
deux petits paniers par cuve**  
Dimensions : 270x130x117mm

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
301100067	143 €	172 €

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Nombre de paniers	Taille des paniers (mm) LxPxH	Puissance (kW)	Température (°C)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T	
								Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
AT7G4F-F	400 x 700 x 1085	16	1	270x270x117	11 (LP) 13 (NG)	110 - 190	53	1 969 €	2 363 €
AT7G8F-F	800 x 700 x 1085	16 + 16	2	270x270x117	2 x 11 (LP) 2 x 13 (NG)	110 - 190	94	3 416 €	4 099 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.  
Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie  
\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

## Chauffe frites 2 lampes

2 ampoules infrarouge R40 de 250W  
Dim. 425x350x780mm  
Compatible GN 1/1



DL2112-B



DL2112-S

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
DL2112-B	126 €	151 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
DL2112-S	126 €	151 €

Accédez aux fiches techniques



## Friteuses électriques avec vidange



ATEF-8L

- Dimensions (mm) : 270 x 480 x 395
- Puissance : 3.25 kW
- Charge maximale : 1 kg
- 1 bac de 8L
- Poids : 7 kg



ATEF-8L-2

- Dimensions (mm) : 545 x 480 x 395
- Puissance : 2 x 3.25 kW
- Charge maximale : 2 x 1 kg
- 2 bacs de 8L
- Poids : 13 kg



ATEF-08L

- Dimensions (mm) : 290 x 480 x 430
- Puissance : 3.25 kW
- Charge maximale : 1 kg
- 1 bac de 8L
- Poids : 8 kg



ATEF-08L-2

- Dimensions (mm) : 580 x 480 x 430
- Puissance : 2 x 3.25 kW
- Charge maximale : 2 x 1 kg
- 2 bacs de 8L
- Poids : 15 kg

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATEF-8L	268 €	322 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATEF-8L-2	520 €	624 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATEF-08L	326 €	391 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATEF-08L-2	609 €	731 €

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

## Bain marie GN1/1



Bain marie GN1/1  
8700

- Volume : 10 L
- Dimension : 622 x 370 x 262
- Finition :  
Inox AISI 304
- 1 200 W



Bain marie GN1/1 avec vidange  
8710

- Volume : 10 L
- Dimension : 622 x 370 x 262
- Finition :  
Inox AISI 304
- 1 200 W

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
8700	122 €	146 €

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
8710	149 €	179 €



ATFS-40  
ATFS-50  
ATFS-75

ATFS-40-LP-R  
ATFS-50-LP-R



## Détendeur 37 mbar

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
LF3350062	42 €	50 €

## Flexible

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
LF3449252	147 €	176 €

## Mamelon/Ecrou M20/150

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
LF1349162	6 €	7 €

Accédez aux fiches techniques



## PRÉSENTATION



**Conçu pour un usage professionnel  
Haut rendement**

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Pilote de stabilité pour les flammes
- **Puissants brûleurs pour une montée en température rapide**
- Thermostat réglable jusqu'à 205°C
- Sécurité par thermocouple et thermopile
- Zone froide pour emprisonner les particules (ATFS-40, ATFS-50 : 4 litres et ATFS-75 : 4,8 litres)

- 2 paniers en acier nickelé avec poignées ergonomiques
- Pieds robustes en Inox et réglables en hauteur ou sur roues ) (-R) (à déplacer uniquement après avoir vidangé la friteuse)
- Accès facile au bac de vidange (Vanne diamètre 35 mm pour évacuation de l'huile)
- Allumage par train électrique d'étincelles

- Disponible au gaz de ville (NG) ou au propane (LP)

**Nouveau : Possibilité de mettre un grand panier par cuve**

**Dimensions : 330x335x150**

Référence	Prix de vente H.T	
	Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
301100066	150 €	180 €

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	x2 Paniers (mm) LxPxH	Nbre de brûleurs	Poids net (Kg)	Volume cuve & Zone froide	Puissance (kW)	Diamètre injecteur (mm) NG/LP	Prix de vente H.T	
								Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATFS-40-LP*	395 x 765 x 1128	165 x 335 x 150	3	61	21+5 L	21	2,4/1,35	1 394 €	1 673 €
ATFS-40-NG*									
ATFS-40-LP-R*	395 x 765 x 1128	165 x 335 x 150	3	61	21+5 L	21	2,4/1,35	1 439 €	1 727 €
ATFS-50-LP*	395 x 765 x 1128	165 x 335 x 150	4	66	21+5 L	28	2,4/1,35	1 731 €	2 077 €
ATFS-50-NG*									
ATFS-50-LP-R*	395 x 765 x 1128	165 x 335 x 150	4	66	21+5 L	28	2,4/1,35	1 759 €	2 111 €
ATFS-75-LP*	535 x 765 x 1128	235 x 335 x 160	5	75	29+5 L	35	2,4/1,35	2 161 €	2 593 €
ATFS-75-NG*									

Couvercle fourni de série. \*LP : gaz propane / \*NG : gaz naturel

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

# Grills charcoals gaz

Accédez aux fiches techniques



Pieds réglables



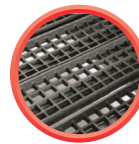
Montants latéraux anti-projections



Pierres de lave



Rampes d'injecteurs



Grill en fonte



ATCB-24



ATCB-36



ATCB-48

**+** Conçu pour un usage professionnel  
Chaque brûleur est réglable séparément

## PRÉSENTATION

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Grills amovibles
- **Efficacité de chauffe de la fonte**
- Sécurité par thermocouple
- Plaques rainurées en fonte pour une diffusion optimale
- Boutons des brûleurs chromés et ergonomiques et indépendants
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Pieds réglables
- Allumage manuel
- Disponible au gaz de ville (NG) ou au propane (LP)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Surface du Grill Dimension (mm)	Nbre de brûleurs	Poids net (Kg)	Puissance (kW)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATCB-24-LP* / ATCB-24-NG*	610 x 700 x 385	605 x 515	2	62	15	1 092 €	1 310 €
ATCB-36-LP* / ATCB-36-NG*	910 x 700 x 385	905 x 515	3	83	22,5	1 785 €	2 142 €
ATCB-48-LP* / ATCB-48-NG*	1220 x 700 x 385	1215 x 515	4	110	30	2 268 €	2 722 €

\*LP : gaz propane / \*NG : gaz naturel

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

Accédez aux fiches techniques



## Tables inox



ATSE-28-24



ATSE-28-36



ATSE-28-48

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATSE-28-24	615x711x61	348 €	418 €

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATSE-28-36	915x711x610	358 €	430 €

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T	
		Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATSE-28-48	1225x711x610	395 €	474 €

Accédez aux fiches techniques



Pieds réglables



Montants latéraux anti-projections



Épaisseur 15 mm  
Acier poli



Boutons chromés

## Planchas gaz



ATMG-24



ATMG-36



ATMG-48

## PRÉSENTATION



**Conçu pour un usage professionnel**  
**Épaisseur de la plaque en acier : 15 mm**

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plancha robuste en acier poli
- **Forte puissance et efficacité de chauffe de la plaque en acier poli**
- Sécurité par thermocouple
- Boutons des brûleurs chromés, ergonomiques et indépendants
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson avec rigoles d'écoulement des jus
- Pieds robustes réglables
- Allumage manuel
- Disponible au gaz de ville (NG) ou au propane (LP)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Surface du Grill Dimensions (mm)	Nbr de brûleurs	Poids net (Kg)	Puissance (kW)	Prix de vente H.T	
						Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATMG-24-LP* / ATMG-24-NG*	610 x 725 x 385	605 x 525	2	73	14	949 €	1 139 €
ATMG-36-LP* / ATMG-36-NG*	910 x 725 x 385	905 x 525	3	105	21	1 330 €	1 596 €
ATMG-48 LP* / ATMG-48 NG*	1220 x 725 x 385	1215 x 525	4	132	28	1 696 €	2 035 €

## Feux vifs gaz

Accédez aux fiches techniques



Pieds réglables



Feux en fonte



Boutons chromés



ATHP-12



ATHP-24



ATHP-36

## PRÉSENTATION

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Sécurité par thermocouple
- **Feux en fonte amovibles**
- Boutons des brûleurs chromés, ergonomiques indépendants
- Pieds réglables
- Allumage manuel
- Disponible au gaz de ville (NG) ou au propane (LP)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Nbr de brûleurs	Poids Net (Kg)	Puissance (kW)	Prix de vente H.T	
					Sans surcharge maritime	Avec surcharge maritime *
ATHP-12-LP* / ATHP-12-NG*	310 x 725 x 332	2	25	11	725 €	870 €
ATHP-24-LP* / ATHP-24-NG*	610 x 725 x 332	4	44	22	1 029 €	1 235 €
ATHP-36-LP* / ATHP-36-NG*	910 x 725 x 332	6	62	33	1 260 €	1 512 €

\*LP : gaz propane / \*NG : gaz naturel

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

\* Prix de vente H.T effectif au 15.05.2022 avec surcharge maritime de 20%.

**Simple et fiable.**

**Votre allié en cuisine pour obtenir  
d'excellents résultats.**

# DECOUVREZ LES FOURS

**Technologie et design.  
Le four intelligent 4.0 que l'on  
peut commander par le biais  
du Cloud.**

EN SAVOIR PLUS



**EXPLORA**  
AC — TU — AL —  
— F — UT — URE

## De belles brâses rouges, sans effort.



Les **brûleurs en céramique**, sur les modèles à gaz, et les **plaques radiantes**, pour les modèles électriques, atteignent les **850 °C typiques d'une braise de bois rougeoyante** entrant dans le **spectre infrarouge** qui déclenche la réaction de Mallard. Cela crée une **délicieuse croûte externe** (effet croustillant) qui **emprisonne la succulente saveur interne typique de la viande grillée au barbecue...**



## Des coûts d'entretien réduits et plus de temps d'arrêt.

Les barbecues, les grills en pierre de lave et les plaques de cuisson mettent beaucoup de temps à chauffer et doivent être entretenus et maintenus constamment chauds. **Le système Broiler ne prend que trois minutes pour atteindre la température maximale ; il ne nécessite aucun entretien et s'éteint lorsque vous n'en avez pas besoin.**



## Pas de fumée ni d'odeurs !

La réaction de Mallard **soelle immédiatement les liquides à l'intérieur des aliments...** De plus, **les brûleurs cuisent par le haut**, et les quelques liquides et graisses qui s'écoulent de la viande tombent dans **un bac de récupération sans jamais entrer en contact avec la source de chaleur** qui les brûlerait pour provoquer une fumée désagréable.



## Facile à mettre en place.

**Le secret pour augmenter ou diversifier une clientèle est de se démarquer sur le marché en offrant un service nouveau et de qualité.** Les produits WeGrill, faciles à installer, permettent de changer de cartes et d'offrir les saveurs exquises d'un véritable steak house, facilement, avec très peu de savoir-faire et sans aucune modification structurelle.

EN SAVOIR PLUS



# Conditions de ventes

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente (ci-après « Conditions Générales ») ont pour objet de déterminer les conditions selon lesquelles Atosa Catering Equipment France SARL immatriculée en France sous le numéro 801310483 (ci-après le « Fournisseur ») fournit ses produits. Ces Conditions Générales sont applicables à tout contrat de vente qui en découlera, conclu entre le Fournisseur et un client (ci-après l'« Acheteur ») (ci-après le « Contrat »). Toute commande implique l'acceptation des présentes Conditions Générales, lesquelles prévalent, sauf convention contraire, sur toutes conditions d'achat et/ou d'approvisionnement ou tout autre document émanant de l'Acheteur. Ces Conditions Générales peuvent toutefois faire l'objet de négociations. L'Acheteur reconnaît et accepte que les présentes Conditions Générales forment un ensemble contractuel indivisible avec tous documents contractuels négociés et dûment acceptés, en application des dispositions de l'article L.441-7 du code de commerce, lesquels peuvent inclure les dérogations négociées par les parties. Ces Conditions sont applicables au Contrat à l'exclusion de toutes autres conditions que l'Acheteur chercherait à imposer ou incorporer, ou qui relèveraient du commerce, de la coutume, de la pratique ou d'accords.

### ARTICLE 1 – Définitions et interprétations

#### 1.1. Définitions.

Commande: tout ordre portant sur les marchandises proposées à la vente par le Fournisseur.

Contrat: Intégralité de l'accord conclu entre le Fournisseur et l'Acheteur pour la vente et l'achat des Marchandises en conformité avec les présentes Conditions Générales. L'Acheteur reconnaît qu'il n'est fondé sur aucun engagement, déclaration, promesse fait ou donné par, ou au nom du Fournisseur qui ne seraient pas précisés dans le Contrat.

Marchandise: désigne tout équipement, matériel ou pièce objet d'une Commande ou d'un Contrat.

Pièces: pièces spécifiques des Marchandises, incluant tout compresseur, contrôleur de température, roue, pied, condenseur, étagère clipsée, dayette, interrupteur d'alimentation, ventilateur, commutateur de ventilateur, protection de chauffage ou toute autre pièce spécifiée par le Fournisseur, à l'exception des câbles, des lampes de chaleur, des ampoules, des montages en verre, des tuyaux, des raccords externes et des produits consommables.

Spécification: toute caractéristique concernant les Marchandises ou les Pièces, y compris les plans et les dessins y afférents, convenue par écrit entre l'Acheteur et le Fournisseur, ou, si aucune caractéristique n'a été convenue entre les parties, une caractéristique normalement considérée comme commercialement acceptable.

#### 1.2. Interprétations.

Dans les présentes Conditions Générales, les règles

suivantes sont applicables: (a) Une personne peut désigner une personne physique, une personne morale ou un organisme, (b) Une référence à une partie comprend ses représentants légaux, successeurs ou ayants droit, (c) Une référence à une loi ou à une disposition législative opère un renvoi à celle-ci telle que telle loi ou amendée. Une référence à une loi ou à une disposition législative comprend toute législation subordonnée en vertu de cette loi ou disposition statutaire, telle que modifiée ou amendée, (d) Une référence aux expressions « l'écriture » ou « écrit » comprend les télécopies (fax) ainsi que les courriers électroniques (e-mail).

### ARTICLE 2 – Offres et commandes

#### 2.1. Offres

Tout échantillon, dessin, élément descriptif, ou publicité produit par le Fournisseur et toutes les descriptions ou illustrations contenues dans les catalogues ou brochures de celui-ci ne sont produites qu'à titre indicatif et ne constituent aucunement des offres formelles dont l'acceptation engagerait le Fournisseur. Le Fournisseur se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification, notamment de disposition, de forme, de couleur, de dimension ou de matière, aux produits dont les représentations, descriptions et spécifications figurent dans ses catalogues et prospectus.

2.2. Les devis, les confirmations de commandes et offres du Fournisseur sont valables 60 jours et peuvent être modifiés avant toute acceptation par l'Acheteur. La Commande n'engage le Fournisseur qu'après avoir été acceptée expressément par lui.

#### 2.3. Commandes

La Commande constitue une offre faite par l'Acheteur d'acheter les Marchandises en conformité avec les présentes Conditions. Toute Commande doit être passée par écrit. Elle doit être transmise 15 jours avant la date de livraison souhaitée. L'Acheteur veille à ce que les termes de la Commande et de toute spécification soient complets et précis, en particulier, l'Acheteur veille à ce que toutes les informations nécessaires relatives au lieu de livraison souhaité soient communiquées au Fournisseur.

La Commande n'est réputée acceptée que lorsque le Fournisseur délivre à l'Acheteur une acceptation écrite, cette acceptation entraînant également l'application du Contrat.

2.4. Le Contrat n'instaure pas une relation exclusive entre les parties et ne peut en aucun cas être interprété comme tel, peu important les circonstances. A sa seule discrétion, le Fournisseur se réserve le droit de fournir ses produits à tout client qui lui passerait une Commande.

2.5. Le Fournisseur se réserve le droit d'annuler tout ou partie d'une commande, même confirmée, en cas de situation de cas de force majeure, d'imprévision (voir article 4.6) ou de toute autre situation rendant la relation commerciale en contradiction avec le code du commerce ou toute autre directive européenne.

### ARTICLE 3 – Les Marchandises

3.1. Les Marchandises sont décrites dans le catalogue du Fournisseur.

3.2. Nous pouvons apporter aux modèles présentés sur nos catalogues toute modification de conception, désignation ou prix, sans que nous soyons contraints d'en aviser nos clients. Les photos ou schémas de nos catalogues sont purement indicatifs et n'ont pas de valeur contractuelle

3.3. Dans la mesure où les Marchandises doivent être fabriquées conformément à une Spécification fournie par l'Acheteur, ce dernier doit indemniser le Fournisseur de tout coût, dépense, responsabilité, dommage et pertes (comprenant les pertes directes, indirectes ou consécutives, la perte de profit, la perte de réputation ainsi que les pénalités, amendes et frais juridiques et autres frais et dépenses professionnels) subis ou engagés par le Fournisseur dans le cadre de toute réclamation faite à son encontre pour violation réelle ou alléguée des droits de propriété intellectuelle d'un tiers résultant de l'utilisation par le Fournisseur de ladite Spécification, ou étant en relation avec cette utilisation.

3.4. Le Fournisseur se réserve le droit de modifier la Spécification lorsqu'une exigence légale ou réglementaire applicable l'impose.

### ARTICLE 4 – Livraison

4.1. Toutes les dates indiquées par le Fournisseur pour la livraison des Marchandises sont uniquement indicatives.

4.2. Lorsque la Marchandise est prête à être livrée, le Fournisseur le notifie à l'Acheteur qui s'engage à la réceptionner dans les 10 jours ouvrables suivant cette notification.

4.3. Le Fournisseur livre les Marchandises dans ses entrepôts. L'obligation de livraison du Fournisseur comprend la remise de la marchandise à l'Acheteur. En revanche, elle n'inclut pas le chargement de la marchandise. Si le Fournisseur procède cependant au chargement, cela se fait aux risques et aux frais de l'Acheteur.

4.4. Dans une volonté de service à l'égard de ses clients, le Fournisseur pourra procéder à des livraisons au lieu désigné par l'Acheteur dans la Commande ou à tout autre endroit convenu entre les parties. La livraison sur site (adresse de l'utilisateur ex. restaurant/hôtel/collectivité...) pourra impliquer l'application de frais supplémentaires et devra impliquer que les moyens de manutention soient assurés. Néanmoins, toutes les livraisons sont réputées effectuées dès la mise à disposition de la Marchandise dans les entrepôts du Fournisseur.

4.5. Les opérations de transport sont à la charge de l'Acheteur. Les marchandises voyagent aux risques et périls du client y compris en cas de retour. Sauf stipulation contraire, l'Acheteur souscrit une police d'assurance couvrant les risques de transport pour un montant au moins égal à la valeur de la Marchandise.

4.6. En aucun cas, le Fournisseur ne sera responsable du retard dans la livraison des Marchandises qui résulterait d'un cas de force majeure tel que défini à l'article 1218 du code civil ayant pour conséquence de retarder ou d'empêcher la livraison tel qu'incendie, grève, cyber attaque, pandémie, insurrection, émeute ou embargo, sans que cette liste soit exhaustive ou de l'incapacité de l'Acheteur à transmettre au Fournisseur des consignes de livraison adéquates, pertinentes ou suffisamment précises lui permettant la livraison des Marchandises. En particulier, dans l'hypothèse où l'Acheteur a accepté la livraison en indiquant une date, un horaire et un lieu de livraison, mais que celle-ci ne peut finalement pas être effectuée du fait d'une mauvaise adresse communiquée par l'Acheteur ou de l'absence de personnes habilitées par l'Acheteur à recevoir les Marchandises sur le lieu de livraison, alors l'Acheteur devra prendre en charge l'intégralité des frais afférents à cette livraison.

4.7. Dans l'hypothèse où le Fournisseur ne parviendrait pas à livrer les Marchandises pour une raison autre que celles évoquées à l'article 4.6 sa responsabilité sera, en tout état de cause, limitée à la différence entre le prix des Marchandises initialement commandées et les dépenses engagées par l'Acheteur pour se procurer des marchandises de remplacement dont l'aspect et la qualité seront similaires, au prix le plus bas du marché.

4.8. Dans l'hypothèse où l'Acheteur n'accepte pas la livraison des Marchandises dans les 10 jours ouvrables suivant la notification faite à l'Acheteur l'avertissant que les Marchandises sont prêtes, alors, à moins qu'un tel échec ou retard soit causé par un cas de force majeure tel que défini à l'article 1218 du code civil ou du fait de l'échec du Fournisseur à se conformer à ses obligations contractuelles:

(a) le Fournisseur stockera les Marchandises jusqu'à ce que la livraison ait lieu, et l'Acheteur devra prendre en charge l'intégralité des frais et dépenses afférents, y compris les frais d'assurance; (b) le Fournisseur pourra revendre ou aliéner tout ou partie des Marchandises. Le Fournisseur pourra alors facturer à l'Acheteur les coûts de stockage, les frais de revente ainsi que l'éventuel manque à gagner résultant

de ladite revente.

4.9. Le Fournisseur peut livrer les Marchandises de manière fractionnée, chacune de ces livraisons donnant lieu à un paiement séparé et individualisé. Chaque livraison constituera un Contrat séparé et le retard ou le défaut de livraison d'une d'entre elles ne donne pas droit à l'Acheteur d'annuler une autre livraison.

### ARTICLE 5 – Retours et échanges de marchandises

Suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour de matériel neuf entraîne systématiquement une moins-value de 30% par rapport à la facture et à la facturation du port aller. Le port retour est à la charge de l'acheteur. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concerne les matériels facturés depuis moins de 3 mois. Les produits sur-mesure ou faisant l'objet d'une fabrication spéciale (couleur, dimension, ...) ne sont ni repris, ni échangés.

Retour pour échange: Les retours ne sont acceptés qu'après accord écrit du Fournisseur.

### ARTICLE 6 – Garantie des Marchandise

6.1. Le Fournisseur garantit qu'à la livraison des Marchandises, celles-ci sont :

(a) conformes à leur description et à toute Spécification applicable; (b) exemptes de défauts matériels concernant la conception, les matériaux et la fabrication.

Dans le cadre de la présente garantie, le Fournisseur remédie à ses frais, dans les meilleurs délais et par les moyens qu'il juge appropriés, aux vices décelés.

6.2. L'Acheteur se doit de contrôler la Marchandise à réception. En cas de défaut de conformité, l'Acheteur devra mentionner par écrit des réserves précises, détaillées et complètes sur le document de transport et les confirmer dans les 3 jours par lettre recommandée avec avis de réception au transporteur avec copie au Fournisseur, conformément à la législation en vigueur (article 105 du Code de Commerce). Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents de la Marchandise ne sera prise en compte.

A défaut de réserves précises notées immédiatement sur le récépissé par le destinataire, la marchandise livrée sera considérée conforme et exempte de tout vice apparent.

En tout état de cause, aucun retour de Marchandise ne pourra être effectué par l'Acheteur sans l'accord préalable écrit du Fournisseur.

6.3. Le Fournisseur ne sera pas responsable pour les Marchandises ne respectant pas les garanties énoncées à l'article 5.1 dans les hypothèses suivantes:

(a) l'Acheteur utilise ces Marchandises après avoir donné un avis de non-conformité conformément à l'article 5.2; (b) le défaut survient sur des Marchandises produites par le Fournisseur sur la base d'un dessin, d'une conception ou de la Spécification fournis par l'Acheteur;

(c) l'Acheteur modifie ou répare lesdites Marchandises sans le consentement écrit du Fournisseur.

6.4. En tout état de cause, le Fournisseur ne sera pas responsable envers l'Acheteur du défaut des Marchandises lorsque :

(a) le défaut résulte de l'incapacité de l'Acheteur à suivre les instructions orales ou écrites du Fournisseur pour le stockage, la mise en service, l'installation, l'utilisation et l'entretien des Marchandises ou, s'il n'y en a pas, des bonnes pratiques concernant ce type de Marchandises; (b) le défaut survient à la suite de l'usure normale, de dommages intentionnels, d'une négligence, du stockage anormal ou de mauvaises conditions d'utilisation des Marchandises.

### ARTICLE 7 – Garantie des Pièces

7.1. Le Fournisseur garantit sur une période de 24 mois à compter

de la date de livraison que les Pièces sont:

(a) conformes avec leur description et toute Spécification applicable ; (b) exemptes de défauts matériels concernant la conception, les matériaux et la fabrication.

7.2. A compter du jour de livraison, l'Acheteur procède à l'inspection des Pièces. S'il constate que tout ou partie des Pièces ne respectent pas la garantie énoncée à l'article 7.1, il doit en informer le Fournisseur dans un délai maximal de 7 jours à compter du jour de livraison en lui adressant un avis de non-conformité. Dans le cas où cet avis écrit lui

a été adressé, le Fournisseur dispose alors d'un délai de 7 jours pour procéder à l'inspection des Pièces sur le lieu de livraison. A l'issue de cette inspection, le Fournisseur peut alors à son choix soit réparer, soit remplacer les pièces défectueuses.

7.3. Le Fournisseur ne sera pas responsable pour les Pièces ne respectant pas les garanties énoncées à l'article 6.1 lorsque: (a) l'Acheteur fait une utilisation de ces Pièces après avoir donné un avis de non-conformité conformément à l'article 6.2 ; (b) le défaut survient sur des Pièces réalisées par le Fournisseur sur la base d'un dessin, d'une conception ou de la Spécification fournis par l'Acheteur; (c) l'Acheteur modifie ou répare lesdites Pièces sans le consentement écrit du Fournisseur.

7.4. En tout état de cause, le Fournisseur ne sera pas responsable envers l'Acheteur du défaut des Pièces lorsque :

(a) le défaut résulte de l'incapacité de l'Acheteur à suivre les instructions orales ou écrites du Fournisseur pour le stockage, la mise en service, l'installation, l'utilisation et l'entretien des Pièces ou, s'il n'y en a pas, des bonnes pratiques concernant ce type de Pièces. A titre d'exemple : – la réfrigération, les ventilateurs ainsi que les condenseurs doivent être correctement entretenus mais également maintenus dans un bon état de propreté et hors de toute obstruction;

– les réfrigérateurs et congélateurs doivent être placés au plus proche à 10 cm des murs ou de tout autre équipement.

– pouvoir justifier des relevés de température de la marchandise à réception (normes HACCP) Pour les denrées d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant, les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004. Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport.

(b) le défaut survient à la suite de l'usure normale, de dommages intentionnels, d'une négligence, du stockage anormal ou de mauvaises conditions d'utilisation des Pièces.

7.5. Sont exclues de la garantie : 1) les pièces en verre (vitrines, présentoirs, porte vitrée, ...). 2) Les défauts dus de fonctionnement de l'appareil dues à des dépôts calcaires. 3) les parties électriques détériorées suite à des variations anormales de tension d'alimentation ou suite à une utilisation anormale. 4) les détériorations ou avaries résultant d'une mauvaise installation de l'appareil, de négligence ou insuffisance d'entretien, d'une surcharge même passagère, d'inexpérience ou d'usage de produit nocif ou non adapté, de l'usure normale. Aucune indemnité n'est due en cas de dommage indirect causés par l'immobilisation de l'appareil tel que le manque à gagner, la perte de marchandise, le préjudice commercial ou financier, quand bien même le Fournisseur en aurait été informé au préalable.

### ARTICLE 8 – Réserve de propriété et transfert du risque

8.1. La Marchandise reste la propriété du Fournisseur jusqu'au paiement intégral du prix en principal et en accessoires conformément aux articles 2367 et suivants du code civil, étant entendu que la remise d'un titre créant une obligation de payer, traite ou autre, ne constitue pas un paiement au sens de la présente clause tant que ledit effet de commerce n'a pas été payé. La présente stipulation ne fait pas obstacle au transfert à l'Acheteur des divers risques, dont les risques de perte ou de détérioration de la Marchandise. Ainsi, à compter de la livraison, l'Acheteur assume tous les risques liés à la possession, la garde et/ou l'utilisation des produits. En cas de saisie, ou toute autre intervention d'un tiers sur la Marchandise, l'Acheteur devra impérativement et immédiatement en informer le Fournisseur. L'Acheteur s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la Marchandise.

La revendication par le Fournisseur de la Marchandise impayée entraînera de plein droit la résolution de la vente, tous les frais de reprises seront supportés par l'Acheteur, sans préjudice de toute autre réclamation qui pourrait être engagée par le Fournisseur.

8.3. Jusqu'à ce que la propriété des Marchandises soit transférée à

l'Acheteur, ce dernier est tenu de: (a) stocker les Marchandises séparément de toutes autres marchandises détenues par l'Acheteur afin qu'elles restent facilement identifiables comme étant la propriété du Fournisseur; (b) ne pas supprimer, dégrader ou dissimuler toute marque d'identification ou d'emballage se rapportant aux Marchandises; (c) conserver les Marchandises en parfait état et les assurer contre tous les risques pour leur prix total dès la date de livraison; (d) à la demande du Fournisseur, lui donner toute information relative aux Marchandises.

8.4. L'Acheteur peut néanmoins revendre les Marchandises à leur pleine valeur de marché ou les utiliser dans le cadre normal de ses activités. L'Acheteur devra alors impérativement remettre au Fournisseur

sur simple demande de ce dernier : (a) l'identification des Marchandises avec notamment le numéro de série et les coordonnées de l'acquéreur; (b) la facture correspondant à cette vente.

8.5. Si avant que la propriété des Marchandises ne soit transférée à l'Acheteur, celui-ci fait l'objet d'un des événements énumérés à l'article 10.2 ou lorsque le Fournisseur estime raisonnable qu'un tel événement soit sur le point de se produire et en avise l'Acheteur en conséquence, alors le Fournisseur peut à tout moment exiger de l'Acheteur qu'il lui restitue les Marchandises.

Dans l'hypothèse où l'Acheteur ne parvient pas à le faire dans un délai de 3 jours, le Fournisseur peut également pénétrer dans les locaux de l'Acheteur ou d'un tiers chez qui les Marchandises sont stockées afin de les récupérer lui-même.

Le Fournisseur peut exercer cette faculté sans préjudice de tout autre droit ou recours dont il dispose et à la condition que les Marchandises n'aient pas été revendues ou irrémédiablement incorporées dans un autre produit.

8.6. Le Fournisseur peut, à sa discrétion absolue, fournir des Marchandises à l'Acheteur afin que ce dernier les mette en avant dans un « showroom » ou dans tout autre site destiné à la présentation de produits. La fourniture de telles Marchandises est soumise à la réglementation établie par le Fournisseur concernant ce type de produits ainsi qu'aux présentes Conditions Générales.

# Conditions de ventes

## ARTICLE 9 – Propriété intellectuelle

9.1. L'Acheteur reconnaît que les Marchandises sont commercialisées sous des marques déposées appartenant au Fournisseur ou à des tiers.  
9.2. L'Acheteur s'engage à ne pas altérer lesdites marques ni à en faire un usage impropre qui les discréditerait ou les dévaloriserait. Tous les documents techniques remis ou transmis par le Fournisseur de quelque façon que ce soit à l'Acheteur demeurent la propriété exclusive du Fournisseur, et doivent, le cas échéant, lui être rendus à sa demande.

9.3. L'Acheteur qui souhaite distribuer les produits du Fournisseur via Internet ne pourra utiliser les marques, références, photographies, représentations, notices ou tout autre élément technique ou commercial que dans le strict respect des principes énoncés à l'articles 9.2. A cet effet, l'Acheteur s'engage à communiquer au préalable au Fournisseur une copie des visuels et autres représentations destinés à être rendus accessibles sur Internet.

## ARTICLE 10 – Tarifs, prix et paiement

10.1. Les offres sont formulées dans la limite des stocks disponibles. Les prix figurant au tarif sont ceux en vigueur au jour de la mise sous presse. Ils s'entendent en Euro hors TVA, installation non comprise, hors emballages spéciaux, départ entrepôt du vendeur.

10.2. Franco de port en France Métropolitaine au dépôt de l'acheteur définit selon contrat signé entre le Fournisseur et l'Acheteur.

Des frais de port supplémentaires pourront néanmoins être appliqués dans le cas de contraintes de livraison particulière (utilisateur, centre commercial, prise de rendez-vous, transports, zones touristiques (balnéaires ou montagneuses en pleine saison ...) ainsi que des zones non accessibles en camion de livraison 19 tonnes et nécessitant l'affrètement d'un camion 20 m3.

10.3. En toute hypothèse, ces prix seront augmentés de toute taxe ou contribution due par l'acheteur, de quelque nature que ce soit (DEEE, DEA, TVA, ...).

10.4. Les matériels sont facturés sur la base du tarif en vigueur à la date de la livraison.

10.5. Les tarifs applicables sont ceux qui figurent dans le tarif public en vigueur du Fournisseur à la date de la Commande. Ces tarifs sont en euros et hors taxes. Toute commande implique l'acceptation sans réserves par l'Acheteur de ces tarifs. Les Marchandises sont facturées sur la base du tarif en vigueur à la date de livraison convenue lors de la passation de Commande et font l'objet de l'application des taxes, contributions et droits spécifiques aux taux en vigueur au moment de la livraison des Marchandises.

10.6. Le Fournisseur peut, en adressant un avis à l'Acheteur à tout moment avant la livraison, augmenter le prix des Marchandises afin de prendre en compte toute augmentation du coût des Marchandises qui serait notamment due à : (a) tout facteur hors du contrôle du Fournisseur (y compris les fluctuations du taux de change, l'augmentation des impôts et taxes, du coût de la main-d'œuvre, des matériaux et des autres coûts de fabrication) ;

(b) toute demande faite par l'Acheteur pour changer la ou les dates de livraison, les quantités ou les types de Marchandises commandés ou encore la Spécification initialement demandée.

10.7. Les éléments relatifs aux éventuelles réductions de prix sont communiqués sur demande.

10.8. Le Fournisseur peut facturer à l'Acheteur la Marchandise à tout moment à compter de la formation du Contrat.

## ARTICLE 11 – Paiement et frais de recouvrement

11.1. L'acheteur doit payer la facture en EUROS, en totalité, sous forme de virement ou de traite dans un délai de 30 jours calendaires à compter de la date figurant sur la facture, sauf accord contraire. Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé ou de paiement comptant, sauf accord contraire. Le paiement doit être effectué sur le compte bancaire désigné par écrit par le fournisseur.

11.2. En cas de retard de paiement, l'Acheteur sera tenu au versement d'une pénalité de retard exigible le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, calculée par application aux montants exigibles, conforme à l'article 1226 du Code Civil d'un taux d'intérêt égal à celui appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. En outre, l'Acheteur sera tenu, pour chaque facture, au versement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros, conformément aux dispositions légales impératives applicables. Toutefois, si les frais de recouvrement réellement exposés par le Fournisseur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, ce dernier se réserve le droit de réclamer une indemnité complémentaire à l'Acheteur.

11.3. L'Acheteur doit payer en totalité tous les montants dus au titre du Contrat sans aucune déduction ou retenue, à l'exception de celles requises par la loi, et l'Acheteur ne pourra faire valoir aucun crédit, compensation ou demande reconventionnelle contre le Fournisseur pour justifier une retenue sur le paiement de n'importe lequel de ces montants en tout ou partie.

11.4. Lorsqu'une limite de crédit est instaurée avec l'Acheteur, il reviendra au Fournisseur de déterminer la limite de ce crédit, étant précisé que le Fournisseur se réserve le droit à tout moment d'ajuster cette limite, voire de la supprimer et de demander un règlement par chèque de banque ou virement, à la Commande, et ce, notamment dans les cas suivants :

– Acheteur ayant connu un incident de paiement (impayé, retard de paiement, contentieux...);

– Acheteur dont la solvabilité ne peut être valablement appréciée faute d'information disponible ou d'historique.

## ARTICLE 12 – Insolvabilité et incapacité de l'Acheteur

12.1. Dans l'hypothèse où l'Acheteur fait l'objet de l'un des événements énumérés à l'article 12.2 ou lorsque le Fournisseur estime raisonnable qu'un tel événement soit sur le point de se produire et en avise l'Acheteur en conséquence, alors, sans préjudice de tout autre droit ou recours dont dispose le Fournisseur, ce dernier peut annuler ou suspendre toutes les livraisons prévues dans le cadre du Contrat ou de tout autre contrat liant à l'Acheteur, sans encourir aucune responsabilité envers lui. En outre, l'intégralité des sommes dues au titre des Marchandises livrées à l'Acheteur, devient immédiatement exigible.

12.2. Les événements entraînant notamment l'application de l'article 12.1 sont les suivants :

(a) lorsque l'Acheteur entame des négociations avec la totalité ou une catégorie de ses créanciers en vue du rééchelonnement de n'importe laquelle de ses dettes, ou fait une proposition, ou conclut un compromis ou un arrangement avec ses créanciers;

(b) (étant personne physique) lorsque l'Acheteur fait l'objet d'une requête ou d'une ordonnance de faillite personnelle;

(c) lorsque le bénéficiaire d'une sûreté ou un créancier de l'Acheteur s'attribue, prend possession, effectue une saisie, exécute un jugement, met sous séquestre ou met en œuvre tout autre procédé à l'encontre de la totalité ou d'une partie de ses actifs, et que cet événement n'est pas désamorcé dans un délai de 14 jours ;

(d) (étant une personne morale) lorsque le titulaire d'une sûreté sur les actifs de l'Acheteur a obtenu l'autorisation de désigner ou a désigné un administrateur séquestre;

(e) lorsqu'une personne acquiert le droit de nommer un séquestre concernant les actifs de l'Acheteur ou qu'un séquestre a été nommé concernant les actifs de l'Acheteur;

(f) lorsqu'un événement se produit, ou qu'une procédure est introduite, en rapport avec l'Acheteur devant toute juridiction et ayant un effet similaire ou équivalent à l'un des événements mentionnés de la clause 12.2 (a) à la clause 12.2 (e) incluse;

(g) lorsque l'Acheteur suspend, menace de suspendre, cesse ou menace de cesser d'exercer la totalité ou la quasi-totalité de ses activités;

(h) lorsque la situation financière de l'Acheteur se détériore à un point tel que, dans l'esprit du Fournisseur, la capacité de l'Acheteur à remplir correctement ses obligations en vertu du Contrat est mise en péril;

(i) (étant une personne physique) et lorsque l'Acheteur décède ou, en raison d'une maladie ou d'une incapacité (qu'elle soit mentale ou physique), est incapable de gérer ses propres activités ou fait l'objet d'une hospitalisation.

## ARTICLE 13 – Responsabilité du Fournisseur

En aucun cas, le Fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dommage indirect et/ou immatériel, tel que notamment un manque à gagner, une perte de profit ou une perte de production.

En tout état de cause, la responsabilité du Fournisseur est strictement limitée, quels que soient les causes, l'objet ou le fondement de la réclamation, en ce compris les pénalités, au montant hors taxes du Contrat.

## ARTICLE 14 – Cession et sous-traitance

14.1. Le Fournisseur peut à tout moment attribuer, transférer, confier, sous-traiter ou négocier de toute autre manière que ce soit tout ou partie des droits ou obligations découlant des Commandes aux sociétés faisant partie du groupe de sociétés auquel il appartient, ou à toute personne morale recevant à titre universel, dans le cadre d'une opération d'apport partiel d'actif, de fusion, de scission ou autrement, tout ou partie des éléments d'actif et de passif composant sa branche d'activité. Il est expressément convenu et accepté que ledit transfert n'ouvrira pour l'Acheteur ni droit à résiliation ni droit à une quelconque indemnisation.

14.2. L'Acheteur ne peut céder, transférer, confier, sous-traiter ou négocier de toute autre manière que ce soit tout ou partie de ses droits ou obligations au titre du Contrat sans le consentement préalable écrit du Fournisseur.

## ARTICLE 15 – Communication

15.1. Tout avis ou autre communication adressé à une partie au titre du Contrat ou en relation avec celui-ci doit être fait par écrit, envoyé à son siège social (si elle est une société) ou de son lieu d'activité principal (dans les autres cas) ou à toute autre adresse que cette partie peut avoir indiqué à l'autre partie par écrit conformément à la présente clause, et doit être soit livré personnellement, soit envoyé par lettre recommandée avec avis de réception, ou par service de messagerie commerciale, télécopie ou courrier électronique .

15.2. Les dispositions du présent article ne sont pas applicables à la signification de toutes procédures judiciaires et tout autre document s'inscrivant dans le cadre d'une action judiciaire.

## ARTICLE 16 – Disjonction.

Si une juridiction ou une autorité compétente constate qu'une disposition des Conditions Générales (ou une partie d'une disposition) est invalide, illégale ou non exécutoire, cette disposition ou partie de la disposition sera alors réputée être non écrite, sans que cela n'affecte la

validité et l'applicabilité des autres dispositions.

## ARTICLE 17 – Renonciation

17.1. Le fait que le Fournisseur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des dispositions des présentes Conditions Générales ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites dispositions.

17.2. Par ailleurs, les éventuelles dérogations aux présentes demandées par l'Acheteur dans le cadre d'une Commande et qui seraient expressément acceptées par le Fournisseur n'ouvrent en aucun cas le droit pour l'Acheteur de s'en prévaloir pour l'exécution d'autres commandes.

## ARTICLE 18 – Suspension – Annulation

18.1. En cas de suspension du Contrat non exclusivement imputable au Fournisseur, tous les frais et dépenses que le Fournisseur aura supportés de ce fait, lui seront intégralement remboursés par l'Acheteur sur présentation des factures correspondantes. Les frais retenus comprendront notamment sans que cette liste soit limitative, les frais de manutention, de stockage, d'assurance, de main d'œuvre, les frais financiers, les frais bancaires pour l'extension de validité des garanties bancaires supportés par le Fournisseur et ses sous-traitants ainsi que d'une manière générale tous les frais résultant d'une extension de délai.

Si l'exécution du Contrat est pour une raison quelconque suspendue pendant plus de 90 jours, le Fournisseur sera alors en droit de résilier le Contrat et d'être indemnisé des frais visés ci-dessus, sans préjudice de toute demande de dommages et intérêts.

18.2. Si l'Acheteur entend procéder à l'annulation d'une commande, il devra le faire par préavis écrit d'au moins 3 jours en exposant les raisons de l'annulation. Le Fournisseur aura droit, entre autres, au remboursement des frais déjà engagés dans la fabrication de la Marchandise, ainsi que toute dépense provenant de la résiliation nécessaire des contrats liant le Fournisseur à ses propres fournisseurs ou sous-traitants. L'annulation de la Commande ne préjuge pas des droits et recours des parties qui se sont accumulés jusqu'au jour de cette annulation. Les clauses qui survivent, expressément ou implicitement, à l'annulation de la Commande resteront en vigueur postérieurement à cette résiliation.

18.3 Le Fournisseur se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un client avec lequel il existerait un différend au titre d'une précédente commande.

Dans le cas de fabrication spéciale, un acompte de 30% sera demandé à la commande. En cas d'une annulation ultérieure, cet acompte sera conservé à titre d'indemnité.

## ARTICLE 19 – Droit applicable et juridiction compétente

Toutes les Commandes passées et tous les Contrats conclus après communication des présentes Conditions Générales, seront régis et interprétés selon le droit français. Tout litige découlant des présentes Conditions Générales sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Paris (France). Les CGV présentes sur les catalogues sont celles en vigueur à la date de parution de ces derniers, seules les CGV disponibles sur le site internet sont celles en vigueur à date.

## ARTICLE 20 – Recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques et des déchets d'équipement d'ameublement

Le Fournisseur fait enlever et traiter les Equipements Electriques et Electroniques (EEE) qu'il a mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction conformément à l'article R543-195 du code de l'environnement, ainsi que les Eléments d'Ameublement (EA) relevant de la catégorie 6 de l'article R543-240. Pour ce faire, le Fournisseur a choisi l'éco-organisme ECOLOGIC agréé par l'Etat qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En fin de vie des EEE et EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou au +33 1 30 57 79 09 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA professionnels de la cuisine lesquels selon les configurations feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un élèvement chez l'utilisateur final qui sera à la charge en dessous de 500kg. Dès enlèvement ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entière responsabilité des DEEE et DEA en fin de vie.

**[www.atosaf.fr](http://www.atosaf.fr)**



**FABRICANT D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS  
POUR LA RESTAURATION**

2, rue des Oliviers, Bât. 8 • CS 40349 • 94310 Orly Cedex • France • Tél. 01 77 01 83 55 • [contact@atosaf.fr](mailto:contact@atosaf.fr)

**Retrouvez nos conditions générales de vente sur [www.atosaf.fr](http://www.atosaf.fr)**

