



Au service de la cuisine



catalogue
2024



FROID COMMERCIAL • CUISSON • DISTRIBUTION • PRÉPARATION

FABRICANT D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS POUR LA RESTAURATION



Fabricant et fournisseur incontournable d'équipement pour l'hôtellerie et la restauration

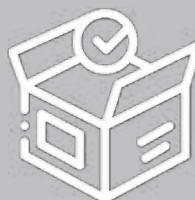
Portée par l'expertise de sa maison mère dotée d'une capacité de production de plus de 200 000 m², **Atosa France** a su depuis 2015 se démarquer par **sa fiabilité et sa qualité**.



4 sites
France, Royaume Uni,
Allemagne et Italie



25 000 m²
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 m² 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 Rive-saltes (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.

Les classes énergétiques

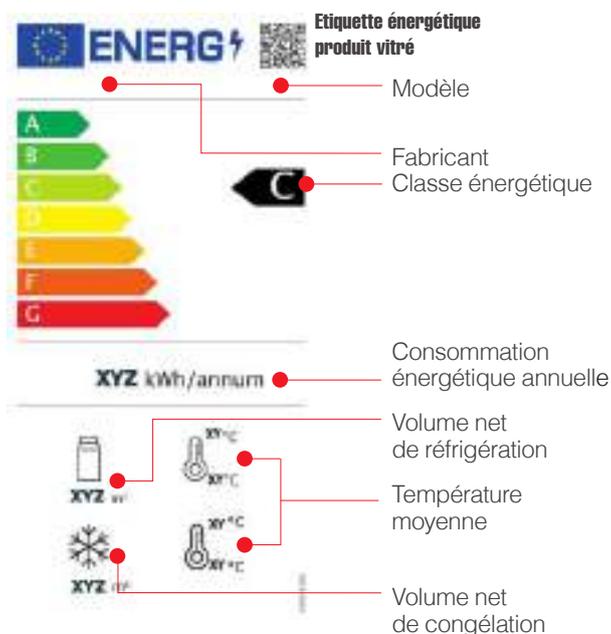
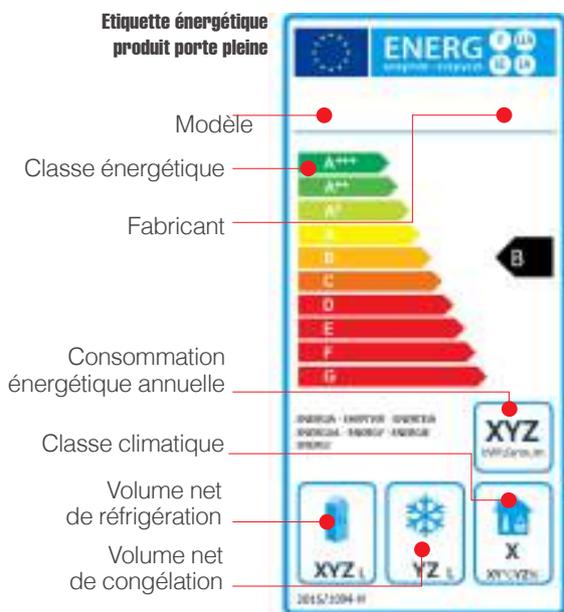
Classification énergétique

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** : Capacité nette de réfrigération ou de congélation.
- ▶ **Température moyenne de fonctionnement** de réfrigération ou température de moyenne fonctionnement de congélation.
- ▶ **Classe d'efficacité énergétique.**
Classement par lettre de A+++ (le plus efficace possible) à G.
- ▶ **La consommation annuelle d'électricité** en kW/h précise l'énergie consommée par an.
- ▶ **La classe climatique** (3,4 ou 5), indique les conditions ambiantes lors de la réalisation du test avec la température (en °C) et l'humidité relative (en %).

Classe climatique 4 : le produit n'est pas garanti de fonctionner dans un environnement au dessus de 30°C.

Classe climatique 5 : le produit est capable de fonctionner correctement dans des conditions «d'usage intensif» (40°C / 40% d'humidité relative) typiques de nombreuses cuisines professionnelles.



Nos engagements



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 site internet

Retrouvez **tous nos produits**

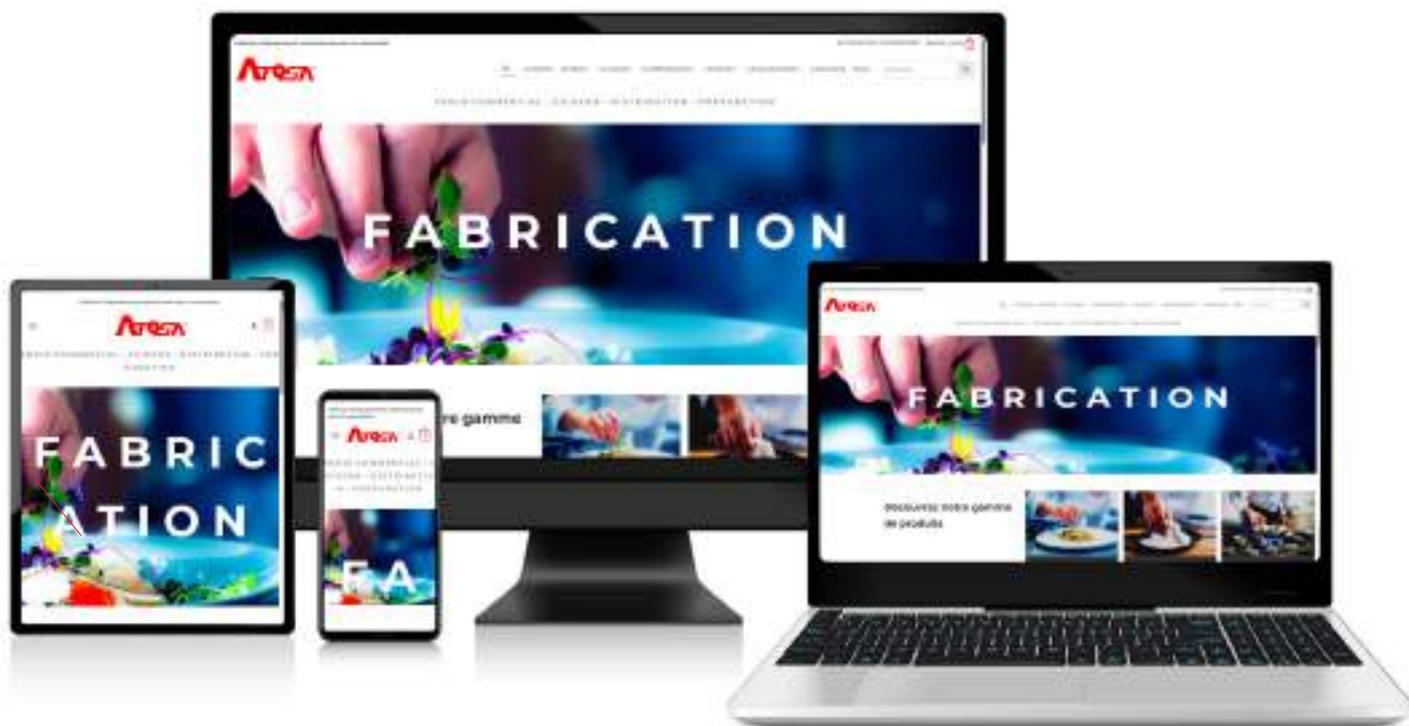
Contactez nous

Consultez **le catalogue**

Connexion à **votre espace client**

Accès direct **au SAV**

Recherchez **facilement** grâce aux filtres



Connectez vous à votre espace professionnel et ...

...Consultez notre stock

Vous pouvez consulter en temps réel la disponibilité de nos produits 24h/24 et 7j/7.

- un point vert = le produit est disponible.
- un point orange = il ne reste plus que quelques produits en stock.
- un point bleu = le produit est en réassort

...Passez VOS commandes

Gagnez du temps en commandant directement sur notre site

Sur les pages produits, le prix affiché tient compte de votre remise commerciale, afin de vous aider à faire vos devis.

...Accédez à toute notre documentation

En plus des caractéristiques techniques accompagnées de photos, téléchargez facilement notre documentation technique en PDF (Fiches produits, manuel d'utilisation, vues éclatées et dessin techniques)

QR CODE

Avec votre téléphone

Scannez le **QR code** présent sur les pages produits du catalogue

Accédez directement à cette catégorie de produits **sur notre site internet**



A tout de suite sur notre site
www.atosaf.fr

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 :

Rendez-vous sur :
www.specifiglobal.com



Accès instantané à
notre bibliothèque



Personnalisez
nos produits



Créez des
projets 3D

Suivez nous !



Contactez nous !



01 77 01 83 55



**2 rue des Oliviers, Bât 8
94310 ORLY**



www.atosافر.fr

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,

datez, signez 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.

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.**

• 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.

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 (en messagerie) de votre marchandise depuis notre entrepôt, vous pouvez suivre les différentes étapes de votre expédition.

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 a rmoires
32	— Les C ellules de r efroidissement
36	— Les t ables
58	— Les P résentoirs à Ingrédients
62	— Les S oubassements r éfrigérés
66	— Les m eubles GN1/1
82	— Les V itrines
102	— Le b uffet
110	— Les m atériels de préparation
114	— Les é tuves
118	— Les é quipements C huds





Les armoires

Armoires GN2/1 Inox AISI 304

Armoires ventilées

Armoires vitrées

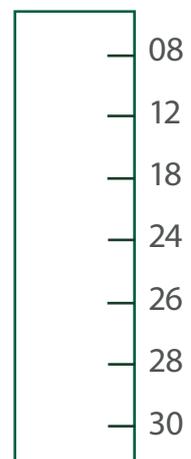
Armoires compactes

Armoires GN2/1 Inox AISI 430



Armoires embouties GN2/1 Inox AISI 430

Armoires de stockage GN2/1



Armoires GN2/1 Inox AISI 304



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

Serrure de porte
de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

Compatible bacs GN 2/1
(voir p108)

Roues de série
avec freins en façade

Glissières 600x400
en option



**Usage intensif
Stockage GN2/1**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Éclairage intérieur LED

Dégivrage automatique

Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)

Poignée 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°

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et
démontable sans outils

Porte pleine et battante • **Porte réversible**



Accédez aux fiches techniques

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

18 grilles maximum par porte avec pas de
50 mm

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
Grille blanche G/D	W0402369	43 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402353	20 € l'unité
Glissière	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Glissière 600x400	G : 80037420 D : 80037421	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
MBF8116GR



❄️ Armoire négative
MBF8113GR



❄️ Armoire négative
2 portillons
MBF8119GR



Armoire positive
MBF8117GR



❄️ Armoire négative
MBF8114GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles (mm) LxP	Prix de vente H.T
MBF8116GR	730 x 805 x 2065	670	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	107	220	530x650	2 534 €
MBF8113GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	115	600	530x650	3 149 €
MBF8117GR	1314 x 805 x 2065	1240	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	171	350	530x650	3 768 €
MBF8114GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	177	980	530x650	4 403 €
MBF8119GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	2 par 1/2 porte	R290	115	600	530x650	2 891 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Armoires GN2/1 Inox AISI 304



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

Serrure de porte
de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

Compatible bacs GN 2/1
(voir p108)

Roues de série
avec freins en façade

Glissières 600x400
en option



**Usage intensif
Stockage GN2/1**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Éclairage intérieur LED

Porte pleine battante

Poignée de porte encastrée

Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)

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°



Accédez aux fiches techniques

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer
et démontable sans outils

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

18 grilles maximum par porte avec pas de
50 mm

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
Grille blanche G/D	W0402369	43 € l'unité
Glissière	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Glissière 600x400	G : 80037420 D : 80037421	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
MBF8185GR



Armoire négative
MBF8181GR



Armoire positive
MBF8187GR



Armoire négative
MBF8183GR



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
MBF8185GR	685 x 805 x 2112	610	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	115	220	530x650	2 796 €
MBF8181GR	685 x 805 x 2112	610	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	122	600	530x650	3 258 €
MBF8187GR	1382 x 805 x 2112	1300	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	185	350	530x650	4 173 €
MBF8183GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	190	980	530x650	4 717 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage - dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Armoires ventilées



Serrure de porte de série

Grilles rilsanisées sur taquets

Éclairage intérieur LED

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

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

Faible encombrement : < 2 mètres de hauteur
Classe climatique 5

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid ventilé

Éclairage intérieur LED

Dégivrage automatique

Porte pleine battante - **Porte réversible**

Roulettes à l'arrière et pieds réglables à l'avant

Intérieur paroi lisse – nettoyage facile

Poignée de porte ergonomique

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

Maintien de porte en position ouverte à 105°



Accédez aux fiches techniques

Isolation enceinte : 60 mm

16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

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
Grille blanche EBF38R / EBF38F	W0402411	29 € l'unité
Grille blanche EBF60R / EBF60F	W0402413	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité

380 Litres

Armoire positive
EBF38RW / EBF38RS (inox)



B

Armoire négative
EBF38FW / EBF38FS (inox)



C



Possibilité bacs GN2/1 sur grilles

600 Litres

Armoire positive
EBF60RW / EBF60RS (inox)



B

Armoire négative
EBF60FW / EBF60FS (inox)



C

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
EBF38RW	595 x 640 x 1885	380	-2 / +8	5	R600a	85	300	455x492	2 038 €
EBF38RS	595 x 640 x 1885	380	-2 / +8	5	R600a	85	300	455x492	2 153 €
EBF38FW	595 x 640 x 1885	380	-22 / -17	5	R290	90	480	455x492	2 418 €
EBF38FS	595 x 640 x 1885	380	-22 / -17	5	R290	90	480	455x492	2 557 €
EBF60RW	775 x 720 x 1885	600	-2 / +8	5	R600a	105	300	635x572	2 147 €
EBF60RS	775 x 720 x 1885	600	-2 / +8	5	R600a	105	300	635x572	2 433 €
EBF60FW	775 x 720 x 1885	600	-22 / -17	5	R290	112	480	635x572	2 742 €
EBF60FS	775 x 720 x 1885	600	-22 / -17	5	R290	112	480	635x572	2 947 €

16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Armoires ventilées vitrées



Contour de porte lumineux

Serrure de porte de série

Grilles rilsanisées sur taquets

Éclairage intérieur LED

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

Faible encombrement : < 2 mètres de hauteur
Visibilité des produits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid ventilé

Éclairage intérieur LED

Dégivrage automatique

Porte vitrée battante - **Non réversible**

Roulettes à l'arrière et pieds réglables à l'avant

Contour de porte lumineux (LED)

Intérieur paroi lisse – nettoyage facile

Poignée de porte ergonomique

Alimentation électrique 220V- 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

Maintien de porte en position ouverte à 105°

Isolation enceinte : 60 mm

16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

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
Grille blanche ECF38R / ECF38F	W0402411	29 € l'unité
Grille blanche ECF60R / ECF60F	W0402413	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité

Armoire positive
ECF38RW



B



Armoire négative
ECF38FW



C



380 Litres



600 Litres

Possibilité bacs GN2/1 sur grilles

Armoire positive
ECF60RW



B

Armoire négative
ECF60FW



C



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
ECF38RW	595 x 640 x 1885	380	+2 / +8	5	R600a	106	300	455x492	2 242 €
ECF38FW	595 x 640 x 1885	380	-20 / -17	5	R290	115	550	455x492	2 306 €
ECF60RW	775 x 720 x 1885	600	+2 / +8	5	R600a	130	300	635x572	2 506 €
ECF60FW	775 x 720 x 1885	600	+2 / +8	5	R600a	130	300	635x572	2 610 €

16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Armoires vitrées



Éclairage intérieur
LED vertical

Roues de série
avec freins en façade

Serrure de porte
de série

Grilles rilsanisées
sur taquets

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Portes double vitrage battantes

Poignée de porte ergonomique tout inox

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°

Joint de portes magnétique. Facile à nettoyer



Accédez aux fiches techniques

et démontable sans outils

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

16 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

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
Grille blanche 1 porte	W0402390	43 € l'unité
Grille blanche 2 portes	W0402391	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire vitrée positive
MCF8604GR



Armoire vitrée négative
MCF8601GR



Armoire vitrée positive
MCF8605GR



Armoire vitrée négative
MCF8602GR



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
MCF8604GR	730 x 805 x 2065	670	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	115	280	590x622	2 792 €
MCF8601GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	122	750	590x622	2 854 €
MCF8605GR	1314 x 805 x 2065	1240	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	183	350	584x622	4 094 €
MCF8602GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	189	1100	584x622	4 119 €

16 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Armoires vitrées noires



Serrure de porte
(sauf portes coulissantes)

Grilles rilsanisées
sur taquets

Éclairage intérieur
LED vertical

Bandeau lumineux (LED)
personnalisable

4 roues de série
& pieds réglables en façade

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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Double vitrage pour froid positif et triple
vitrage pour froid négatif

Poignée de porte encastrée

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°

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer
et démontable sans outils



Accédez aux fiches techniques

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

**14 grilles maximum par porte avec pas de
50 mm**

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
Grille blanche 1 porte	W0402394	43 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402395	43 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402396	43 € l'unité
Grille blanche MCF8727GR	G : W0402327 D : W0402328	48 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité



Armoire vitrée positive
MCF8723GR



Armoire vitrée positive
2 portes coulissantes
MCF8727GR



Armoire vitrée négative
MCF8721GR



Armoire vitrée positive
MCF8724GR



Armoire vitrée négative
MCF8728GR



Armoire vitrée positive
MCF8722GR



Armoire vitrée négative
MCF8720GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles (mm) LxP	Prix de vente H.T
MCF8722GR	685 x 805 x 2065	610	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	133	280	545x622	2 620 €
MCF8720GR	685 x 805 x 2065	610	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	140	750	545x622	3 265 €
MCF8723GR	1382 x 805 x 2065	1300	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	220	350	618x622	3 627 €
MCF8721GR	1382 x 805 x 2065	1300	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	226	1100	618x622	4 919 €
MCF8727GR	1382 x 755 x 2065	1270	0 / +8	G : 4 / D : 4	R290	207	450	675x625	3 627 €
MCF8724GR	2079 x 805 x 2065	2050	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	296	450	618x622 / 690x622	4 919 €
MCF8728GR	2079 x 805 x 2065	2050	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	310	1560	618x622 / 690x622	6 840 €

14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Armoires vitrées inox



Serrure de porte
de série

Éclairage intérieur
LED vertical

Grilles rilsanisées
sur taquets

Roues de série
avec freins en façade

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.



Parfait pour la vente en libre service

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Double vitrage pour froid positif et triple
vitrage pour froid négatif (avec résistance
électrique)

Porte vitrée battante laquée noire

Poignée de porte encastrée

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°



Accédez aux fiches techniques

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer
et démontable sans outils

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

14 grilles maximum par porte avec pas de
50 mm

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
Grille blanche 1 porte	W0402394	43 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402395	43 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402396	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire vitrée positive
MCF8705GR



❄️ Armoire vitrée négative
MCF8701GR



Armoire vitrée positive
MCF8707GR



❄️ Armoire vitrée négative
MCF8703GR



Armoire vitrée positive
MCF8708GR



❄️ Armoire vitrée négative
MCF8704GR



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
MCF8705GR	685 x 805 x 2112	610	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	133	280	545x622	2 792 €
MCF8701GR	685 x 805 x 2112	610	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	140	750	545x622	3 306 €
MCF8707GR	1382 x 805 x 2112	1300	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	220	350	618x622	4 240 €
MCF8703GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	226	1100	618x622	5 005 €
MCF8708GR	2079 x 805 x 2112	2050	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	296	450	618x622 / 690x622	5 537 €
MCF8704GR	2079 x 805 x 2112	2050	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	310	1560	618x622 / 690x622	6 992 €

14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Armoires compactes



Grilles rilsanisées
sur taquets

Serrure de porte
de série

Poignée de porte encastrée

Roues de série
avec freins en façade

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



**Faible encombrement
1945 mm de hauteur**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Porte pleine battante

Poignée de porte encastrée

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°

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer



Accédez aux fiches techniques

et démontable sans outils

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

**20 grilles maximum par porte avec pas de
50 mm**

**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
Grille blanche 1 porte	W0402673	29 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402674	29 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402675	29 € l'unité
Grille blanche G/D YBF9239GR	W0402688	29 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180 mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
YBF9218GR



Armoire négative
YBF9219GR



**Armoire positive
et négative**
YBF9228GR



Armoire positive
YBF9206GR



Armoire négative
YBF9207GR



600 mm



1200 mm

Armoire positive
YBF9237GR



Armoire négative
YBF9242GR



1800 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
YBF9206GR	600 x 730 x 1945	410	0 / +8	3	R600a	82	290	485x525	2 102 €
YBF9207GR	600 x 730 x 1945	410	-22 / -17	3	R290	82	600	485x525	2 468 €
YBF9218GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8	3	R600a	132	450	535x525	2 717 €
YBF9219GR	1200 x 730 x 1945	900	-22 / -17	3	R290	132	750	535x525	3 159 €
YBF9237GR	1800 x 730 x 1945	1390	0 / +8	3	R290	180	400	535x525 / 585x525	3 203 €
YBF9242GR	1800 x 730 x 1945	1390	-22 / -17	3	R290	190	1400	535x525 / 585x525	4 216 €
YBF9228GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8 -22 / -17	3	R600a / R290	158	870	510x525	3 523 €

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Armoires compactes vitrées



Serrure de porte de série

Grilles rilsanisées sur taquets

Éclairage intérieur LED vertical

Roues de série avec freins en façade

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



**Faible encombrement
1945 mm de hauteur
Convient pour la vente en libre service**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Porte vitrée battante

Poignée de porte encastrée

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°

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer



Accédez aux fiches techniques

et démontable sans outils

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

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
Grille blanche 1 porte	W0402673	29 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402674	29 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402675	29 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
YCF9401GR



B

Armoire négative
YCF9407GR



C



600 mm

Armoire positive
YCF9402GR



B

Armoire négative
YCF9408GR



C



1200 mm

Armoire positive
YCF9403GR



B

Armoire négative
YCF9409GR



C



1800 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
YCF9401GR	600 x 730 x 1945	410	0 / +8	4	R600a	92	290	485x525	2 235 €
YCF9407GR	600 x 730 x 1945	410	-20 / -17	4	R290	98	800	485x525	2 687 €
YCF9402GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8	4	R600a	152	450	535x525	2 902 €
YCF9408GR	1200 x 730 x 1945	900	-20 / -17	4	R290	164	1000	535x525	3 870 €
YCF9403GR	1800 x 730 x 1945	1390	0 / +8	4	R290	224	400	535x525 585x525	3 822 €
YCF9409GR	1800 x 730 x 1945	1390	-20 / -17	4	R290	240	1560	535x525 585x525	5 200 €

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Armoires GN2/1 Inox AISI 430



Serrure de porte
de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

Compatible bacs GN 2/1
(voir p108)

Roues de série
avec freins en façade

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



1 an de garantie

Tous nos bacs gastronomiques p108 et p109



Stockage GN2/1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Éclairage intérieur LED

Dégivrage automatique

Porte pleine battante • **Porte réversible**

Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)

Poignée 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°

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils



Accédez aux fiches techniques

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

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
Grille blanche G/D	W0402369	43 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402353	20 € l'unité
Glissière	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Glissière 600x400	G : 80037420 D : 80037421	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
ICE8116GR



B

Armoire négative
ICE8113GR



C



Armoire positive
ICE8117GR



B

Armoire négative
ICE8114GR



C



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles (mm) LxP	Prix de vente H.T
ICE8116GR	730 x 805 x 2065	670	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	107	220	530x650	1 886 €
ICE8113GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	115	600	530x650	2 216 €
ICE8117GR	1314 x 805 x 2065	1240	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	171	350	530x650	2 772 €
ICE8114GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	177	980	530x650	3 184 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Armoires embouties GN2/1 Inox AISI 430

DISPONIBLES A PARTIR
DU DEUXIEME TRIMESTRE 2024



Structure intérieure **AISI 430**
et extérieure **AISI 201**
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm

Serrure de porte
de série

Grilles rilsanisées
sur glissières embouties

Compatible bacs GN 2/1
(voir p108)

Roues de série
avec freins en façade



1 an de garantie

Tous nos bacs gastronomes p108 et p109



Stockage GN2/1
Nettoyage facile = Hygiène

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Éclairage intérieur bandeau LED

Porte pleine battante

Poignée de porte ergonomique

Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)

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°

Joint de portes magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

22 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

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

Armoires embouties GN2/1 Inox AISI 430

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402369	43 € l'unité
Glissière pour armoire double porte	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
ICE40RSGR



Armoire négative
ICE40FSGR



Armoire positive
ICE80RSGR



Armoire négative
ICE80FSGR



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
ICE40RSGR	654 x 800 x 2065	488	-2 / +8	4	R600a	100	270	530x650	1 979 €
ICE40FSGR	654 x 800 x 2065	488	-20 / -17	4	R290	100	540	530x650	2 333 €
ICE80RSGR	1314 x 800 x 2065	1090	-2 / +8	4	R600a	155	380	530x650	2 918 €
ICE80FSGR	1314 x 800 x 2065	1090	-20 / -17	4	R290	155	800	530x650	3 352 €

22 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage - dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Armoires de stockage- GN2/1



Serrure de porte
de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

Compatible bacs GN 2/1
(voir p108)

Roues de série
avec freins en façade

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



Stockage hors cuisine (traiteur, salle des fêtes) Stockage GN2/1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid par serpentin moulé dans la paroi (froid
statique) – enceinte ventilée

Dégivrage automatique

Porte pleine battante

Poignée 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°

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer
et démontable sans outils



Accédez aux fiches techniques

Alimentation électrique 220V- 50 Hz

18 grilles maximum par porte avec pas de
50 mm

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
Grille blanche	W0402040	43 € l'unité
Glissières	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive
MBL8950GR



D



Armoire positive
MBL8960GR



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
MBL8950GR	685 x 805 x 2112	580	-5 / +5	3 + 1 grille de fond	R600a	110	320	530x620	1 690 €
MBL8960GR	1382 x 805 x 2112	1300	-5 / +5	3 + 1 grille de fond	R290	180	400	530x620	2 409 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55





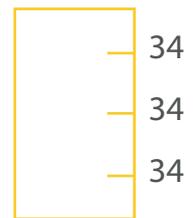
Les Cellules de refroidissement

Cellule 3 niveaux

Cellule 5 niveaux



Cellule 10 niveaux



Cellules de refroidissement et de surgélation



Serrure de porte
pour EBF-05 et EBF-10

Sonde à cœur

Poignée de porte ergonomique
tout inox

Structure extérieure **AISI 304**
et intérieure **AISI 201**

Compatible bac GN1/1 (voir p108)
& 600x400



**Stockage GN/1
ou
600*400**



Accédez aux fiches techniques



Pour plus d'infos, regardez notre tuto !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils

Faible encombrement : peut être mis sur un meuble et/ou encastré

Pieds antidérapants de série pour EBF-03

Roulettes de série pour EBF-05

Roues de série pour EBF-10

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

Cellules de refroidissement et de surgélation



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 270 minutes.

Cellule 3 niveaux
EBF-03



Refroidit 25 kg d'aliments de +90°C à +3°C en 72 minutes.

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

Cellule 5 niveaux
EBF-05



Refroidit 50 kg d'aliments de +90°C à +3°C en 65 minutes.

Surgèle 30 kg d'aliments de +90°C à -18°C en 210 minutes.

Cellule 10 niveaux
EBF-10



Option EBF-05 et EBF-10
Pied inox ajustable
H : 85 mm - 115 mm

Référence	Prix de vente H.T
W0409017	24 € l'unité



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Volume (L)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Taux d'humidité	Puissance (W)	Prix de vente H.T
EBF-03	755 x 832 x 581	74	R290	72	55 %	1100	3 313 €
EBF-05	750 x 815 x 870	94	R290	89	55 %	1300	3 984 €
EBF-10	750 x 830 x 1435	178	R290	125	55 %	2500	5 750 €

Pas de 65 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55



Les tables

Tables 600 mm // Snack

Tables 700 mm // GN1/1

Tables 700 mm // GN1/1 avec tiroirs1

Tables 700 mm // GN1/1 vitrées

Tables 400x600

Tables à pizzas // 400x600

Meuble à pizzas // GN1/1

Table de préparation à pizzas

Saladettes tropicalisées

Tables compactes

38

40

42

44

46

48

50

52

54

56

Tables 600 mm // Snack



Grilles rilsanisées
sur glissières

Dosseret H 100 mm
(Référence-SB)

Roues de série
avec freins en façade

600 mm

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

**Faible profondeur
Utilisation intense
A la fois plan de travail et meuble de stockage**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Groupe à droite

Poignée 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°



Accédez aux fiches techniques

Jointes de portes magnétiques. Faciles à
nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm

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
Grille blanche	W04023671	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W04026331	12 € l'unité
Grille de jonction 3/4 portes	W04026412	12 € l'unité
Glissières	G : 34610406 D : 34610409	17 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170<210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Table positive

EPF3421GR
EPF3421GR-SB (dossieret)



❄️ Table négative

EPF3461GR
EPF3461GR-SB (dossieret)



Table positive

EPF3431GR
EPF3431GR-SB (dossieret)



❄️ Table négative

EPF3471GR
EPF3471GR-SB (dossieret)



Table positive

EPF3441GR
EPF3441GR-SB (dossieret)



❄️ Table négative

EPF3481GR-SB (dossieret)



Référence sans dossieret	Référence avec dossieret 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 dossieret	Avec dossieret
EPF3421GR	EPF3421GR-SB	1360 x 600 x 840	240	-2 / +8	2	R600a	91/93	250	330x455	2 100 €	2 320 €
EPF3461GR	EPF3461GR-SB	1360 x 600 x 840	240	-22 / -17	2	R290	93/95	600	330x455	2 646 €	2 855 €
EPF3431GR	EPF3431GR-SB	1795 x 600 x 840	350	-2 / +8	2	R290	115/119	400	330x455	2 484 €	2 687 €
EPF3471GR	EPF3471GR-SB	1795 x 600 x 840	350	-22 / -17	2	R290	117/121	600	330x455	2 936 €	3 139 €
EPF3441GR	EPF3441GR-SB	2230 x 600 x 840	480	-2 / +8	2	R290	133/139	400	330x455	2 955 €	3 149 €
	EPF3481GR-SB	2230 x 600 x 840	480	-22 / -17	2	R290	136/142	600	330x455		3 726 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. *H = hauteur du plan de travail
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Tables 700 mm // GN1/1



Grilles rilsanisées
sur glissières

Dosseret H 100 mm
(Référence-SB)

Roues de série
avec freins en façade

700 mm

Structure intérieure et extérieure en acier
inoxydable

Plan de travail (Epaisseur 40 mm) **AISI 304**
(arrière et dessous en acier galvanisé)

Isolation enceinte : 60 mm.

**Stockage GN1/1
Utilisation intense**

A la fois plan de travail et meuble de stockage



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Groupe à droite

Poignée 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 220 V - 50 Hz

8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm

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



Accédez aux fiches techniques

Tiroirs en option (uniquement froid positif)



2*1/2



1*1/3 + 1*2/3



3*1/3

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402367	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402633	12 € l'unité
Grille de jonction 3 et 4 portes	W0402641	12 € l'unité
Glissières	G : 34620406 D : 34620409	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	EPF3906	840 € l'unité
Module 3 tiroirs 1/3	EPF3907	600 € l'unité
Module 1 tiroir 1/3 + 1 tiroir 2/3	EPF3908	600 € l'unité
Pied inox H : 120 < 180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170 < 210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125 < 155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Table positive

EPF3422GR
EPF3422GR-SB (dosseret)



❄️ Table négative

EPF3462GR
EPF3462GR-SB (dosseret)



Table positive

EPF3432GR
EPF3432GR-SB (dosseret)



❄️ Table négative

EPF3472GR
EPF3472GR-SB (dosseret)



Table positive

EPF3442GR
EPF3442GR-SB (dosseret)



❄️ Table négative

EPF3482GR-SB (dosseret)



Référence sans dosseret	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 dosseret	Avec dosseret
EPF3422GR	EPF3422GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-2 / +8	2	R600a	95/100	250	330x555	2 140 €	2 340 €
EPF3462GR	EPF3462GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-22 / -17	2	R290	95/100	600	330x555	2 717 €	2 916 €
EPF3432GR	EPF3432GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-2 / +8	2	R290	120/125	400	330x555	2 476 €	2 667 €
EPF3472GR	EPF3472GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-22 / -17	2	R290	120/125	600	330x555	3 007 €	3 205 €
EPF3442GR	EPF3442GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-2 / +8	2	R290	139/145	400	330x555	2 972 €	3 169 €
	EPF3482GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-22 / -17	2	R290	139/145	600	330x555		3 800 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

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

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Tables 700 mm GN1/1 avec tiroirs



Tiroirs 1/2
de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

Dosseret H 100 mm
(Référence-SB)

Roues de série
avec freins en façade

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.

700 mm



**Stockage GN1/1
Utilisation intense
A la fois plan de travail et meuble de stockage**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Groupe à droite

Poignée 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 220 V - 50 Hz

8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm



Accédez aux fiches techniques

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
Grille blanche	W0402367	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402633	12 € l'unité
Grille de jonction 3/4 portes	W0402641	12 € l'unité
Glissières	G : 34620406 D : 34620409	17 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170<210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900 mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Table positive

EPF3523GR

EPF3523GR-SB* (dosseret)



B



Table positive

EPF3525GR-SB* (dosseret)



B



Table positive

EPF3534GR

EPF3534GR-SB* (dosseret)



B



Table positive

EPF3443GR-SB* (dosseret)



B



Table positive

EPF3522GR-SB* (dosseret)



B

Référence sans dosseret	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 dosseret	Avec dosseret
EPF3523GR	EPF3523GR-SB	1360 x 700 x 840	210	-2 / +8	2	R600a	95/100	250	330x555	3 132 €	2 755 €
EPF3534GR	EPF3534GR-SB	1795 x 700 x 840	340	-2 / +8	2	R290	120/125	400	330x555	3 555 €	3 102 €
	EPF3525GR-SB	2230 x 700 x 940	560	-2 / +8	2	R290	145	400	330x555		3495 €
8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm											
	EPF3522GR-SB	1360 x 700 x 940	280	-2 / +8	-	R600a	100	250	-		3 313 €
	EPF3443GR-SB	2230 x 700 x 940	560	-2 / +8	-	R290	145	400	-		4 768 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

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

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Tables 700 mm // GN1/1 vitrées



Contours de portes lumineux

Grilles rilsanisées
sur glissières

Dosseret H 100 mm
(En option)

Roues de série
avec freins en façade

700 mm

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.

**Stockage GN1/1
Utilisation intense
Mise en valeur des produits**

Tous nos bacs gastronormes p108 et p109



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Groupe à droite

Porte vitrée (double vitrage)

Poignée de porte encastrée

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

8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm

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
Grille blanche	W0402367	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402633	12 € l'unité
Grille de jonction 3 et 4 portes	W0402641	12 € l'unité
Glissières	G : 34620406 D : 34620409	17 € l'unité
Plan de travail avec dossier 2 portes	3462062501	270 €
Plan de travail avec dossier 3 portes	3472062501	315 €
Plan de travail avec dossier 4 portes	3482062101	385 €
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170<210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein: B060442101 Sans frein: B060441301	30 € l'unité

Table positive
EPF3721GR



Table positive
EPF3731GR



Table positive
EPF3741GR



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
EPF3721GR	1360 x 700 x 840	280	0 / +8	2	R600a	100	250	330x555	2 434 €
EPF3731GR	1795 x 700 x 840	420	0 / +8	2	R290	125	400	330x555	2 890 €
EPF3741GR	2230 x 700 x 840	560	0 / +8	2	R290	151	400	330x555	3 486 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

*H = hauteur du plan de travail

Tables 400x600



7 paires de glissières
incluses

Dosseret H 100 mm
(Référence-SB)

Roues de série
avec freins en façade

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.

Stockage sur plaques pâtisseries
Utilisation intense
A la fois plan de travail et meuble de stockage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Groupe à droite

Portes pleines battantes

Poignée de porte ergonomique tout inox

Grilles non fournies

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°



Accédez aux fiches techniques

Jointes 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
Grille blanche	W0402625	20 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170<210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 885 mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité

Table dessus inox
EPF3495GR-S
EPF3495GR-SB (dosseret)



**Table dessus inox
+ Dosseret**
EPF3485GR-S
EPF3485GR-SB (dosseret)



Référence sans dosseret	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm) (option)	Prix de vente H.T	
									Sans dosseret	Avec dosseret
EPF3495GR-S	EPF3495GR-SB	1510 x 800 x 825	480	-2 / +8	R600a	109/111	250	410x660	2 464 €	2 608 €
EPF3485GR-S	EPF3485GR-SB	2010 x 800 x 825	580	-2 / +8	R290	137/139	400	410x660	2 963 €	3 194 €

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

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

*H = hauteur du plan de travail

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Tables à pizzas // 400x600



7 tiroirs neutres
70 mm de hauteur max

7 paires de glissières
incluses

Plan de travail en granit
Hauteur du dossier : 200 mm

Roues de série
avec freins en façade

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

Stockage des pâtons (bacs non fournis)
Plan de travail en granit pour étaler la pâte
Usage intensif proche du four à pizzas

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Groupe à droite

Portes pleines battantes

Tiroirs neutres (70 mm de hauteur)

Grilles non incluses

Poignée de porte ergonomique tout inox

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



Accédez aux fiches techniques

Pour la préparation et le dressage des
pizzas, vous pouvez compléter la table à
pizzas avec nos présentoirs à ingrédients.
Vendus p 60-61

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402625	20 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170<210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 885 mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Présentoirs à ingrédients : Compatible avec ESL3889GR et ESL3890GR (p60)

Table à pizzas 400x600
EPF3480GR



Présentoirs à ingrédients : Compatible avec ESL3889GR et ESL3890GR (p60)

Table à pizzas 400x600
EPF3485GR



Présentoirs à ingrédients :
Compatible avec ESL3883GR et ESL3884GR (p60)

Table à pizzas 400x600
EPF3490GR



Présentoirs à ingrédients : Compatible avec ESL3883GR et ESL3884GR (p60)

Table à pizzas 400x600
EPF3495GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec dossierer granit (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm) (option)	Prix de vente H.T
EPF3480GR	2010 x 800 x 825	1050	480	-2 / +8	R600a	300	250	410x660	2 999 €
EPF3485GR	2010 x 800 x 825	1050	580	-2 / +8	R290	267	400	410x660	3 380 €
EPF3490GR	1510 x 800 x 825	1050	380	-2 / +8	R600a	246	250	410x660	2 649 €
EPF3495GR	1510 x 800 x 825	1050	480	-2 / +8	R600a	209	250	410x660	2 689 €

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

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

*H = hauteur du plan de travail

Meuble à pizzas // GN1/1



Pour la préparation et le dressage des pizzas, vous pouvez compléter la table à pizzas avec nos présentoirs à ingrédients.

Vendus p 60-61



Plan de travail en granit
Hauteur du dossier : 200 mm

Pieds et roulettes de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

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



Stockage GN1/1 Meuble dédié à la préparation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid par serpentin moulé dans l'enceinte

Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble

Dégivrage automatique

Filtre de protection sur condenseur de série

Serrure pour accès facile au filtre du condenseur

Portes pleines battantes

Poignée de porte ergonomique tout inox

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Fermeture de porte par rappel automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joint de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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 & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G : 38007030 D : 380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	840 €



Meuble à pizzas GN1/1
ESL3852GR

Présentoirs à ingrédients :
Compatible avec ESL3882GR et ESL3861GR (p60)



A

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec dossier en 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
ESL3852GR	1365 x 700 x 930	1085	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	193	220	335x590 340x590	2 079 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

*H = hauteur du plan de travail

Tables de préparation à pizzas



Plan de travail en granit
(en option)

Planche de travail
en polypropylène (démontable)

Compartiments réfrigérés
pour bacs GN (fournis)

Roues de série
avec freins en façade

Grilles rilsanisées
sur taquets

Poignée de porte
encastrée

**Grande capacité de stockage
(Profondeur 840 mm)
Usage intensif proche du four à pizzas**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

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°



Accédez aux fiches techniques

Jointes 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
Grille blanche G/D	W0402573	43 € l'unité
Grille blanche milieu	W0402572	43 € l'unité
Plan travail granit 2 portes	018202AJ04	408 €
Plan travail granit 3 portes	018203AJ01	480 €
Kit de récupération à fromage 2 portes	018202AJ05	384 €
Kit de récupération à fromage 3 portes	018203AJ02	534 €
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité

Profondeur
plan de travail

Polypropylène (série)	Granit (en option)
490 mm	435 mm

Table de préparation à pizzas
9 bacs GN 1/3 prof.150 mm inclus
MPF8202GR



Table de préparation à pizzas
12 bacs GN 1/3 prof.150 mm inclus
MPF8203GR



hauteur capot ouvert : 1395 mm

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
MPF8202GR	1702 x 840 x 1102	955	530	-2 / +8	2	R600a	152	370	604x651	3 492 €
MPF8203GR	2362 x 840 x 1102	955	800	-2 / +8	2	R290	194	370	604x651 636x651	4 312 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Saladettes tropicalisées



Plan de travail en granit en option

Planche de travail en polypropylène (démontable)

Compartiments réfrigérés pour bacs GN (fournis)

Roues de série avec freins en façade

Grilles rilsanisées sur taquets

Poignée de porte encastrée

**Le groupe situé à l'arrière permet un gain de place
Usage intensif proche du four à pizzas**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

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°



Accédez aux fiches techniques

Jointes de portes magnétiques.
Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Plan de travail granit 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
Grille blanche G/D MSF8302GR / MSF8304GR	W0402171	43 € l'unité
Grille blanche G/D MSF8303GR	W0402569	43 € l'unité
Grille blanche milieu MSF8304GR	W0402570	43 € l'unité
Plan travail granit MSF8302GR	018302AJ08	240 €
Plan travail granit MSF8303GR	018303AJ04	336 €
Plan travail granit MSF8304GR	018304AJ06	408 €
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité



Saladette
12 Bacs GN 1/6 prof.100 mm inclus
MSF8302GR

Saladette
16 Bacs GN 1/6 prof.100 mm inclus
MSF8303GR

série MSFGR	Polypropylène (série)	Granit (en option)
Profondeur plan de travail	257 mm	350 mm



hauteur capot ouvert : 1260 mm

Saladette
18 Bacs GN 1/6 prof.100 mm 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
MSF8302GR	1225 x 762 x 1124	944	380	-2 / +8	1	R600a	105	370	547+8×448+8	3 120 €
MSF8303GR	1530 x 762 x 1124	944	490	-2 / +8	1	R600a	123	370	701×448	3 504 €
MSF8304GR	1846 x 762 x 1124	944	600	-2 / +8	1	R290	144	370	547+8×448+8 600×448	4 030 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Tables compactes



Roues de série
avec freins en façade

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

Dosseret H : 100 mm
(Référence-SB)

Grilles rilsanisées
sur taquets

Poignée de porte encastrée

**Groupe situé à gauche
Faible encombrement**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

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



Accédez aux fiches techniques

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

7 grilles maximum par porte / pas de 50 mm

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
Grille blanche YPF9022GR/YPF9027GR	W0402602	20 € l'unité
Grille blanche YPF9032GR/YPF9037GR	W0402593	20 € l'unité
Grille blanche G/D YPF9042GR/YPF9047GR	W0402591	20 € l'unité
Grille du milieu YPF9042GR/YPF9047GR	W0402592	20 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 170<210mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Table positive
YPF9022GR / YPF9022GR-SB
YPF9032GR / YPF9032GR-SB

Table négative
YPF9027GR / YPF9027GR-SB
YPF9037GR / YPF9037GR-SB



Table positive
YPF9042GR / YPF9042GR-SB



Table négative
YPF9047GR / YPF9047GR-SB



Référence sans dossier	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 dossier	Avec dossier
YPF9022GR	YPF9022GR-SB	1200 x 700 x 840	270	-2 / +8	1	R600a	79/84	270	390x528	1 932 €	2 050 €
YPF9032GR	YPF9032GR-SB	1500 x 700 x 840	370	-2 / +8	1	R600a	92/97	270	540x528	2 079 €	2 230 €
YPF9027GR	YPF9027GR-SB	1200 x 700 x 840	270	-22 / -17	1	R290	87/92	550	390x528	2 079 €	2 200 €
YPF9037GR	YPF9037GR-SB	1500 x 700 x 840	370	-22 / -17	1	R290	94/99	550	540x528	2 349 €	2 505 €
YPF9042GR	YPF9042GR-SB	1800 x 700 x 840	470	-2 / +8	1	R600a	107/112	270	430x528 490x528	2 301 €	2 480 €
YPF9047GR	YPF9047GR-SB	1800 x 700 x 840	470	-22 / -17	1	R290	108/113	550	430x528 490x528	2 594 €	2 780 €

7 grilles maximum par porte / pas de 50 mm

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

*H = hauteur du plan de travail



Les Présentoirs à ingrédients

Pare haleine vitré

Couvercle inox



Présentoirs à ingrédients



Tous nos bacs gastronomiques p108 et p109

Pieds anti-dérapants

Barrettes de jonction
fournies

Structure intérieure et extérieure en acier
inoxydable **AISI 304**
(arrière et dessous en acier galvanisé).
Isolation enceinte : 35 mm



Par haleine
vitré droit



Capot inox

Stockage réfrigéré des aliemenst Rapidité d'exécution

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

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



Accédez aux fiches techniques

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

Présentoirs à ingrédients

Disponibles en plusieurs longueurs : 1200 mm / 1400 mm / 1500 mm / 1600 mm / 1800 mm / 2000 mm



Présentoir à ingrédients

Par haleine vitré (V)



Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T
ESL3881GR-V	VRX1200/380	1205 × 395 × 465	41	4 bacs GN1/3	840 €
ESL3882GR-V	VRX1400/380	1415 × 395 × 465	45	6 bacs GN1/3	928 €
ESL3884GR-V	VRX1500/380	1505 × 395 × 465	47	6 bacs GN1/3	984 €
ESL3886GR-V	VRX1600/380	1605 × 395 × 465	49	7 bacs GN1/3	1 029 €
ESL3888GR-V	VRX1800/380	1805 × 395 × 465	53	8 bacs GN1/3	1 084 €
ESL3890GR-V	VRX2000/380	2005 × 395 × 465	58	9 bacs GN1/3	1 149 €



Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T
ESL3880GR-V	VRX1200/330	1205 × 335 × 465	38	5 bacs GN1/4	693 €
ESL3861GR-V	VRX1400/330	1405 × 335 × 465	41	6 bacs GN1/4	761 €
ESL3883GR-V	VRX1500/330	1505 × 335 × 465	43	7 bacs GN1/4	800 €
ESL3885GR-V	VRX1600/330	1605 × 335 × 465	45	7 bacs GN1/4	832 €
ESL3887GR-V	VRX1800/330	1805 × 335 × 465	49	8 bacs GN1/4	888 €
ESL3889GR-V	VRX2000/330	2005 × 335 × 465	53	10 bacs GN1/4	952 €



Présentoir à ingrédients

Couvercle Inox (S)



Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T
ESL3881GR-S	VRX1200/380	1205 × 395 × 300	27	4 bacs GN1/3	840 €
ESL3882GR-S	VRX1400/380	1415 × 395 × 300	29	6 bacs GN1/3	928 €
ESL3884GR-S	VRX1500/380	1505 × 395 × 300	31	6 bacs GN1/3	984 €
ESL3886GR-S	VRX1600/380	1605 × 395 × 300	31	7 bacs GN1/3	1 029 €
ESL3888GR-S	VRX1800/380	1805 × 395 × 300	33	8 bacs GN1/3	1 084 €
ESL3890GR-S	VRX2000/380	2005 × 395 × 300	36	9 bacs GN1/3	1 149 €



Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T
ESL3880GR-S	VRX1200/330	1205 × 335 × 300	25	5 bacs GN1/4	693 €
ESL3861GR-S	VRX1400/330	1405 × 335 × 300	24	6 bacs GN1/4	761 €
ESL3883GR-S	VRX1500/330	1505 × 335 × 300	28	7 bacs GN1/4	800 €
ESL3885GR-S	VRX1600/330	1605 × 335 × 300	29	7 bacs GN1/4	832 €
ESL3887GR-S	VRX1800/330	1805 × 335 × 300	31	8 bacs GN1/4	888 €
ESL3889GR-S	VRX2000/330	2005 × 335 × 300	34	10 bacs GN1/4	952 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

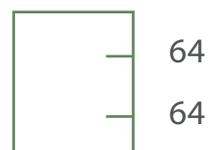
Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55



Les Soubassements réfrigérés

Soubassements 2 tiroirs

Soubassements 3 tiroirs



Soubassements réfrigérés



DOTATION PAR TIROIR

MGF8450GR	2 bacs GN1/1 prof. 100 mm + 3 bacs GN1/6 prof. 100 mm
MGF8451GR	3 bacs GN1/1 prof. 100 mm
MGF8452GR	3 bacs GN1/1 prof. 100 mm
MGF8453GR	2 bacs GN1/1 prof. 100 mm
MGF8454GR	2 bacs GN1/1 prof. 100 mm



Poignée encastrée

Bacs GN fournis
(Profondeur 100 mm)

Roues de série
avec freins en façade

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

**Parfait pour recevoir des éléments
de cuisson à poser**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Adapté à un usage intensif

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Joint de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Bacs GN fournis

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24€ l'unité
Pied inox H : 85<115mm	W0409017	24€ l'unité



Soubassement 2 tiroirs

MGF8450GR

MGF8451GR

MGF8452GR



Poids maximum conseillé à poser dessus
280 kg



Soubassement 4 tiroirs

MGF8453GR

MGF8454GR



Poids maximum conseillé à poser dessus
380 kg

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
MGF8450GR	1230 x 815 x 665	215	-2 / +8	R600a	100	300	2 953 €
MGF8451GR	1323 x 815 x 665	235	-2 / +8	R600a	104	300	3 145 €
MGF8452GR	1536 x 815 x 665	235	-2 / +8	R600a	106	300	3 190 €
MGF8453GR	1840 x 815 x 665	340	-2 / +8	R600a	136	300	4 403 €
MGF8454GR	1930 x 815 x 665	340	-2 / +8	R600a	140	300	4 456 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Les meubles GN1/1

Meubles compacts GN1/1

Meubles GN1/1

Saladettes GN1/1

Meubles à pizzas GN1/1

	68
	70
	72
	78

Meubles compacts GN1/1



Poignée encastrée

Grilles réinsaisées
sur glissières

Pieds réglables à l'avant
Roulettes à l'arrière

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



Stockage GN1/1
Convient pour les food trucks
ou les petites cuisines

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Dégivrage automatique

Superposable

Charge max par grille : 18 kg

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Utilisation intense – Température ambiante > 40°C

Joint de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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
Grille blanche ESF4F/R / ESF8F/R	W0402699	20 € l'unité
Glissières ESF4F/R / ESF8F/R	G: 4F0602-304 D: 4F0603-304	17 € l'unité
Grille blanche ESF5F/R	W0402703	29 € l'unité
Glissières ESF5F/R	G: 5F1305-304 D: 5F1306-304	17 € l'unité



Meuble compact GN1/1 positif
ESF4R



COMPACT 455 mm



Meuble compact GN1/1 négatif
ESF4F



COMPACT 660 mm



Meuble compact positif
ESF5R



Meuble compact négatif ❄️
ESF5F



Meuble compact GN1/1 positif
ESF8R



COMPACT 885 mm



❄️ Meuble compact GN1/1 négatif
ESF8F



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
ESF4R	455 x 759 x 885	105	-2 / +8	2	R600a	45	280	517x335	1 291 €
ESF4F	455 x 759 x 885	105	-22 / -17	2	R290	51	420	517x335	1 602 €
ESF5R	660 x 630 x 847	111	-2 / +8	2	R600a	53	280	543,5x394,5	1 591 €
ESF5F	660 x 630 x 847	111	-22 / -17	2	R290	59	420	543,5x394,5	2 006 €
ESF8R	885 x 759 x 885	210	-2 / +8	2	R600a	73	280	517x335	2 812 €
ESF8F	885 x 759 x 885	210	-22 / -17	2	R290	78	420	517x335	3 263 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. L'option dossieret n'est pas disponible.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Meubles GN1/1



Tous nos bacs gastronormes p108 et p109

Poignée de porte ergonomique tout inox

Grilles rilsanisées sur glissières

Pieds et roulettes avec freins en façade

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



Stockage GN1/1 Convient pour les petites cuisines

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Porte pleine battante

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Fermeture de porte automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joint de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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

Tiroirs 1/2 en option // (hauteur maximum : 150 mm)



2*1/2

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	840 €

Meuble compact
4 tiroirs
ESL3820GR



B

hauteur max intérieur tiroir :
150 mm



Meuble compact
ESL3801GR



A

Meuble compact
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
ESL3820GR	900 x 700 x 940	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	82	220	- -	2 299 €
ESL3801GR	900 x 700 x 940	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	72	220	335x590 340x590	1 220 €
ESL3851GR	1365 x 700 x 940	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	94	220	335x590 340x590	1 720 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. L'option dossieret n'est pas disponible.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort - *H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Saladettes GN1/1



Tous nos bacs gastronormes p108 et 109



Barrettes de jonction
fournies

Capot en acier inoxydable
coulissant et télescopique

Stockage bacs GN
(non fournis)

Planche à découper
polypropylène 135 mm

Poignée de porte ergonomique
tout inox

Grilles rilsanisées
sur gliissières

Pieds et roulettes
avec freins en façade

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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Porte pleine battante

Les angles intérieurs arrondis facilitent le
nettoyage

Fermeture de porte automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joints de tiroirs magnétiques. Faciles à
nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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

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



2*1/2

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €

Saladette 2 portes ESL3800GR



1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3



Saladette 3 portes ESL3850GR



1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
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	1 220 €
ESL3850GR	1365 x 700 x 925	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	90	310	12 x 1/3	335x590 340x590	1 720 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort - *H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Saladettes GN1/1



Étagère
en verre trempé

Pare haleine
en verre trempé

Barrettes de jonction
fournies

Stockage bacs GN
(non fournis)

Planche à découper
polypropylène 135 mm

Poignée de porte ergonomique
tout inox

Grilles rilsanisées
sur glissières

Pieds et roulettes
avec freins en façade

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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Porte pleine battante

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Fermeture de porte automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joints de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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

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



2*1/2

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €

Saladette pare haleine droit ESL3811GR - D



1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3



Saladette pare haleine droit ESL3814GR - D



1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3

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 p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3811GR-D	900 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	1 643 €
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	2 299 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort - *H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Saladettes GN1/1



Tous nos bacs gastronormes p108 et 109



Capot en acier inoxydable

Barrettes de jonction
fournies

Stockage bacs GN
(non fournis)

Poignée de porte ergonomique
tout inox

Grilles rilsanisées
sur gliissières

Pieds et roulettes
avec freins en façade

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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Porte pleine battante

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Fermeture de porte automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joint de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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

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



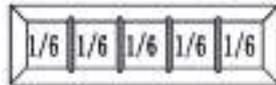
2*1/2

ACCESSOIRES & OPTIONS

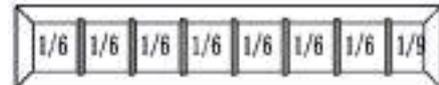
	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G: 38007030 D: 380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €
Profondeur du plan de travail		
ESL3832GR / ESL3853GR		436 mm
ESL3869GR		285 mm



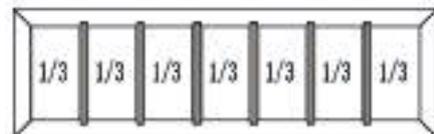
Saladette GN1/1
ESL3832GR



Saladette GN1/1
ESL3853GR



Saladette GN1/1
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 p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3832GR	900 x 700 x 940	1100	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	77	310	5 x 1/6	335x590 340x590	1 261 €
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	2 033 €
ESL3869GR	1365 x 700 x 940	1100	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	103	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 655 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort - *H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Meuble à pizzas // GN1/1



Pare haleine en acier inoxydable ou en verre trempé

Barrettes de jonction fournies

Plan de travail en granit

Stockage bacs GN (non fournis)

Poignée de porte ergonomique tout inox

Grilles rilsanisées sur gliissières

Pieds et roulettes avec freins en façade

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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Porte pleine battante

Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage

Fermeture de porte automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joint de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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

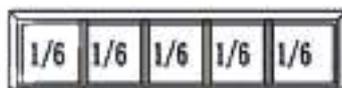
Tiroirs 1/2 en option // (hauteur maximum : 150 mm)



ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €
Profondeur du plan de travail		
ESL3831GR / ESL3854GR		490 mm
ESL3834GR / ESL3858GR		340 mm
ESL3864GR		340 mm

Meuble à pizzas GN1/1
ESL3831GR



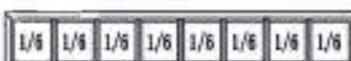
Pare haleine inox



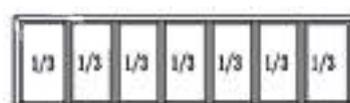
Pare haleine inox



Meuble à pizzas GN1/1
ESL3854GR



Meuble à pizzas GN1/1
ESL3858GR



Meuble à pizzas GN1/1
ESL3864GR



Pare haleine vitré



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 p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3831GR	900 x 700 x 930	1155	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	96	310	5 x 1/6	335x590 340x590	1 342 €
ESL3854GR	1365 x 700 x 930	1155	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	168	310	8 x 1/6	335x590 340x590	1 957 €
ESL3858GR	1365 x 700 x 930	1155	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	153	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 619 €
ESL3864GR	1365 x 700 x 930	1173	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	173	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 918 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort - *H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Meuble à pizzas // GN1/1



Pour la préparation et le dressage des pizzas, vous pouvez compléter la table à pizzas avec nos présentoirs à ingrédients.

Vendus p 60-61



Plan de travail en granit
Hauteur du dossier : 200 mm

Pieds et roulettes de série

Grilles rilsanisées
sur glissières

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



Stockage GN1/1 Meuble dédié à la préparation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid par serpentin moulé dans l'enceinte

Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble

Dégivrage automatique

Filtre de protection sur condenseur de série

Serrure pour accès facile au filtre du condenseur

Portes pleines battantes

Poignée de porte ergonomique 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



Accédez aux fiches techniques

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 ½ en option // (hauteur maximum : 150 mm)



2*1/2

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G : 38007030 D : 380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	840 €



Meuble à pizzas GN1/1 ESL3852GR

Présentoirs à ingrédients :
Compatible avec ESL3882GR et ESL3861GR (p60)



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
ESL3852GR	1365 x 700 x 930	1085	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	193	220	335x590 340x590	2 079 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort - *H = hauteur du plan de travail



Les Vitrines

Tables top

Arrières bars

Vitrines à sushis¹

Vitrines de comptoir

Vitrines chauffantes de comptoir

Vitrines pâtisseries de comptoir

Vitrines panoramiques Inox

Vitrines panoramiques

Vitrines murales

84

86

88

90

92

94

96

98

100



Serrure de porte
de série

Roulettes de série
avec freins en façade

Grilles rilsanisées
sur taquets

Structure intérieure
et extérieure en acier inoxydable 430
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Dessus AISI 304
Isolation enceinte : 55 mm

**A poser sur un comptoir
A glisser sous un plan de travail**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid ventilé

Évaporateur traité anti-corrosion

Dégivrage automatique

Superposable

Usage intensif

Portes pleines battantes

Poignée de porte encastrée

Les angles intérieurs arrondis facilitent le
nettoyage

Fermeture de porte par rappel automatique

Maintien de porte en position ouverte à 90°

Joint de portes magnétiques. Faciles à
nettoyer et démontables sans outils

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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
Grille blanche	W0402643	17 € l'unité
Taquet	66490313	3 € l'unité



Table top positif
MBC24R



A +

Table top négatif ❄️
MBC24F



B

Table top positif vitré
MBC24G



B

Table top négatif vitré ❄️
MBC24FG



D



Contour de porte
lumineux

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
MBC24R	605 x 635 x 825	105	-2 / +8	2	R600a	48	150	380x475	1 123 €
MBC24F	605 x 635 x 825	105	-22 / -17	2	R290	52	300	380x475	1 277 €
MBC24G	605 x 635 x 825	105	-2 / +8	2	R600a	53	150	380x475	1 102 €
MBC24FG	605 x 635 x 825	105	-20 / -17	2	R290	57	530	380x475	1 270 €



Mini frigo
SC35



Capacité :
20 canettes de 33 cl



Mini frigo
personnalisable
SC68B



Capacité :
60 canettes de 33 cl

Éclairage LED - Serrure de porte - Pieds ajustables

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
SC35	360 x 435 x 500	35	0 / +10	2	R600a	15.5	76	255 €
SC68B	463 x 475 x 840	68	0 / +10	3	R600a	29	92	397 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Arrières bars



Serrure de porte
de série

Porte en acier inoxydable
avec poignée robuste

Éclairage intérieur horizontal

Structure extérieure en acier laqué noir
Intérieur en aluminium



1 an de garantie

**Belle exposition des bouteilles
Portes battantes!**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid statique avec ventilateur dans
l'enceinte

Dégivrage automatique

Pieds réglables

Porte en verre trempé

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

Arrière bar
2 portes battantes
BDS-210



B



Contour de porte
lumineux

Arrière bar
3 portes battantes
BDS-310



C



Contour de porte
lumineux

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
BDS-210	900 x 505 x 895	220	-2 / +8	R600a	75	280	1 361 €
BDS-310	1350 x 505 x 895	320	-2 / +8	R600a	95	350	1 678 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Vitrines à sushis



Bacs GN fournis
Profondeur : 20 mm

Éclairage intérieur
LED

Verre bombé

Design acier
laqué noir et blanc

Portes arrières en verre
coulissantes

Structure intérieure
et extérieure en acier inoxydable

**Présentation des sushis et des tapas
Mise en valeur des produits**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat
électronique

Froid statique avec ventilateur dans
l'enceinte

Dégivrage automatique

Pieds réglables

Porte en verre trempé

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Contour de porte lumineux

Vitrine à sushis

WLS-50L

WLS-62L

WLS-75L

WLS-93L



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Bacs GN inclus (profondeur : 20 mm)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WLS-50L	1175 x 430 x 310	50	0 / +5	4 bacs GN1/3	R600a	38	300	1 195 €
WLS-62L	1352 x 430 x 310	62	0 / +5	5 bacs GN1/3	R600a	41	300	1 272 €
WLS-75L	1530 x 430 x 310	75	0 / +5	6 bacs GN1/3	R600a	45	300	1 355 €
WLS-93L	1800 x 430 x 310	93	0 / +5	5 bacs GN1/2	R600a	51	300	1 447 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Vitrines de comptoir



Faces en verre trempé

Éclairage intérieur
LED horizontal

Design acier
laqué noir

Portes arrières
coulissantes

Structure intérieure
et extérieure en acier inoxydable

**Exposition élégante des produits
Éclairage LED pour mise en valeur**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Froid ventilé

Pieds réglables

Dégivrage automatique

Évaporateur traité cataphorèse

2 grilles robustes en chrome

Charge maximum par grille : 7 kg



Accédez aux fiches techniques

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Vitrine de comptoir bombée

WTY110L

WTY130L



C



700 mm // 900 mm

Eclairage intérieur LED

Vitrine de comptoir droite

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
WTY110L	715 x 560 x 670	100	+2 / +8	2	R290	63	242	1 243 €
WTY130L	915 x 560 x 670	130	+2 / +8	2	R290	70	242	1 449 €
WTF120L	715 x 560 x 670	120	+2 / +8	2	R290	65	242	1 283 €
WTF160L	915 x 560 x 670	160	+2 / +8	2	R290	75	242	1 517 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Vitrines chauffantes de comptoir



Faces en verre trempé

Éclairage intérieur
LED horizontal

Design acier
laqué noir

Portes arrières
coulissantes

Structure intérieure
et extérieure en acier inoxydable



Maintien en température du snacking
Éclairage LED pour mise en valeur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

- 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 de comptoir



Vitrine chauffante droite

WHF150L-B

WHF200L-B



Vitrine chauffante bombée

WHY125L-B

WHY160L-B



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WHF150L-B	700 x 570 x 678	150	+30 / +90	3	46	1250	1 049 €
WHF200L-B	900 x 570 x 678	200	+30 / +90	3	55	1650	1 172 €
WHY125L-B	700 x 580 x 678	125	+30 / +90	3	43	1250	829 €
WHY160L-B	900 x 580 x 678	160	+30 / +90	3	49	1650	918 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Vitrines pâtisseries de comptoir



Faces en verre trempé

Éclairage intérieur
LED horizontal

Serrure de porte
de série

Éclairage intérieur vertical
LED

Structure extérieure
en acier laqué noir et inox

Mise en valeur des pâtisseries
Plusieurs dimensions

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Froid ventilé

Dégivrage automatique

Évaporation automatique des eaux de
dégivrage

Thermostat numérique

Évaporateur traité cataphorèse

Porte avant battante en verre

Etagères inox

4 pieds réglables antidérapants



Accédez aux fiches techniques

Vitrines pâtisseries de comptoir



Vitrine pâtisserie
4 faces vitrées de comptoir

WFD58L
WFD78L
WFD88L
WFD98L



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
WFD58L	476 x 429 x 820	58	+2 / +12	2	R600a	39	240	765 €
WFD78L	476 x 429 x 980	78	+2 / +12	3	R600a	44	240	807 €
WFD88L	476 x 429 x 1060	88	+2 / +12	3	R600a	46	240	850 €
WFD98L	476 x 429 x 1140	98	+2 / +12	4	R600a	49	240	867 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Vitrines panoramiques inox



Faces en verre trempé

Etagères en verre avec éclairage LED

Design acier laqué noir

Portes arrières coulissantes

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable

Mise en valeur des produits
Plusieurs longueurs disponibles

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Froid ventilé

Pieds et Roulettes de série

Portes arrière coulissantes

Double vitre de sécurité devant

Vitre de sécurité simple derrière

2 Etagères réglables
(pas d'étagères en option)

Charge max par étagère : 15 kg



Accédez aux fiches techniques

Dégivrage automatique

Évaporateur traité cataphorèse

Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

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

Vitrines panoramiques inox

Vitrine droite

WDF097F
WDF127F
WDF157F
WDF177F



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
WDF097F	900 x 750 x 1210	290	+2 / +8	2	R290	175	510	3 408 €
WDF127F	1200 x 750 x 1210	395	+2 / +8	2	R290	205	700	3 551 €
WDF157F	1500 x 750 x 1210	497	+2 / +8	2	R290	245	800	4 135 €
WDF177F	1700 x 750 x 1210	570	+2 / +8	2	R290	260	900	4 436 €



Vitrine bombée

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
WDF097D	900 x 750 x 1360	290	+2 / +8	3	R290	173	530	2 668 €
WDF127D	1200 x 750 x 1360	400	+2 / +8	3	R290	203	740	3 057 €
WDF157D	1500 x 750 x 1360	520	+2 / +8	3	R290	241	830	3 592 €
WDF177D	1700 x 750 x 1360	600	+2 / +8	3	R290	255	950	3 779 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

Vitrines panoramiques



3 étagères en verre
avec éclairage LED

1 350 mm



Faces en verre trempé

Etagères en verre
avec éclairage LED

Design
finition miroir

Portes arrières
coulissantes

Structure extérieure
en acier laqué noir

1 200 mm

2 étagères en verre
avec éclairage LED



Mise en valeur des produits
Plusieurs longueurs disponibles

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Froid ventilé

Évaporateur traité cataphorèse

Roulettes de série

Portes arrière coulissantes

Double vitre de sécurité devant

Vitre de sécurité simple derrière

3 Etagères réglables
(pas d'étagères en option)



Accédez aux fiches techniques

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.

Vitrine droite service arrière

WDG096HF / WDG126HF



WDG156HF / WDG186HF



Vitrine droite service arrière

WDG096FB / WDG126FB



WDG156FB / WDG186FB



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WDG096HF	900 x 660 x 1350	318	+2 / +10	1+1+1	R290	124	540	2 484 €
WDG126HF	1200 x 660 x 1350	438	+2 / +10	1+1+1	R290	148	540	2 734 €
WDG156HF	1500 x 660 x 1350	558	+2 / +10	1+1+1	R290	171	630	3 031 €
WDG186HF	1800 x 660 x 1350	678	+2 / +10	1+1+1	R290	197	630	3 401 €
WDG096FB	900 x 660 x 1200	230	+2 / +8	1+1	R290	124	480	2 162 €
WDG126FB	1200 x 660 x 1200	320	+2 / +8	1+1	R290	148	480	2 427 €
WDG156FB	1500 x 660 x 1200	400	+2 / +8	1+1	R290	171	550	2 747 €
WDG186FB	1800 x 660 x 1200	490	+2 / +8	1+1	R290	197	660	3 067 €



Vitrine bombée service arrière

WDG096DW
WDG126DW



WDG156DW
WDG186DW



Vitrine bombée service arrière

WDG156DB



Vitrine droite service arrière

WDG156FW



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WDG096DW	900 x 660 x 1200	180	+2 / +8	1+1	R290	111	480	1 576 €
WDG126DW	1200 x 660 x 1200	245	+2 / +8	1+1	R290	130	480	1 687 €
WDG156DW	1500 x 660 x 1200	310	+2 / +8	1+1	R290	154	550	1 918 €
WDG186DW	1800 x 660 x 1200	380	+2 / +8	1+1	R290	174	660	2 108 €
WDG156DB	1500 x 660 x 1200	310	+2 / +8	1+1	R290	154	550	1 918 €
WDG156FW	1500 x 660 x 1200	400	+2 / +8	1+1	R290	171	550	2 115 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Vitrines murales



1 910 mm

Structure extérieure en acier inoxydable



1 200 mm

Design finition miroir

Structure extérieure en acier laqué noir

Faces en verre trempé

Étagères en verre avec éclairage LED

Portes avant coulissantes

**Mise en valeur des produits
Plusieurs longueurs disponibles**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & thermostat électronique

Froid ventilé

Roulettes de série

Portes avant coulissantes

Double vitre de sécurité devant et cotés

Évaporateur traité cataphorèse

Charge max par étagère : 10 kg

Dégivrage automatique

Alimentation électrique 220 V- 50 Hz



Accédez aux fiches techniques

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

Vitrine murale service avant

WDG096FYB / WDG126FYB
WDG156FYB / WDG186FYB



C



Vitrine murale service avant

WDG096FYW
WDG126FYW
WDG156FYW



C



Armoire murale service avant

YLM480B / YLM580B



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
WDG096FYB	900 x 660 x 1200	210	+2 / +8	2	R290	122	380	2 037 €
WDG126FYB	1200 x 660 x 1200	280	+2 / +8	2	R290	146	380	2 260 €
WDG156FYB	1500 x 660 x 1200	365	+2 / +8	2	R290	169	450	2 482 €
WDG186FYB	1800 x 660 x 1200	445	+2 / +8	2	R290	189	560	2 775 €
WDG096FYW	900 x 660 x 1200	210	+2 / +8	2	R290	122	380	1 457 €
WDG126FYW	1200 x 660 x 1200	280	+2 / +8	2	R290	146	380	1 610 €
WDG156FYW	1500 x 660 x 1200	365	+2 / +8	2	R290	169	450	1 765 €
YLM480B	1000 x 610 x 1910	480	+2 / +8	2	R290	180	810	4 381 €
YLM580B	1200 x 610 x 1910	580	+2 / +8	4	R290	210	840	5 255 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.
Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort



Le buffet

Chafing dishes

Maintien en température

Bacs GN et couvercles

	104
	106
	108

Chafing dishes



Le rond
AT52293

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT52293	440 x 490 x 300	557 €

Compatible avec réchaud DB205/DB205T et DB405/DB405T



Le GN2/3
AT62293

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT62293	400 x 430 x 320	662 €

Compatible avec réchaud DB205/DB205T et DB405/DB405T



Le GN1/1
AT62593

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT62593	580 x 440 x 330	772 €

Compatible avec réchaud DB305/DB305T et DB405/DB405T

Visibilité
Maintien en température

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acier inoxydable finition brillante

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)



Accédez aux fiches techniques

Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus)

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Chafing dish rond avec couvercle roll top

DAT51263



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
DAT51263	510 x 540 x 480	469 €

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acier inoxydable 202

Finition brillante

Bac fourni (65 mm de profondeur)

Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible (non inclus)

Compatible avec réchaud DB305/DB305T



Accédez aux fiches techniques

Chafing dish GN1/1 eco

AT751L63-1



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT751L63-1	580 x 350 x 300	99 €

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acier inoxydable – support pliable

Bac fourni (65 mm de profondeur)

Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible (non inclus)

Compatible avec réchaud DB305/DB305T



Accédez aux fiches techniques



Les réchauds électriques à monter sur bac à eau



DB205 (sans régulateur)
DB205T (avec régulateur)
250 W
185x200 (mm)

Référence	Prix de vente H.T
DB205	85 €
DB205T	113 €



DB305 (sans régulateur)
DB305T (avec régulateur)
350 W
300x200 (mm)

Référence	Prix de vente H.T
DB305	85 €
DB305T	113 €



DB405 (sans régulateur)
DB405T (avec régulateur)
380 W
180x80 mm (ØxH)

Référence	Prix de vente H.T
DB405	85 €
DB405T	113 €

Maintien en température

Indispensable pour l'organisation et la présentation des buffets dans les hôtels, les restaurants, les collectivités ou les centres de vacances.



Les soupières



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
AT51588	183 €
AT51588S	255 €



Accédez aux fiches techniques

Les bains marie



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
8700	210 €
8710	238 €



Accédez aux fiches techniques

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Chafing dishes



Le rond
compatible induction
S52293

440 x 490 x 300	557 €
-----------------	-------

Compatible avec réchaud DB405/DB405T



Le GN2/3
compatible induction
S62293

400 x 430 x 320	449 €
-----------------	-------

Compatible avec réchaud DB405/DB405T



Le GN1/1
compatible induction
S62593

580 x 440 x 330	523 €
-----------------	-------

Compatible avec réchaud DB405/DB405T



Chafing dish Roll up
GN1/1
AT61363-1

645 x 475 x 435	206 €
-----------------	-------

Compatible avec réchaud DB305/DB305T



Chafing dish Roll up
GN1/1 eco
AT721R63-1

580 x 350 x 300	172 €
-----------------	-------

Compatible avec réchaud DB305/DB305T



Chafing dish
GN1/1 eco
AT761L63-1

600 x 350 x 300	57 €
-----------------	------

Compatible avec réchaud DB305/DB305T



Distributeur de jus
Simple
AT90512

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

AT90512	131 €
---------	-------



Distributeur de jus
Double
AT90512-2

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

AT90512-2	262 €
-----------	-------



Distributeur de céréales
Simple
AT90133

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

AT90133	172 €
---------	-------



Distributeur de céréales
Double
AT90133-2

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

AT90133-2	344 €
-----------	-------



Soupière Gold
51678-G



Soupière Rouge
51678-R



Soupière Gris Clair
51678-LG



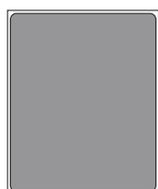
Contrôleur de température digital
10.4 L
1000 W
T° mini : 60°C - T° max : 85°C
Dimensions (mm) : 340x375x325

51678-G	183 €
51678-LG	
51678-R	

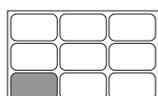
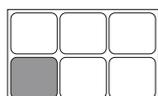
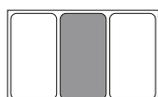
Bacs GN acier inoxydable



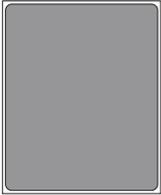
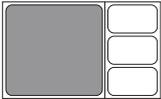
Accédez aux fiches techniques



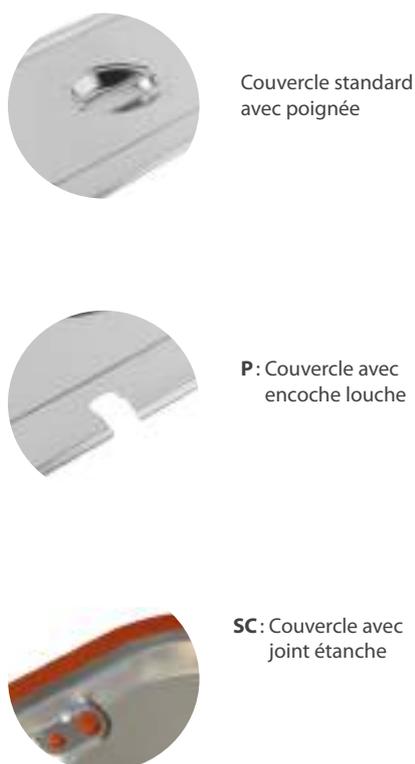
	Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Profondeur	Prix de vente H.T l'unité
2/1 650 x 530 mm	21020	X6	0,80	20 mm	48 €
	21040	X6	0,80	40 mm	52 €
	21065	X6	0,80	65 mm	58 €
	21100	X6	0,80	100 mm	72 €
	21150	X6	0,80	150 mm	87 €
	21200	X6	0,80	200 mm	96 €
1/1 530 x 325 mm	11020	X6	0,60	20 mm	18 €
	11040	X6	0,60	40 mm	22 €
	11055	X6	0,60	55 mm	22 €
	11065	X6	0,60	65 mm	22 €
	11100	X6	0,60	100 mm	28 €
	11150	X6	0,70	150 mm	44 €
2/3 353 x 325 mm	11200	X6	0,70	200 mm	53 €
	23020	X6	0,60	20 mm	15 €
	23040	X6	0,60	40 mm	17 €
	23065	X6	0,60	65 mm	18 €
	23100	X6	0,60	100 mm	24 €
	23150	X6	0,70	150 mm	35 €
1/2 325 x 265 mm	23200	X6	0,70	200 mm	49 €
	12020	X6	0,60	20 mm	11 €
	12040	X6	0,60	40 mm	13 €
	12055	X6	0,60	55 mm	14 €
	12065	X6	0,60	65 mm	14 €
	12100	X6	0,60	100 mm	19 €
1/3 325 x 176 mm	12150	X6	0,70	150 mm	29 €
	12200	X6	0,70	200 mm	36 €
	13020	X6	0,60	20 mm	9 €
	13040	X6	0,60	40 mm	11 €
	13055	X6	0,60	55 mm	12 €
	13065	X6	0,60	65 mm	12 €
1/4 265 x 162 mm	13100	X6	0,60	100 mm	16 €
	13150	X6	0,70	150 mm	24 €
	13200	X6	0,70	200 mm	28 €
	14020	X6	0,60	20 mm	8 €
	14040	X6	0,60	40 mm	9 €
	14065	X6	0,60	65 mm	10 €
1/6 176 x 162 mm	14100	X6	0,60	100 mm	13 €
	14150	X6	0,70	150 mm	20 €
	14200	X6	0,70	200 mm	23 €
	16065	X6	0,60	65 mm	8 €
1/9 176 x 108 mm	16100	X6	0,60	100 mm	11 €
	16150	X6	0,70	150 mm	15 €
	16200	X6	0,70	200 mm	20 €
	19065	X6	0,60	65 mm	6 €
2/4 530 x 162 mm	19100	X6	0,70	100 mm	11 €
	19150	X6	0,70	150 mm	18 €
	24040	X6	0,60	40 mm	22 €
	24065	X6	0,60	65 mm	22 €
	24100	X6	0,60	100 mm	29 €
	24150	X6	0,70	150 mm	42 €



Bacs GN perforés en acier inoxydable - Ø 3.8 mm

	Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Profondeur	Prix de vente H.T l'unité
 2/1 650 x 530 mm	P21020	X6	0,80	20 mm	55 €
	P21040	X6	0,80	40 mm	59 €
	P21065	X6	0,80	65 mm	65 €
	P21100	X6	0,80	100 mm	79 €
	P21150	X6	0,80	150 mm	94 €
	P21200	X6	0,80	200 mm	103 €
 1/1 530 x 325 mm	P11020	X6	0,60	20 mm	22 €
	P11040	X6	0,60	40 mm	26 €
	P11065	X6	0,60	65 mm	26 €
	P11100	X6	0,60	100 mm	32 €
	P11150	X6	0,70	150 mm	48 €
	P11200	X6	0,70	200 mm	58 €
 2/3 353 x 325 mm	P23020	X6	0,60	20 mm	17 €
	P23040	X6	0,60	40 mm	19 €
	P23065	X6	0,60	65 mm	21 €
	P23100	X6	0,60	100 mm	27 €
	P23150	X6	0,70	150 mm	38 €
	P23200	X6	0,70	200 mm	52 €
 1/2 325 x 265 mm	P12020	X6	0,60	20 mm	14 €
	P12040	X6	0,60	40 mm	16 €
	P12065	X6	0,60	65 mm	17 €
	P12100	X6	0,60	100 mm	21 €
	P12150	X6	0,70	150 mm	32 €
	P12200	X6	0,70	200 mm	38 €
 1/3 325 x 176 mm	P13020	X6	0,60	20 mm	11 €
	P13040	X6	0,60	40 mm	14 €
	P13065	X6	0,60	65 mm	14 €
	P13100	X6	0,60	100 mm	19 €
	P13150	X6	0,70	150 mm	27 €
	P13200	X6	0,70	200 mm	31 €

Couvercles en Inox



Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Dimensions	Prix de vente H.T l'unité
21000	X6	0,70	GN2/1	58 €
11000	X6	0,70	GN1/1	19 €
12000	X6	0,70	GN1/2	12 €
23000	X6	0,70	GN2/3	15 €
13000	X6	0,70	GN1/3	9 €
14000	X6	0,70	GN1/4	8 €
16000	X6	0,70	GN1/6	6 €
19000	X6	0,70	GN1/9	5 €
24000	X6	0,70	GN2/4	15 €
P11000	X6	0,70	GN1/1	19 €
P12000	X6	0,70	GN1/2	12 €
P23000	X6	0,70	GN2/3	15 €
P13000	X6	0,70	GN1/3	9 €
P14000	X6	0,70	GN1/4	8 €
P16000	X6	0,70	GN1/6	6 €
P19000	X6	0,70	GN1/9	5 €
P24000	X6	0,70	GN2/4	15 €
SC11000	X6	0,70	GN1/1	72 €
SC23000	X6	0,70	GN2/3	52 €
SC12000	X6	0,70	GN1/2	38 €
SC13000	X6	0,70	GN1/3	27 €
SC14000	X6	0,70	GN1/4	21 €
SC16000	X6	0,70	GN1/6	17 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Les Matériels de préparation

PrepPaU
à l'ère

Batteurs mélangeurs planétaires-

Pétrins à spirale

Hachoirs à viande

Trancheuses

112

112

113

113



ACCESSOIRES FOURNIS :



Palette
(Alu)



Crochet
(S304)



Fouet
(Alu)

Poignée
pour soulever la cuve

Grille de protection
(304S)

Cuve de mélange
(S304)

Pieds antidérapants



Accédez aux fiches techniques



Construction en acier aluminium
Transmission par engrenages
Cuve relevable
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
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
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	1 202 €
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	1 658 €
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	2 932 €

ACCESSOIRES FOURNIS :



Spirale

Grille de protection
(304S)

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

Cuve rotative
(S304)

Pieds antidérapants



Accédez aux fiches techniques



Pétrins à spirale



Corps en acier avec revêtement époxy
Transmission par courroies
Boîtier de commande électromécanique étanche
Bouton d'arrêt d'urgence
2 vitesses
Interrupteur de sécurité
Grille de sécurité 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
PMS-30J	431 x 727 x 888	30	12	380	3	1,5	108	207/130	-	1 993 €
PMS-40J	480 x 754 x 1033	40	15	380	3	2,4	137	220/110	-	2 638 €
PMS-60J	532 x 879 x 1119	60	25	380	3	2,4	196	216/108	-	4 177 €
PMS-30AT	432 x 795 x 753	30	12	380	3	1,1	134	158/105	oui	2 500 €
PMS-40AT	480 x 872 x 760	40	15	380	3	2,2	158	135/90	oui	2 876 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Hachoirs à viande



Plateau à viande en acier inoxydable

Poignée robuste pour un déplacement facile

Bouton de verrouillage de la tête

Ventilation à l'avant

Pieds antidérapants



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
Transmission directe par engrenages entièrement métalliques
Interrupteur marche-arrêt étanche
Disjoncteur intégré

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)



Accédez aux fiches techniques

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
PFMG-08	516 x 220 x 414	110	58	130 -160	375	17	727 €
PFMG-12	559 x 220 x 414	110	68	170 - 200	560	20	904 €
PFMG-22	630 x 309 x 488	110	78	280 - 320	750	27	1 066 €
PFMG-32	655 x 309 x 488	110	98	350 - 380	1130	29	1 295 €

Trancheuses



Aiguiser de lame intégré

Épaisseur de la coupe réglable 0,5 ~ 15 mm

Base monobloc



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
Aiguiser de lame intégré entièrement métallique, amovible et monté sur le dessus, avec deux pierres
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



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Diamètre de la lame (mm)	Puissance du moteur	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
PFSL-10	430 x 505 x 430	250	250 W	14	742 €
PFSL-12	460 x 580 x 450	300	300 W	16	1 053 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55





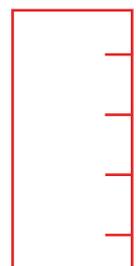
Les Étuves

Étuve 5 niveaux

Étuves 10 niveaux

Étuve 17 niveaux

Étuve 20 niveaux



116

116

116

116

Étuves de maintien en température



Normes pâtisseries : 600 x 400 / 600 x 800
Normes GN1/1 : 530 x 325
Normes GN2/1 : 530 x 650



Construction en Duralinox

Poignées latérales de série ergonomiques et rabattables

Roues robustes avec freins de série en façade ø 100

Porte ferrage droit (ferrage gauche possible à la commande = + 200 €)

Mobile et légère
Fabrication française

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écran d'affichage numérique & régulateur électronique

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 pâtisserie

Fabriquées en Duralinox conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire

Poignées latérales ergonomiques de série

pour une bonne prise en main lors des déplacements

Porte ferrage droit (Ferrage gauche possible à la commande = + 200 €)

Charnière robuste pour une meilleure étanchéité

Poids max par clayette : 20 kg

Alimentation électrique : 230 V Mono



Accédez aux fiches techniques

Ampérage 15 A

Grilles inox et bacs GN non fournis

Possibilité de déplacer l'échelle de la droite vers la gauche pour passer en GN1/1 ou en GN2/1

Les étuves de maintien en température



Étuve traiteur Cocktail 5 niveaux GN1/1

5C
Remise et maintien en température

OPTIONS Étuve 5C	Référence	Prix de vente H.T
Galerie (Dural Inox) 700x550x150mm	G5C	250 €
Piètement Inox Hauteur 750 mm	P5C	480 €
Piètement Inox avec 5 glissières Hauteur 750 mm	P5C5G	610 €
Pied plastique	W0409004	14 € l'unité
Kit de superposition	K55C	300 €

*A noter que les roues de l'étuve s'adaptent sous le piètement.
Hauteur du piètement avec roues : 820 mm*



Étuve traiteur 17 niveaux GN1/1

17J
Maintien en température

Étuve traiteur 20 niveaux GN1/1

20J
Maintien en température



Étuve traiteur 10 niveaux GN1/1

10J
Remise et maintien en température

OPTIONS Étuve 10J	Référence	Prix de vente H.T
Galerie (Dural Inox) 550x800x150mm	G10J	300 €



Étuve traiteur 10 niveaux GN2/1

10S
Maintien en température

OPTIONS Étuve 10S	Référence	Prix de vente H.T
Galerie (Dural Inox) 700x1000x150mm	G10S	300 €

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Compatibilité	Poids net (kg)	Puissance (kW)	Prix de vente H.T
5C	700 x 645 x 705	140	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 400 ET Norme GN1/1 - 530 x 325	35	3,3	2 400 €
10J	535 x 820 x 1160	220	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 400 ET Norme GN1/1 - 530 x 325	55	3,3	2 700 €
10S	720 x 1040 x 1160	430	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 800 ET Norme GN2/1 - 530 x 650	85	3,3	3 120 €
17J	500 x 800 x 1750	390	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 400 ET Norme GN1/1 - 530 x 325	85	3,3	3 700 €
20J	500 x 800 x 1750	390	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 400 ET Norme GN1/1 - 530 x 325	85	3,3	3 700 €

**5 clayettes / 10 clayettes / 17 clayettes max. au pas de 75 mm
20 clayettes max. au pas de 65 mm**

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.





Les Équipements chauds

Cook Rite™
by *ARES*

Feux vifs sur four gaz P700

Fourneaux gaz P700

Grills gaz P700

Planchas gaz P700

Cuiseur à pâtes P700

Friteuses Gaz P700

Petits matériels électriques

120

121

122

123

124

125

126

Feux vifs sur four gaz P700



AT79KJ

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

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €



Plaque neutre
fournie

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

Pieds réglables
(102-152 mm)



**Usage professionnel
Four grande capacité**



Accédez aux fiches techniques

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

Boutons chromés

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
AT7G4B0-2	800 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	4x7 + 8	110	3 596 €
AT7G6B0-2	1200 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	6x7 + 8	165	4 807 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Fourneaux gaz P700

À POSER



SUR PLACARD

Pieds réglables
(102-152 mm)



Plaque neutre
fournie

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique

Brûleurs de 7 kW
double couronne / diam : 12.7 cm



Hauteur max du plan
de cuisson : 910 mm



AT79KJ

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

Usage professionnel
Brûleur réglable séparément



Accédez aux fiches techniques

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inoxydable AISI 430

Profondeur 700 : Puissants brûleurs traités
Dacromet®

Aire de travail AISI 304

Boutons chromés

Allumage manuel et puissance réglable

Grilles amovibles en fonte émaillée

Sécurité par thermocouple

Compatible gaz naturel ou gaz propane
(injecteurs fournis)

Plaque neutre fournie (sauf AT7G2B-C-2 et
AT7G2B-F-2)

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Nbre de brûleurs	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
A poser	AT7G2B-C-2	400 x 700 x 597	2	2 x 7	28	1 345 €
	AT7G4B-C-2	800 x 700 x 597	4	4 x 7	51	2 352 €
Sur placard	AT7G2B-F-2	400 x 700 x 1085	2	2 x 7	45	1 759 €
	AT7G4B-F-2	800 x 700 x 1085	4	4 x 7	90	2 906 €
	AT7G6B-F-2	1200 x 700 x 1085	6	6 x 7	135	3 877 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

121

Grills gaz P700



À POSER

Pieds réglables
(102-152 mm)



Grille amovible
S304

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique

Avec poignées
lève-grille



Pierres de lave

SUR PLACARD



Hauteur max du plan
de cuisson : 910 mm



AT79KJ

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

Usage professionnel
Brûleur réglable séparément

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Boutons chromés

Bacs récupérateurs de graisses

Grill à pierres de lave

Montants latéraux anti projections



Accédez aux fiches techniques

Sécurité par thermocouple

Compatible gaz naturel ou gaz propane
(injecteurs fournis)

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

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimensions plan de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
A poser	AT7G4CM-C	400 x 700 x 597	356x535	7	36	1 842 €
	AT7G8CM-C	800 x 700 x 597	712x535	2 x 7	65	3 200 €
Sur placard	AT7G4CM-F	400 x 700 x 1085	356x535	7	50	2 069 €
	AT7G8CM-F	800 x 700 x 1085	712x535	2 x 7	87	3 596 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Planchas gaz P700

À POSER



SUR PLACARD



Hauteur max du plan
de cuisson : 910 mm

Pieds réglables
(102-152 mm)

Plaque en acier

Montants latéraux
anti projections

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique



AT79KJ

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

Usage professionnel
Plaque en acier 11 mm d'épaisseur



Accédez aux fiches techniques

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inoxydable AISI 430

Puissance réglable

Boutons chromés

Puissants brûleurs : Temps de chauffe rapide

Plaque en acier : 11 mm d'épaisseur

Sécurité par thermocouple

Aire de travail AISI 304

Bacs récupérateurs de graisses

Compatible gaz naturel ou gaz propane
(injecteurs fournis)

Allumage piezo-électrique

Montants latéraux anti projections

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimensions plan de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
A poser	AT7G4G-C-A	400 x 700 x 597	396x504	7	39	1 802 €
	AT7G8G-C-A	800 x 700 x 597	796x504	2 x 7	72	3 047 €
Sur placard	AT7G4G-F-A	400 x 700 x 1085	396x504	7	55	2 194 €
	AT7G8G-F-A	800 x 700 x 1085	796x504	2 x 7	93	3 504 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

123

Cuiseurs à pâtes gaz P700



Pieds réglables
(102-152 mm)

Cuve en AISI 316

Hauteur max du plan
de cuisson : 910 mm

Paniers fournis

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique

Thermostat réglable



AT79KJ

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

Usage professionnel
Plusieurs tailles de paniers

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Paniers fournis

Robinet de remplissage et robinets de vidange inclus

Sécurité par thermocouple

Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Aire de travail AISI 316

Boutons chromés

Conseils : Pour une utilisation optimale, saisissez 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.



Accédez aux fiches techniques

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €

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 HT
AT7G4P-F	400 x 700 x 1085	25	3	1 x 290x160x200 2 x 140x140x200	10	0 - 100	47	2 295 €
AT7G8P-F	800 x 700 x 1085	25 + 25	6	2 x 290x160x200 4 x 140x140x200	2x10	0 - 100	83	3 398 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Friteuses gaz P700



Option : deux petits paniers par cuve

Dimensions : 270x130x117mm

Référence	Prix de vente H.T l'unité
301100067	172 €



Hauteur max du plan de cuisson : 910 mm

Paniers fournis

Pieds réglables (102-152 mm)

Robinet 7 vitesses de chauffe

Robinet de vidange

Cheminée avec protection contre les éclaboussures

Système piezo-électrique



AT79KJ

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

Rendement	Frites congelées 10/10
AT7G8F-F	16Kg/h/cuve

Usage professionnel



Accédez aux fiches techniques

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inoxydable AISI 430

Aire de travail AISI 304

Robinet de vidange

Puissants brûleurs : Temps de chauffe rapide

Robinet 7 vitesses de chauffe

Sécurité par thermocouple

Allumage automatique et puissance variable

Pieds inox réglables en hauteur

Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Réglage de la température de 110°C à 190°C

Paniers fournis

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
AT7G4F-F	400 x 700 x 1085	16	1	270x270x117	11 (LP) 13 (NG)	110 - 190	53	2 406 €
AT7G8F-F	800 x 700 x 1085	16 + 16	2	270x270x117	2 x 11 (LP) 2 x 13 (NG)	110 - 190	94	3 905 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie Destockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

125

Petits matériels électriques



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
DL2112-B	177 €

Référence	Prix de vente H.T
DL2112-S	159 €

Friteuses électriques avec vidange



ATEF-08L

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

Référence	Prix de vente H.T
ATEF-08L	426 €

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
Bac profondeur 150 mm maximum

Référence	Prix de vente H.T
8700	210 €



Bain marie GN1/1 avec vidange

8710

Volume : 10 L
Dimension : 622 x 370 x 262
Finition : Inox AISI 304
1 200 W
Bac profondeur 150 mm maximum

Référence	Prix de vente H.T
8710	238 €



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
ATEF-08L-2	798 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Déstockage Fourneaux gaz



Pieds réglables
(102-152 mm)

Plaque neutre
fournie (sauf AT9G2B-C-2)

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique

Brûleurs de 7 kW
double couronne / diam : 12.7 cm

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

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Nbre de brûleurs	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
AT7G6B-C-2	1200 x 700 x 597	6	6 x 7	74	2 822 €
AT9G2B-C-2	400 x 900 x 652	2	2x12 (NG) / 2x10 (LP)	40	1 132 €
AT9G4B-C-2	800 x 900 x 652	4	4x12 (NG) / 4x10 (LP)	72	1 977 €

Déstockage Grills gaz



Grille amovible
S304

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Système piezo-électrique

Pierres de lave

Pieds réglables
(102-152 mm)

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
Boutons chromés



Bacs récupérateurs de graisses
Montants latéraux anti projections
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
AT7G4C-C	400 x 700 x 597	356x535	7	36	1 249 €
AT9G4C-C	400 x 900 x 652	356x648	9	47	1 610 €
AT7G8C-C	800 x 700 x 597	712x535	2 x 7	65	2 379 €
AT9G8C-C	800 x 900 x 652	712x648	2 x 9	92	2 416 €
AT7G4C-F	400 x 700 x 1085	356x535	7	50	1 457 €
AT7G8C-F	800 x 700 x 1085	712x535	2 x 7	87	2 683 €



ATEF-4L
Dimensions (mm) : 270 x 380 x 315
Puissance : 2.5 kW
Charge maximale : 0.6 kg
1 bac de 4L
Poids : 6 kg

184 €



ATEF-4L-2
Dimensions (mm) : 490 x 380 x 315
Puissance : 2 x 2.5 kW
Charge maximale : 2 x 0.6 kg
2 bacs de 4L
Poids : 10 kg

314 €

Tarifs en vigueur à partir du 02.04.2024 - Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Déstockage : dans la limite du stock disponible - Pas de réassort

Pour une question ou un conseil appelez nous au 01.77.01.83.55

SOYEZ
PRÊTS!

ATOSA[®]



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 découle, 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.

Marchandises: 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, clayette, 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 modifiée 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 toute 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 – Annulation ou modification de commande

A compter du 1er mars 2023, en cas de modification ou d'annulation de commande, des frais supplémentaires seront facturés :

- Pour les commandes sans date de livraison précise, en cas de modification ou d'annulation de commande au-delà des 12h suivant l'envoi de la confirmation de commande par ATOSA : + 20€ HT de frais administratifs.

Pour les commandes avec une livraison demandée à une date précise, en cas de modification ou d'annulation de commande dans les 24h avant la date de départ prévue : + 20€ HT de frais administratifs

- Dans le cas où la commande est déjà en cours de livraison : + 50€ HT de frais administratifs + tous les frais de transport encourus pour le retour à nos quais + une indemnité égale à 15% du prix public du produit concerné.

- Si la livraison a été exécutée : + 50€ HT de frais administratifs + tous les frais de transport associés encourus pour le retour à nos quais + une indemnité qui est égale à 15% du prix public du produit.

En cas de reprise du matériel déseballé : + 50€ HT de frais administratifs + tous les frais de transport associés encourus pour le retour à nos quais + une indemnité égale à 30% du prix public du produit concerné.

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. Sous exclues de la garantie : 1) les pièces en verre (vitrines, présentoirs, porte vitrée, ...). 2) Les défaillances 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 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'article 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, transitaire, 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 et 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 EURO, 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 majorée 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 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 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 indiquée 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 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.atosfr.fr

