



Le snacking dans tous ses états & plus



1964 - **2024** **13** UNIVERS

CATALOGUE **DES 60 ANS**

WWW.SOFRACA.FR





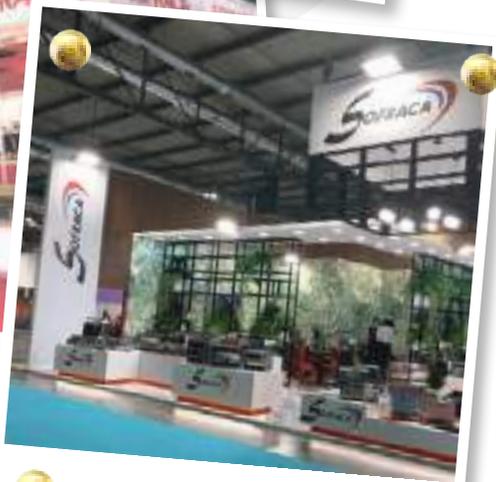
Pierre Orset  
en 1978



Pierre Orset devant les  
gaufriers Soffraco en 1966



Sofra en 1989



Salon Host en 2019



Salon Sirha Lyon en 2023

Chères clientes, chers clients,

Nous sommes ravis de vous présenter le nouveau catalogue **Sofraca 2024**, une édition spéciale qui célèbre les 60 ans d'existence de notre société. Depuis nos modestes débuts en 1964 en tant que spécialiste en petit matériel de cuisine professionnelle, nous avons connu une évolution significative et sommes fiers de vous présenter notre parcours.

Cette année 2024 marque également un moment important dans l'histoire de **Sofraca**, car elle célèbre nos 60 ans d'existence sur le marché. **Pierre ORSET**, notre fondateur, créa le premier Toaster professionnel du marché, puis au fil des décennies, Sofraca a su s'adapter aux besoins changeants de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du snacking.

Nous avons constamment cherché à innover et à offrir des solutions adaptées aux besoins du marché. C'est grâce à la confiance que vous nous accordez depuis toutes ces années que nous nous sommes développés.

**NOUS TENONS À VOUS REMERCIER SINCÈREMENT POUR VOTRE SOUTIEN ET VOTRE FIDÉLITÉ, QUI ONT ÉTÉ LES PILIERS DE NOTRE ÉVOLUTION.**

Aujourd'hui, nous sommes heureux d'avoir diversifié nos activités en proposant pas moins de 12 univers différents, couvrant tous les aspects de l'équipement professionnel de cuisine. Du petit matériel au froid et bien d'autres univers..... **Sofraca** est devenue un acteur incontournable.

**MAIS CE N'EST PAS TOUT !**

Courant 2024, nous franchissons une nouvelle étape avec un 13ème univers : **SOFRACHEF** une toute nouvelle ligne de cuisson et de fours, inspirée par les besoins du marché snacking. Cette gamme de produits offre **une qualité irréprochable, durable et robuste.**

Mais aussi, découvrez les nouvelles couleurs à votre disposition, du **SOFRASPEED**, bleu, blanc, rouge ainsi que notre **nouvelle cellule de refroidissement à un prix exceptionnel !** (voir page 56)

Nous espérons que ce nouveau catalogue vous inspirera et vous permettra de découvrir les nouvelles opportunités qui s'offrent à vous dans le monde de la cuisine professionnelle et du snacking. Que vous soyez à la recherche d'une solution spécifique ou simplement curieux de découvrir les dernières tendances, **Sofraca** est là pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

Nous sommes impatients de vous servir encore pendant de nombreuses années.

Comme aime à rappeler notre fondateur **Pierre Orset**, « **Sofraca** : la **Qualité a un nom** »...

Bien cordialement,

Laure Cottard

RESPONSABLE DES  
OPÉRATIONS



## L'ATELIER SOFRACA

### UN ATELIER À TAILLE HUMAINE

UN ATELIER D'EXPERTS À TAILLE HUMAINE QUI PRIVILÉGIE LA QUALITÉ DE TRAVAIL DE SON ÉQUIPE, ET PERMET À CHACUN DE S'ÉPANOUIR & D'ÉVOLUER. IL Y RÈGNE UN ÉTAT D'ESPRIT « PRO ACTIF » OÙ LA CULTURE DU TRAVAIL BIEN FAIT PREND TOUTE SA MESURE.



#### UNE FABRICATION DE QUALITÉ

DEPUIS 1964, NOUS RESTONS FIDÈLES À NOTRE PRINCIPE DE BASE : **CONSTRUIT POUR DURER, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ**

- Une fabrication « **cousu main** »
- Une production alliant **artisanat & technicité industrielle**
- Une capacité à personnaliser les produits pour **s'adapter aux besoins des clients**
- Des appareils systématiquement **contrôlés deux fois à leur sortie de production** : par le monteur lui-même et par le contrôleur d'atelier



#### LA QUALITÉ SOFRACA

C'EST L'ASSURANCE DU CONFORT & DE LA TRANQUILLITÉ, TANT POUR L'INSTALLATEUR QUE POUR L'UTILISATEUR





Cosses : hautes températures en acier nickelé



Flexible IP54 pour les infra grills



Unique sur le marché tubes assemblés par Sofraca



Composants en majorité français ou européens



Test avant emballage, une exclusivité Sofraca



Résistance des chauffe-saucisses garantie 10 ans

## LE SAVOIR-FAIRE

### BY SOFRACA



- La **formule gagnante** pour vos clients qui conjugue la tradition de la fabrication, le respect de la qualité et le soin du détail
- L'utilisation **de matériaux nobles** :
  - Inox 316L pour les cuiseurs à pâtes
  - Câblages 2.5 « haute température »
  - Cosses hautes températures en acier nickelé
  - Flexible IP54 pour les infra grills
  - Résistances en inox pour les tubes quartz
  - Résistance des chauffe-saucisses moulée dans l'aluminium garantie 10 ans
- L'**origine des matériaux** exclusivement française (résistances, thermostats, tôleries, quartz) ou européenne (régulateurs, thermostats, vitrocéramiques).
- La réalisation de **tests pour chaque appareil** avant emballage (exemple : chaque bain-marie est mis en eau et testé pendant 20 minutes). Sofraca est le seul fabricant à apporter ce niveau de contrôle, c'est unique !
- Le soin **apporté aux emballages**

## L'INNOVATION

### BY SOFRACA

L'innovation et le design sont au cœur de notre quotidien

- Exemple d'innovation : boutons LED inviolables
- Exemple d'innovation : résistance thermo-collante
- Exemple de design : utilisation de l'inox décor



• Le visio Buffet



• La plaque chauffante ultra-plate

### DES CONCEPTS NOVATEURS & UNIQUES SUR LE MARCHÉ

#### Le VISIO BUFFET :

- Idéal pour maintenir au chaud vos plats en sauce, poêlées de légumes, soupes ...
- Mise en valeur de vos produits et design moderne pour vos buffets

#### Les plaques chauffantes céramiques ULTRA-PLATES (3 cm) :

Une gamme alliant design élégant et performance de chauffe



**CATALOGUE  
INTERACTIF**

## **SCANNEZ LE QR CODE**

POUR TÉLÉCHARGER NOTRE  
CATALOGUE AFIN DE L'AVOIR  
TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

- ✓ DES PRIX TOUJOURS **ACTUALISÉS**
- ✓ UNE RECHERCHE **AVANCÉE** DES PRODUITS
- ✓ LA POSSIBILITÉ DE FAIRE **UNE DEMANDE DE DEVIS**
- ✓ ET BIEN PLUS ENCORE ...

[WWW.SOFRACA.FR](http://WWW.SOFRACA.FR)



COPADIC®  
SERVICES

## POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

TÉLÉCHARGEZ LE  
FORMULAIRE DE  
**DEMANDE DE  
RÉPARATION**



OU SUR LE SITE :  
[www.groupe-furnotel.com](http://www.groupe-furnotel.com)

### ✓ VOUS FAIRE GAGNER DU TEMPS :

*Pièces disponibles en stock, délai de réparation court et organisation du transport de l'enlèvement du matériel à sa relivraison n'importe où en France métropolitaine.*

### ✓ VOUS APPORTER UNE EXPERTISE PROFESSIONNELLE :

**NOTRE ÉQUIPE DE TECHNICIENS QUALIFIÉS** possède une haute capacité à réparer tous nos modèles d'équipements de cuisines professionnelles.

### ✓ VOUS FAIRE ÉCONOMISER VOS MOYENS :

*En externalisant vos travaux à notre centre de réparation spécialisé, épargnez vos ressources qualifiées, désengorgez votre planning d'interventions, économisez les frais de déplacements lointains, bénéficiez de notre savoir-faire.*

**NOTRE NOUVEAU CENTRE DE RÉPARATION AU SERVICE DE VOS BESOINS**

TÉL : 01 75 30 20 60 (puis tapez #2) – Email : [maintenance@copadic.com](mailto:maintenance@copadic.com)

SERVICES TECHNIQUES & PIÈCES DÉTACHÉES DES SOCIÉTÉS :



# CHR DURABLE

REDONNEZ VIE, CHOISISSEZ LA SECONDE CHANCE :  
ÉCOLOGIE, ÉCONOMIE, ÉTHIQUE !

CHR DURABLE vous propose des produits  
**NEUFS** jamais utilisés, mais qui ont subis  
un **petit incident de parcours**  
durant le transport (petits coups, rayures...).

*Imparfait à l'extérieur, Neuf à l'intérieur !*



Notre objectif est de proposer des équipements  
de cuisine **de deuxième vie** qui répondent à vos  
besoins **tout en respectant votre budget.**

Nous contacter :  
[commercial@chr-durable.fr](mailto:commercial@chr-durable.fr)

NEUF, JAMAIS UTILISÉ

DE - 20% À - 50%

ÉCOLOGIQUE

SECONDE VIE

## PROCESSUS DE COMMANDES

Notre site internet CHR durable  
vous permet de passer vos  
commandes qui vous seront  
livrées en 24/48 h.

Saisissez nos offres  
rapidement, les quantités  
pour chaque produit sont  
limitées !

[www.chr-durable.fr](http://www.chr-durable.fr) 



# CHR DURABLE

## AVANTAGES DES PRODUITS DE DEUXIÈME VIE :

### ÉCONOMIE DE COÛTS :

les produits de deuxième vie sont disponibles à **des prix considérablement plus bas** que les produits neufs, ce qui permet de réaliser d'importantes économies allant de **-20% jusqu'à - 50%**

### QUALITÉ ET DURABILITÉ :

Nos produits de deuxième vie sont **rigoureusement contrôlés** pour garantir leur qualité et leur durabilité. Vous bénéficiez ainsi de matériels fiables à moindre coût.

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

Optez pour des équipements de deuxième vie contribue à réduire la quantité de déchets électroniques et à préserver l'environnement.

*Stop au gaspillage !*

### PROCÉDURE DE SÉLECTION :

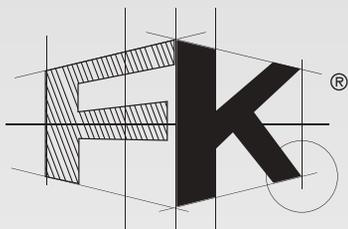
La deuxième vie de nos matériels répond à un cahier des charges précis que nos équipes respectent scrupuleusement et ce, afin de garantir **un usage parfait et efficace du fonctionnement de l'appareil.**

## NOTRE GAMME DE PRODUITS

### UNE OFFRE TRÈS DIVERSIFIÉE AVEC UN CHOIX PERMANENT

Une largeur et une profondeur de gammes seront présentées sur notre site CHR Durable : Froid, chaud, neutre, petits et gros matériels.





Full KITCHEN®

**NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS PRÉSENTER UNE NOUVELLE DIMENSION DE NOTRE ENGAGEMENT ENVERS UN SUCCÈS COMMUN : NOTRE TOUTE NOUVELLE ACTIVITÉ FULL KITCHEN**

Cette initiative a pour objectif de vous offrir les meilleurs services pour vous **permettre de transformer un devis, projet, plan en BON DE COMMANDE.**

**UN SERVICE :**



SIMPLE



GRATUIT



CLÉ EN MAIN



**L'ACTIVITÉ FULL KITCHEN REPRÉSENTE UNE EXPANSION AUDACIEUSE DE NOS SERVICES VISANT :**

- ✓ À **vous mettre à disposition** notre Bureau d'études.
- ✓ Vous faire « **GAGNER DU TEMPS** » en transformant vos projets/demandes en devis/plans.

**Que ce soit pour des produits spéciaux & hors catalogues, ou bien des projets :**  
+33 (0)1 75 30 20 13

**Produits spéciaux & hors catalogues :**  
[technico.commercial@groupe-furnotel.com](mailto:technico.commercial@groupe-furnotel.com)

**Dossiers & projets nécessitant une étude :**  
[fullkitchen@groupe-furnotel.com](mailto:fullkitchen@groupe-furnotel.com)

**Commandes, suivi administratif des projets & produits spéciaux :**  
[commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com](mailto:commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com)

**VOICI CE QUE VOUS  
POUVEZ ATTENDRE  
DE CE NOUVEAU  
SERVICE**

## CONCEPTION 2D,3D

Notre équipe de conception réalise vos plans.  
Grâce à des logiciels de pointe, nous pouvons créer des plans 2D/3D détaillés avec personnalisation de chaque aspect de votre projet, de la disposition des équipements à l'optimisation de l'espace.

*L'expertise à votre service.*

## CONSEILS TECHNIQUES D'EXPERTS

Nos experts sont à **votre disposition** pour vous fournir **des conseils avisés** sur les spécifications techniques, les normes de sécurité et les meilleures pratiques du métier.

*Des conseils d'experts.*

## SUIVI ADMINISTRATION COMMERCIALE ET LOGISTIQUE COMPLET

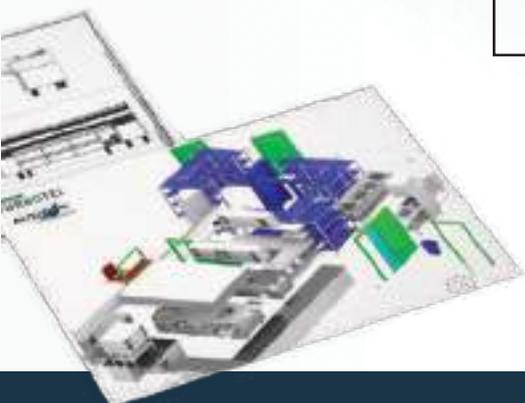
Nous sommes déterminés à réaliser du «**CLÉ EN MAIN**» pour chacun des dossiers, de la commande à la livraison.  
Avec **FULL KITCHEN** vous bénéficiez d'un suivi commercial dédié, et d'un contrôle précis de la logistique pour pallier tout aléa.

*Pas de mauvaise surprise.*

## OFFRE GRATUITE

Notre service Full Kitchen est **ENTIÈREMENT GRATUIT !**  
Nous investissons dans ce service pour vous permettre de répondre à toutes les demandes de vos clients, même les plus complexes et ainsi réaliser de nouvelles affaires et augmenter votre CA.

*Investissement zéro, Satisfaction maximale.*



**Nous sommes convaincus que la mise à votre disposition de notre bureau d'études : Full Kitchen va révolutionner la façon dont vous abordez les projets de cuisine professionnelles.**

Notre expertise, nos innombrables choix de matériels, nos ressources pour simplifier votre travail sont autant d'atouts pour vous convaincre de faire appel à ce nouveau service.



**BIENVENUE DANS L'ÈRE DE LA CUISINE  
PROFESSIONNELLE SIMPLIFIÉE,  
BIENVENUE CHEZ Full KITCHEN**

## DYNAMYSER VOS PROFITS AVEC NOTRE PETIT MATÉRIEL

### COMMENT ?

- Les produits Sofraca offrent une forte rentabilité
- Notre gamme de petits matériels est complémentaire à votre activité principale d'installateur
- Le petit matériel est au coeur du marché CHR
- L'acte d'achat de petits matériels est plus rapide que pour les gros équipements

### NOTRE GAMME VOUS OFFRE L'AVANTAGE

- De répondre à tous les besoins de vos clients sur le segment du «petit matériel»
- D'assurer leur satisfaction avec un produit fiable et sûr
- De consolider votre offre globale, du petit matériel aux gros équipements

### GRÂCE À :

- Une marque, «Sofraca», incontournable depuis 1964
- Une très forte notoriété sur le marché de l'hôtellerie/ restauration
- Des produits fiables construits pour durer
- Des prix compétitifs
- Des délais de livraison courts (48 à 72h en moyenne)
- Une qualité reconnue depuis plus de 58 ans



● GRILL PANINI GRAND MODÈLE

\* SAUF PARTIES EN VERRE

**SOFRAQUALITÉ**  
DEPUIS **1964**

### COMMANDEZ ET LIVREZ L'ESPRIT TRANQUILLE.

LA SOFRAQUALITÉ, C'EST LA RENTABILITÉ ASSURÉE AVEC DES PRODUITS FABRIQUÉS OU CERTIFIÉS PAR SOFRACA !





**LAURE COTTARD**

**RESPONSABLE  
DES OPÉRATIONS**

06 42 02 23 40  
01 75 30 20 50  
laure.cottard@sofraca.fr



**AURÉLIE JACQUELIN**

**DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE**

06 80 91 79 67 / 01 75 30 20 50  
aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com



**ERIC MANÉRA**

**DIRECTEUR COMMERCIAL GROUPE**

06 72 01 83 63 / 01 75 30 20 20  
eric.manera@groupe-furnotel.com

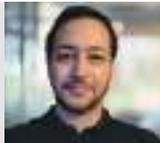
**Stéphane CHAMPION**  
06 70 03 77 75  
stephane.champion@groupe-furnotel.com  
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



**Stéphan THOUIN**  
06 08 31 55 77  
stephan.thouin@groupe-furnotel.com  
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



**Frédéric NGUYEN-PHUOC**  
06 07 27 15 81  
frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com  
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



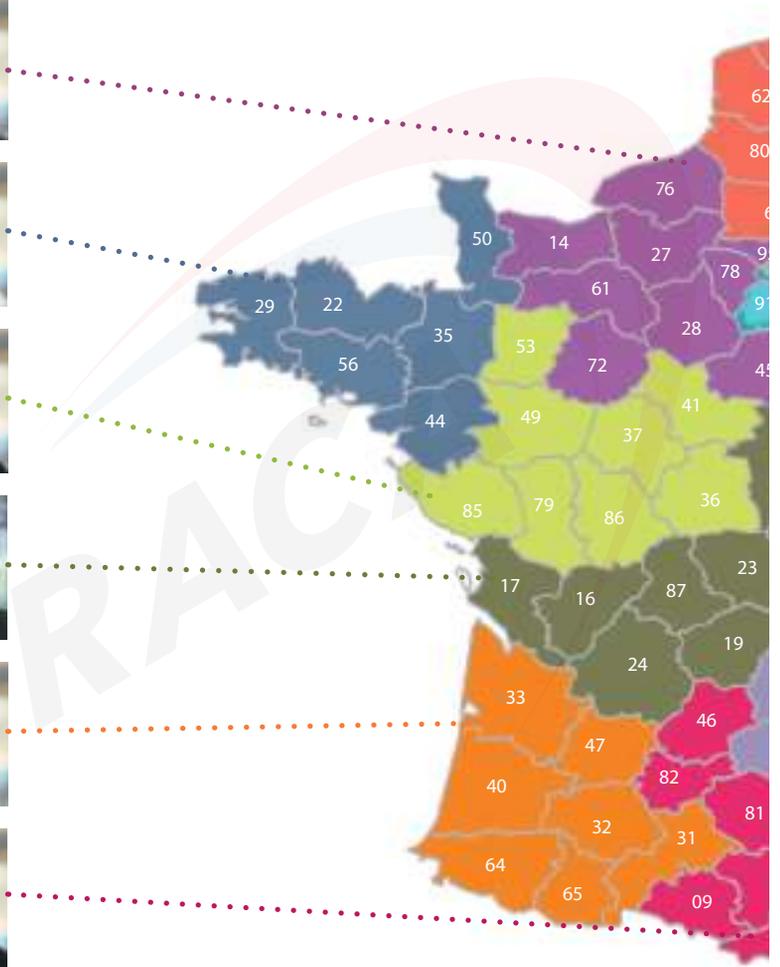
**Yann TROUVÉ**  
06 72 01 83 60  
yann.trouve@groupe-furnotel.com  
03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



**Georges CLEMENCIN**  
06 67 05 58 37  
georges.clemencin@groupe-furnotel.com  
31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



**Benjamin POLY**  
06 07 22 80 27  
benjamin.poly@groupe-furnotel.com  
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82

**FRÉDÉRIC SARAMON**

**EXPORT MANAGER GROUPE**

+33 (0)6 76 22 55 75 / +33 (0)1 75 30 20 40  
export@sofraca.fr



**SERVICE COMMERCIAL**

Ligne directe : 01 75 30 20 50  
 Fax : 01 75 30 20 51  
[commercial@sofraca.fr](mailto:commercial@sofraca.fr)



**SYLVAIN POULY**

**DIRECTEUR DES VENTES GROUPE**

06 86 66 18 26  
[sylvain.pouly@groupe-furnotel.com](mailto:sylvain.pouly@groupe-furnotel.com)



**SIÈGE SOCIAL**

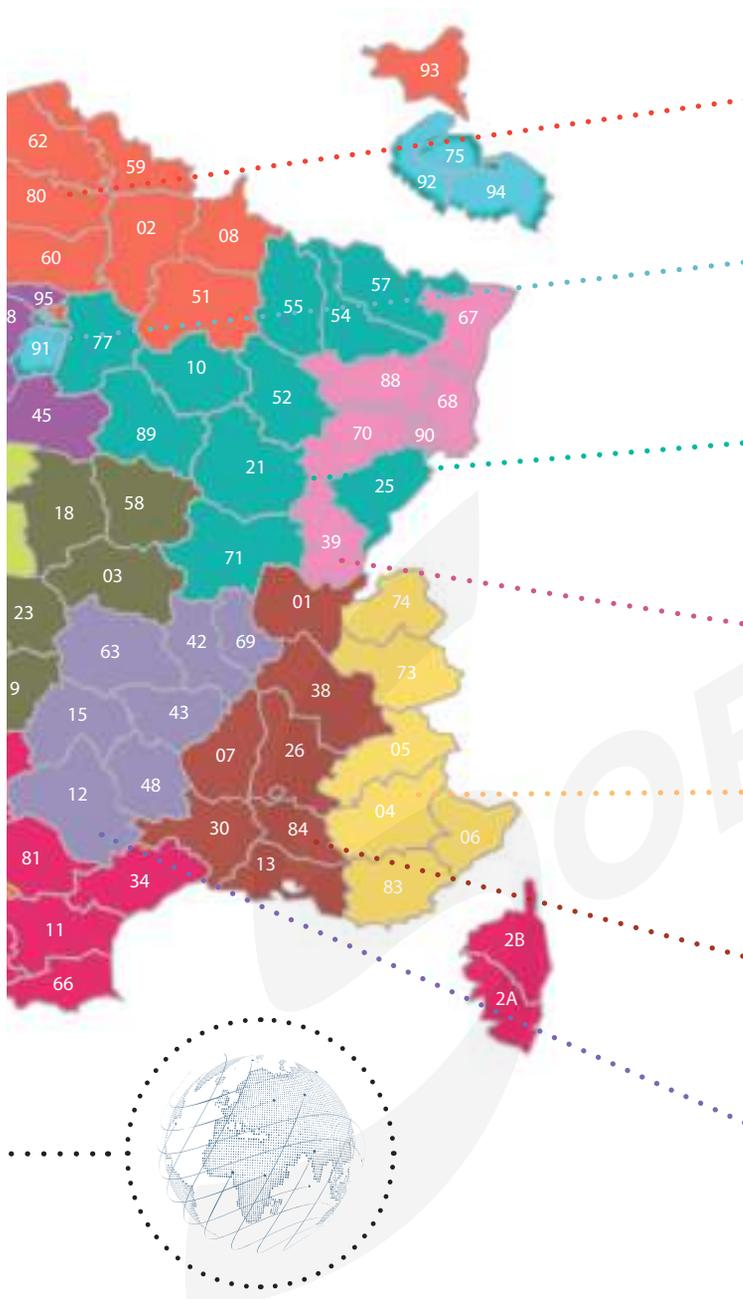
23 quai de l'Industrie - 91200 Athis-Mons  
 Accueil : 01 75 30 20 50 / Fax : 01 75 30 20 51  
[www.sofraca.fr](http://www.sofraca.fr)

**SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES - COPADIC SERVICES**

Ligne directe : 01 75 30 20 39 / Fax : 01 75 30 20 24  
[pieces.detachees@copadic.com](mailto:pieces.detachees@copadic.com)

**SERVICE TECHNIQUE - COPADIC SERVICES**

Ligne directe : 01 75 30 20 50 / Fax : 01 75 30 20 24  
[sav@copadic.com](mailto:sav@copadic.com)



**Benoît VANDAELE**

06 72 01 83 64  
[benoit.vandaele@groupe-furnotel.com](mailto:benoit.vandaele@groupe-furnotel.com)  
 02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



**Damien MARCERE**

07 86 09 46 45  
[damien.marcere@groupe-furnotel.com](mailto:damien.marcere@groupe-furnotel.com)  
 75 - 91 - 92 - 94



**Mickael BLEY**

06 07 68 19 91  
[mickael.bley@groupe-furnotel.com](mailto:mickael.bley@groupe-furnotel.com)  
 10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



**Florence KASUBA**

06 21 83 08 60  
[florence.kasuba@groupe-furnotel.com](mailto:florence.kasuba@groupe-furnotel.com)  
 39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



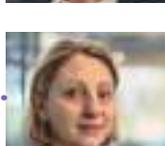
**Pascal PLAISANCE**

06 72 01 83 59  
[pascal.plaisance@groupe-furnotel.com](mailto:pascal.plaisance@groupe-furnotel.com)  
 04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98



**Frédéric MITZAIKOFF**

06 72 01 83 58  
[frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com](mailto:frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com)  
 01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



**Angélique LAROMET**

06 11 74 64 52  
[angelique.laroumet@groupe-furnotel.com](mailto:angelique.laroumet@groupe-furnotel.com)  
 12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69

## 16 | BLACK SERIE

### 16 - BLACK SERIE, PRÉSENTATION

- 52 - La vitrine de comptoir réfrigérée
- 54 - Vitrines murales
- 113 - La plaque chauffante ultra-plate
- 117 - La lampe chauffante sur pied
- 119 - Lampes infra-rouge
- 121 - La lampe chauffante suspendue
- 128 - La vitrine de comptoir chauffante
- 148 - Le cuiseur à oeufs personnalisable
- 188 - Four à cuisson ultra-rapide

## 18 | UNIVERS DÉSINFECTION

- 18 - Stérilisateur UVC 120

## 20 | UNIVERS FROID

### ARMOIRES LAQUÉES BLANCHES

- 22 - Armoires positives
- 24 - Armoires positives portes vitrées
- 28 - Armoires négatives

### ARMOIRES FINITION INOX

- 26 - Armoires positives
- 30 - Armoires négatives

### ARMOIRES INOX

- 32 - Armoires positives
- 34 - Armoires positives portes vitrées
- 36 - Armoires négatives

### TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 38 - Tables GN 1/1 - positives
- 40 - Tables GN 1/1 - négatives
- 42 - Tables snack - prof 600
- 44 - Mini table GN 1/1
- 45 - Mini table à pizza
- 46 - Tables à pizza GN 1/1
- 50 - Saladettes
- 51 - Mini saladette

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 48 - Vitrines réfrigérées pour tables à pizza
- 52 - Vitrines réfrigérées ventilées

### VITRINES MURALES

- 54 - Vitrines murales - blanches ou noires

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- 56 - 5 niveaux GN 1/1 et 600 x 400 mm



## 58 | UNIVERS SNACKING

### GRILLS

- 60 - Panini grills / spécial sandwich
- 62 - Grills vitrocéramiques
- 64 - Wood steak grills

### PLAQUES À SNACKER

- 66 - Fontes épaisses / électriques
- 68 - Série eco / électriques & gaz
- 69 - Acier gaz
- 70 - Acier décarburé / inox
- 71 - Vitrocéramiques électriques

### SHOARMAS

- 72 - Shoarmas vitrocéramiques électriques
- 72 - Shoarmas brûleur céramique gaz
- 73 - Fumeurs électriques 1 ou 2 étages

### FRITEUSES

- 74 - Friteuses de table électriques
- 76 - Chauffe-frites électrique
- 77 - Friteuses électriques à poser
- 79 - Friteuses électriques sur coffre
- 80 - Électriques super puissantes
- 82 - Foraines gaz
- 83 - Gaz sur coffre

## 84 | SALAMANDRES & TOASTERS

### SALAMANDRES

- 86 - Plafond fixe électriques / gaz
- 88 - Fermées électriques
- 90 - Fermée vitrocéramique
- 92 - Plafond mobile électriques & gaz
- 94 - Plafond mobile avec détection des plats
- 96 - Base réglable électriques & gaz

### GRILLE-PAINS

- 98 - Grille-pains vertical

### TOASTERS

- 99 - Gamme le chaud by SOFRACA
- 100 - Toasters multifonctions avec régulateur
  - 102 - Série club
  - 103 - Série toast.o.matic
  - 104 - Série junior
  - 104 - Série senior
- 106 - Toasters à convoyeurs
- 107 - Toasters à convoyeurs à quartz

## 108 | MAINTIEN AU CHAUD

### VISIO BUFFET

- 110 - Modèle à poser ou encastrable

### PLAQUES CHAUFFANTES

- 113 - Vitro. / aluminium - bords arrondis
- 114 - Vitrocéramique - encastrable
- 115 - Vitrocéramiques - bords droits
- 116 - Dessus fonte d'aluminium
- 116 - Dessus verre blanc

### CHAUFFE PLATS

- 117 - Plaque aluminium

### LAMPES CHAUFFANTES

- 117 - Lampes sur pied
- 118 - Câble spirale

### RAMPES CHAUFFANTES

- 122 - Rampes infra-rouges
- 124 - Rampes céramiques
- 126 - Rampes vitrocéramiques

### VITRINES CHAUFFANTES

- 128 - Vitrines chauffantes ventilées
- 129 - Vitrine bac à eau
- 130 - Vitrines chauffantes ventilées inox
- 131 - Vitrine GN 1/1 avec bloc lumineux

### RÉCHAUFFEUR

- 131 - Réchauffeur avec lampe halogène

### ARMOIRES CHAUFFANTES

- 132 - Armoires chauffantes ventilées

### CHAUFFE-ASSIETTES

- 133 - Chauffe-assiettes rondes
- 133 - Chauffe-assiettes rondes & plats

## 134 | CUISSON À L'EAU

### CUISEURS À PÂTES

136 - Cuiseurs à pâtes 15 litres

### CHAUFFE SAUCISSES

138 - Gamme tradition

139 - Gamme cbs

140 - Chauffe saucisses à rouleaux

### BAINS-MARIE

142 - Bain-marie GN 1/1

144 - Bains-marie capacité spéciale

### CHAUFFE BRIQUES

146 - Chauffe briques 6 paniers

### CUISEURS À OEUFS

147 - 6 - 8 et 16 pièces

148 - Sofracolor personnalisables

### ACCESSOIRES

150 - Bacs & couvercles gastronomes

## 170 | RÉCHAUDS

### RÉCHAUDS

172 - Réchauds électriques

173 - Réchauds vitrocéramiques

174 - Réchauds gaz

### CUISEURS À INDUCTION

176 - Cuiseurs à induction de 2 100 W à (2 x) 3 600 W

177 - Wok à induction

## 198 | UNIVERS PIZZAS

### FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

200 - Fours infrarouges

201 - Four infrarouge extra-large

202 - Four électrique 1 ou 2 chambres

202 - Support pour four

### FAÇONNEUSES & LAMINOIR

203 - Façonneuse à pizzas

204 - Laminoir à pizzas

## 152 | UNIVERS FORAIN

### BARBES À PAPA

154 - Barbes à papa électriques

### MACHINES À POP-CORN

155 - Machines à pop-corn

### CRÊPIÈRES

156 - Crêpières carrées électriques ou gaz

158 - Crêpières foraines électriques ou gaz

159 - Kit crêpes

### GAUFRIERS

160 - Gaufriers express - 24 alvéoles

162 - Snacky cône

162 - Doseur à pâte & accessoires

163 - Gaufriers en épis ou à fer ronds

164 - Gaufriers réversibles gaz - 24 alvéoles

### CHAUFFE-CHOCOLAT

165 - À poser ou encastrable

### FRITEUSES À BEIGNETS

166 - Friteuse à beignets 18 litres

166 - Rapid beignets 4 litres

### CHICHIS

166 - Chichi le doseur

167 - Frit.o.chichi électrique 18 litres

168 - Frit.o.chichi gaz 10 litres

## 178 | BATTERIES DE CUISINE

181 - Marmites avec couvercle

181 - Faitouts avec couvercle

181 - Braziers avec couvercle

181 - Casseroles

182 - Poêles

182 - Contenants traiteurs

182 - Plats traiteurs

182 - Couvercles

## 184 | FOURS

### FOURS À CUISSON ULTRA-RAPIDE

**N** 188 - Fours SOFRASPEED

### FOURS À CONVECTION

**N** 190 - Fours à convection

GN 1/1 et 600 x 400 mm

192 - Four multifonctions 38 litres

193 - Four à convection 28 litres

194 - Fours à convection GN 1/1

195 - Four à convection avec grill salamandre 50 litres

196 - Four à convection GN 2/3 ultra-compact

## 206 | UNIVERS BAR

### MIXERS

208 - Mixer 1,5 l bol polycarbonate

### SHAKERS

209 - Shaker 1 ou 2 têtes bol inox

### CENTRIFUGEURS

210 - Centrifugeur cuve inox 1,5 ou 2 L

210 - Centrifugeur avec 2 entrées

### PRESSE AGRUMES

211 - Presse agrumes

### BROYEURS À GLACE

212 - Broyeur combinée 3 en 1

213 - Broyeur à glace

## 150 | BACS GASTRONOMES

150 - Bacs & couvercles gastronomes



## BLACK SERIE

DÉCOUVREZ  
LE DESIGN DU FUTUR

### BLACK SERIE LA GAMME TENDANCE

DIFFICILE DE PASSER OUTRE, CETTE GAMME COMPLÈTE PROCURERA À VOTRE ÉTABLISSEMENT UNE DIMENSION MODERNE GRÂCE À CE COLORI FONCÉ GÉNÉRALEMENT RECONNU POUR SON STYLE PASSE-PARTOUT & INTEMPOREL.

DES INDÉMODABLES CUISEURS À OEUFS, PLAQUES CHAUFFANTES ULTRA-PLATES EN PASSANT PAR LES LAMPES CHAUFFANTES SUR PIEDS OU SUSPENDUES ET LES VITRINES DE COMPTOIR, LA GAMME

« BLACK SERIE » S'ACCORDE MERVEILLEUSEMENT BIEN AVEC LES ÉLÉMENTS DE DESIGN MODERNES OU TRADITIONNELS.

- ✓ L'INNOVATION
- ✓ UN DESIGN DANS L'AIR DU TEMPS
- ✓ CONSTRUIT POUR DURER
- ✓ LA QUALITÉ SOFRACA





Une gamme complète de matériel professionnel pour vos buffets,  
qui saura mettre en valeur vos présentations.  
*Idéal pour le snacking, bar, restauration, hôtellerie, ...*



VITRINES MURALES  
RÉFÉRENCE : VM980N  
PAGE 54



LE CUISEUR À OEUFS  
PERSONNALISABLE  
RÉFÉRENCE : 25002N  
PAGE 148



LA LAMPE CHAUFFANTE  
SUSPENDUE  
RÉFÉRENCE : 33002N  
PAGE 119



LA LAMPE CHAUFFANTE  
SUR PIED  
RÉFÉRENCE : 24000BN  
PAGE 117



FOUR À CUISSON  
ULTRA-RAPIDE  
RÉFÉRENCE :  
SOFRASPEED  
PAGE 188



LA PLAQUE CHAUFFANTE  
ULTRA-PLATE  
RÉFÉRENCE : 30012N  
PAGE 113

LA VITRINE DE COMPTOIR CHAUFFANTE  
RÉFÉRENCE : VC8002GN (LARGEUR : 785 MM)  
RÉFÉRENCE : VC12003GN (LARGEUR : 1185 MM)  
PAGE 128

LA VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE  
RÉFÉRENCE : VR8002GN (LARGEUR : 785 MM)  
RÉFÉRENCE : VR12003GN (LARGEUR : 1185 MM)  
PAGE 52



LAMPES INFRA-ROUGE  
RÉFÉRENCE : 33022N  
PAGE 119



• SOFRACLEAN

PLATEAUX D'EXPOSITION  
INOX & VERRE AMOVIBLE

- 
**LA SOLUTION À LA DÉSINFECTION DE VOS OBJETS**
- 
**SÉCURISÉE GRÂCE À DES PLAQUES EN POLYCARBONATES**
- 
**POUR UNE DÉSINFECTION PARFAITE, UN RAYONNEMENT BILATÉRAL DESSUS / DESSOUS**

### SOFRACLEAN - STÉRILISATEUR UVC 120



Un procédé d'utilisation des UVC largement reconnu & éprouvé



Un appareil simple et pratique d'utilisation



Un appareil utilisable par tous sans aucune habilitation particulière

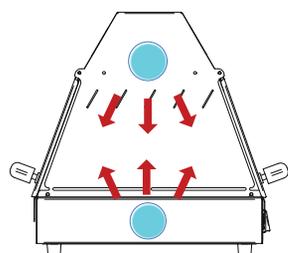


Un temps de traitement rapide



De multiples applications

### ÉLIMINATION DES MICRO-ORGANISMES, BACTÉRIES & VIRUS (COVID-19)\*



rayonnement bilatéral  
dessus / dessous =

une désinfection parfaite



TIMER PRÉ-RÉGLABLE  
SUR TROIS DURÉES



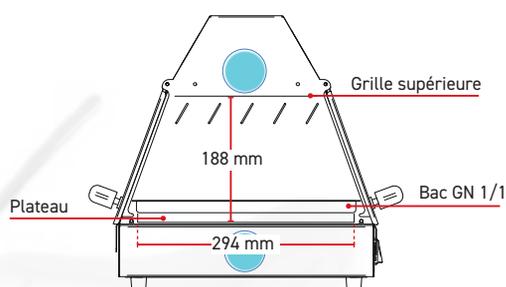
2 LAMPES UV-C  
NF T72-281  
2 x 60 W (254 nm)



\*Élimine 99% du COVID-19 en 2 minutes. Tests effectués par un laboratoire agréé.



- 👍 ÉLIMINE 99% DU CORONAVIRUS COVID-19
- 👍 LAMPE UVC CORRESPOND À LA NORME NF T72-281 (DE NOVEMBRE 2014 AFNOR)



- Sans aucun produit chimique
- Sans effet secondaire
- Sans dégradation
- Sans impact O-Zone (0,04 ppm en 3h d'utilisation sans interruption vs. 0,1 ppm admis)
- Faible empreinte carbone (fabrication française)
- Pour assurer aux clients des hôtels et restaurants la parfaite désinfection des couverts, assiettes, plats, tasses et verres... Mais aussi la désinfection de tout objet (trousseau de clés, stylos...) dans des bureaux d'entreprises, d'administrations...

Idéal pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, cet appareil peut aussi être utilisé dans de nombreux autres secteurs ou pour d'autres applications



Opticien



coiffeur



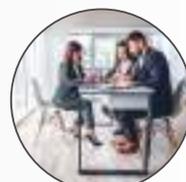
Administration



bureautique



hôtellerie  
restauration



Bureaux  
entreprises

## SOFRACTEAN - STÉRILISATEUR UVC 120

- 2 lampes UVC de 60 Watts chacune (120 Watts) positionnées au dessus et en dessous du plateau de verre pour un rayonnement bilatéral
- Portes et parois en inox, doublées de polycarbonate médical filtrant : norme EN170 (2C - 1,2)
- Enceinte intérieure réfléchissante, optimisant le rayonnement UVC
- Possibilité d'insérer un bac GN 1/1 transparent.
- Plateau en verre pour déposer les objets ou les supports d'objets
- 4 Switchs de sécurité pour couper le rayonnement à l'ouverture
- Timer avec indicateur sonore pré réglable sur trois durées
- Voyant de rayonnement
- Voyant de tension
- Switch Marche / Arrêt Coupure des lampes à l'ouverture des portes grâce à deux micro-interrupteurs par porte.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



• SOFRACLEAN

RÉF.	DIMENSIONS HORS-TOUT (L X P X H) MM	SURFACE PLATEAU (L X P) MM	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SOFRACTEAN	590 x 430 x 380	465 x 294	120	230	20	<b>1 379</b>



SOFRA  
COLD®

UNIVERS  
**FROID**

## SOMMAIRE

# UNIVERS FROID

### ARMOIRES LAQUÉES BLANCHES

- 22 - ARMOIRES POSITIVES
- 24 - ARMOIRES POSITIVES  
PORTES VITRÉES
- 28 - ARMOIRES NÉGATIVES

### ARMOIRES FINITION INOX

- 26 - ARMOIRES POSITIVES
- 30 - ARMOIRES NÉGATIVES

### ARMOIRES INOX

- 32 - ARMOIRES POSITIVES
- 34 - ARMOIRES POSITIVES  
PORTES VITRÉES
- 36 - ARMOIRES NÉGATIVES

### TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 38 - TABLES GN 1/1 - POSITIVES
- 40 - TABLES GN 1/1 - NÉGATIVES
- 42 - TABLES SNACK - PROF 600
- 44 - MINI TABLE GN 1/1
- 45 - MINI TABLE À PIZZA
- 46 - TABLES À PIZZA GN 1/1
- 50 - SALADETTES
- 51 - MINI SALADETTE

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES

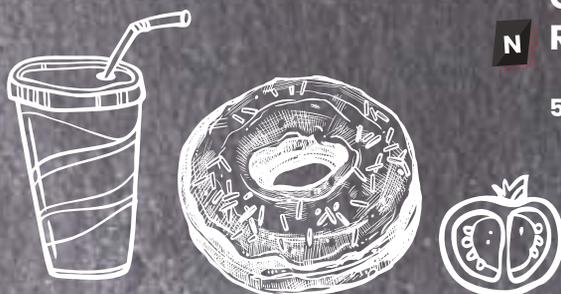
- 48 - VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR  
TABLES À PIZZA
- 52 - VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

### VITRINES MURALES

- 54 - VITRINES MURALES - BLANCHES
- 54 - VITRINES MURALES - NOIRES

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- 56 - CELLULE DE REFROIDISSEMENT  
5 NIVEAUX GN 1/1 - 600 X 400 MM





ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE60IP

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

## ARMOIRES POSITIVES / LAQUÉES BLANCHES



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



● AE201P



● AE401P



● AE601P

## ARMOIRES POSITIVES / LAQUÉES BLANCHES

- **Température** : -1°C/+6°C
- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE201P	120	R600A	626 x 600 x 850	2	91	45	<b>1 039</b>
AE401P	395	R600A	626 x 745 x 1 865	3 + fond	186	77	<b>1 230</b>
AE601P	511	R600A	780 x 745 x 1 865	3 x GN 2/1 + fond	186	88	<b>1 282</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEGR2	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE201	<b>25</b>
AEGR4	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE401	<b>25</b>
AEGR6	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE601	<b>25</b>
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	<b>60</b>



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants




AFFICHAGE DIGITAL

ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE601PV

## ARMOIRES POSITIVES / PORTES VITRÉES



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte avec fermeture par joint magnétique
- Éclairage intérieur LED sur le bandeau du haut
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



● AE20IPV



● AE40IPV



● AE60IPV

## ARMOIRES POSITIVES / PORTES VITRÉES

- **Température** : -1°C/+6°C
- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte avec fermeture par joint magnétique
- Éclairage intérieur LED sur le bandeau du haut
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévacuation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE20IPV	120	R600A	626 x 600 x 850	2	91	45	<b>1 112</b>
AE40IPV	395	R600A	626 x 745 x 1 865	3 + fond	186	77	<b>1 371</b>
AE60IPV	511	R600A	780 x 745 x 1 865	3 x GN 2/1 + fond	186	88	<b>1 427</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEGR2	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE201	<b>25</b>
AEGR4	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE401	<b>25</b>
AEGR6	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE601	<b>25</b>
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	<b>60</b>



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE601PI

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

## ARMOIRES POSITIVES / FINITION INOX



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



● AE201PI



● AE401PI



● AE601PI

## ARMOIRES POSITIVES / FINITION INOX

- **Température** : -1°C/+6°C
- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE201PI	120	R600A	626 x 600 x 850	2	91	45	<b>1 165</b>
AE401PI	395	R600A	626 x 745 x 1 865	3 + fond	186	77	<b>1 430</b>
AE601PI	511	R600A	780 x 745 x 1 865	3 x GN 2/1 + fond	186	88	<b>1 603</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEGR2	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE201	<b>25</b>
AEGR4	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE401	<b>25</b>
AEGR6	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE601	<b>25</b>
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	<b>60</b>



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE401N

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

## ARMOIRES NÉGATIVES / LAQUÉES BLANCHES



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



● AE20IN



● AE40IN



● AE60IN

**ARMOIRES NÉGATIVES / LAQUÉES BLANCHES**

- **Température** : -15°C/-22°C
- Finition extérieure et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES ÉVAP FIXES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE20IN	120	R290	626 x 600 x 850	2	142	45	<b>1 089</b>
AE40IN	414	R290	626 x 745 x 1 865	6	143	85	<b>1 441</b>
AE60IN	511	R290	780 x 745 x 1 865	6	145	96	<b>1 488</b>

**ACCESSOIRES**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	<b>60</b>





ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE40INI

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

## ARMOIRES NÉGATIVES / FINITION INOX



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



• AE20INI



• AE40INI



• AE60INI

**ARMOIRES NÉGATIVES / FINITION INOX**

- **Température** : -15°C/-22°C
- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES ÉVAP FIXES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE20INI	120	R290	626 x 600 x 850	2	142	45	<b>1 224</b>
AE40INI	414	R290	626 x 745 x 1 865	6	143	85	<b>1 530</b>
AE60INI	511	R290	780 x 745 x 1 865	6	145	96	<b>1 726</b>

**ACCESSOIRES**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	<b>60</b>





CRÉMAILLÈRES :  
SANS VIS / SANS SILICONE

 DÉMONTAGE  
SANS OUTILS

SYSTÈME SIMPLE D'ENCOCHES =  
TRÈS FACILE À DÉMONTER  
POUR LE NETTOYAGE.

GLISSIÈRES :  
AUCUNE DISTINCTION ENTRE  
CELLE DE DROITE ET CELLE DE  
GAUCHE, LA MÊME PIÈCE PEUT  
ÊTRE UTILISÉE DES DEUX CÔTÉS

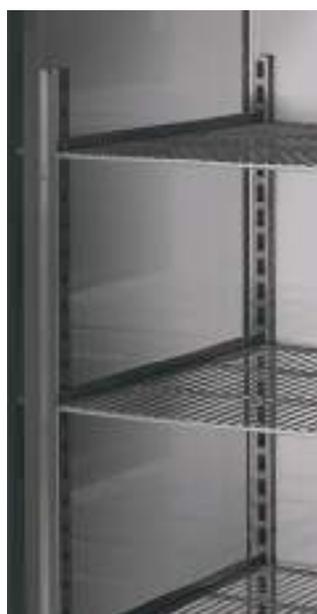
GROUPES MONOBLOC  
TROPICALISÉS :  
FACILEMENT DÉMONTABLE,  
4 VIS À DÉVISSER

CRÉMAILLÈRES TRÈS  
RÉSISTANTES :  
PEUVENT SUPPORTER  
PLUS DE 100 KG

• AT700P

PORTE RÉVERSIBLE  
(UNIQUEMENT AT400P & AT700P)  
AVEC KIT KPRAT4 & KPRAT

## ARMOIRES POSITIVES / INOX



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 60 MM SANS CFC (50 MM POUR LE MODÈLE AT400P)
- ANGLES INTERNES ARRONDIS
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous, plafond & arrière extérieur) en Acier Inoxydable
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Porte réversible avec kit spécial (KPRAT4 & KPRAT) uniquement pour le modèle 1 porte
- Épaisseur isolation de la porte 60 mm
- Panneau de commande électronique frontal avec 1 sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible** fonctionnant au gaz R455A
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- **AT400P** : crémaillères à 24 trous (distance entre les trous de 45 mm)
- **AT700P / AT1400P** : crémaillères à 28 trous (distance entre les trous de 45 mm)



● AT400P



● AT700P



● AT1400P

## ARMOIRES POSITIVES / INOX

- **Dotation :**  
3 grilles plastifiées par porte
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Serrure à clé & éclairage LED de série
- **Température :** 0/+10°C
- **Gaz :** R455A

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	VOL. NET (L)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT400P	270	600 x 620 x 1 900 / 1 970*	500 x 520 x 1 460	3 grilles plastifiées 500 x 440 mm	230	80	<b>2 248</b>
AT700P	470	710 x 800 x 2 030 / 2 100*	590 x 670 x 1 510	3 grilles plastifiées GN 2/1	280	110	<b>2 124</b>
AT1400P	990	1 420 x 800 x 2 030 / 2 100*	1 300 x 670 x 1 510	6 grilles plastifiées GN 2/1	430	165	<b>3 315</b>

\* Hauteur avec pieds

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAT4	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT400P	<b>62</b>
GRAT	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT700P & AT1400P	<b>38</b>
JGAT4	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT400P	<b>31</b>
JGAT	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT700P & AT1400P	<b>31</b>
K4PAT	Kit 4 pieds - (110 / 180 H mm)	<b>161</b>
K4RT	Kit 4 roulettes	<b>185</b>
KPRAT4	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT400P	<b>54</b>
KPRAT	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT700P	<b>54</b>



Les crémaillères amovibles rendent l'armoire complètement nettoyable pour garantir un niveau d'hygiène optimal !



CRÉMAILLÈRES TRÈS  
RÉSISTANTES :  
PEUVENT SUPPORTER  
PLUS DE 100 KG

• AT1400PV

GRUPE MONOBLOC  
TROPICALISÉ :  
**FACILEMENT DÉMONTABLE,**  
4 VIS À DÉVISSER

CRÉMAILLÈRES :  
**SANS VIS / SANS SILICONE**

 **DÉMONTAGE  
SANS OUTILS**

SYSTÈME SIMPLE  
D'ENCOCHES = TRÈS FACILE  
À DÉMONTER POUR LE  
NETTOYAGE.

**GLISSIÈRES :**  
AUCUNE DISTINCTION ENTRE  
CELLE DE DROITE ET CELLE  
DE GAUCHE, LA MÊME PIÈCE  
PEUT ÊTRE UTILISÉE DES DEUX  
CÔTÉS

## ARMOIRES POSITIVES / VITRÉES - INOX



- AFFICHAGE **DIGITAL**
- ISOLATION 60 MM **SANS CFC**
- ANGLES INTERNES **ARRONDIS**
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ **ANTI-CORROSION** DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous, plafond & arrière extérieur) en Acier Inoxydable
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Épaisseur isolation de la porte 60 mm
- Panneau de commande électronique frontal avec 1 sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible** fonctionnant au gaz R455A
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- Crémaillères à 28 trous (distance entre les trous de 45 mm)

## ARMOIRES POSITIVES / VITRÉES - INOX



● AT700PV

- **Dotation :**  
3 grilles plastifiées par porte
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Serrure à clé & éclairage LED de série
- **Température :** 0/+10°C
- **Gaz :** R455A

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	VOL. NET (L)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT700PV	470	710 x 800 x 2 030 / 2 100*	590 x 620 x 1 500	3 grilles plastifiées GN 2/1	280	145	<b>2 482</b>
AT1400PV	990	1 420 x 800 x 2 030 / 2 100*	1 300 x 620 x 1 500	6 grilles plastifiées GN 2/1	430	240	<b>4 038</b>

\* Hauteur avec pieds



● AT1400PV

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAT	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT700PV & AT1400PV	<b>38</b>
JGAT	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT700PV & AT1400PV	<b>31</b>
K4PAT	Kit 4 pieds - (110 / 180 H mm)	<b>161</b>
K4RT	Kit 4 roulettes	<b>185</b>



Les crémaillères amovibles rendent l'armoire complètement nettoyable pour garantir un niveau d'hygiène optimal !






GRUPE MONOBLOC  
TROPICALISÉ :  
**FACILEMENT DÉMONTABLE,**  
4 VIS À DÉVISSER

CRÉMAILLÈRES  
TRÈS  
RÉSISTANTES :  
**PEUVENT  
SUPPORTER  
PLUS DE 100 KG**

CRÉMAILLÈRES :  
**SANS VIS / SANS  
SILICONE**

 **DÉMONTAGE  
SANS OUTILS**

SYSTÈME SIMPLE  
D'ENCOCHES = TRÈS  
FACILE À DÉMONTER  
POUR LE NETTOYAGE.

GLISSIÈRES :  
AUCUNE DISTINCTION  
ENTRE CELLE DE DROITE  
ET CELLE DE GAUCHE, LA  
MÊME PIÈCE PEUT ÊTRE  
UTILISÉE DES DEUX CÔTÉS

• AT1400N

**ISOLATION 60 MM SANS CFC**  
(50 MM POUR AT400N)

**PORTE RÉVERSIBLE**  
(UNIQUEMENT AT400N  
& AT700N)  
AVEC KIT KPRAT4 &  
KPRAT

## ARMOIRES NÉGATIVES / INOX



- AFFICHAGE **DIGITAL**
- ISOLATION 60 MM **SANS CFC** (50 MM POUR LE MODÈLE AT400N)
- ANGLES INTERNES **ARRONDIS**
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ **ANTI-CORROSION** DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous, plafond & arrière extérieur) en Acier Inoxydable
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Porte réversible avec kit spécial (**KPRAT4 & KPRAT**) uniquement pour le modèle 1 porte
- Épaisseur isolation de la porte 60 mm
- Panneau de commande électronique frontal avec 2 sondes NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible** fonctionnant au gaz R455A
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- **AT400N** : crémaillères à 24 trous (distance entre les trous de 45 mm)
- **AT700N / AT1400N** : crémaillères à 28 trous (distance entre les trous de 45 mm)



● AT400N



● AT700N



● AT1400N

## ARMOIRES NÉGATIVES / INOX

- Dotation :  
3 grilles plastifiées par porte
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Serrure à clé & éclairage LED de série
- Température : -18/-22°C
- Gaz : R455A

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	VOL. NET (L)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT400N	270	600 x 620 x 1 910 / 2 080*	500 x 450 x 1 350	3 grilles plastifiées 500 x 440 mm	500	90	<b>2 732</b>
AT700N	470	710 x 800 x 2 030 / 2 100*	590 x 620 x 1 500	3 grilles plastifiées GN 2/1	650	120	<b>2 768</b>
AT1400N	990	1 420 x 800 x 2 030 / 2 100*	1 300 x 620 x 1 500	6 grilles plastifiées GN 2/1	700	185	<b>3 859</b>

\* Hauteur avec pieds

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAT4	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT400N	<b>62</b>
GRAT	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT700N & AT1400N	<b>38</b>
JGAT4	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT400N	<b>31</b>
JGAT	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT700N & AT1400N	<b>31</b>
K4PAT	Kit 4 pieds - (110 / 180 H mm)	<b>161</b>
K4RT	Kit 4 roulettes	<b>185</b>
KPRAT4	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT400N	<b>54</b>
KPRAT	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT700N	<b>54</b>



Les crémaillères amovibles rendent l'armoire complètement nettoyable pour garantir un niveau d'hygiène optimal !



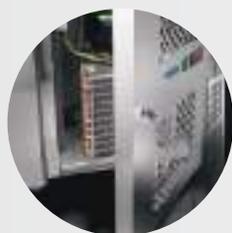
CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE  
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

VERSION AVEC OU  
SANS DOSSERET

• TRG4PSD

GROUPE LOGÉ  
TROPICALISÉ

## TABLES GN 1/1 - POSITIVES AVEC OU SANS DOSSERET



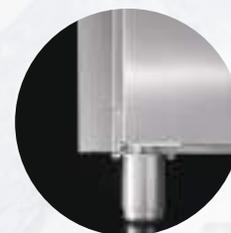
Compartiment moteur  
avec fermeture à clé



Angles intérieurs  
arrondis



Panneau de commande  
électronique frontal



Pieds en acier inoxydable  
réglables en hauteur



### ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 55 mm, sans CFC pour le respect de l'environnement
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)



GRILLE DE PROTECTION DU MOTEUR AVEC SERRURE À CLÉS POUR OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE & MANUTENTION.



● TRG2PSD



● TRG2P

**2 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET**

● **Dotation** : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte ● **Température** : + 2°C / + 8°C

● **Garantie** : 1 an (pièces) ● **Fabrication** : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG2PSD	Sans	R455A	210	1 420 x 700 x 840*	400	220 / 240	102	<b>2 290</b>
TRG2P	Avec		210	1 420 x 700 x 950*	400		107	<b>2 532</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TRG3PSD



● TRG3P

**3 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET**

● **Dotation** : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte ● **Température** : + 2°C / + 8°C

● **Garantie** : 1 an (pièces) ● **Fabrication** : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG3PSD	Sans	R455A	315	1 870 x 700 x 840*	400	220 / 240	120	<b>2 596</b>
TRG3P	Avec		315	1 870 x 700 x 950*	400		125	<b>2 898</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TRG4PSD



● TRG4P

**4 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET**

● **Dotation** : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte ● **Température** : + 2°C / + 8°C

● **Garantie** : 1 an (pièces) ● **Fabrication** : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG4PSD	Sans	R455A	420	2 325 x 700 x 840*	400	220 / 240	135	<b>2 902</b>
TRG4P	Avec		420	2 325 x 700 x 950*	400		145	<b>3 265</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

**ACCESSOIRES**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	<b>31</b>
K4RT	Kit 4 roulettes	<b>185</b>
KTTG12	Kit tiroirs 1/3 + 2/3	<b>655</b>
KTTG2	Kit tiroirs 2 x 1/2	<b>655</b>
KTTG3	Kit tiroirs 3 x 1/3	<b>773</b>



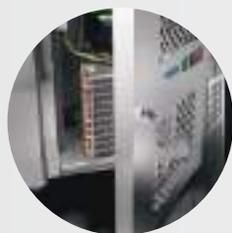
CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE  
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

VERSION AVEC OU  
SANS DOSSERET

• TRG3NSD

GROUPE  
LOGÉ TROPICALISÉ

## TABLES GN 1/1 - NÉGATIVES AVEC OU SANS DOSSERET



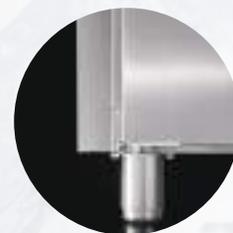
Compartiment moteur  
avec fermeture à clé &  
monobloc extractible



Angles intérieurs  
arrondis



Panneau de commande  
électronique frontal



Pieds en acier inoxydable  
réglables en hauteur



### ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 55 mm, sans CFC pour le respect de l'environnement
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- Équipées de : réchauffeur d'évaporateur, résistance d'écoulement, résistance de bord de porte & vanne thermostatique



GRILLE DE PROTECTION DU MOTEUR AVEC SERRURE À CLÉS POUR OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE & MANUTENTION.

**2 PORTES - NÉGATIVE - AVEC OU SANS DOSSERET**

- Dotation : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte;
- Température : -18°C / -22°C



● TRG2NSD



● TRG2N

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG2NSD	Sans	R455A	210	1 420 x 700 x 840*	550	220 / 240	117	<b>3 121</b>
TRG2N	Avec		210	1 420 x 700 x 950*	550		120	<b>3 363</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

**3 PORTES - NÉGATIVE - AVEC OU SANS DOSSERET**

- Dotation : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte;
- Température : -18°C / -22°C



● TRG3NSD



● TRG3N

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG3NSD	Sans	R455A	315	1 870 x 700 x 840*	550	220 / 240	142	<b>3 709</b>
TRG3N	Avec		315	1 870 x 700 x 950*	550		148	<b>4 012</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

**ACCESSOIRES**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	<b>31</b>
K4RT	Kit 4 roulettes	<b>185</b>
KTTG12	Kit tiroirs 1/3 + 2/3	<b>655</b>
KTTG2	Kit tiroirs 2 x 1/2	<b>655</b>
KTTG3	Kit tiroirs 3 x 1/3	<b>773</b>



CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE  
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

VERSION AVEC OU  
SANS DOSSERET

GRUPE LOGÉ  
TROPICALISÉ

• TRS2PSD

600 MM

## TABLES SNACK- POSITIVES – PROF 600



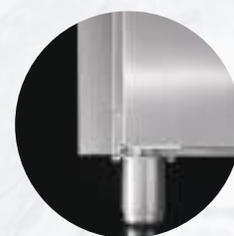
Compartiment moteur qui  
peut être facilement ouvert  
& monobloc extractible



Angles intérieurs  
arrondis



Panneau de commande  
électronique frontal



Pieds en acier inoxydable  
réglables en hauteur



### ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC pour le respect de l'environnement
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)

 GROUPE FRIGORIFIQUE STANDARD MONOBLOC & EXTRACTIBLE

 PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE FRONTAL



● TRS2PSD



● TRS2P

### 2 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

- Dotation : 1 plateau perforé 335 x 460 mm & 2 guides en "L" par porte
- Température : + 2°C / + 8°C

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRS2PSD	Sans	R455A	200	1 460 x 600 x 860*	400	220/240	105	<b>2 198</b>
TRS2P	Avec		200	1 460 x 600 x 960*	400		110	<b>2 336</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TRS3PSD



● TRS3P

### 3 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

- Dotation : 1 plateau perforé 335 x 460 mm & 2 guides en "L" par porte
- Température : + 2°C / + 8°C

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRS3PSD	Sans	R455A	300	1 910 x 600 x 860*	400	220/240	122	<b>2 458</b>
TRS3P	Avec		300	1 910 x 600 x 960*	400		126	<b>2 633</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PPTS	Plateau perforé pour table SNACK	<b>37</b>
JGTST	Jeu de glissière pour table SNACK	<b>31</b>
K4RT	Kit 4 roulettes	<b>185</b>
KTTS12	kit tiroirs 1/3 + 2/3	<b>655</b>
KTTS2	kit tiroirs 2 x 1/2	<b>655</b>
KTTS3	kit tiroirs 3 x 1/3	<b>773</b>



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS

CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE  
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

GROUPE  
LOGÉ TROPICALISÉ

• TRM2P

AVEC ÉVAPORATEUR  
VENTILÉ TRAITÉ  
ANTI-CORROSION  
DE SÉRIE

## MINI TABLE GN 1/1 - 2 PORTES

### PRATIQUE & COMPACTE, PARFAIT POUR LES ESPACES RÉDUITS



• TRM2P

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en plastique réglables en hauteur (80/100 mm)

- **Dotation** : Une grille plastifiée GN 1/1 et une paire de glissière inox en "L" par porte
- **Température** : +4 / +10°C

+ **Garantie** : 1 an (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	GAZ	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRM2P	210	904 x 700 x 880	R455A	400	220/240	80	<b>1 566</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	<b>31</b>
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>



## MINI TABLE À PIZZA - DESSUS GRANIT - 2 OU 3 PORTES

### ÉVAPORATEUR TRAITÉ **ANTI-CORROSION** DE SÉRIE



• TPZM3

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en plastique réglables en hauteur (80/100 mm)
- Plan de travail en granit de haute qualité d'origine italienne
- **Dotation** : Une grille plastifiée GN 1/1 et une paire de glissière inox en "L" par porte
- **Température** : +4 / +10°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZM2	2	272	R455A	904 x 700 x 1 080	400	220/240	110	<b>1 670</b>
TPZM3	3	408	R455A	1 380 x 700 x 1 080	400	220/240	155	<b>2 501</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	<b>31</b>
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>



PLAN DE TRAVAIL & DOSSERET  
EN GRANIT DE HAUTE QUALITÉ  
D'ORIGINE ITALIENNE

HAUTEUR DU  
DOSSERET :  
200 MM

• TPZ27

6 TIROIRS NEUTRES  
DE CAPACITÉ  
600 X 400

PIEDS RÉGLABLES EN  
HAUTEUR (110/180 MM)

## TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT



### ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable (sauf dessous extérieur) en acier galvanisé
- Angles intérieurs arrondis
- Isolation de 40 mm, en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression
- Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC
- Réfrigération ventilée
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible** avec gaz réfrigérant R455A
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Plan de travail & dossier en granit de haute qualité d'origine italienne
- Sous plan isolant



Il est possible d'ajouter une vitrine réfrigérée avec groupe logé tropicalisé indépendant.  
Retrouvez nos vitrinettes à la page suivante.



● TPZ2

**TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT - 2 PORTES**

- Dotation : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 glissières par porte
- Température : +2°C / +4°C

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne + Vitrine compatible : VRI63V

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZ2	R455A	210	1 610 x 750 x 1 030*	400	220/240	226	<b>3 065</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TPZ27

**TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT - 2 PORTES + 6 TIROIRS**

- Dotation : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 glissières par porte + 1 bac en plastique 600 x 400 mm pour chaque tiroir neutre
- Température : +2°C / +4°C

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne + Vitrine compatible : VR203V

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZ27	R455A	210	2 000 x 750 x 1 030*	400	220/240	340	<b>3 876</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TPZ3

**TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT - 3 PORTES**

- Dotation : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 glissières par porte
- Température : +2°C / +4°C

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne + Vitrine compatible : VR2033V

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZ3	R455A	315	2 060 x 750 x 1 030*	400	220/240	308	<b>3 599</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

**ACCESSOIRES**

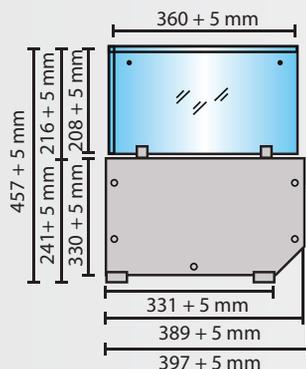
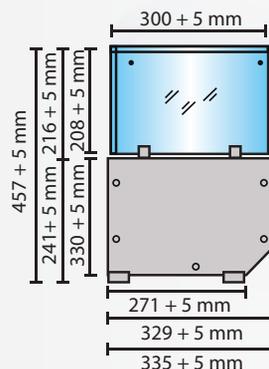
RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	<b>31</b>
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>
KTTPZ12	Tiroirs 1/3 + 2/3	<b>785</b>
KTTPZ2	Tiroirs 2 x 1/2	<b>785</b>
KTTPZ3	Tiroirs 3 x 1/3	<b>921</b>
K4RT	Kit roulettes pour tables prof. 750 mm	<b>185</b>


BACS ET COUVERCLES **NON INCLUS**

• VR153V

PIEDS **RÉGLABLES EN HAUTEUR 20 MM**VITRINES RÉFRIGÉRÉES - **AVEC VITRAGE TEMPÉRÉ****ENTRETIEN FACILE**

- Vitrines entièrement en acier inoxydable avec vitrage droit tempéré, parfaitement adaptées à des bacs : GN 1/2 - **GN 1/3** - **GN 1/4** - GN 1/6 - GN 1/9, d'une hauteur maximale de 150 mm
- Réfrigération statique avec unité de condensation intégrée et contrôle électronique de la température
- Dégivrage à l'arrêt
- Disponible aussi en version sans vitrage et/ou avec groupe logé à gauche (nous consulter)
- **Température** : +3°C/+5°C

VITRINES  
RÉFRIGÉRÉES  
**POUR BACS GN 1/3**VITRINES  
RÉFRIGÉRÉES  
**POUR BACS GN 1/4**



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR NOS TABLES À PIZZA (PAGE 47)

• Température : +3°C/+5°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	POUR TABLE À PIZZA	GAZ	CAPACITÉ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR163V	TPZ2	R455A	6 BACS GN 1/3	1 600 x 389 x 457	220	220/240	33	<b>1 389</b>
VR203V	TPZ27	R455A	8 BACS GN 1/3	2 000 x 389 x 457	220	220/240	37	<b>1 540</b>
VR2033V	TPZ3	R455A	8 BACS GN 1/3	2 030 x 389 x 457	220	220/240	37	<b>1 551</b>



• VR203V

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES GN 1/3 POUR TABLES À PIZZA

• Température : +3°C/+5°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR123V	R455A	4 BACS GN 1/3	1 200 x 389 x 457	220	220/240	31	<b>1 255</b>
VR153V	R455A	5 BACS GN 1/3	1 500 x 389 x 457	220	220/240	33	<b>1 359</b>
VR203V	R455A	8 BACS GN 1/3	2 000 x 389 x 457	220	220/240	37	<b>1 540</b>



• VR124V

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES GN 1/4 POUR TABLES À PIZZA

• Température : +3°C/+5°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR124V	R455A	4 BACS GN 1/4	1 200 x 329 x 457	220	220/240	30	<b>1 176</b>
VR154V	R455A	6 BACS GN 1/4	1 500 x 329 x 457	220	220/240	32	<b>1 275</b>
VR204V	R455A	9 BACS GN 1/4	2 000 x 329 x 457	220	220/240	35	<b>1 436</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
K4PVT	Kit 4 pieds - Hauteur de base : 160 mm - Extension jusqu'à 210 mm	<b>93</b>

BACS GASTRONORMES PAGE 150


BACS ET COUVERCLES **NON INCLUS**CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE  
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

 PROFONDEUR  
DU PLAN DE  
TRAVAIL :  
**325 MM**

•SR3P

GROUPE **TROPICALISÉ**

## SALADETTES 2 OU 3 PORTES - POSITIVES

GRILLE DE PROTECTION DU MOTEUR AVEC SERRURE À CLÉS POUR **OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE & MANUTENTION.**

•SR2P

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 55 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- Évaporateur traité anti-corrosion de série

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 guides par porte
- **Température** : +2 °C/+8°C

➕ **Garantie** : 1 an (pièces)    ➕ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	GAZ	PORTES	CAPACITÉ BACS	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SR2P	R455A	2	7 x GN 1/3	315	1 420 x 700 x 985/1055*	400	220/240	145	<b>3 349</b>
SR3P	R455A	3	10 x GN 1/3	420	1 870 x 700 x 985/1055*	400	220/240	218	<b>3 813</b>

\* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>
JGST	Jeu de glissière pour saladette	<b>33</b>
K4RST	Kit 4 roulettes pour saladette	<b>235</b>

CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE  
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR)  
EN ACIER INOXYDABLE



RETROUVEZ TOUTES  
LES COMPOSITIONS  
DE BACS EN SCANNANT  
CE QR CODE

• SRM2P



BACS & COUVERCLES  
NON INCLUS

AVEC  
ÉVAPORATEUR  
VENTILÉ

GRUPE TROPICALISÉ

## MINI SALADETTE 2 PORTES - GN 1/1



• SRM2P

### ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en plastique réglables en hauteur (80/100 mm)

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 guides par porte
- **Température** : +4 / +10 °C

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SRM2P	R455A	220	904 x 700 x 880	250	220/240	75	<b>1 611</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	<b>32</b>
JGST	Jeu de glissière pour saladette	<b>33</b>
K4RST	Kit 4 roulettes pour saladette	<b>235</b>









## VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



### ENTRETIEN FACILE

- CONSERVE LE MOELLEUX DES VIENNOISERIES ET DES FRIANDS

#### • ENTRETIEN FACILE :

Les portes en verre, les étagères en verre, les supports inox des étagères, les plateaux inférieurs en inox et le bac à eau sont totalement amovibles

#### • CAPACITÉ :

2 x GN 1/1 (VR8002GN) et 3 x GN 1/1 (VR12003GN) + 2 étagères de présentation en verres (645 x 490 x 4 mm pour VR8002GN) (1045 x 490 x 4 mm pour VR12003GN)

- Froid ventilé
- Régulation précise de la température par thermostat électronique +2/+10°C
- Évaporateur placé en partie supérieure pour garantir un froid homogène
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- Gaz R134A sans CFC
- **Livrée sans plat.**



Permet de diversifier l'offre snack & met en valeur vos produits



-  PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE
-  2 ÉTAGÈRES EN VERRE



● VR8002GN

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

- Livrées sans plat • Vitrines non traversantes avec portes coulissantes

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	ÉTAGÈRES EN VERRE (NOMBRES - L X P X H)	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR8002GN	2 étagères 645 x 490 x 4 mm	230	785 x 650 x 735	665 x 620 x 410	390	67	<b>3 261</b>
VR12003GN	2 étagères 1045 x 490 x 4 mm	230	1185 x 650 x 735	1065 x 620 x 410	490	135	<b>4 038</b>

Plateaux  
inférieurs en inoxPortes &  
étagères en verre

Retrouvez **la vitrine chauffante ventilée** dans l'onglet **Maintien au chaud** page 128





VERSION NOIRE

• VM1280N

HAUTEUR DE JUPE  
565 MM

RIDEAU DE NUIT SOUPLE

VERSION BLANCHE

• VM1280B

## VITRINES MURALES



## FROID VENTILÉ

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Cuve 400 mm
- Hauteur de jupe 565 mm
- 3 étagères réglables en hauteur et inclinables profondeur 350 et 300 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Éclairage LED sous le fronton
- Déflecteur vitré en façade
- Rideau de nuit souple

- Température +2 à +4°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Détente par capillaire
- Gaz R452A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud.



La gamme de vitrines compactes de SOFRACOLD est une solution *très compétitive* pour les petits et moyens magasins !



• VM980B



VITRINES MURALES - BLANCHES

• Groupe logé • Gaz R452A

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP. (°C)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	ALIM. (V)	SURF. EXP. (M2)	PRIX € HT
VM680B	+2°/+4°C	680 x 660 x 1 900	1 360	1 778	230	0,83	<b>3 993</b>
VM980B	+2°/+4°C	980 x 660 x 1 900	1 762	2 038	230	1,2	<b>4 115</b>
VM1280B	+2°/+4°C	1 280 x 660 x 1 900	1 997	2 439	230	1,57	<b>4 870</b>

VITRINES MURALES - NOIRES

• Groupe logé • Gaz R452A

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne



• VM980N

RÉF.	TEMP. (°C)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	ALIM. (V)	SURF. EXP. (M2)	PRIX € HT
VM680N	+2°/+4°C	680 x 660 x 1 900	1 360	1 778	230	0,83	<b>3 993</b>
VM980N	+2°/+4°C	980 x 660 x 1 900	1 762	2 038	230	1,2	<b>4 115</b>
VM1280N	+2°/+4°C	1 280 x 660 x 1 900	1 997	2 439	230	1,57	<b>4 870</b>

OPTIONS À LA COMMANDE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
LEDVM6	Eclairage LED par étagère pour vitrine murale largeur 680 mm	<b>338</b>
LEDVM9	Eclairage LED par étagère pour vitrine murale largeur 980 mm	<b>445</b>
LEDVM12	Eclairage LED par étagère pour vitrine murale largeur 1280 mm	<b>629</b>
PVVM6	Porte vitrée pour vitrine murale largeur 680 mm	<b>353</b>
PVVM9	Porte vitrée pour vitrine murale largeur 980 mm	<b>401</b>
PVVM12	Porte vitrée pour vitrine murale largeur 1280 mm	<b>612</b>

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PLVM6	Porte laquée pour vitrine murale largeur 680 mm	<b>445</b>
PLVM9	Porte laquée pour vitrine murale largeur 980 mm	<b>546</b>
PLVM12	Porte laquée pour vitrine murale largeur 1280 mm	<b>777</b>
FCVM	Fermeture à clé par porte	<b>62</b>
KRVM	Kit roulettes	<b>193</b>






SONDE À COEUR  
DE SÉRIE

• CR5

CONVIENT AU REFROIDISSEMENT **RAPIDE DES ALIMENTS SUIVANTS**



PRÉPARATIONS  
TRAITEUR



POISSON



PÂTISSERIE



CRÈME  
GLACÉE



PEUT RECEVOIR **DES GRILLES GN 1/1 OU 600 X 400 MM** AINSI QUE DES BACS POSÉS SUR DES GRILLES (GRILLES ET BACS NON FOURNIS)

- Froid ventilé
- Angles intérieurs arrondis
- Polyuréthane injecté à haute pression (sans CFC), densité 40 kg m<sup>3</sup>
- Porte avec charnière à gauche, épaisseur isolation 50 mm (non réversible)
- Panneau frontale avec carte électronique de contrôle
- Gaz réfrigérant R455A
- Groupe facilement extractible et tropicalisé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dégivrage porte ouverte, sans l'utilisation de résistance ou de gaz chaud
- Bac de récupération des eaux de condensats amovible
- Espace entre les niveaux de 70 mm
- Température ambiante +30°C / taux d'humidité 65%
- Livrée avec des pieds (kit roues en accessoire).



INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN  
**ACIER INOX**  
(fond extérieur en acier galvanisé)



ISOLATION 60 MM  
**SANS CFC**



PORTE AVEC FERMETURE  
**AUTOMATIQUE**  
(joint magnétique)



• CR5

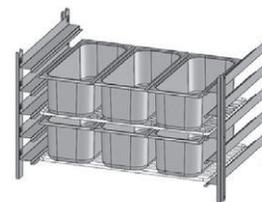
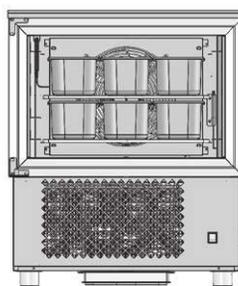
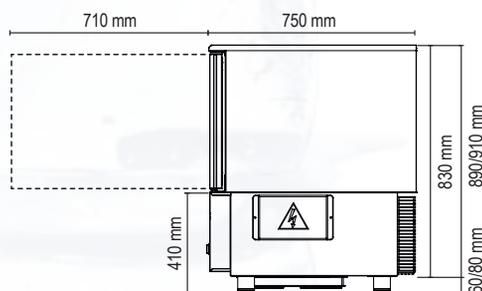
### CELLULE DE REFROIDISSEMENT **CR5**

• Température de fonctionnement : +3°C/-18°C • Gaz réfrigérant : R455A • Espace entre les grilles : 70 mm • Capacité : 5 niveaux GN 1/1 - 600 x 400 mm • Volume : 100 L

• **Dotation** : - Sonde de température de la chambre  
- Sonde à cœur  
- Guides universels GN 1/1 - 600 x 400 mm

+ **Garantie** : 1 an (pièces)  
+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT +70°C/+3°C (KG/EN 90 MIN)	CAPACITÉ DE CONGÉLATION +70°C/-18°C (KG/EN 240 MIN)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> CR5	20	12	610 x 430 x 390	750 x 750 x 890/910	1 300	220 / 240 V 1P - 50 Hz	92	<b>2 940</b>



### ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITRCR5	Kit 4 roues (Hauteur totale de l'appareil avec roues : 940 mm)	<b>232</b>



**S** UNIVERS  
**SNACKING**

## SOMMAIRE

# UNIVERS SNACKING

### GRILLS

60 - PANINI GRILLS / SPÉCIAL SANDWICH

62 - GRILLS VITROCÉRAMIQUES

64 - WOOD STEAK GRILLS

### PLAQUES À SNACKER

66 - FONTES ÉPAISSES / ÉLECTRIQUES

68 - SÉRIE ECO / ÉLECTRIQUES & GAZ

69 - ACIER GAZ

70 - ACIER DÉCARBURÉ / INOX

71 - VITROCÉRAMIQUES ÉLECTRIQUES

### SHOARMAS

72 - SHOARMAS VITROCÉRAMIQUES  
ÉLECTRIQUES

72 - SHOARMAS BRÛLEUR CÉRAMIQUE GAZ

73 - FUMOIRS ÉLECTRIQUES 1 ÉTAGE

73 - FUMOIRS ÉLECTRIQUES 2 ÉTAGES

### FRITEUSES

74 - FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

76 - CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

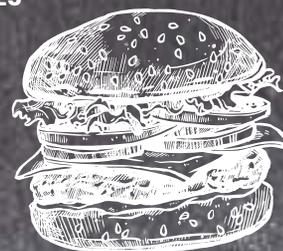
77 - FRITEUSES ÉLECTRIQUES À POSER

79 - FRITEUSES ÉLECTRIQUES SUR COFFRE

80 - ÉLECTRIQUES SUPER PUISSANTES

82 - FORAINES GAZ

83 - GAZ SUR COFFRE





## GRILLS PANINI - PETITS &amp; GRANDS MODÈLES SIMPLES &amp; DOUBLES



■ FLEXIBLE IP54 :  
FLEXIBLE ÉLECTRIQUE QUI EST  
DANS UNE GAINÉ 100% ÉTANCHE



■ OUIES EN FORME DE V  
PERMETTANT UNE  
CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR



■ UNE IMPORTANTE JUPE  
POUR UNE SÉCURITÉ  
MAXIMALE



 FABRICATION FRANÇAISE

- Simple et rapide à réaliser, le panini est un produit à forte marge
- Amortissement très rapide
- Usage simple : la cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de «Qualité fait Maison»
- Les plaques de fonte se positionnent parfaitement sur le panini en fonction de son épaisseur
- Entretien facile
- Compact, peu encombrant (se place facilement sur un plan de travail).
- La partie supérieure est fixée sur un axe qui permet de positionner parfaitement la fonte sur le produit à cuire.
- Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur) chromés polis • Récupérateur amovible 1 ou 2 voyants de contrôle • 1 ou 2 thermostats 300° C • 1 câble électrique sur le modèle simple • 2 câbles électriques sur le modèle double



- 1 **PLAQUE DE FONTE : FONTE COULÉE** =
  - permet une accumulation de chaleur et donc une grande inertie
  - bénéficie d'une économie d'énergie car une fois la température atteinte, le bulbe du thermostat qui est en contact direct avec la fonte viendra couper l'alimentation de la résistance et l'appareil fonctionnera en autonomie.
- 2 **RÉSISTANCES SOUS LA PLAQUE** = permet de couvrir toute la surface de chauffe et donc d'obtenir une cuisson homogène des produits
- 3 **FLEXIBLE IP54** = le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100% étanche (unique sur le marché)
- 4 **OUÏES** = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
- 5 **JUPE** = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner le grill panini contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
- 6 **POIGNÉE ERGONOMIQUE** : épaisseur de 3 mm =
  - permet une meilleure prise en main
  - empêche de glisser et la surchauffe de cette partie fournit une protection parfaite pour l'utilisateur

**GRILLS PANINI PETITS & GRANDS MODÈLES**



● PPM1



● PGM2



- **Capacité :**
  - PPM1 : 2 pièces - PGM1 : 3 pièces
  - PPM2 : (2 x) 2 à 3 pièces - PGM2 : (2 x) 3 pièces
- **Débit :**
  - PPM1 : 50/60 pièces / heure - PGM1 : 120 pièces / heure
  - PPM2 : 100 à 120 pièces / heure - PGM2 : 240 pièces / heure
- **Fournis avec** un espaceur

+ **Garantie** : 1 an (pièces)      + **Fabrication** : Française

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS* (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PETITS MODÈLES SIMPLES &amp; DOUBLES</b>								
PPM1	2	220-240	260 x 240	295 x 433 x 301	2 000	8,7 A	19	<b>840</b>
PPM2	4	220-240	2 x (260 x 240)	590 x 433 x 301	(2 x)** 2 000	8,7 A / cordon	36	<b>1 423</b>
<b>GRANDS MODÈLES SIMPLES &amp; DOUBLES</b>								
PGM1	2	220-240	360 x 240	395 x 429 x 301	3 000	13 A	24	<b>1 100</b>
PGM2	4	220-240	2 x (360 x 240)	800 x 429 x 301	(2 x)** 3 000	13 A / cordon	45	<b>1 483</b>

\* Dimensions de l'appareil fermé    \*\* 2 cordons d'alimentation

**ACCESSOIRE**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GMIN01	Minuterie aimantée sonore	<b>40</b>



POIGNÉE INOX

PLAQUE VITRO RAINURÉE

RAYONNEMENT INFRAROUGE  
DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES

• 10192VRL

TIROIR ENTièrement  
AMOVIBLE

## GRILLS VITRO SIMPLES



• 10192VRL

- NETTOYAGE FACILE
- GARANTIE UNE CUISSON SANS DÉGAGEMENT DE FUMÉE
- MONTER RAPIDE EN TEMPÉRATURE 270°C EN 2 MIN 30

- Thermostat de chaleur 0-350°C
- Poignée inox
- Minuterie électronique pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants
- Voyant de contrôle
- Tiroir amovible & lavable en machine
- Cadran INOX amovible de série (à positionner sur la partie inférieure) : cuisson plus rapide et plus homogène
- Débit : 3 paninis en 1 min 45 à 270°C soit plus de 90 paninis à l'heure

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PLAQUES		ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10192VRL		inf lisse sup rainurée	230	335 x 304	390 x 600 x 260	3 000	14	1 271
10192VRR		inf et sup rainurée	230	335 x 304	390 x 600 x 260	3 000	14	1 539
10192VLL		inf et sup lisse	230	335 x 304	390 x 600 x 260	3 000	14	1 539



## GRILLS VITRO DOUBLES



- NETTOYAGE FACILE
- GARANTIE UNE CUISSON SANS DÉGAGEMENT DE FUMÉE
- MONTER RAPIDE EN TEMPÉRATURE 270°C EN 2 MIN 30

- 2 thermostats de chaleur 0-350°C
- 2 poignées inox
- 2 minuteries électroniques pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants
- Voyants de contrôles
- 2 tiroirs amovibles et lavables en machine
- 2 cadrans INOX amovibles de série (à positionner sur la partie inférieure) : cuisson plus rapide et plus homogène
- 2 alimentations.
- **Débit** : 6 paninis en 1 min 45 à 270°C soit plus de 180 paninis à l'heure

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PLAQUES		ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10232VRL		inf lisse sup rainurée	230	(2x) 335 x 304	780 x 600 x 260	(2 x) 3 000	20	<b>1 911</b>
10232VRR		inf et sup rainurée	230	(2x) 335 x 304	780 x 600 x 260	(2 x) 3 000	20	<b>1 786</b>
10232VLL		inf et sup lisse	230	(2x) 335 x 304	780 x 600 x 260	(2 x) 3 000	20	<b>1 955</b>



- ✔ **SYSTÈME CHARCOAL AVEC PIERRES RÉFRACTAIRES**
- ✔ **CONFÈRE À LA VIANDE UN GOÛT DE CUISSON AU FEU DE BOIS**

• 14076A

## SYSTÈME CHARCOAL (GAZ)



• 14076A

### WOOD STEAK GRILL GAZ - PROFONDEUR ET LARGEUR

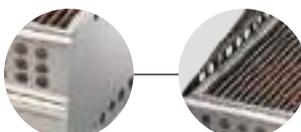
• Bâti inox • 1 tiroir de propreté • Double parois • Sécurité • Thermocouple • Les pierres volcaniques sont posées sur une grille en inox • La grille de cuisson avec poignée est en inox • Allumage manuel.

**Capacité :** 10 / 12 pièces

**Débit :** 60 / 80 pièces / heure

+ **Garantie :** 2 ans (pièces)

+ **Fabrication :** Européenne



Bâti **inox**

Double **parois**

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
14076A	BP	350 x 530	Ext : 365 x 590 x 330	9 000	25	<b>1 017</b>
14096A	BP	530 x 350	Ext : 545 x 420 x 330	9 000	25	<b>991</b>

\* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel



• 14156A

### WOOD STEAK GRILL GAZ - DOUBLE

• Bâti inox • 2 tiroirs de propreté • Double parois • Veille de sécurité • Thermocouple • Les pierres volcaniques sont posées sur une grille en inox • La grille de cuisson avec poignée est en inox • Allumage piezo.

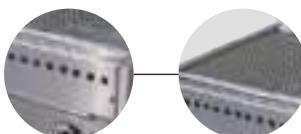
**Capacité :** 10 / 18 pièces

**Débit :** 80 / 100 pièces / heure

**Consommation gaz :** 1,42 kg/h

+ **Garantie :** 2 ans (pièces)

+ **Fabrication :** Européenne



Bâti **inox**

Double **parois**

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
14156A	BP	720 x 540	Ext : 780 x 680 x 330	18 000	40	<b>1 932</b>

\* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel

**ROBUSTE, ENTIÈREMENT FABRIQUÉ EN ACIER INOXYDABLE**

● PBI90

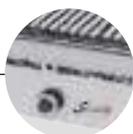
**GRILLS À PIERRE DE LAVE RÉGLABLES**

- Grills à pierres volcaniques réfractaires
- Goulotte de récupération des graisses sur le devant (amovible)
- Thermocouple
- Grilles inox en V réglables en hauteur

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Grills à pierres volcaniques



Thermocouple

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PBI60	BP	540 x 475	600 x 550 x 250	15 100	50	<b>2 780</b>
PBI90	BP	820 x 475	900 x 550 x 250	22 700	70	<b>3 544</b>

\* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel

**GRILLES INCLINABLES**

● PBV90

**GRILLS À PIERRE DE LAVE INCLINABLES**

- Grills à pierres volcaniques réfractaires
- Goulotte de récupération des graisses sur le devant (amovible)
- Thermocouple
- Grilles inox inclinables permettant un écoulement naturel de la graisse vers la goulotte de récupération.

**Consommation gaz au détendeur :**

- PBV60 : 0,41 gr/h
- PBV90 : 0,62 gr/h

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Grills à pierres volcaniques



Thermocouple

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PBV60	BP	540 x 475	600 x 550 x 250	15 100	50	<b>3 000</b>
PBV90	BP	820 x 475	900 x 550 x 250	22 700	70	<b>3 852</b>

\* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel

**ACCESSOIRE**

- Une sciure de première qualité indispensable pour obtenir un goût et une saveur unique lors du fumage.

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SPR5K	Pierres réfractaires (sac de 5 kg)	<b>31</b>



Le **WOOD STEAK GRILL GAZ** *Confère à la viande un goût de cuisson au feu de bois*, et est destiné à la cuisson de viandes rouges, viandes blanches, poissons et crustacés, saucisses, hamburgers, steaks et toutes sortes de spécialités grillées (brochettes, lard, jambon, etc.)



• PHFIL

PROTECTIONS  
ANTI-ÉCLABOUSSURES

OUIES EN FORME DE V

1 THERMOSTAT 300°C

## L'INFRA GRILLS FONTE ÉPAISSE / ÉLECTRIQUES

■ RÉCUPÉRATEUR  
DE GRAISSES■ OUIES EN FORME DE V  
PERMETTANT UNE  
CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR■ UNE IMPORTANTE JUPE  
POUR UNE SÉCURITÉ  
MAXIMALE

- Bon rapport de la surface de la plaque, par rapport à la puissance, ainsi que son épaisseur, qui sont les paramètres indispensables pour une cuisson rapide et de qualité
- Idéal pour les hamburgers, escalopes, steaks, saucisses, buns, bacon, lard...
- L'épaisseur de la plaque de fonte permet d'accumuler une grande partie de la chaleur et fait économiser de l'électricité.
- Grâce à l'épaisseur de la fonte, la viande est saisie instantanément et conserve tout son moelleux. Cette plaque est équipée d'un rebord anti-éclaboussure et de 1 thermostat pouvant chauffer jusqu'à 300°C qui assure une régulation parfaite de la chaleur.
- Les plaques de fonte pleine permettent une grande accumulation et une bonne répartition de la chaleur sur toute la superficie de la plaque : forte accumulation de chaleur = économie d'énergie.



FONTE PLEINE = FORTE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



CUISSON UNIFORME ET FORTE CONCENTRATION DURABLE DE LA CHALEUR

• PHFIL

## L'INFRA GRILLS FONTE ÉPAISSE / ÉLECTRIQUES



• PHFIR

### PLAQUES HAMBURGERS SIMPLES

• Protections anti-éclaboussures • 1 thermostat 300°C • 1 voyant de contrôle.

Débit : 64 pièces / heure

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



1 thermostat  
300°C



1 voyant de  
contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PHFIL	Lisse	230	360 x 240	395 x 369 x 216	1800	13,5	<b>846</b>
PHFIR	Rainurée	230	360 x 240	395 x 369 x 216	1800	13,5	<b>846</b>



• PHF2L

### PLAQUES HAMBURGERS DOUBLES

• Protections anti-éclaboussures • 2 thermostats 300°C • 2 voyants de contrôle.

Débit : 96 pièces / heure

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



1 thermostat  
300°C



1 voyant de  
contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PHF2L	Lisse	230	530 x 240	573 x 369 x 216	2400	18,5	<b>1 064</b>
PHF2R	Rainurée	230	530 x 240	573 x 369 x 216	2400	18,5	<b>1 064</b>





• ECOE60



PLAQUE ACIER ÉPAISSEUR 6 MM



GOULOTTE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES AMOVIBLE

## PLAQUES HAMBURGERS ACIER / SÉRIE ECO



ECOE60 •

## PLAQUES À SNACKER ACIER - ÉLECTRIQUES - SÉRIE ECO PLAQUE 6 MM

- Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis
- Plaque acier lisse épaisseur 6 mm
- Goulotte de récupération des graisses amovible
- Résistances inox
- Contrôle thermostatique 50°C-300°C
- Témoin lumineux de fonctionnement

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne



Plaque acier lisse



Résistances inox

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ECOE60	Lisse	230/1/T	590 x 390	2	610 x 435 x 190	4 100	22	<b>1 051</b>
ECOE75	Lisse	230/1/T	750 x 390	2	760 x 435 x 190	4 000	27	<b>1 102</b>



ECO75 •

## PLAQUES À SNACKER ACIER - GAZ - SÉRIE ECO PLAQUE 6 MM

- Plaque acier laminé épaisseur 6 mm
- Allumage piezo électrique
- Robinet de sécurité avec thermocouple
- Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis
- Goulotte de récupération des graisses amovible
- Position plein feu et ralenti
- Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne



Plaque acier laminé



Position plein feu et ralenti

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ECO45	Lisse	BP	440 x 390	1	460 x 435 x 190	4 100	15	<b>781</b>
ECO75	Lisse	BP	740 x 390	2	776 x 435 x 190	8 700	26	<b>970</b>
ECO90	Lisse	BP	890 x 390	3	910 x 435 x 190	12 700	30	<b>1 217</b>



• NS600A

-  HAUTE TEMPÉRATURE = SAISIE INSTANTANÉE
-  FORTE ACCUMULATION DE CHALEUR GRÂCE À L'ÉPAISSEUR DE LA PLAQUE (8 MM) = ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
-  PLAQUE ACIER AMOVIBLE POUR NETTOYAGE ET ACCÈS FACILE AUX BRÛLEURS



## PLAQUES HAMBURGERS ACIER / GAZ

### PLAQUES HAMBURGER GAZ 1 BRÛLEUR

• L'épaisseur importante de la plaque d'acier de 8 mm évite la chute de température = Économie d'énergie • Construction inox 18/8 • Thermocouple • Robinet de sécurité • Position ralentie et maximum • Protecteurs latéraux soudés hermétiquement à la plaque • Valve de réglage maximum et minimum avec électrovalve de sécurité • Extraction facile du collecteur de graisse pour le nettoyage • Injecteurs gaz naturel inclus.

**Capacité :** 6 / 9 pièces  
**Débit :** 30 / 60 pièces / heure



• NS300A

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Construction  
inox 18/8



Plaque d'acier de  
8 mm d'épaisseur

RÉF.	PLAQUES	GAZ	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NS300A	Lisse	BP	300 x 400	330 x 465 x 277	3 200	18	<b>846</b>
NR300	Rainurée	BP	300 x 400	330 x 465 x 277	3 200	18	<b>961</b>

### PLAQUES HAMBURGER GAZ 2 BRÛLEURS

**Capacité :** 18 / 20 pièces  
**Débit :** 100 / 120 pièces / heure



• NR600

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Construction  
inox 18/8



Plaque d'acier de  
8 mm d'épaisseur

RÉF.	PLAQUES	GAZ	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NS600A	Lisse	BP	600 x 400	590 x 465 x 277	6 400	32	<b>1 238</b>
NR600	Rainurée	BP	600 x 400	590 x 465 x 277	6 400	32	<b>1 392</b>



• PSE600I

- 👍 **IDÉALES POUR SAISIR RAPIDEMENT LES VIANDES, LE BACON, LES POISSONS, LES HAMBURGERS, LES SAUCISSES, LES LÉGUMES ET LES OIGNONS**
- 👍 **IDÉALES POUR LA CUISSON DES OEUFS SUR LE PLAT OU DES OMELETTES**
- 👍 **DISPONIBLES EN 2 VERSIONS :  
PLAQUE ACIER DÉCARBURÉ OU PLAQUE INOX**

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

#### • Construction tout inox

- 1 à 3 résistances Incoloy, qui couvrent toute la surface de cuisson
- 1 à 3 commutateurs
- Thermostats 0-300°C
- Voyants de mise sous tension
- Voyants thermostatiques
- Pieds réglables
- Tiroir entièrement amovible pour la récupération des jus et des graisses

### PLAQUES GAZ

#### • Construction tout inox

- 1 à 3 brûleurs en étoile, qui couvrent toute la surface de cuisson
- 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti
- Bouton d'allumage Piezo
- Thermocouples de sécurité
- Livrées en butane propane avec injecteurs de rechange gaz naturel
- Pieds réglables
- Tiroir entièrement amovible pour la récupération des jus et des graisses



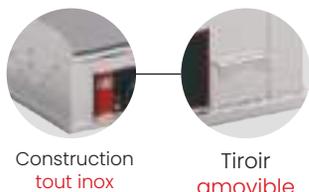
PSE900A •

### PLAQUES À SNACKER ACIER DÉCARBURÉ

- Plaques de cuisson en acier décarburé (10 mm d'épaisseur) : bonne résistance au frottement nettoyage facilité
- **Entretien facile** : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible et lavable en machine
- \*nombre de câbles d'alimentation

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



Construction tout inox

Tiroir amovible

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> PSE400A	Lisse	230	400 x 400	1	400 x 475 x 230	3 000	22	<b>571</b>
<b>N</b> PSE600A	Lisse	(2 x)* 230	600 x 400	2	600 x 475 x 230	(2 x) 3 000	32	<b>762</b>
<b>N</b> PSE900A	Lisse	(3 x)* 230	900 x 400	3	900 x 475 x 230	9 000	44	<b>998</b>
<b>N</b> PSG400A	Lisse	BP	400 x 400	1	400 x 475 x 230	3 200	22	<b>607</b>
<b>N</b> PSG600A	Lisse	BP	600 x 400	2	600 x 475 x 230	6 400	32	<b>810</b>
<b>N</b> PSG900A	Lisse	BP	900 x 400	3	900 x 475 x 230	9 600	46	<b>1 057</b>



PSG400I •

### PLAQUES À SNACKER INOX

- Plaque de cuisson 100% inox (8 mm d'épaisseur + 2 mm de plaque d'aluminium = système de cuisson bi-métal) emboutie en une seule pièce : très bon transfert de température avec une répartition homogène de la chaleur sur l'ensemble de la plaque
- Livrée avec une spatule en bois
- **Entretien facile** : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible et lavable en machine

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



Construction tout inox

Tiroir amovible

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> PSE400I	Lisse	230	400 x 450	1	400 x 450 x 190	3 500	19	<b>617</b>
<b>N</b> PSE600I	Lisse	230	600 x 450	2	600 x 450 x 190	3 500	29	<b>812</b>
<b>N</b> PSG400I	Lisse	BP	400 x 450	1	400 x 450 x 190	5 500	22	<b>656</b>
<b>N</b> PSG600I	Lisse	BP	600 x 450	2	600 x 450 x 190	5 500	32	<b>865</b>



• 23132S

- NETTOYAGE FACILE DE LA SURFACE**
- DE CHAQUE CÔTÉ DE LA PLAQUE AINSI QU'À L'ARRIÈRE, UNE PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE INTÉGRÉE À LA TÔLERIE**
- PLAQUE VITRO EN CONTACT DIRECT AVEC LA RÉSISTANCE, CE QUI PERMET UNE CHAUFFE INSTANTANÉE**
- CUISSON DE DIVERS ALIMENTS EN SÉQUENCE SANS MÉLANGER LES SAVEURS ET SANS ATTACHER**



- INNOVATION SOFRACA : **AUCUN JOINT APPARENT**
- LE CÂBLE DE SORTIE ÉLECTRIQUE EST **INTÉGRÉ DANS LA TÔLERIE** AFIN DE NE PAS PRENDRE DE PLACE
- LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES POSSÈDE DES BORDS ANTI-DÉBORDEMENT : **UNIQUE SUR LE MARCHÉ**
- PLUS PRATIQUE : PAS DE RAINURES **DANS LESQUELLES LES DÉCHETS PEUVENT S'INFILTRER**



23132S •

### PLAQUES HAMBURGERS VITROCÉRAMIQUE I

- Plaque de cuisson en vitrocéramique de 4 mm • Bâti inox (AISI 430) • Récupérateur de graisse
- 1 thermostat • 1 voyant de contrôle • Câble + prise.

**Capacité :** 10 / 12 pièces  
**Débit :** 175 / 200 pièces / heure

- Garantie :** 3 ans (pièces)
- Fabrication :** Française



Bâti inox (AISI 430)



1 voyant de contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23132S	Vitro	230	320 x 478	410 x 720 x 120	2 500	11	<b>977</b>
23152S	Vitro	230	478 x 320	570 x 500 x 120	2 500	11	<b>977</b>



• 23142S

### PLAQUES HAMBURGERS VITROCÉRAMIQUE II

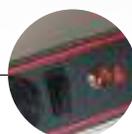
- Plaque de cuisson en vitrocéramique de 4 mm • Bâti inox (AISI 430) • Récupérateur de graisse
- 2 thermostats • 2 voyants de contrôle • Câble + prise.

**Capacité :** 20 / 25 pièces  
**Débit :** 350 / 400 pièces / heure - 2 plaques

- Garantie :** 3 ans (pièces)
- Fabrication :** Française



Bâti inox (AISI 430)



2 voyants de contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23142S	Vitro	230	610 x 478	700 x 714 x 118	5 000	22	<b>1 993</b>



• SK4G

- RAPIDITÉ DE CHAUFFAGE GRÂCE À SES BRÛLEURS EN VITROCÉRAMIQUES**
- FACILITÉ DE NETTOYAGE**
- IDÉAL POUR LA CUISSON SPECTACLE**



• SK5E

### SHOARMAS VITRO ÉLECTRIQUE

- Le shoarma vitrocéramique est l'appareil idéal pour la cuisson spectacle.
  - Réglage très facile de la broche face à la source de chaleur.
  - La broche avec la viande se place donc toujours très facilement et rapidement dans le grill, et peut changer de position ou être enlevée tout aussi aisément.
  - Indépendance de fonctionnement des éléments chauffants grâce aux thermostats.
- 1 moteur 230 V • 1 thermostat indépendant • 1 tiroir de propreté • Construction tout inox

**+ Garantie : 1 an (pièces)**

RÉF.	RÉSISTANCES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ MAX. (KG)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SK4E	4	400	550 x 715 x 1 065	40 - 60	7 200	40	<b>2 070</b>
SK5E	5	400	550 x 715 x 1 230	60 - 80	9 000	45	<b>2 379</b>



• SK5G

### SHOARMAS BRÛLEUR CÉRAMIQUE GAZ

- Réglage très facile de la broche face à la source de chaleur.
- La broche avec la viande se place donc toujours très facilement et rapidement dans le grill, et peut changer de position ou être enlevée tout aussi aisément.
- Indépendance de fonctionnement des éléments chauffants grâce aux robinets de précision.

**Attention : sans alimentation il est impossible de tourner la broche manuellement**

- 1 moteur 230 V • 3 ou 4 robinets de réglage (suivant les modèles) • 1 tiroir de propreté • Injecteur butane propane + injecteur gaz naturel fourni • Construction tout inox

**+ Garantie : 1 an (pièces)**

RÉF.	RÉSISTANCES	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ MAX. (KG)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SK4G	4	BP	550 x 715 x 1 065	40 - 60	13 000	40	<b>1 514</b>
SK5G	5	BP	550 x 715 x 1 230	60 - 80	16 250	45	<b>1 700</b>

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SKRL4	Réflecteurs latéraux pour 4 brûleurs	<b>144</b>

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SKRL5	Réflecteurs latéraux pour 5 brûleurs	<b>155</b>



- Un bon fumage tel qu'il est pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : **le salage, le séchage et le fumage.**
- Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, sans dessécher ou croûter le produit.
- La fumée est produite par combustion lente de la sciure de chêne et refroidie dans l'appareil **pour un fumage homogène.**
- Fumez à la sciure de bois, **de hêtre de préférence**, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viande (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) **à un coût très économique !**
- Épingle chauffante avec minuterie permettant **l'allumage automatique et la combustion de la sciure.**
- **Livrés avec recharge de sciure de chêne première qualité**, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.



## FUMOIRS

### FUMOIRS À 1 ÉTAGE

- Fumoirs à 1 étage : modèles 04FM2 (grille de cuisson 400 x 600 mm) et 04FM3 (grille de cuisson 400 x 800 mm).



• 04FM2 - 04FM3

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	ALIM. (V)	GRILLE DE CUISSON (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
04FM2	230/1/T	400 X 600	715 x 415 x 230	250	16	<b>1 058</b>
04FM3	230/1/T	400 X 800	1 000 x 410 x 200	250	18	<b>1 429</b>

### FUMOIRS À 2 ÉTAGES

- Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie • Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm et grille de cuisson supérieure 345 x 545 mm.



• 04FM4

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	ALIM. (V)	GRILLE DE CUISSON (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
04FM4	230/1/T	Sup. : 545 X 345 Inf. : 600 X 400	715 x 415 x 360	250	21	<b>1 450</b>

### ACCESSOIRE

- Une sciure de première qualité indispensable pour obtenir un goût et une saveur unique lors du fumage.



• 04FSC

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
04FSC	Sachet de 500 g de sciure spéciale	<b>14</b>



## FRITEUSES DE TABLE - ÉLECTRIQUES

■ **Qualité et durabilité**

Entièrement en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer.

■ **Cuve inox**

Emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage et garantissant une hygiène optimale.

■ **Robinet de vidange**

Robinet frontal avec un bouchon qui se dévisse facilement pour la vidange



- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- 3 LEDS de contrôle pour l'aide à la cuisson
- Système dialogue : efficacité maximale, le corps de chauffe continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Zone froide sous le corps de chauffe pour la récupération des déchets, ralentit la dégradation de l'huile
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- **Livrée avec un couvercle**



**FRITEUSES EN TROIS PARTIES**

Pour un entretien et un nettoyage facile : la cuve et le châssis sont lavables au lave-vaisselle.

**FRITEUSES DE TABLE - ÉLECTRIQUES**

**+** Garantie : 1 an (pièces)



• FE7L1, FE7L1-400V & FE7L1-400VT



• FE7L2, FE7L2-400V & FE7L2-400VT

RÉF.	PRODUCTION PAR HEURE (KG)	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS HORS TOUT (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>Friteuses 1 cuve</b>							
FE7L1	7 - 9 <sup>(1)</sup> 8 - 11 <sup>(2)</sup>	7	230	280 x 450 x 420	3 600	10	<b>1 436</b>
FE7L1-400V	7 - 9 <sup>(1)</sup> 8 - 11 <sup>(2)</sup>	7	400	280 x 450 x 420	3 600	10	<b>1 436</b>
FE7L1-400VT	10 - 12 <sup>(1)</sup> 10 - 15 <sup>(2)</sup>	7	400	280 x 450 x 420	4 600	10	<b>1 569</b>
<b>Friteuses 2 cuves</b>							
FE7L2	14 - 18 <sup>(1)</sup> 16 - 22 <sup>(2)</sup>	(2 x) 7	(2 x) 230	560 x 450 x 420	(2 x) 3 600	18	<b>2 682</b>
FE7L2-400V	14 - 18 <sup>(1)</sup> 16 - 22 <sup>(2)</sup>	(2 x) 7	(2 x) 230	560 x 450 x 420	(2 x) 3 600	18	<b>2 682</b>
FE7L2-400VT	20 - 24 <sup>(1)</sup> 20 - 25 <sup>(2)</sup>	(2 x) 7	(2 x) 400	560 x 450 x 420	(2 x) 4 600	18	<b>2 948</b>

(1) frites surgelées / (2) frites non surgelées

**ACCESSOIRES**



• PF7L



• TF1

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PF7L	Panier pour friteuse 7 litres	220 x 235 x 108	<b>102</b>
TF1	Table en INOX pour friteuse 1 cuve	290 x 370 x 650	<b>1 452</b>
TF2	Table en INOX pour friteuse 2 cuves	568 x 370 x 650	<b>1 452</b>
GP7L	Grille à poisson	222 x 270	<b>34</b>



## CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE



15012R ●

 CAPACITÉ : 5 KG DE FRITES

MAINTIEN À TEMPÉRATURE DES PRODUITS CUITS AU PRÉALABLE DANS UNE FRITEUSE (FRITES, LÉGUMES, FRITURES, ETC.)

- Construction tout inox
- 2 sources de chauffe indépendantes (résistance céramique supérieure et résistance blindée inférieure sous le bac), sélectionnées par commutateur et régulées par thermostat (20-90°C)
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité et bac incurvé d'égouttage totalement amovible.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

Construction  
tout inoxVidange  
par robinet

RÉF.	CAPACITÉ (KG)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
15012R	5	230	ext. : 400 x 600 x 570 int. : 290 x 320 x 180	850	20	<b>1 041</b>



Produit indispensable du matériel de restauration vous permettant le maintien au chaud de toutes vos fritures



• ACF69N

- CARROSSERIE TOUT INOX
- 8 ET 2 X 8 LITRES ÉQUIPÉES D'UN RELAIS DE PUISSANCE
- RÉSISTANCE ET CUVE AMOVIBLES POUR UN ENTRETIEN AISÉ

## FRITEUSES DE TABLE AVEC ROBINET DE VIDANGE



### FRITEUSES DE TABLE 1 ET 2 CUVES - 4 & 8 LITRES

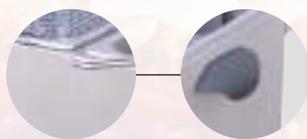
• Design arrondi • Carrosserie tout inox • Équipées d'une zone froide • Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé • Poignées sur les côtés • Livrées avec un couvercle • Contrôle thermostatique • Thermostat gradué de 0°C à 190°C • Voyant de contrôle • Thermostat de sécurité.

**Modèles 8 L & 2 x 8 L :** équipées d'un relais de puissance et d'un robinet de vidange



• ACF68N

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Carrosserie tout inox

Poignées sur les côtés

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS SANS POIGNÉES (L X P X H) (MM)	PANIER (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FRITEUSES DE TABLE 1 CUVE - 4 &amp; 8 LITRES</b>							
ACF34N	4	230/1/T	185 x 430 x 350	140 x 250 x 100	2 800	6	<b>274</b>
ACF68N	8	230/1/T	275 x 430* x 380	220 x 250 x 100	3 600	8	<b>348</b>
<b>FRITEUSES DE TABLE 2 CUVES - 4 &amp; 8 LITRES</b>							
ACF35N	4 + 4	230/1/T	370 x 430 x 350	(2 x) 140 x 250 x 100	(2x) 2 800	10	<b>527</b>
ACF69N	8 + 8	230/1/T	540 x 430* x 380	(2 x) 220 x 250 x 100	(2x) 3 600	12	<b>649</b>

\* Profondeur avec robinet +55 mm

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFACF4L	Panier pour friteuses ACF34N et ACF35N	140 x 250 x 100	<b>30</b>
PFACF8L	Panier pour friteuses ACF68N et ACF69N	220 x 250 x 100	<b>46</b>



● ACFE101N

## FRITEUSES DE TABLE 1 CUVE - 10 LITRES

- Carrosserie tout inox
- Équipée d'un robinet de vidange et d'une zone froide
- Résistance amovibles pour un entretien aisé
- Livrée avec un couvercle
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité
- Équipée d'un relais de puissance.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)*	PANIER (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACFE101N	10	230/1/T	300 x 480 x 340	220 x 250 x 100	3 600	10	<b>543</b>

\* Profondeur avec robinet +35 mm

## FRITEUSES DE TABLE 2 CUVES - 10 LITRES



● ACFE102N

- Carrosserie tout inox
- Équipée d'un robinet de vidange et d'une zone froide
- Résistance amovibles pour un entretien aisé
- Livrée avec un couvercle
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité
- Équipée d'un relais de puissance.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)*	PANIER (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACFE102N	10 + 10	230/1/T	600 x 480 x 340	(2 x) 220 x 250 x 100	(2x) 3 600	19	<b>1 042</b>

\* Profondeur avec robinet +35 mm

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFACFE10L	Panier pour friteuses ACFE101N et ACFE102N	220 x 250 x 100	<b>55</b>



Une fabrication spécialement étudiée pour les professionnels de la restauration avec une ou deux cuves emboutie(s), un ou deux robinets de vidange placés à l'avant de la friteuse ainsi qu'un ou deux thermostat(s) pour régler la température



RÉSISTANCES ROBUSTES &  
SURPUISSANTES

ACCÈS FACILE AUX  
RÉSISTANCES = NETTOYAGE AISÉ

• 92224C

## FRITEUSE SUR COFFRE 2 BACS



• 92224C



12 KG - SPÉCIALE SURGELÉS

- 2 cuves : 2 zones de friture indépendantes contrôlées par un commutateur
- Équipée de 2 paniers de 10 litres (dim. : 128 x 320 x 145 mm)
- Cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles pour un entretien aisé
- Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE - UL / NSF)
- Relais de puissance
- Vidange par robinets gros débit (2 robinets de vidange)
- Cuve parfaitement isolée avec jauge « mini - maxi » intégrée
- Résistance et bulbes thermostatiques maintenus par deux brides inox
- Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre
- Livrée d'origine avec un seau de vidange.

**Rendement :** 30 kg de frites/heure



2 cuves



Cuve  
parfaitement isolée

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92224C	10 + 10	400/3/N/T	400 x 600 x 980	12 000	38	<b>2 074</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFPFG	Demi panier pour friteuse 92224C	140 x 315 x 130	<b>94</b>

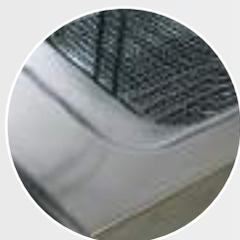


TÊTE DE FRITEUSE AMOVIBLE =  
NETTOYAGE FACILE DE LA CUVE

CUVE EMBOUTIE

• 92214C

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES / À POSER OU SUR COFFRE



■ Zone de foisonnement  
emboutie



■ Accès facile aux  
résistances, nettoyage aisé



■ Résistances robustes &  
surpuissantes, de gros  
diamètre



• 92214C



- Zone de foisonnement de **grandes dimensions** pour un maximum de sécurité
- Doigt de gant protégeant le bulbe du thermostat pour une **régulation parfaite**
- **Bonne prise en main** des boutons de régulation
- Tête de friteuse amovible = **nettoyage facile de la cuve**
- Positionnement **facile du panier**
- **Panier de 9 L** : 800 gr/panier. **Panier de 12 L** : 1 200 gr/panier
- Éléments de régulation **protégés par un système de circulation d'air**



## FRITEUSES À POSER - 1 OU 2 BACS

• 1 ou 2 cuves embouties • 1 ou 2 robinets de vidange • 1 ou 2 bacs de 9 ou 12 litres chacun • 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 On / Off • 1 couvercle pour chaque cuve • Zone froide



+ Garantie : 2 ans (pièces)      + Fabrication : Européenne

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92094	9	400/3/N/T	300 x 540 x 410 panier : 185 x 245 x 110	6 000	9	<b>885</b>
92114	12	400/3/N/T	400 x 700 x 420 panier : 210 x 280 x 120	9 000	11	<b>1 020</b>
92994	9 + 9	400/3/N/T	600 x 540 x 410 2 paniers : 185 x 245 x 110	(2 x) 6 000	16	<b>1 679</b>
92214	12 + 12	400/3/N/T	800 x 700 x 420 2 paniers : 210 x 280 x 120	(2 x) 9 000	21	<b>1 821</b>

## FRITEUSES SUR COFFRE - 1 OU 2 BACS

• 1 ou 2 cuves embouties • 1 ou 2 robinets de vidange • 1 ou 2 bacs de vidange • 1 ou 2 bacs de 9 ou 12 litres chacun • 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 On/Off • 1 couvercle pour chaque cuve • Zone froide.



• 92094C

+ Garantie : 2 ans (pièces)      + Fabrication : Européenne

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
92094C	9	400/3/N/T	300 x 540 x 950 panier : 185 x 245 x 110	6 000	<b>1 358</b>
92114C	12	400/3/N/T	400 x 700 x 950 panier : 210 x 280 x 120	9 000	<b>1 401</b>
92994C	9 + 9	400/3/N/T	600 x 540 x 950 2 paniers : 185 x 245 x 110	(2 x) 6 000	<b>2 292</b>
92214C	12 + 12	400/3/N/T	800 x 700 x 950 2 paniers : 210 x 280 x 120	(2 x) 9 000	<b>2 406</b>



Cuve emboutie



1 ou 2 thermostats

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFSP9L	Panier pour friteuse 9 litres	185 x 245 x 110	<b>44</b>
PFSP12L	Panier pour friteuse 12 litres	210 x 280 x 120	<b>55</b>



- IDÉALES POUR FOOD TRUCK, UTILISATION EXTÉRIEURE, MARCHÉ, ASSOCIATION...
- SPÉCIALES HAUT DÉBIT
- OPTIMISATION DU RAPPORT PUISSANCE / VOLUME D'HUILE POUR UN RENDEMENT MAXIMUM

• 13206 - 13207

## FRITEUSES FORAINES 10 LITRES - GAZ



• 13206 - 13207

- Friteuse foraine 10 litres
- Allumage simple grâce au piezo
- Vidange à gros débit pour utilisation plus facile
- Dossieret arrière pour évacuation des gaz
- 1 vidange gros débit
- Sécurité et veilleuse
- Construction tout inox brossé (AISI 430)
- 1 bloc minisit
- 1 thermocouple
- Couvercle fourni

Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Vidange  
gros débit



Construction  
tout inox

RÉF.	PANIER (GR)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13206	(2x) 1 700	BP	Ext. : 490 x 620 x 600 Int. : 400 x 350 x 170	8 400	20	<b>2 417</b>
13207	(2x) 1 700	Gaz naturel	Ext. : 490 x 620 x 600 Int. : 400 x 350 x 170	8 400	20	<b>2 417</b>

### ACCESSOIRES



• 13200 + 13200T

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
13200	Support pour friteuses 10 litres	507 x 497 x 330	<b>335</b>
13200T	Option tiroir pour support	-	<b>168</b>
PFF10L	Panier pour friteuse 10 litres 13206	185 x 270 x 155	<b>56</b>



 CONVIENT AUX ÉTABLISSEMENTS À GRAND DÉBIT

### FRITEUSE GAZ SUR COFFRE 16 LITRES



● FG16

- Allumage facile par Piezo (pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage)
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et en toute sécurité (vidange dans le coffre de la friteuse)
- Capacité 16 litres : livrée avec 1 grand panier (250 x 300 x 145 mm)
- Repose panier filtrant pour les résidus importants, pour la friture de beignets ou la friture de grosses pièces sans utilisation du panier
- Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran

- Allumage Piezo • 2 brûleurs placés sous la cuve • Bouton de régulation petite/grande flamme
- Couvercle tout inox • Support panier filtrant • Dosseret pour évacuation des gaz • Cuve isolée avec marquage mini-maxi du niveau d'huile, fournie avec un seau de vidange • Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/ NSF) • Alimentation butane / propane et fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange gaz naturel



Allumage  
Piezo



Cuve  
emboutie

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	DÉSIGNATION	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG16	Friteuse 16 litres	BP	400 x 700 x 1055 (dont dosseret haut. 180 mm)	12 000	38	<b>2 246</b>

### FRITEUSE GAZ MODULAIRE 10 LITRES À POSER OU SUR COFFRE



● FG12

● SPFG12

- Capacité 10 litres • Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage • Contrôle de l'allumage de la veilleuse Support panier • Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz • Vidange parfaite et en toute sécurité • Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile • Thermocouple et veilleuse • 2 brûleurs très puissants • Livrée avec couvercle inox • Dimensions du panier : 250 x 270 x 110 mm.

Possibilité de poser la friteuse sur le support SPFG12 : Support avec porte et contre porte à fermeture magnétique et pieds hauteur 100 mm.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	DÉSIGNATION	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG12	Friteuse 10 litres	BP	400 x 700 x 325 (hors cheminée de 180)	7 000	34	<b>1 847</b>
SPFG12	Support pour FG12	-	400 x 700 x 525	-	20	<b>404</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFGFG	Panier pour friteuses FG16 et FG12	250 x 300 x 140	<b>104</b>
PFPFG	Demi panier pour friteuse FG16	140 x 315 x 130	<b>94</b>



**S**ALAMANDRES  
& TOASTERS

# SOMMAIRE

## SALAMANDRES & TOASTERS

### SALAMANDRES

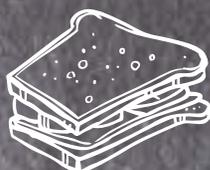
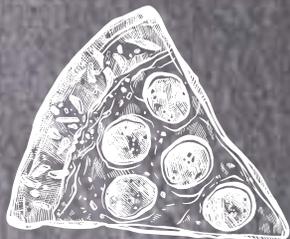
- 86 - PLAFOND FIXE ÉLECTRIQUES / GAZ
- 88 - FERMÉES ÉLECTRIQUES
- 90 - FERMÉE VITROCÉRAMIQUE
- 92 - PLAFOND MOBILE ÉLECTRIQUES & GAZ
- 94 - PLAFOND MOBILE AVEC DÉTECTION DES PLATS
- 96 - BASE RÉGLABLE ÉLECTRIQUES & GAZ

### GRILLE-PAINS

- 98 - GRILLE-PAINS VERTICAL

### TOASTERS

- 99 - GAMME LE CHAUD BY SOFRACA
- 100 - TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR :
  - 102 - SÉRIE CLUB
  - 103 - SÉRIE TOAST.O.MATIC
  - 104 - SÉRIE JUNIOR
  - 104 - SÉRIE SENIOR
- 106 - TOASTERS À CONVOYEURS
- 107 - TOASTERS À CONVOYEURS À QUARTZ





CONSTRUCTION  
INOX

PLAT INFÉRIEUR  
AMOVIBLE

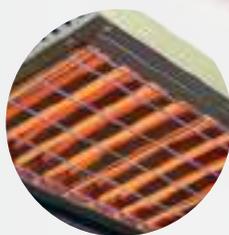
• 24084

## SALAMANDRES PLAFOND FIXE - ELECTRIQUES / GAZ

### 3 TYPES DE CHAUFFE



ELECTRIQUE AVEC  
2 RÉSTANCES BLINDÉES  
INCOLOY : TEMPÉRATURE  
STABILISÉE À 400°C



ELECTRIQUE AVEC TUBES  
QUARTZ INFRAROUGE  
(1050°C) : SANS  
PRÉCHAUFFAGE



GAZ AVEC DOUBLE BRÛLEURS  
INFRAROUGES (LIVRÉES EN  
BUTANE/PROPANE AVEC  
INJECTEURS DE RECHANGE  
GAZ NATUREL)



Un outil professionnel qui vous permettra de gratiner le dessus des plats comme les gratins, les croque-monsieurs, les chèvres chauds ou encore les bruschettas.

### SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - RÉSISTANCES BLINDÉES



• 24084

**RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY : TEMPÉRATURE STABILISÉE À 400°C**

• Construction tout inox • Crémaillère à 4 niveaux • 2 zones de chauffe indépendantes, demi ou pleine puissance • Plat inférieur amovible avec grille • Support mural en option

+ Garantie : 2 ans (pièces)  
+ Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>24084</b>	740 x 375	400/3/N/T	800 x 640 x 590	4 500	35	<b>2 274</b>

### SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - TUBE QUARTZ INFRAROUGE



• 24084R

**TUBES QUARTZ INFRAROUGE (1050°C) : SANS PRÉCHAUFFAGE**

• Construction tout inox • Crémaillère à 4 niveaux • 2 zones de chauffe indépendantes, demi ou pleine puissance • Plat inférieur amovible avec grille • Support mural en option

+ Garantie : 2 ans (pièces)  
+ Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>24084R</b>	740 x 375	400/3/N/T	800 x 640 x 590	4 500	35	<b>2 255</b>

### SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - GAZ



• 24096GR

**GAZ AVEC DOUBLE BRÛLEURS INFRAROUGES**

• Construction tout inox • Crémaillère à 4 niveaux • 2 zones de chauffe indépendantes, demi ou pleine puissance • Plat inférieur amovible avec grille • Support mural en option • Livrée avec injecteurs de rechange gaz naturel

+ Garantie : 2 ans (pièces)  
+ Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>24096GR</b>	740 x 375	BP	800 x 640 x 590	8 100	42	<b>2 886</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
<b>24096SR</b>	Support mural pour salamandres 24084 / 24084R / 24096GR	<b>90</b>
<b>GR24096GR</b>	Grille pour salamandre 24096GR	<b>73</b>



CONSTRUCTION INOX



UNE MINUTERIE DE 0 À 10 MIN + UNE POSITION DE CHAUFFE CONTINUE

• 24042

## SALAMANDRES FERMÉES - ELECTRIQUES



- Grille pouvant être réglée en hauteur permettant le réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur
- Appareils destinés à gratiner, griller, cuire, par rayonnement, grâce aux résistances électriques blindées, insérées dans le plafond (Résistance en incoloy Ø 9 mm)
- Idéal pour les glaçages
- Habillage élégant inox finement satiné / Grille acier chromé
- Poignée isolante / Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie

## SALAMANDRE 1 ZONE



• 24042

- 1 Grille en acier chromé • 1 tiroir (amovible) • 1 régulateur d'énergie • 1 résistance blindée
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue • Construction inox.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24042	380 x 380 x 330	230	540 x 400 x 390	2 000	19	<b>1 091</b>

## SALAMANDRE 2 ZONES



• 24054

- Dispose de 2 zones de températures différentes • 2 régulateurs d'énergie • 2 résistances blindées • 1 grille en acier chromé • 1 tiroir (amovible) • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue • Construction inox.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24054	620 x 380 x 330	400 + N	750 x 400 x 390	4 000	26	<b>1 376</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24040	Support mural pour salamandre 24042 et 24054	<b>251</b>
GR24042	Grille à 2 poignées pour salamandre 24042	<b>96</b>
GR24054	Grille à 2 poignées pour salamandre 24054	<b>96</b>

LARGE OUVERTURE  
DE 125 MM

• 11032

FABRICATION  
EXCLUSIVE



UNE MINUTERIE  
DE 0 À 10 MIN +  
UNE POSITION DE  
CHAUFFE CONTINUE

### TOAST.O.MATIC MASTER 601 - 1 ÉTAGE



**ALLUMAGE INSTANTANÉ**



• 11032

• Poignée au tiroir de propreté • Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée à la grille • Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz

• Tiroir amovible • 1 minuterie • 1 grille en acier chromé • 1 régulateur de chaleur • Large ouverture de 125 mm • 2 rampes de 4 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11032	10 à 12	180 à 200	490 x 300	230	570 x 360 x 349	4 800	20	<b>1 094</b>
11034	10 à 12	180 à 200	490 x 300	400	570 x 360 x 349	4 800	20	<b>1 094</b>



#### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur  
- Perle stéatite formée : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

OUVERTURE  
DE 175 MM

PERMET DE POSER  
LA GRILLE SUR  
LE PLAN DE TRAVAIL

L'INNOVATION  
BY SOFRACA

FABRICATION  
EXCLUSIVE

SOFRACA®

UNE MINUTERIE  
DE 0 À 10 MIN +  
UNE POSITION DE  
CHAUFFE CONTINUE

• 24042V

## SALAMANDRE FERMÉE / VITROCÉRAMIQUE



### IDÉALE EN RESTAURATION

*pour gratiner "en finition"  
des plats, des poêlons de  
fruits de mer, escargots,  
soupes...*



### IDÉALE EN RESTAURATION RAPIDE

*en alliant la partie snack et la  
petite restauration, quiches,  
pizzas, croque-monsieur,  
tartes tâtins, ramequins...*



### IDÉALE EN BRASSERIE

*pour gratiner tous types de  
plats à gratin, tartiflettes,  
gratins dauphinois, gratins  
de pâtes...*



### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

CÂBLAGE HAUTE TEMPÉRATURE VITROCÉRAMIQUE DE GRANDE QUALITÉ.





POSSIBILITÉ DE DISPOSER DES BACS GASTRO 2/3

GRILLE ULTRA RÉSISTANTE AVEC PIEDS

• 24042V



GRÂCE À SON OUVERTURE DE 175 MM, POSSIBILITÉ D'ADAPTER LA GRILLE À LA SURFACE DE CHAUFFE



3500 WATTS

- Vitrocéramique = diffusion de chaleur uniforme
- Allumage instantané en 4 sec = chauffe ultra-rapide.
- Nettoyage facile
- Pas de perte de chaleur
- Possibilité de disposer des bacs gastro GN 2/3



• 24042V

### SALAMANDRE "VITRO"

- Ouverture de 175 mm
- Facilité de réglage en hauteur avec 8 étages de cuisson
- 1 élément chauffant de 3500 watts
- 1 minuterie
- 1 régulateur
- 1 tiroir de propreté
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue.



+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24042V	460 x 290	230	560 x 500 x 400	3 500	25	1 179

### ACCESSOIRES



• BMBAC11

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMBAC11	BAC GASTRO 2/3 - 18 Litres - 354 x 325	89
GR24042V	Grille à 2 poignées pour salamandre 24042V	56



POIGNÉE ISOLANTE

HABILLAGE ÉLÉGANT INOX

PLAFOND RÉGLABLE  
EN HAUTEUR

• 24160

## SALAMANDRES PLAFOND MOBILE - ELECTRIQUES & GAZ



### SUSPENSION EXTRA DOUCE

- LE PLAFOND PEUT SE RÉGLER EN HAUTEUR, PERMETTANT LE RÉGLAGE DE LA DISTANCE ENTRE L'ALIMENT ET LA SOURCE DE CHALEUR
- APPAREILS DESTINÉS À GRATINER OU GRILLER GRÂCE AUX RÉSISTANCES BLINDÉES "HAUTE TEMPÉRATURE" INSÉRÉES DANS LE PLAFOND
- IDÉAL POUR LES GLAÇAGES

- Habillage élégant inox
- Grille coulissante
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération coulissant
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie



La salamandre professionnelle est appréciée pour une utilisation en continue et pour ses possibilités de cuisson, *et ce en toute simplicité !*



• 24160

### SALAMANDRE VITROCÉRAMIQUE SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT - ÉLECTRIQUE

- 1 plaque vitrocéramique avec 2 foyers de résistances
- Système de détection de plat
- commutateur 4 positions
- 2 zones de chauffe indépendantes
- doseur d'énergie
- grille et plat inférieur.

+ Garantie : 2 ans (pièces)      + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24160	495 x 375	230	600 x 640 x 590	3 000	56	<b>3 539</b>



• 11600

### SALAMANDRE - ÉLECTRIQUE

- 1 grille en acier chromé
- 1 tiroir (amovible)
- Construction inox
- 2 régulateurs

+ Garantie : 2 ans (pièces)      + Fabrication : Européenne

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11600	600 x 350	400 + N	600 x 450 x 500	4 000	57	<b>2 336</b>



• 24094R

### SALAMANDRE RÉSISTANCES BLINDÉES - ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistances blindées Incoloy : Température stabilisée à 400°C
- Construction tout inox
- 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance
- Plat inférieur amovible avec grill
- Support mural en option

+ Garantie : 2 ans (pièces)      + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24094R	740 x 375	400 /3/N/T	800 x 640 x 590	4 500	60	<b>3 359</b>



• 24096R

### SALAMANDRE INFRAROUGE - GAZ

- Chauffage gaz avec double brûleurs infrarouge
- Construction tout inox
- 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance
- Plat inférieur amovible avec grille
- Livrée en butane/propane avec injecteurs de rechange gaz naturel
- Support mural en option.

+ Garantie : 2 ans (pièces)      + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24096R	740 x 375	BP	800 x 640 x 590	7 600	70	<b>4 134</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24160SR	Support mural pour salamandre 24160	<b>188</b>
24090	Support mural pour salamandre 11600	<b>141</b>
24096SR	Support mural pour salamandres 24094R / 24096R	<b>90</b>



CONSTRUCTION EN ACIER  
INOXYDABLE SATINÉ AISI 304

PLAFOND RÉGLABLE  
EN HAUTEUR

DÉTECTION DES PLATS POUR  
ALLUMAGE ET EXTINCTION  
AUTOMATIQUES

• ST600 / ST604

## SALAMANDRES PLAFOND MOBILE - ÉLECTRIQUES

- 👍 20 SEC. POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE MAXIMALE D'ALLUMAGE. MAX 5 SEC. EN COURS DE FONCTIONNEMENT.
- 👍 PARFAIT POUR UN **USAGE INTENSIF**
- 👍 BARRE DE DÉTECTION DES PLATS POUR **ALLUMAGE ET EXTINCTION AUTOMATIQUES.**

• ELLES OFFRENT DES PERFORMANCES MAXIMALES GRÂCE À LA **CUISSON INFRAROUGE**, GÉNÉRÉE PAR DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS EN TUNGSTÈNE PROTÉGÉS PAR UNE **PLAQUE VITROCÉRAMIQUE.**

- Construction en acier inoxydable satiné AISI 304
- Parfaite uniformité de cuisson assurée par les déflecteurs reconçus et par le centrage du plan sous le plan radiant.
- 20" pour atteindre la température maximale d'allumage. Max 5" en cours de fonctionnement.
- Bac de récupération des graisses et grille en acier chromé amovibles, avec poignée athermique.
- Angles arrondis et pieds réglables.
- Possibilité de fixation au mur.
- Panneau de commande redessiné pour une meilleure fonctionnalité.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et blindage renforcé des surfaces externes.
- Deux zones de cuisson indépendantes sur les modèles ST600 et ST604.





*Cette salamandre professionnelle ultra-rapide est appréciée par les chefs exigeants et soucieux de leur consommation !*



● ST400



● ST600 / ST604

### SALAMANDRE ULTRA-RAPIDE AVEC DÉTECTION DES PLATS - ÉLECTRIQUE

- Construction en acier satiné INOX AISI 304
- 1 régulateur d'énergie
- 1 timer de 0 à 99 minutes
- Témoin lumineux
- Affichage digital
- 2 zones de cuisson indépendantes pour les modèles ST600 et ST604
- Barre de détection des plats
- Bac de récupération des graisses et grille en acier chromé amovibles avec poignée athermique
- Panneau de commande redessiné pour une meilleure fonctionnalité
- Angles arrondis et pieds réglables
- Possibilité de fixation au mur



- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Régulateur d'énergie



Poignée isolée

RÉF.	ZONE DE CHAUFFE	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ST400	1	400 x 350	230	400 x 548 x 500	2 000	45,8	<b>3 388</b>
ST600	2	600 x 350	230	600 x 548 x 500	4 000	61,6	<b>3 787</b>
ST604	2	600 x 350	380	600 x 548 x 500	4 000	61,6	<b>3 787</b>

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
STT	Paire de supports muraux pour salamandres ST400 / ST600 / ST604	<b>122</b>

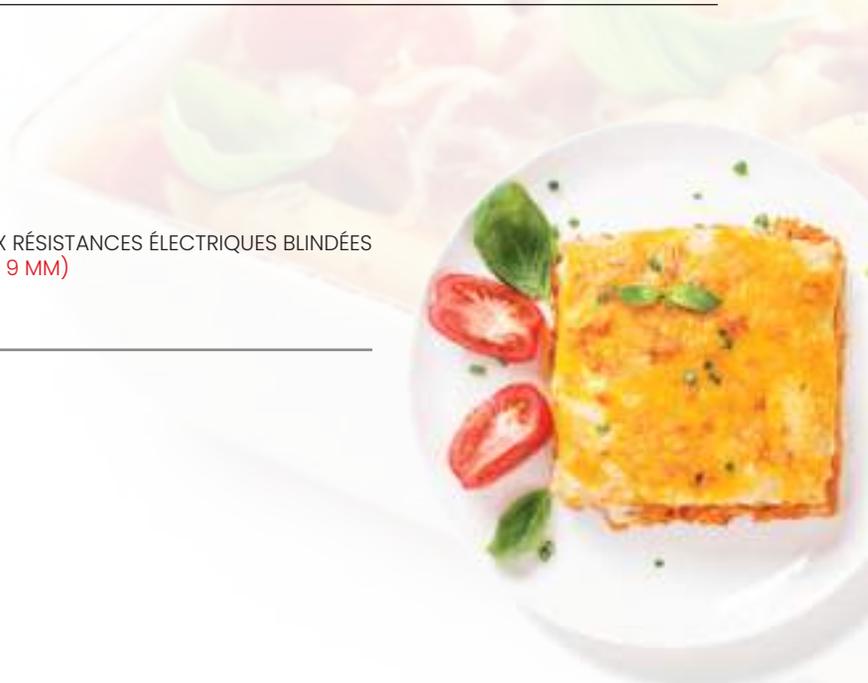


## SALAMANDRES BASE RÉGLABLE - ÉLECTRIQUES &amp; GAZ



## GRILLE ACIER CHROMÉ

- APPAREILS DESTINÉS À GRATINER OU GRILLER, GRÂCE AUX RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES BLINDÉES INSÉRÉES DANS LE PLAFOND (RÉSISTANCE EN INCOLOY Ø 9 MM)
  - IDÉAL POUR LES GLAÇAGES
- 
- Habillage élégant inox finement satiné
  - Poignée isolante
  - Tiroir de récupération extractible
  - Contrôle de la température par régulateur d'énergie.



La salamandre professionnelle est appréciée pour une utilisation en continue et pour ses possibilités de cuisson, *et ce en toute simplicité !*

### SALAMANDRE BASE RÉGLABLE 1 ZONE - ÉLECTRIQUE

- 1 régulateur d'énergie • 1 résistance blindée.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



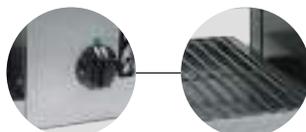
• 24062

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24062	375 x 400	230	550 x 400 x 350	2 000	30	<b>1 566</b>

### SALAMANDRE BASE RÉGLABLE 2 ZONES - ÉLECTRIQUE

- 2 zones de températures différentes • 2 régulateurs d'énergie • 2 résistances blindées.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Régulateur(s)  
d'énergie

Résistance(s)  
blindée(s)

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24074	575 x 400	230/2/N/T	790 x 400 x 350	4 000	35	<b>2 182</b>

### SALAMANDRE BASE RÉGLABLE - GAZ

- Système à crémaillère qui permet de régler le plateau vers la source de chaleur • Le réchauffage des éléments de rayonnement est obtenu par 2 brûleurs à flamme pilotée • Il est commandé par un robinet à soupape avec voyant pilote et thermocouple • Allumage facile par piezzo • Habillage élégant inox finement satiné • Tiroir de récupération extractible.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



• 24086

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24086	575 x 400	BP	750 x 400 x 460	7 400	38	<b>3 034</b>

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24060	Support mural pour salamandre 24062	<b>206</b>
24070	Support mural pour salamandre 24074 & 24086	<b>251</b>



## GRILLE-PAINS



- TG6 : SPÉCIAL HAUT DÉBIT
- IDÉAL POUR LES BUFFETS DE PETITS DÉJEUNERS
- GRILLE-PAINS TRÈS ROBUSTES

- Peu encombrant
- Idéal pour les buffets
- Sélecteurs de cuisson et de temps
- 1 tiroir de propreté.

- Garantie : 2 ans (pièces)
- Fabrication : Européenne

RÉF.	NOMBRES DE FENTES	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
TG4	4	(4 x) 150 x 30 x 200	230	370 x 210 x 225	2 300	<b>443</b>
TG6	6	(6 x) 150 x 30 x 200	230	460 x 210 x 225	3 300	<b>520</b>



Les grilles pains TG4 & TG6 sont idéaux pour les buffets de petits déjeuners. leur design est très agréable et leur construction tout inox les rend très robustes. Ils sont peu encombrants grâce à leur petite taille.



• ACT227

-  CONSTRUCTION **TOUT INOX**
-  UN TOASTER **AU DESIGN ARRONDI**
-  CHAUFFAGE **PAR RAMPES DE TUBES QUARTZ**



• ACT100



• ACT127

## TOASTER 1 ÉTAGE

- 2 rampes de 2 tubes • 1 minuterie 0 à 15 mn • 1 interrupteur de sélection des rampes • 1 voyant de contrôle • 1 grille avec poignée amovible • 1 ramasse-miettes.

**+ Garantie :** 2 ans (pièces)      **+ Fabrication :** Européenne

RÉF.	INTÉRIEUR (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>1 ÉTAGE</b>						
<b>ACT100</b>	355 x 250 x 80	230/1/T	455 x 280 x 310	2 000	7	<b>343</b>
<b>1 ÉTAGE LARGE</b>						
<b>ACT127</b>	505 x 250 x 80	230/1/T	610 x 280 x 310	3 400	9	<b>581</b>



• ACT200



• ACT227

## TOASTER 2 ÉTAGES

- 3 rampes de 2 tubes • 1 minuterie 0 à 15 mn • 1 interrupteur de sélection des rampes • 1 voyant de contrôle • 1 poignée amovible • 1 ramasse-miettes.

**+ Garantie :** 2 ans (pièces)      **+ Fabrication :** Européenne

RÉF.	INTÉRIEUR (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>2 ÉTAGES</b>						
<b>ACT200</b>	(2x) 355 x 250 x 80	230/1/T	455 x 280 x 420	3 000	10	<b>391</b>
<b>2 ÉTAGES LARGES</b>						
<b>ACT227</b>	(2x) 505 x 250 x 80	400/3/N/T	610 x 280 x 420	5 100	12	<b>731</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
<b>GRACT1</b>	Grille pour toaster ACT100 et ACT200	<b>12</b>
<b>GRACT2</b>	Grille sans poignée pour toaster ACT127 et ACT227	<b>14</b>

• 11052 / 11054

FABRICATION  
EXCLUSIVE

SOFRACA®

## FONCTION TOASTER + FONCTION SALAMANDRE



“ CUIRE, GRILLER, RÉCHAUFFER, **TOASTER**, GRATINER ”



UNE CONCEPTION DE TOASTEURS AUX USAGES POLYVALENTS **GRÂCE AU RÉGULATEUR**

Grâce au régulateur, le toaster offre de nombreuses possibilités : cuisson des poêlons d'escargots, de moules farcies, des bouchées à la reine, des tartines garnies, de ramequins à gratiner, des tartes tatin, des croque-monsieur, quiches, pizzas...



**LE PRINCIPE :**

Les tubes quartz s'allument et s'éteignent par intermittence plus ou moins vite, permettant de chauffer à coeur le produit, de gratiner le dessus et de le rendre croustillant, contrairement aux toasters sans régulateur qui gratinent le dessus mais la chaleur n'a pas le temps de pénétrer à l'intérieur et le produit reste froid.



**UNIQUE SUR LE MARCHÉ**

LA RÉFÉRENCE  
DEPUIS  
**1964**

• 11052 / 11054

RAMPE DE  
TUBES QUARTZ

RÉGULATEUR  
DE CHALEUR

SÉLECTEUR DE  
RAMPE QUARTZ

MINUTERIE

RÉGLAGE DE LA  
HAUTEUR DE GRILLE

SÉPARATION  
MOBILE

VOYANT DE MISE  
SOUS TENSION

## 1 TOASTER / 2 FONCTIONS



### UNE FONCTION TOASTER "CLASSIC PLUS"

- GRILLER, TOASTER
- TEMPÉRATURE MAXIMALE, CHALEUR INTENSE
- POSSIBILITÉ DE BLOQUER LA MINUTERIE EN CONTINUE POUR UN SERVICE INTENSE



### UNE FONCTION TOASTER "INNOVANTE"

- CUIRE, RÉCHAUFFER, GRATINER, MAINTENIR EN TEMPÉRATURE AVEC LE RÉGULATEUR
- LE RÉGULATEUR PERMET DE BAISSER L'INTENSITÉ DE LA TEMPÉRATURE, AINSI LE TOASTER SE TRANSFORME EN SALAMANDRE...

#### TOASTER

Toutes sortes de pain rendant le produit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, idéal pour les pains de mie, baguettes, baguettes campagne, baguets...

#### GRILLER

Possibilité de griller juste le dessus de vos produits, grâce au choix d'allumage des rampes. Idéal pour les Bruschettas, tartines...

Il est le produit incontournable du matin pour les petits déjeuners en donnant un réel plus à toutes vos viennoiseries.

#### RÉCHAUFFER

En profondeur ou maintenir au chaud : quiches, pizzas, tourtes, tartes salées ou sucrées, gaufres, crêpes, croque-monsieur, hot dog à la parisienne, brioches, beignets, mais aussi toutes sortes de plats en sauce (ratatouille, oeufs brouillés...).

#### GRATINER

Pour tous types de gratin de pommes de terre, de courgettes, de légumes, de fruits, crèmes brûlées, tartes tatin, chèvres chaud, lasagnes, moules, praires farcies...

#### CUIRE

Poissons en sauce (type saumon, colin en papillote), gambas, oeuf sur le plat...

## SÉRIE CLUB



● 11552R

## CLUB - 1 ÉTAGE

• 1 étage • 2 rampes de 2 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) • Construction Inox (AISI 430) • Équipé d'un régulateur de chaleur • Large ouverture de 70 mm • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)      + Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11552R	4 / 6	80	340 x 230 x 70	230	422 x 275 x 300	1 800	9	<b>389</b>



● 11562R

## SUPER CLUB - 2 ÉTAGES

• 2 étages • 3 rampes de 2 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) • Construction Inox (AISI 430) • Équipé d'un régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)      + Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)*	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11562R	4 / 6	120	(2x) 340 x 230 x 70	230	410 x 275 x 400	2 700	12	<b>528</b>

\* par grille



● 11572R / 11574R

## GRAND CLUB - 2 ÉTAGES

• 2 étages • 3 rampes de 2 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) • Construction Inox (AISI 430) • Équipé d'un régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)      + Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)*	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11572R	8 / 10	200 / 250	(2x) 490 x 235	230	550 x 280 x 400	4 200	15	<b>809</b>
11574R	8 / 10	200 / 250	(2x) 490 x 235	400	550 x 280 x 400	4 200	15	<b>809</b>

\* par grille



## L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur
- Perle stéatite formée : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TOGR103	Grille intérieure pour modèles CLUB et SUPER CLUB	<b>19</b>
TOGR104	Grille intérieure pour modèle GRAND CLUB	<b>22</b>



• 11032 / 11034

- CONSTRUCTION **TOUT INOX**
- ALLUMAGE **INSTANTANÉ**
- RÉGULATEUR 5 FONCTIONS : **CUIRE, GRILLER, TOASTER, RÉCHAUFFER & GRATINER**

## SÉRIE TOAST.O.MATIC



■ Gratins



■ Tartes



■ Quiches



■ Toasts



■ Pizzas



■ Croque-Monsieur

- Poignée au tiroir de propreté
- Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée
- Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz
- Tiroir amovible
- 1 minuterie avec position de chauffe en continue
- 1 grille en acier chromé
- 1 régulateur de chaleur



### TOAST.O.MATIC 501 - 1 ÉTAGE

- 2 rampes de 2 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)    + Fabrication : Française



• 11122 / 11124

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11122	8 / 10	110 / 120	477 x 215	230	570 x 280 x 280	2 800	13	<b>720</b>
11124	8 / 10	110 / 120	477 x 215	400	570 x 280 x 280	2 800	13	<b>720</b>

### TOAST.O.MATIC MASTER 601 - 1 ÉTAGE

- Large ouverture de 125 mm • 2 rampes de 4 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)    + Fabrication : Française



• 11032 / 11034

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11032	10 / 12	180 / 200	478 x 300	230	570 x 360 x 349	4 800	20	<b>1 094</b>
11034	10 / 12	180 / 200	H. variable Min / Max : 25 / 125	400	570 x 360 x 349	4 800	20	<b>1 094</b>



TIROIR DE PROPRETÉ  
NETTOYAGE FACILE,  
GRILLE RÉGLABLE EN  
HAUTEUR.

RÉGULATEUR  
5 POSITIONS

• 11052 / 11054

FABRICATION  
EXCLUSIVE



RÉGULATEUR D'ÉNERGIE &  
SÉLECTEUR DE RAMPE

POSSIBILITÉ D'UTILISER  
LA MINUTERIE EN  
POSITION CONTINUE

### SÉRIE PRESTIGE, JUNIOR & SENIOR



3 Rampes ultra  
puissantes de  
4 tubes / niveau



Position continue  
pour les coups  
de feu



Plaques pare feu  
pour une meilleure  
concentration de la  
chaleur



Plaque supérieure  
permettant le  
maintien au chaud  
de vos plats



### 2 ÉTAGES / GRANDE PUISSANCE = GROS DÉBIT

Le régulateur permet de baisser l'intensité de la température dans l'enceinte de cuisson. Les tubes quartz s'allument et s'éteignent plus ou moins vite suivant la position de celui-ci.

#### EXEMPLES :

- allumage et extinction rapides (produits peu épais) ; allumage et extinction lents (produits épais) pour un réchauffage en profondeur.



#### LE PRINCIPE :

Les tubes quartz s'allument et s'éteignent par intermittence plus ou moins vite, permettant de chauffer à coeur le produit, de gratiner le dessus et de le rendre croustillant, contrairement aux toasters sans régulateur qui gratinent le dessus mais la chaleur n'a pas le temps de pénétrer à l'intérieur et le produit reste froid.



• 11022

## MODÈLES PRESTIGE



**TUBE QUARTZ UNIQUE**

• Construction tout Inox AISI 430 • 2 interrupteurs (sélection haut/bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • 1 étage • 2 rampes de 2 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 1 grille supérieure de stockage • 1 étage • Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11022	8 / 10	110 / 120	490 x 235	230	540 x 300 x 300	2 800	10	<b>716</b>



• 11042 / 11044

## MODÈLES JUNIOR



**TUBE QUARTZ UNIQUE**

• Construction tout Inox AISI 430 • 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • 2 étages • 3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 2 plaques inox (supérieure et inférieure) • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11042	8 / 10	280 / 300	(2x) 338 x 280	230	430 x 360 x 390	4 000	25	<b>1 061</b>
11044	8 / 10	280 / 300	(2x) 338 x 280	400	430 x 360 x 390	4 000	25	<b>1 061</b>



• 11052 / 11054

## MODÈLES SENIOR



**RÉGULATEUR 5 POSITIONS**

• Construction tout Inox AISI 430 • 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • 2 étages • 3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 2 plaques inox (supérieure et inférieure) • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11052	10 / 12	480 / 500	(2x) 480 x 280	230	570 x 360 x 390	5 400	27	<b>1 206</b>
11054	10 / 12	480 / 500	Haut. plat max : 70 mm	400	570 x 360 x 390	5 400	27	<b>1 206</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TOGR102	Grille intérieure pour modèles JUNIOR	<b>21</b>
TOGR101	Grille intérieure pour modèles SENIOR	<b>24</b>



## L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur
- **Perle stéatite formée** : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.



- SPÉCIAL HAUT DÉBIT**
- IDÉAL POUR RÉCHAUFFER, GRATINER, PIZZAS...**
- CONSTRUCTION TOUT INOX**

• TRIPM



• TRI



• TR2

## TOASTERS - RAPID 1 OU RAPID 2

- RÉSISTANCES BLINDÉES, TRÈS RÉSISTANTES.**
- TRIPM : IDÉAL POUR LES PETITS BUFFETS & ESPACES RÉDUITS, CAR FAIBLE ENCOMBREMENT.**

- Construction tout inox "haute qualité" : AISI 430
- 1 bouton de contrôle de vitesse de rotation
- 1 plateau récupérateur
- Résistances blindées
- Hauteur d'entrée des aliments : 80 mm
- 1 bouton On/Off
- 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut
- 1 manette pour régler la vitesse du tapis.

+ Garantie : 2 ans (pièces)    + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	DIM. RUBANS (L X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>TOASTER - RAPID 1</b>							
TRIPM	360	280 x 80	230	362 x 505 x 384	2 200	14	<b>1 854</b>
TR1	360	280 x 80	230	427 x 505 x 384	2 800	20	<b>2 559</b>
<b>TOASTER - RAPID 2</b>							
TR2	650	375 x 80	230	523 x 615 x 384	4 000	25	<b>3 363</b>

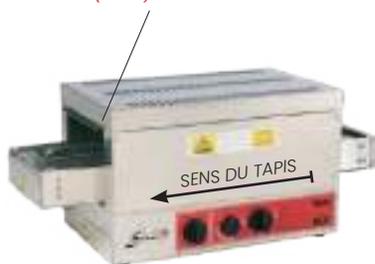
## TUNNELS À CONVOYEURS

- TOASTER AVEC UNE GRANDE CAPACITÉ DE DÉBIT. PEU ENCOMBRANT, RAPIDE.**
- ADAPTÉ AUX TOASTS, BUNS ET MÊME POUR LES MUFFINS ET LES GAUFRES.**
- IDÉAL POUR LES GRANDS HÔTELS, BUFFETS, SALLES DE CONGRÈS, GRANDES MANIFESTATIONS. ÉJECTION AUTOMATIQUE DES TOASTS.**

- Facile d'utilisation, parfaite régulation de la chaleur pour toaster quiches, pizzas, tartines...
- Hauteur d'entrée des aliments : 100 mm
- 1 bouton On/Off
- 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut
- 1 manette pour régler la vitesse du tapis
- Livré avec un plateau de sortie pour le modèle 24072T
- Livré avec un plateau d'entrée et de sortie pour le modèle 24094TXL
- **Idéal pour réchauffer, gratiner, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies...**

+ Garantie : 2 ans (pièces)    + Fabrication : Européenne

DIMENSIONS OUVERTURE (L X H) : 240 X 100 MM



• 24072T

SUR COMMANDE : POSSIBILITÉ D'INVERSER LE SENS DU TAPIS

RÉF.	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	DIM. RUBANS (L X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24072T	700 à 1 200	220 x 100	230	755 x 310 x 320	3 000	20	<b>2 157</b>
24094TXL*	700 à 1 200	420 x 100	400	1000 x 510 x 320	6 000	26	<b>4 941</b>

\* APPROVISIONNEMENT À LA COMMANDE : ENVIRON 3 SEMAINES DE DÉLAI

## ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PE24072	Plateau d'entrée pour convoyeur 24072T	<b>63</b>



## TOASTERS À CONVOYEURS À QUARTZ

**👍 IDÉAL POUR TOASTER TOUT TYPE DE PAIN, GAUFRES, BAGELS, BUNS, VIENNOISERIE, PIZZAS, QUICHES...**

• Toaster à convoyeur performant et polyvalent, idéal pour les buffets de petit-déjeuners :

- Possibilité de toaster de 300 à 540 toasts /h selon le type de pain, sans préchauffage (grâce aux tubes quartz infrarouge)
- Idéal pour toaster tout type de pain (mie, brioché, baguettes, ...), mais aussi les gaufres, les bagels, les buns, les viennoiseries, les petites pizzas, les quiches...
- Equipé d'une plaque supérieure chauffante pour le maintien au chaud des viennoiseries

• Souplesse d'utilisation, réglages possibles en fonction des produits à toaster :

- Sélecteur de puissance permettant de choisir l'allumage des tubes quartz infrarouge du haut, du bas ou des deux simultanément
- Variateur de vitesse permettant de régler la vitesse de rotation du tapis

**ENTRETIEN FACILE & RAPIDE :**

- La plaque supérieure chauffante, la plaque de fermeture arrière, le plat ramasse miettes et les plateaux de chargement et de réception sont entièrement amovibles

### TOASTERS À CONVOYEURS À QUARTZ

**👍 TUBES QUARTZ = CHAUFFE ULTRA-RAPIDE !**

- Construction Inox • 8 tubes quartz • Puissance totale en haut : 1200 W • Puissance totale en bas : 1450 W • Plaque supérieure alvéolée avec grille de protection • Sélecteur de puissance (haut, bas ou les 2 niveaux) • Variateur de vitesse • Tapis du convoyeur en maille inox souple
- Ventilation du moteur • Voyants de contrôle • Pieds réglables.

**+ Garantie : 3 ans (pièces)    + Fabrication : Française**



• TRIQ

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24062TR	330 x 375	85	230/1/T	500 x 680 x 345	2 650	20	<b>2 373</b>
TRIQ	330 x 335	85	230/1/T	500 x 680 x 345	2 650	20	<b>2 205</b>



**M** **AINTIEN**  
AU CHAUD

## SOMMAIRE

# MAINTIEN AU CHAUD

### VISIO BUFFET

110 - MODÈLE À POSER OU ENCASTRABLE

### PLAQUES CHAUFFANTES

113 - VITROCÉRAMIQUE / ALUMINIUM  
- BORDS ARRONDIS

114 - VITROCÉRAMIQUE  
- ENCASTRABLE

115 - VITROCÉRAMIQUES  
- BORDS DROITS

116 - DESSUS FONTE D'ALUMINIUM

116 - DESSUS VERRE BLANC

### CHAUFFE PLATS

117 - PLAQUE ALUMINIUM

### LAMPES CHAUFFANTES

117 - LAMPES SUR PIED FLEXIBLE  
SEMI-RIGIDE

LAMPES INFRA-ROUGE :

118 - CÂBLE SPIRALE - PRESTIGE

118 - CÂBLE SPIRALE - BASIC

120 - CÂBLE SPIRALE - «LE TUBE»

120 - CÂBLE SPIRALE - «LE CARRÉ»

### RAMPES CHAUFFANTES

122 - RAMPES INFRA-ROUGES

124 - RAMPES CÉRAMIQUES

126 - RAMPES VITROCÉRAMIQUES



### VITRINES CHAUFFANTES

128 - VITRINES CHAUFFANTES  
VENTILÉES

129 - VITRINE BAC À EAU

130 - VITRINES CHAUFFANTES  
VENTILÉES INOX

131 - VITRINE GN 1/1 AVEC BLOC  
LUMINEUX

### RÉCHAUFFEUR

131 - RÉCHAUFFEUR AVEC LAMPE  
HALOGÈNE

### ARMOIRES CHAUFFANTES

132 - ARMOIRES CHAUFFANTES  
VENTILÉES

### CHAUFFE-ASSIETTES

133 - CHAUFFE-ASSIETTES RONDES

133 - CHAUFFE-ASSIETTES RONDES  
& PLATS



LE VISIO BUFFET



■ Vin chaud



■ Soupes, potages, consommés



■ Sautés, plats cuisinés au wok



■ Oeufs brouillés



■ Moules marinières



■ Couscous, tajines



20002 •



**VOS CLIENTS SONT ATTIRÉS PAR L'ASPECT ORIGINAL ET DÉCORATIF DU MATÉRIEL. VOS BUFFETS SONT MIS EN VALEUR. LA VISION DES PRODUITS EST APPÉTISSANTE, ATTRACTIVE, ET SUSCITE L'ENVIE DE CONSOMMER.**

Le positionnement du bol en verre sur les capteurs de présence situés au niveau de l'élément chauffant valide la mise sous tension de l'appareil. Arrêt automatique lorsque le bol est retiré. Un voyant lumineux (cf. photo ci dessus "indicateur plaque chaude") indique que l'élément chauffant est encore chaud. Grâce à la double paroi, la résistance est sécurisée. Pour un usage rapide et simple, 2 températures sont pré-réglées : 55/65° et 80/90°C.



PLUS QU'UN SIMPLE APPAREIL POUR MAINTENIR AU CHAUD, LE VISIOBUFFET PAR SON CONCEPT NOVATEUR ET AUDACIEUX **VOUS PERMET D'AUGMENTER VOS VENTES.**

• 20002E MODÈLE ENCASTRABLE



**LE VISIOBUFFET, DESTINÉ À UN USAGE «GRAND PUBLIC», A ÉTÉ CONÇU AVEC TOUTES LES NORMES DE SÉCURITÉ**

- Bol en verre borosilicate lavable en machine
- Double paroi en verre pour une isolation parfaite
- La paroi extérieure reste froide et isole l'élément de chauffe : sécurité garantie
- La base reste également froide grâce à une double isolation : sécurité garantie
- Voyant lumineux de sécurité indiquant que l'élément chauffant est encore chaud en position arrêt
- Panneau de contrôle esthétique avec 3 boutons tactiles inox ultra-résistant ( humidité, choc, usure... ) :
  - 1 bouton pour la mise sous tension (LED vert)
  - 2 boutons pré-réglés pour choisir la température : 55/65°C ou 80/90°C, (LED orange du bouton sélectionné)
- Élément de chauffe incomparable :
  - Une résistance blindée dans deux coquilles d'aluminium pour une diffusion parfaite de la chaleur
  - Une poignée amovible en aluminium, lavable en machine

FABRICATION FRANÇAISE



■ Riz, nouilles



■ Pâtes, plats en sauce



■ Jardinières de légumes, ratatouilles



■ Cocktails & sangria



■ Jus de fruits



■ Stockage neutre (bonbons, gâteaux, fruits secs...)



**UTILISATION SUPPLÉMENTAIRE DU VISIO BUFFET (HORS FONCTIONNEMENT) POUR LE STOCKAGE**



• 20002E



Modèle à poser



Modèle encastrable

- + Garantie : 3 ans (pièces) hors éléments en verre
- + Fabrication : Française

RÉF.	ALIM. (V)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>MODÈLE À POSER</b>						
20002	230	12	450 x 360 x 385	800	13	<b>2 198</b>
<b>MODÈLE ENCASTRABLE</b>						
20002E	230	12	473 x 388 x 327 Dim. d'encastrement : 445 x 368 x 56	800	15	<b>2 069</b>



## PLAQUE CHAUFFANTE **ULTRA-PLATE**



### LE DESIGN

- Construction tout inox brossé « haute qualité » légèrement martelé (où l’empreinte des doigts ne marque pas)
- Cette gamme de plaques, par son élégance et son design actuel et novateur, met en valeur vos produits et vos plats. Par cette présentation attractive vous augmentez vos ventes auprès de votre clientèle.



### LA PERFORMANCE TECHNIQUE

- Plaque « ultra-plate » : 3 cm d’épaisseur ! Unique sur le marché
- Répartition homogène et contrôle de la température sur l’ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats ultra performants pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d’une chaleur constante.
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique.
- Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.
- Position du câble d’alimentation sous la plaque pour la positionner dans le sens souhaité par le client.



### UNE UTILISATION FACILE ET RAPIDE

- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation.
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes, etc).
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70°C, 80/90°C, 100/110°C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).



### UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

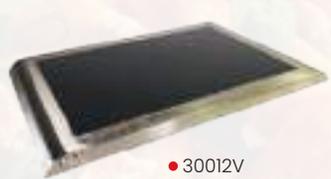
- Page 114 : Plaque encastrable, avec tableau de bord à distance. Simple à encastrer par simple découpe du marbre ou autre plan d’un comptoir de présentation.
- Page 113 : Le mariage entre l’art et l’essence de la technologie. Découvrez la nouvelle BLACK SERIE au design élégant et innovant.
- Page 115 : Plaques vitrocéramiques droites et rasantes. Pour les hôtels, restaurants, buffets extérieurs, cafétéria, collectivités, salons privés, salles des fêtes... Possibilité de juxtaposer parfaitement les plaques.



Au design sobre et élégant la gamme **BLACK SERIE** allie à la fois **puissance, précision & rapidité** et donne à votre restaurant une atmosphère qui sera la vôtre.



## PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE - BORDS ARRONDIS



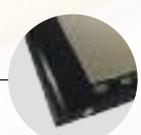
• 30012V



• 30012N



Plaque vitro



Plaque alu



### UNE PLAQUE UNIQUE SUR LE MARCHÉ

- PLAQUES VITRO OU ALU AU DESIGN «ESPRIT TRAITÉUR»
- MISE EN VALEUR DE VOS PLATS & PRODUITS
- ATTRACTIVE À LA VUE DES CLIENTS
- PLAQUES ULTRA-PLATE DE 3 CM D'ÉPAISSEUR
- CONSTRUCTION TOUT INOX BROSSÉ «HAUTE QUALITÉ»
- PANNEAU DE CONTRÔLE SIMPLE & ESTHÉTIQUE



- Unique sur le marché, construction tout inox brossé « haute qualité »
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400, possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (la LED verte permet de visualiser la position marche) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70°C, 80/90°C, 100/110°C (la LED orange permet de visualiser la température sélectionnée).

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	REVÊTEMENT	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30012V	Vitro	600 x 400	230	700 x 500 x 35	600	7,5	1 956
30012N	Alu	600 x 400	230	700 x 500 x 35	600	7,5	1 519

ENCASTREMENT PAR SIMPLE DÉCOUPE DU  
MARBRE OU D'UN AUTRE PLAN DE TRAVAIL

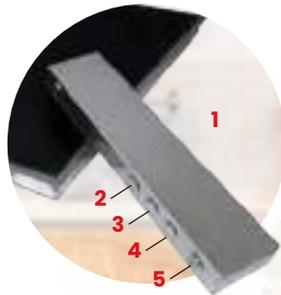
PLAQUE ULTRA PLATE 3 CM D'ÉPAISSEUR

• 30002

ULTRA PLATE VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE



RACCORDER 1 SEUL BANDEAU DE  
COMMANDE PAR PLAQUE



- 1 - Tableau de commandes déporté  
Dimensions (L X P x H) : 401 x 94 x 40 mm
- 2 - LED
- 3 - 60 / 70 °C
- 4 - 80 / 90 °C
- 5 - 100 / 110 °C

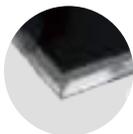


UNE UTILISATION FACILE ET RAPIDE

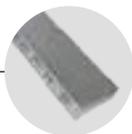


• 30002

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle à distance, simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (la LED verte permet de visualiser la position marche) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la LED orange permet de visualiser la température sélectionnée).



construction  
tout inox



Panneau de  
contrôle à distance

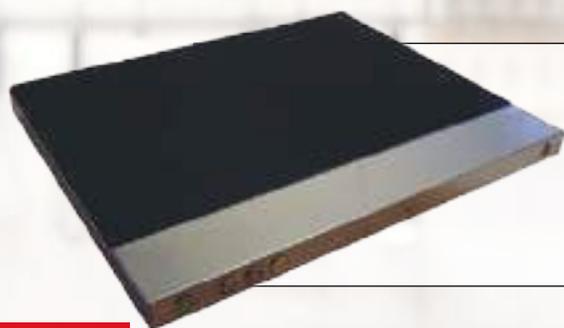
- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30002	400 x 600	230	639 x 432 x 40	600	15	<b>1 645</b>



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente et la garantie d'une chaleur constante  
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique - Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.

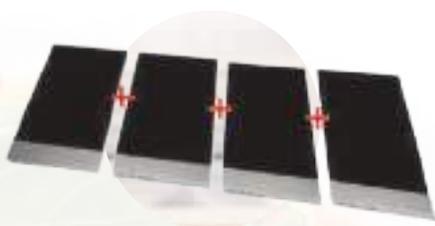


• 30032

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES IDÉALES POUR LES HÔTELS, RESTAURANTS, BUFFETS EXTÉRIEURES, ETC.

PLAQUE ULTRA-PLATE 3 CM D'ÉPAISSEUR

## PLAQUES VITROCÉRAMIQUES – FINITION INOX CLASSIQUE



**BORDS DROITS :**  
JUSTE EN LES POSANT LES UNES À CÔTÉ DES AUTRES VOUS CRÉEZ UN LIGNÉAIRE TRÈS SIMPLEMENT.



UNIQUES SUR LE MARCHÉ !



• 30022

• 30032

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle à distance, simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionnée).

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Construction tout inox



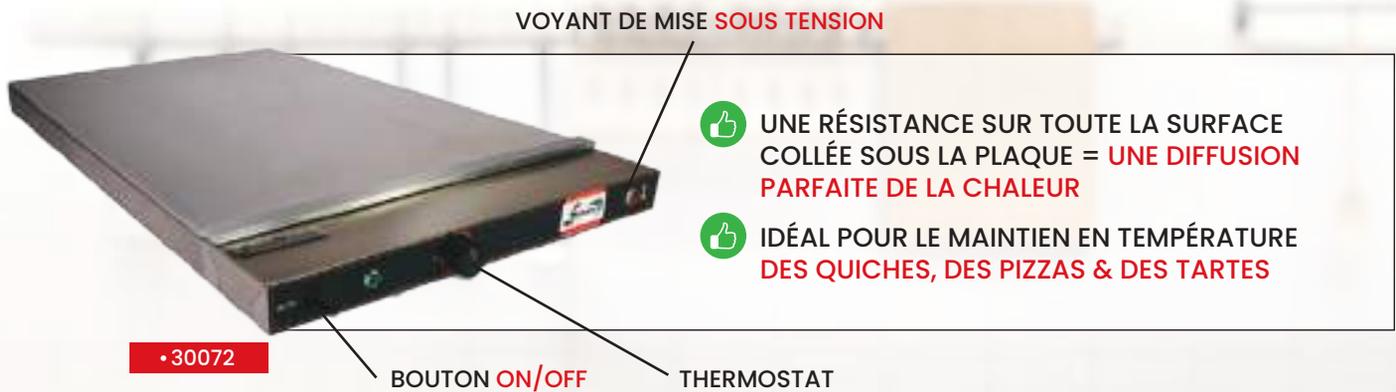
Panneau de contrôle à distance

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30022	400 x 600	230	405 x 700 x 58	600	7,5	<b>1 826</b>
30032	600 x 400	230	605 x 500 x 58	600	7,5	<b>1 826</b>



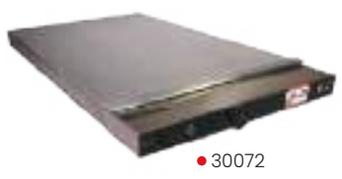
### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente et la garantie d'une chaleur constante  
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique - Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.



- UNE RÉSISTANCE SUR TOUTE LA SURFACE COLLÉE SOUS LA PLAQUE = **UNE DIFFUSION PARFAITE DE LA CHALEUR**
- IDÉAL POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES QUICHES, DES PIZZAS & DES TARTES

PLAQUES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



PLAQUE CHAUFFANTE

- Plaque dessus en fonte d'aluminium • Épaisseur de 4 mm • Un dessus parfaitement lisse pour un nettoyage parfait et facile • Une résistance sur toute la surface collée sous la plaque = une parfaite diffusion de la chaleur • Un câble sous l'appareil = positionnement facile du câble • Un bouton ON / OFF • Un thermostat 30 à 100° C.



Épaisseur de 4 mm  
Un thermostat 30 à 100° C

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30072	400 x 600	230	400 x 700 x 35	400	17	<b>787</b>



PLAQUE CHAUFFANTE EN VERRE BLANC

- Plaque dessus en verre blanc • Épaisseur de 8 mm • 1 On / Off • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle.



Épaisseur de 8 mm  
Plaque en verre blanc

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR500	500 x 500	230	500 x 500 x 80	600	6	<b>375</b>
VR1000	1 000 x 500	230	1 000 x 500 x 80	1200	10	<b>743</b>



Cette plaque chauffante de présentation permet de maintenir au chaud ou à température vos plats. Vos clients ne mangeront plus trop chaud ou trop froid, mais à bonne température.



• 28006

**CHAUFFE PLATS**

- Ce chauffe-plat professionnel est très facile d'utilisation. Après 15 minutes de préchauffage du chauffe-plat, le plat préparé est posé sur la plaque chaude à la table des convives. Le maintien à température est assuré pendant 45 minutes.
- Plaques aluminium • Peu encombrant • Robuste • Dimensions des plaques : 270 x 150 mm
- Température de 50°C à 170°C • Poignées thermo-protectrices.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
28006	6	230	400 x 215 x 335	650	16	999
28010	10	230	400 x 215 x 475	1 300	23	1 437



• 24002B

IDÉALES POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS VOS PLATS EN SAUCE, VIENNOISERIES...

SOCLE SEMI-RIGIDE



« Votre lampe est pré-réglée avec une hauteur pour un rayonnement de 60 cm. Pour une chauffe optimale placez là à 30 cm de l'assiette! »

**LAMPES SUR PIED**



• 24000BB

• 24000BN

- Flexible semi-rigide (garde parfaitement la forme donnée) • Socle en inox avec contre poids incorporé • Lampe Blanche "repos des yeux".

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	STYLE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24000B	Chromée	230	170 x 220 x 700	250	13	869
24000BB	Blanc	230	170 x 220 x 700	250	13	1 074
24000BN	Noir	230	170 x 220 x 700	250	13	1 138
24000BJ	Cuivrée jaune	230	170 x 220 x 700	250	13	1 177
240002B	Chromée / Double	230	270 x 220 x 650	500	15	1 069



• 24000BJ

• 24000B

• 33002CRAC  
VERSION CHROMÉE



• 33012S  
VERSION CUIVRÉE NOIRE



BLACK  
SERIE

• 33022N  
VERSION ALU BROSSÉ NOIR



LAMPES CHAUFFANTES



POUR UNE AMPOULE ROUGE AJOUTEZ  
2 APRÈS LA RÉFÉRENCE DE LA LAMPE  
POUR UNE AMPOULE BLANCHE AJOUTEZ  
4 À LA RÉFÉRENCE DE LA LAMPE



AMPOULE BLANCHE :  
POUR UNE CHAUFFE PLUS PUISSANTE

AMPOULE ROUGE :  
POUR UNE CHAUFFE DOUCE

HAUTEUR ENTRE LA LAMPE ET LE PLAT 3 CM / DIAMÈTRE DE CHAUFFE : Ø 30 / 40 CM



• 33002JAC



• 33002CRAC



• 33002AC



• 33012S



• 33032



IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE



• 33002CRAC



• 33002AC



• 33002JAC

## LAMPES INFRA-ROUGE PRESTIGE

- Modèle : Cuivré jaune, Chromé, Cuivré rouge
- Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur
- Interrupteur ON/OFF
- Livrée avec ampoule rouge ou blanche (**à préciser à la commande**)
- Réglage hors tout de 800 à 1800 mm.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP.*	STYLE	ALIM. (V)	DIAMÈTRE (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002JAC	64°C*	Cuivrée Jaune	230/1/T	200	250	3	665
33002CRAC	64°C*	Chromée	230/1/T	200	250	3	665
33002AC	64°C*	Cuivrée rouge	230/1/T	200	250	3	665

\* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure



• 33012S



• 33032

BLACK SERIE



• 33022N

## LAMPES INFRA-ROUGE BASIC

- Sobre, avec deux teintes, aspect classique pour la lampe cuivrée noire, plus moderne pour l'aluminium brossé
- Elle s'intègre parfaitement dans toutes les ambiances. Idéale en cuisine pour sa robustesse
- Livrée avec ampoule rouge ou blanche (**à préciser à la commande**)
- Réglage hors tout de 800 à 1800 mm
- Interrupteur On/Off.

## LAMPE INFRA-ROUGE BLACK SERIE

- Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur
- Lampe chauffante avec interrupteur
- Livrée avec ampoule rouge
- Réglage hors tout de 800 à 1800 mm.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP.*	STYLE	ALIM. (V)	DIAMÈTRE (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33012S	64°C*	Cuivrée noire	230/1/T	200	250	3	504
33032	64°C*	Alu brossé	230/1/T	170	250	2	370
33022N	64°C*	Alu noir	230/1/T	230	250	2	217

\* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure

## ACCESSOIRES



• LIAMP04

RÉF.	DÉSIGNATION	UISS. (W)	CULOT	TEMPÉRATURE (°C)	PRIX € HT
LIAMP04	Ampoule blanche	250	E27	64	54
LIAMP05	Ampoule blanche surpuissante	375	E27	75	53



• 33002XS  
VERSION  
TUBE

• 33002N  
VERSION  
TUBE BLACK SERIE



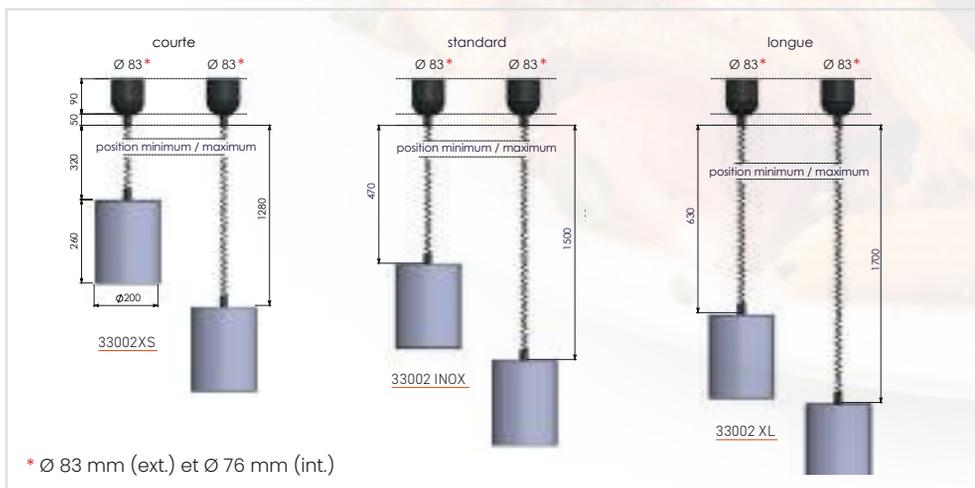
• 33002CAR  
VERSION  
CARRÉE

LAMPES CHAUFFANTES



- Modèle tube avec abat-jour intérieur pour une diffusion optimale de la chaleur.
- Au design sophistiqué et au style contemporain, la lampe BLACK SERIE se fondera parfaitement dans le décor de votre restaurant.
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur.
- Lampe chauffante avec interrupteur. Livrée avec ampoule blanche 250 W (Ampoule rouge en option sans supp.)

ISOLATION 30° DE L'ABAT-JOUR, LE CLIENT OU LE PERSONNEL NE SE BRÛLE PAS EN TOUCHANT LA LAMPE



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Cordon testé pour le réglage (450 - 1350 mm) de la lampe



PERFORATIONS PERMETTANT **UNE MEILLEURE CIRCULATION DE L'AIR**



LAMPE AVEC DOUBLE PAROI DE PROTECTION, CE QUI PERMET DE NE PAS SE BRÛLER EN LA TOUCHANT. **UNIQUE SUR LE MARCHÉ**

## LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE TUBE »

• Livrées d'origine avec une ampoule blanche.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 33002N



• 33002XS

RÉF.	TEMP.*	STYLE	LONG. MINI (MM)	LONG. MAXI (MM)	ALIM. (V)	DIAMÈTRE (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002XS	64°C*	Inox Décor	600	1300	230/1/T	Diam. 200 Haut. 260	250	3	<b>661</b>
33002INOX	64°C*		800	1800	230/1/T		250	3	<b>661</b>
33002XL	64°C*		1200	2100	230/1/T		250	3	<b>661</b>
33002XSP	75°C*		600	1300	230/1/T		375	3	<b>674</b>
33002INXP	75°C*		800	1800	230/1/T		375	3	<b>674</b>
33002XLP	75°C*		1200	2100	230/1/T		375	3	<b>674</b>
33002NXS	64°C*	Black Serie	600	1300	230/1/T		250	3	<b>661</b>
33002N	64°C*		800	1800	230/1/T		250	3	<b>674</b>
33002NXL	64°C*		1200	2100	230/1/T		250	3	<b>661</b>
33002NXSP	75 C*		600	1300	230/1/T		375	3	<b>674</b>
33002NXP	75 C*		800	1800	230/1/T		375	3	<b>674</b>
33002NXLP	75 C*		1200	2100	230/1/T		375	3	<b>674</b>

\* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure

## LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE CARRÉ »

• Livrées d'origine avec une ampoule blanche.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 33002CAR



RÉF.	TEMP.*	STYLE	LONG. MINI (MM)	LONG. MAXI (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002CAR	64°C*	Carré Inox Décor	800	1800	230/1/T	200 x 200 x 260	250	3	<b>661</b>
33002CARP	75°C*		800	1800	230/1/T	200 x 200 x 260	375	3	<b>674</b>

\* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure

## ACCESSOIRE



• LIAMP02

RÉF.	DÉSIGNATION	PUISS. (W)	CULOT	TEMPÉRATURE (°C)	PRIX € HT
LIAMP02	Ampoule rouge	250	E27	64	<b>54</b>

CARTER EN INOX

CONCENTRATION DE LA CHALEUR PAR DÉFLECTEURS

• 33072S + 33090A



LES RAMPES NE SONT PAS PRÉVUES POUR UNE UTILISATION ENCASTRÉE

## RAMPE INFRAROUGES À RÉISTANCES BLINDÉES



IDÉALE POUR RÉCHAUFFER DE MANIÈRE UNIFORME .....

- COMPACTE, IDÉALE POUR MAINTENIR TOUS VOS PLATS AU CHAUD
- RÉISTANCE GARANTIE 2 ANS
- ISOLANT AFIN DE NE PAS PERDRE DE CHALEUR
- CONCENTRATION DE LA CHALEUR PAR DÉFLECTEURS

- La rampe chauffante à infrarouge est idéale pour réchauffer tous les produits alimentaires de manière uniforme et permet aussi un maintien au chaud sans dessécher les aliments.
- Son utilisation est facile et elle peut être déplacée sans problème grâce aux réflecteurs radiants, ce qui permet d'avoir une chaleur plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud.



L'ENGAGEMENT QUALITÉ .....

INTERRUPTEUR À BASCULE ON/OFF EN ACIER CHROMÉ. SUPPORT AVEC 3 POINTS DE FIXATION POUR UNE EXCELLENTE STABILITÉ.  
DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.

## RAMPES INFRA-ROUGES\*



● 33072S + 33090A

- **Système de guidage de la résistance. Système d'isolation renforcé.**
- Réchauffe tous les produits alimentaires et maintient en température sans dessécher.
- Facile à adopter et à déplacer grâce aux réflecteurs radiants, la chaleur est plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud. Ainsi vos aliments sont réchauffés de manière uniforme
- Une large gamme est à votre disposition sur demande.
- Carter en INOX
- Résistance blindée
- 1 interrupteur On/Off
- 1 protection résistance.



1 interrupteur On/Off

Carter en INOX

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française

RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062S	610	230	625 x 160 x 70	500	3	<b>489</b>
33072S	920	230	926 x 160 x 70	800	4	<b>548</b>
33082S	1 220	230	1 226 x 160 x 70	1 100	5	<b>576</b>

## RAMPES INFRA-ROUGES AVEC RÉGULATEUR\*



● 33072SR + 33090A

- Le régulateur de chaleur permet de régler la température pour s'adapter aux différents produits à réchauffer
- Carter également en INOX
- Résistance blindée
- 1 interrupteur On/Off
- 1 protection résistance & 1 régulateur de chaleur.



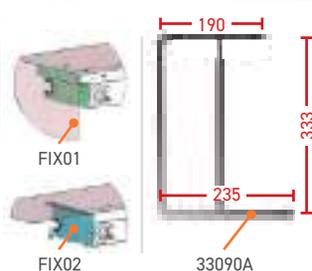
1 interrupteur On/Off

Carter en INOX

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française

RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062SR	610	230	625 x 160 x 70	500	3	<b>542</b>
33072SR	920	230	926 x 160 x 70	800	4	<b>589</b>
33082SR	1 220	230	1 226 x 160 x 70	1 100	5	<b>643</b>

## ACCESSOIRES EN OPTION



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	-	<b>18</b>
33090A	Support rampe : stabilité maximum Vendu par paire	-	<b>96</b>
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	<b>26</b>
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	<b>26</b>

\* Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.



LES RAMPES NE SONT  
PAS PRÉVUES POUR UNE  
UTILISATION ENCASTRÉE



RETROUVEZ LA  
PRÉSENTATION EN  
VIDÉO !

## RAMPES CÉRAMIQUES



### IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD DE MANIÈRE UNIFORME

- PLUS POLYVALENTES :  
CHOIX DES RADIANTS EN FONCTIONNEMENT
  - PLUS PUISSANTES, PLUS ÉCONOMIQUES
  - UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE GRÂCE À LA CÉRAMIQUE  
ACCUMULATRICE DE CHALEUR
- 
- Maintien en température sans dessécher. Facile à adapter et à déplacer.  
Grâce aux réflecteurs radiants, la chaleur est plus uniforme sur toute la zone de maintien au chaud.
  - Ainsi vos aliments sont maintenus au chaud de manière uniforme.
  - Une diffusion de la chaleur plus rapide et une accumulation de chaleur dans la céramique.



LA RAMPE CHAUFFANTE CÉRAMIQUE EST IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE MANIÈRE UNIFORME SANS DESSÈCHEMENT DES ALIMENTS.



### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.  
CONNEXIONS ENTRE LES CÉRAMIQUES AVEC DES BORNES PORCELAINE = PLUS ROBUSTE.  
CÉRAMIQUE DE FABRICATION FRANÇAISE.



**VERSION STANDARD :**  
CHOIX DES RADIANTS EN FONCTIONNEMENT  
(Possibilité de choisir la/les zone(s) de chauffe(s))



**VERSION AVEC RÉGULATEUR :**  
LE RÉGULATEUR PERMET DE CHOISIR  
LA PUISSANCE DE CHAUFFE  
(Toutes les zones de chauffe sont allumées)

**IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE**

## RAMPES CÉRAMIQUES\*



• 33072CA

• 33082CA

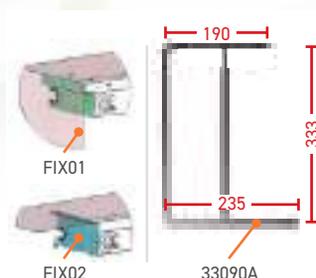
- Carter en inox
- **Version standard :** sélection pleine puissance par zone
- **Version avec régulateur :** régulation de la puissance pour toutes les zones
- Voyant indicateur de fonctionnement
- Résistances céramiques hautes qualités
- Isolant **VARIO THERM 500** (pas de déperdition de chaleur et protection des éléments électriques).

- + **Garantie :** 3 ans (pièces)
- + **Fabrication :** Française



RÉF.	VERSION	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062CA	Standard	610	230/1/T	650 x 160 x 70	1 000	3	<b>595</b>
33072CA		900	230/1/T	930 x 155 x 65	1 500	5	<b>671</b>
33082CA		1 200	230/1/T	1 230 x 155 x 65	2 000	6	<b>723</b>
33062CR	Avec régulateur	610	230/1/T	650 x 160 x 70	1 000	3	<b>595</b>
33072CR		900	230/1/T	930 x 155 x 65	1 500	5	<b>671</b>
33082CR		1 200	230/1/T	1 230 x 155 x 65	2 000	6	<b>723</b>

## ACCESSOIRES EN OPTION



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	-	<b>18</b>
33090A	Support rampe : stabilité maximum Vendu par paire	-	<b>96</b>
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	<b>26</b>
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	<b>26</b>

\* Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.



LES RAMPES NE SONT  
PAS PRÉVUES POUR UNE  
UTILISATION ENCASTRÉE

## RAMPES VITROCÉRAMIQUES



### IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD DE MANIÈRE UNIFORME

- Ce produit a été conçu afin de répondre à une meilleure hygiène dans le secteur du maintien en température. En effet, contrairement aux produits existants sur le marché qui lors de la réchauffe du produit laissent la vapeur graisseuse s'incruster dans les aspérités, le produit Sofraca, lui, répond grâce à sa vitre qui recouvre l'ensemble des émetteurs à cette problématique.
- Le produit permet de réchauffer l'ensemble de la surface du produit instantanément grâce à des émetteurs adaptés pour le vitrocéramique.
- Le produit est contrôlé par un régulateur qui permet d'adapter facilement la température correspondante au produit à réchauffer.
- Comme toutes les rampes les supports de sofraca sont adaptables à ce produit.



LA RAMPE CHAUFFANTE VITROCÉRAMIQUE EST IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE MANIÈRE UNIFORME SANS DESSÈCHEMENT DES ALIMENTS.



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.



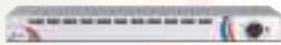


**VERSION AVEC RÉGULATEUR :**  
LE RÉGULATEUR PERMET DE CHOISIR  
LA PUISSANCE DE CHAUFFE  
*(Toutes les zones de chauffe sont allumées)*

**IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE**



● 33082V



● 33072V

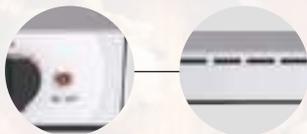


● 33062V

### RAMPES VITROCÉRAMIQUES\*

- L'ensemble de la tôle est en inox
- Voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension
- Le produit en 230 volts et facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

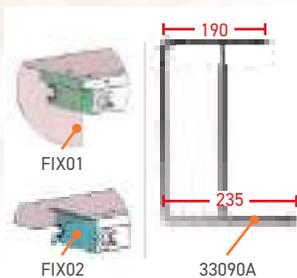


Voyant de contrôle

Tôle en inox

RÉF.	VERSION	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	COURANT ABSORBÉ (A)	PRIX € HT
33062V	Avec régulateur	550	230/1/T	554 x 182 x 77	900	2,17	<b>624</b>
33072V		890	230/1/T	894 x 182 x 77	1 000	4,34	<b>703</b>
33082V		1220	230/1/T	1 244 x 182 x 77	1 500	6,52	<b>759</b>

### ACCESSOIRES EN OPTION



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	-	<b>18</b>
33090A	Support rampe : stabilité maximum Vendu par paire	-	<b>96</b>
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	<b>26</b>
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	<b>26</b>

\* Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.



VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES



ENTRETIEN FACILE

- CONSERVE LE MOELLEUX DES VIENNOISERIES ET DES FRIANDS

• ENTRETIEN FACILE :

Les portes en verre, les étagères en verre, les supports inox des étagères, les plateaux inférieurs en inox et le bac à eau sont totalement amovibles.

• CAPACITÉ :

2 x GN 1/1 (VC8002GN) et 3 x GN 1/1 (VC12003GN) + 2 étagères de présentation en verres (645 x 490 x 4 mm pour VC8002GN) (1045 x 490 x 4 mm pour VC12003GN).

- Chauffe ventilée
- Régulation précise de la température par thermostat électronique 20°/90°C
- Contrôle de l'humidité pour conserver le moelleux des produits
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- *Livrée sans plat.*



Permet de diversifier l'offre snack & met en valeur vos produits

## VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES

- Livrées sans plat
- Vitrites non traversantes avec portes coulissantes

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



BLACK  
SERIE

• VC8002GN

RÉF.	ÉTAGERES EN VERRE (NOMBRES - L X P X H)	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VC8002GN	2 étagères 645 x 490 x 4 mm	230	785 x 675 x 720	665 x 620 x 410	3 000	92	<b>2 555</b>
VC12003GN	2 étagères 1 045 x 490 x 4 mm	230	1 185 x 650 x 735	1 065 x 620 x 410	3 000	133	<b>3 153</b>



Retrouvez la vitrine réfrigérée ventilée dans l'onglet **UNIVERS FROID** page 52



• N60INOX

- 👍 OUVERTURE CÔTÉ SERVICE & CÔTÉ CLIENTS
- 👍 CONSTRUCTION ROBUSTE & SOLIDE

## VITRINE CHAUFFANTE - BAC À EAU



• N60INOX

- Éclairage supérieur et inférieur des étagères
- Plateau à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Gamme de températures de 30 à 90°C
- Bac à eau pour garder le produit frais plus longtemps
- Vitrite traversante

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Éclairage des étagères



Plateau à miettes amovible

RÉF.	NB NIVEAUX	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N60INOX	2	230	étage du haut : 576 x 260 x 130 étage du bas : 576 x 414 x 160	600 x 420 x 430	1 030	25	<b>1 245</b>



• N83

-  **OUVERTURE DES PORTES VITRÉES À 180° POUR UN CHARGEMENT FACILE**
-  **UNE DIFFUSION HOMOGENÈME DE LA CHALEUR & UN CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

## VITRINE CHAUFFANTE - VENTILÉE INOX - 3 NIVEAUX

### VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE



• N83

- PRÉSENTATION ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES QUICHES, DES PIZZAS DES VIENNOISERIES, DES FRIANDS, ...
- VITRINES **TOTALEMENT PANORAMIQUES, FINITION INOX**, ÉQUIPÉES D'UN ÉCLAIRAGE LED
- OUVERTURE DES PORTES VITRÉES À 180° POUR UN CHARGEMENT FACILE
- DIFFUSION HOMOGENÈME DE LA CHALEUR ET **CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**
- CHAUFFAGE À PIERRE RÉFRACTAIRE **VENTILÉE 20-90°C**
- RÉGULATION PRÉCISE DE LA TEMPÉRATURE PAR **THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE**
- CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ GRÂCE À UN **TIROIR À EAU** POUR CONSERVER LE MOELLEUX DES PRODUITS
- VITRINE NON TRAVERSANTE **AVEC PORTES BATTANTES**



Thermostat électronique



Vitrine 3 niveaux

- Thermostat électronique (20-90°C) • Interrupteurs marche/arrêt et ventilation • Tiroir à eau • Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains
- **Dotation** : 2 grilles (670 x 433 mm) • Chamotte en pierre réfractaire

**ENTRETIEN FACILE** : les grilles, les supports de grilles, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles.

- + Garantie** : 3 ans (pièces)
- + Fabrication** : Française

RÉF.	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	ALIMENTATION (V)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N83	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	230/1/T	1200	30	<b>1 490</b>



*Permet une présentation & un maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands, ...*



• N62

- 👍 **PLATEAUX DE PRÉSENTATION TOUT INOX**
- 👍 **PARTIE EN VERRE SUPÉRIEURE AMOVIBLE = UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE**

## VITRINES CHAUFFANTES GN 1/1 AVEC BLOC LUMINEUX



• N60

• Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas, des viennoiseries, des friands, etc. Vitrines 1 ou 2 niveaux, GN 1/1 et totalement panoramiques. Plateaux de présentation tout inox et partie en verre supérieure amovible pour un entretien facile et rapide.

• Thermostat de régulation (20-95°C) • Tiroir à eau • Interrupteur marche/arrêt • Voyant de contrôle • Pieds réglables • Bloc lumineux en partie supérieur • livrées sans plat • Finition inox • Vitrine traversante

**CAPACITÉ :** 1 plat GN 1/1 (vitrine 1 niveau) ou 2 plats GN 1/1 (vitrine 2 niveaux)

- + **Garantie :** 3 ans (pièces)
- + **Fabrication :** Française



Ouverture des 2 côtés



Un thermostat de régulation

RÉF.	NB NIVEAUX	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N60</b>	1	590 x 350 x 375	540 x 330 x 165	230/1/T	650	15	<b>814</b>
<b>N62</b>	2	590 x 350 x 480	540 x 330 x 125 (x2)	230/1/T	650	18	<b>1 071</b>

## RÉCHAUFFEUR AVEC LAMPE HALOGÈNE



• 33042 + B0601

- Allumage instantané • Vous découpez et vous maintenez au chaud simultanément • Idéal pour la découpe de la viande
- Présentation attractive des plats, adapté aux rayons traiteurs et aux buffets en restauration • Construction acier inox 18/10.
- 1 interrupteur • 1 lampe quartz halogène • Dimensions GN 1/1.

- + **Garantie :** 2 ans (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne



RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
<b>33042</b>	230	585 x 360 x 310	500	<b>1 608</b>

### OPTION & ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
<b>B0601</b>	Planche de découpe en polyéthylène	<b>156</b>
<b>LIAMP03</b>	Ampoule halogène 400 W	<b>88</b>



Construction acier inox 18/10

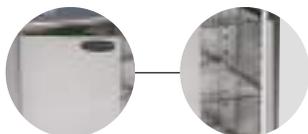


1 lampe quartz halogène



- VÉRITABLES ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES AVEC DOUBLE PAROI ISOLÉE POUR RÉCHAUFFER RAPIDEMENT OU MAINTENIR À TEMPÉRATURE UNIFORME DES PLATS, OU DES ASSIETTES AVANT LE SERVICE, OU DES PRÉPARATIONS CULINAIRES EN BACS GN 2/3
- CHAUFFAGE DES ASSIETTES (Ø34CM), ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES
- FOURNIES D'ORIGINE SUR ROULETTES AVEC FREIN (NE PAS LES RETIRER POUR L'ISOLATION)

- Parois intérieures inox • Appareils livrés d'origine sur roues (pieds en option) • Moteur ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 dans le modèle 16122VC) • Double isolation des parois et du dessus • Portes à fermeture magnétique • Porte non réversible
- CAPACITÉ MAX : 5 niveaux
- Utilisation comme chauffe assiette : capacité 60 ou 120 assiettes ø 34 cm
- Utilisation pour maintien en température aliments, capacité 5 bacs GN 2/3 (16062VC) et 10 bacs GN 2/3 ou 5 bacs GN 1/1 (16122VC)
- Modèle 1 porte : possibilité de stocker les bacs sur les glissières
- Modèle 2 portes : stockage des bacs sur les grilles.



Portes à fermeture magnétique

Double isolation

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	TEMP. (°C) MAX	DIM. EXT. (L X P X H) (MM)	DIM. INT. (L X P X H) (MM)	DOT. GRILLES	CAPACITÉ		PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					ASSIETTES	BACS GN				
16062VC	130	425 x 460 x 925	345 x 375 x 730	3	60 ø 34 cm	5 bacs GN 2/3	1 500	230/1/T	32	<b>952</b>
16122VC	130	800 x 460 x 925	720 x 375 x 730	3	120 ø 34 cm	10 bacs GN 2/3 5 bacs GN 1/1	3 000	230/1/T	49	<b>1 431</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GR16062VC	Grille intérieure pour armoire chauffante 16062VC - Dimensions (L x P) : 330 x 345 mm	<b>28</b>
GR16122VC	Grille intérieure pour armoire chauffante 16122VC - Dimensions (L x P) : 700 x 345 mm	<b>56</b>
SGAC	Support de grille pour armoire chauffante	<b>10</b>



**OUVERTURE FACILE DE LA PORTE**



**UNIQUE : RÉSISTANCE EN L POUR UNE CHAUFFE HOMOGENÈ**



• 16052AC

### CHAUFFE ASSIETTES COMPACT • CAPACITE 30 ASSIETTES

• Construction tout inox • Porte réversible • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle de température • 1 grille (amovible) de stockage • **CAPACITÉ** : 30 assiettes ø 33 cm • Porte réversible • Température jusqu'à 90°C.

+ **Garantie** : 2 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16052AC	30 assiettes (ø 33 cm)	90°C	230	400 x 410 x 550	400	20	<b>881</b>



• 16092AC

### CHAUFFE ASSIETTES COMPACT • CAPACITE 60 ASSIETTES

• Construction tout inox • Porte réversible • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle de température • 2 grilles (amovibles) de stockage • **CAPACITÉ** : 60 assiettes ø 33 cm • Porte réversible • Résistances en L pour une diffusion homogène de la chaleur.

+ **Garantie** : 2 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16092AC	60 assiettes (ø 33 cm)	90°C	230	400 x 410 x 900	750	25	<b>1 156</b>



• 16042AC

### CHAUFFE ASSIETTES ET PLATS • CAPACITE 120 ASSIETTES

• Construction tout inox • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle de température • 2 grilles (amovibles) de stockage • Pour assiettes ø 33 cm (capacité 120 assiettes) et pour plats • Résistances en L pour une diffusion homogène de la chaleur.

+ **Garantie** : 2 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16042AC	120 (ø 33 cm) ou carré 26 x 26 cm	90°C	230	700 x 410 x 900	1 500	45	<b>1 358</b>

## ACCESSOIRES

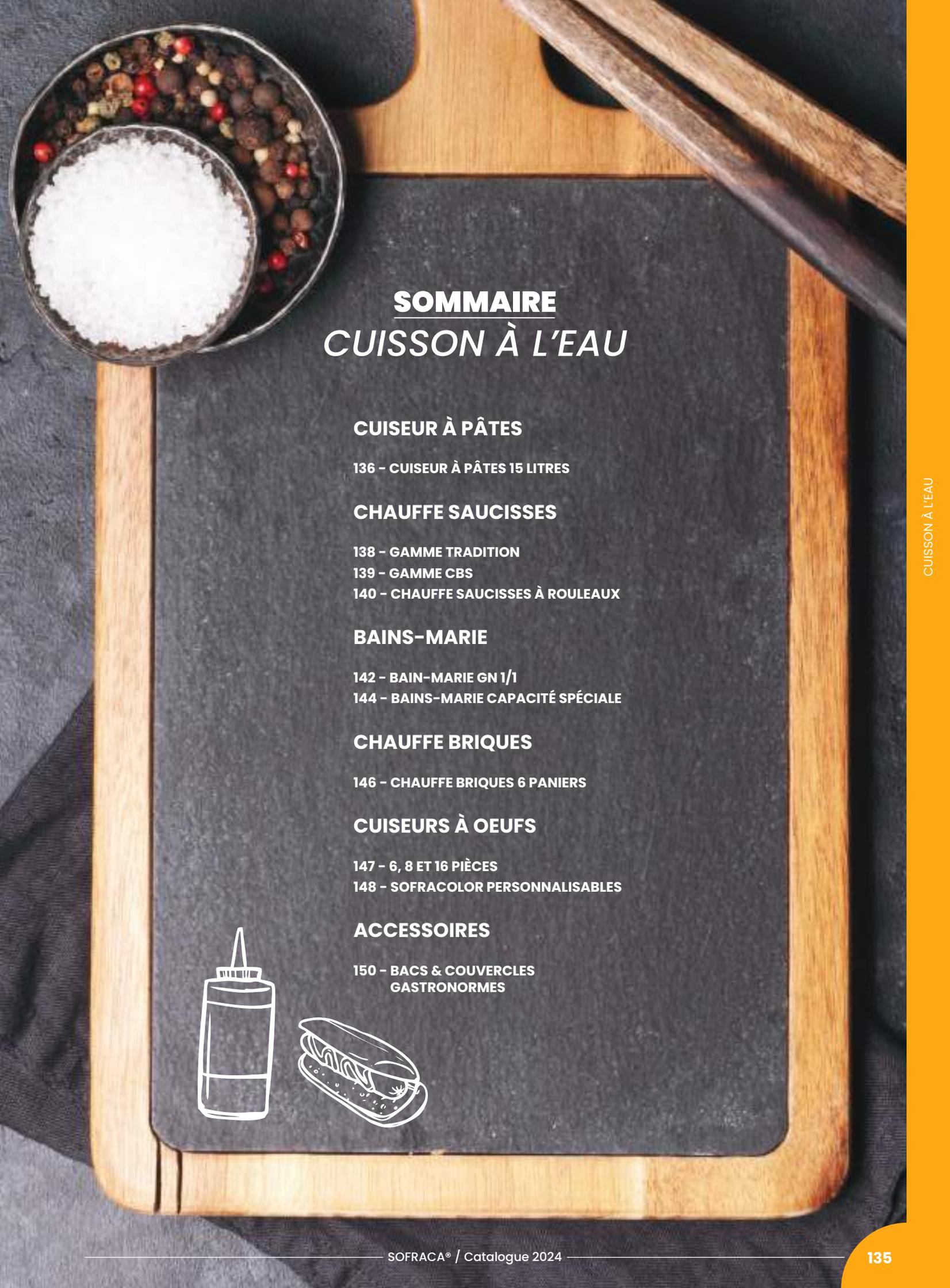
RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAC120	Grille intérieure pour 16042AC – Dimensions (L x P) : 620 x 320 mm	<b>39</b>
GRAC3060	Grille intérieure pour 16052AC et 16092AC	<b>27</b>



### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance en forme de «L» pour une homogénéité de la chaleur.





## **SOMMAIRE**

# **CUISSON À L'EAU**

### **CUISEUR À PÂTES**

136 - CUISEUR À PÂTES 15 LITRES

### **CHAUFFE SAUCISSES**

138 - GAMME TRADITION

139 - GAMME CBS

140 - CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX

### **BAINS-MARIE**

142 - BAIN-MARIE GN 1/1

144 - BAINS-MARIE CAPACITÉ SPÉCIALE

### **CHAUFFE BRIQUES**

146 - CHAUFFE BRIQUES 6 PANIERS

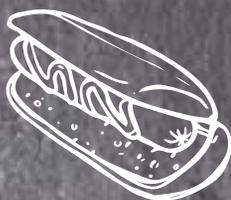
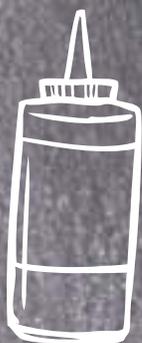
### **CUISEURS À OEUFS**

147 - 6, 8 ET 16 PIÈCES

148 - SOFRACOLOR PERSONNALISABLES

### **ACCESSOIRES**

150 - BACS & COUVERCLES  
GASTRONORMES



CUVE EN INOX 316

1 THERMOSTAT 110° C

1 ROBINET DE VIDANGE

• 21202 + PAN04

CUISEUR À PÂTES



1 PANIER LARGE  
+ 2 PANIERS

• 21202 + PAN01



2 PANIERS  
LARGES

• 21202 + PAN02



3 PANIERS  
PROFONDS

• 21202 + PAN03



8 PANIERS  
SPÉCIAL PORTIONS

• 21202 + PAN04



RÉSISTANCE EN CONTACT DIRECT AVEC L'EAU = DIFFUSION PARFAITE & RAPIDE DE LA CHALEUR



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon).
- Résistance très robuste.



**CHALEUR CONSTANTE**



• 21202 + PAN01

## CUISEUR À PÂTES

- 1 thermostat 110° C
- 1 voyant
- 1 vidange
- 1 résistance blindée
- Capacité 15 litres.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21202	230	350 x 500 x 300	3 600	15	<b>1 381</b>

## DOTATION DE PANIER

- A NOTER : À LA COMMANDE, PRÉCISER LA DOTATION DE PANIER

RÉF.	DÉSIGNATION
PAN01	1 bac 1/2 + 2 bacs 1/4
PAN02	2 bacs 1/2
PAN03	3 bacs 1/3
PAN04	8 bacs 1/8

## ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
15000	Support cuiseur à pâtes hauteur 55 cm	<b>239</b>
BMPAN07	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/3)	<b>128</b>
BMPAN05AC	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/2)	<b>128</b>
BMPAN04AC	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/4)	<b>99</b>
BMPAN08	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/8)	<b>60</b>





LE SURMOULAGE EN ALUMINIUM PROTÈGE LA RÉSISTANCE BLINDÉE DE TOUTE ATTAQUE EXTÉRIEURE

COUVERCLE EN INOX

• 17082

CHAUFFE SAUCISSES - GAMME TRADITION



• 17012

SEUL BAC EN INOX DU MARCHÉ

- À la différence des bacs en aluminium que l'acidité des saucisses perce, il n'y a aucun risque de trous avec un bac en acier inox.
- Couvercle en inox, même principe : le couvercle reste toujours impeccable, et n'est pas "piqué" à la différence d'un couvercle en aluminium qui lui est altéré.
- Le surmoulage en aluminium protège la résistance blindée de toute attaque extérieure. Par conductibilité, la chaleur stockée dans ce moulage est immédiatement restituée par les plots.

CHAUFFE SAUCISSES - GAMME TRADITION

- 1 thermostat de précision • 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium • Plots en aluminium • 1 bac à eau amovible en inox et couvercle en inox • 1 carter en INOX (AISI 430) • Manchon en verre.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 17082

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAP. (PIÈCES)	DÉBIT/HEURE (PIÈCES)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17082	8	230	627 x 370 x 430	40	120	1300	20	1 121
17012	4	230	310 x 325 x 460	40	120	800	13	705



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistance surmoulée dans l'aluminium pour une diffusion maximale de la chaleur.
- **GARANTIE 10 ANS !**



CHAUFFE DIRECTE PAR RÉSISTANCE = CHALEUR **CONSTANTE**



• 17052

## CHAUFFE PAINS - GAMME TRADITION

• 1 thermostat de précision • 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium • Plots en aluminium • 1 carter en INOX (AISI 430).

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAP. (PAINS)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17052	6	230	200 x 300 x 250	6	500	5	<b>564</b>

• Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



## L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistance surmoulée dans l'aluminium pour une diffusion maximale de la chaleur.
- **GARANTIE 10 ANS !**



CARROSSERIE **ACIER INOX**



PLOTS **EN ALUMINIUM**

• ACCS4P

## CHAUFFE SAUCISSES - GAMME CBS



• ACCS3P

### CHAUFFE SAUCISSES 3 & 4 PLOTS CHAUFFANTS - GAMME CBS

• Bac à eau + couvercle aluminium • Manchon en verre • 3 ou 4 plots chauffants en aluminium • Thermostat de régulation gradué de 0°C à 110°C • Chauffe par conduction de chaleur

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAP. (SAUCISSES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACCS3P	3	230	400 x 300 x 400	40	800	9	<b>455</b>
ACCS4P	4	230	400 x 300 x 400	40	800	10	<b>501</b>



PARE-HALEINE EN OPTION

• PAREHAL

CHAUFFE-SAUCISSES  
PROFESSIONNEL

• 17072 / 17092

CHAUFFE PAINS  
À HOT-DOG

• 17020

## CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX



### RÉCHAUFFE ET MAINTIEN À TEMPÉRATURE DES SAUCISSES PRÉCUITES

#### CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX :

- Ce chauffe saucisses à rouleaux est apprécié dans les kiosques à haut débit ou dans les manifestations de sport (football, rugby, basket...) pour un service « coup de feu » dans une période très courte ou lors d'une mi-temps. Il est capable de réchauffer et maintenir à température 12 ou 16 saucisses précuites avec un rendement de 58 ou 77 hot-dog à l'heure !
- Entretien et nettoyage facilités grâce à son bac de récupération des graisses entièrement amovible et lavable en machine.

#### CHAUFFE PAINS :

- Ce chauffe-pains professionnel maintient au chaud les pains à hot-dog. De l'eau est ajoutée au fond du bac pour conserver le moelleux des petits pains et contrôler l'humidité du tiroir. Il se place sous le chauffe saucisses à rouleaux.



Compact & performant pour créer son propre concept hot-dog



BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES **ENTIÈREMENT AMOVIBLE**



• 17072 / 17092

**CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX**

• Interrupteur marche/arrêt • Doseur d'énergie • Voyant de contrôle • Moteur haute performance, 1 zone de chauffe (17072) et 2 zones de chauffes indépendantes (17092).

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Voyant de contrôle



Interrupteur marche/arrêt

RÉF.	NB ROULEAUX	CAPACITÉ (SAUCISSES)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DÉBIT/HEURE (PIÈCES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17072	7	12	230	545 x 320 x 240	58	900	14	<b>1 343</b>
17092	9	16	230	545 x 460 x 240	77	1 100	19	<b>1 537</b>

**OPTION**



• PAREHAL

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H)(MM)	PRIX € HT
PAREHAL	Pare-haleine avec porte arrière relevable pour le service	580 x 450 x 250	<b>792</b>

**CHAUFFE PAINS**

• Doseur d'énergie • Contrôle d'humidité • Voyant de contrôle • Tiroir amovible et bac GN 2/3 lavable en machine.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 17020

RÉF.	CAPACITÉ (PAINS)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17020	8	230	545 x 460 x 220	700	17	<b>805</b>





-  CHALEUR **CONSTANTE**
-  UNE CONSTRUCTION **INOX (AISI 430)**
-  UN ROBINET DE VIDANGE **EN FAÇADE**

• 21142

LA RÉFÉRENCE  
DEPUIS **1964**

## BAIN-MARIE GN 1/1

RÉSISTANCE EN CONTACT  
DIRECT AVEC L'EAU



DIFFUSION PARFAITE & RAPIDE  
DE LA CHALEUR



• 21142

- Une construction inox (AISI 430)
- Un thermostat 0°C/90°C
- Un thermostat de sécurité
- Un voyant de contrôle
- Un robinet de vidange en façade
- Une grille de protection des résistances
- Une grille de fond
- Une cuve GN 1/1 en inox (AISI 430) hauteur 180 mm avec une résistance très robuste
- Une cuve à angles arrondis pour un nettoyage facile.



- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Voyant de  
contrôle



Construction  
tout inox

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21142	GN 1/1	220-240	320 x 580 x 274	1 600	14	<b>644</b>



Permet une cuisson lente ou un maintien au chaud de vos produits !

BACS GASTRONORMES POUR BAINS-MARIE **PAGE 150**



- RÉSISTANCE SOUS LE BAC = **PLUS FACILE AU NETTOYAGE**
- CHALEUR **CONSTANTE**
- IDÉAL POUR LA CUISSON AU BAIN-MARIE **DE TOUS TYPES D'ALIMENTS**

• RBM053

LA RÉFÉRENCE  
DEPUIS  
**1964**

## BAIN-MARIE GN 1/1 - GAMME RBM

- THERMOSTAT **0°/90°C**
- ROBINET DE VIDANGE **EN FAÇADE**



• RBM053

- Résistance sous la cuve
- Construction inox
- Cuve emboutie pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange avec sécurité
- Cuve entièrement libre
- Aucun élément de fixation apparent.



- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



• RBM150



• RBM153

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>BAIN-MARIE GN 1/1 AVEC VIDANGE EN PROFONDEUR</b>						
RBM053	GN 1/1	220-240V 50/60Hz	325 x 524 x 260 +70 prof. robinet de vidange	1 750	12	<b>415</b>
<b>BAIN-MARIE GN 1/1 AVEC VIDANGE EN LARGEUR</b>						
RBM150	GN 1/1	220-240V 50/60Hz	535 x 319 x 260 +70 prof. robinet de vidange	1 750	12	<b>394</b>
<b>BAIN-MARIE GN 2/1 AVEC VIDANGE EN LARGEUR</b>						
RBM153	GN 2/1	220-240V 50/60Hz	698 x 600 x 255 +70 prof. robinet de vidange	3 500	21	<b>724</b>



La cuisson au bain-marie permet de cuire doucement ou de maintenir à température les aliments, les plats préparés, les sauces...  
*Un équipement indispensable dans une cuisine professionnelle*

LA RÉFÉRENCE  
DEPUIS  
**1964**

LE PLEXIGLASS À L'AVANT,  
DONNE UN DESIGN  
MODERNE & ÉLÉGANT

VOYANTS LUMINEUX

POIGNÉE INTÉGRÉE  
À LA CUVE

• 21010

ROBINET DE VIDANGE DE SÉRIE  
UNIQUE SUR LE MARCHÉ POUR  
UN BAIN-MARIE DE 9 LITRES

BAINS-MARIE CAPACITÉ SPÉCIALE - GAMME TRADITION



1 BAC 1/2 PROFONDEUR 150MM  
(BMBAC02)  
+ 1 BARRETE (BMBAR05)  
+ 1 COUVERCLE (BMCOU15)



2 BACS 1/4 PROFONDEUR 150MM  
(BMBAC05)  
+ 1 BARRETE (BMBAR06)  
+ 2 COUVERCLES (BMCOU13)



4 BACS 1/9 PROFONDEUR 100  
MM (BMBAC09)  
+ 1 BARRETE (BMBAR04)  
+ 4 COUVERCLES (BMCOU10)



Maitrisez votre cuisson de bout en bout grâce à nos bain-marie professionnels !



● 15162

## BAIN-MARIE STANDARD 18 LITRES (À EAU)

- Construction inox (AISI 430)
- 1 vidange
- Cuve inox (AISI 403)
- 1 thermostat 30°/110 °C
- Prévu pour bac profondeur 200 mm
- **Bain-marie livré sans bacs et sans couvercles**

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française

- + **Composition bacs** : 1 x GN 1/3 + 2 x GN 1/6 ou 4 x GN 1/6



Robinet de vidange

Construction tout inox

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
15162	230/1/T	350 x 500 x 300	1 600	10	<b>885</b>



● 21010

## BAIN-MARIE PICCOLO 9 LITRES

- Cuve en Inox
- Poignée intégrée à la cuve
- Pieds anti-dérapants
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat 30°/110°C
- **Livré sans bacs et sans couvercles**

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française



Robinet de vidange

Poignée intégrée à la cuve

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21010	230/1/T	365 x 270 x 300	2 000	9	<b>715</b>

## ACCESSOIRES



● 15000

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
15000	Support de bain-marie compact	<b>239</b>
KITBAC12	1 BAC 1/2 PROFONDEUR 150MM (BMBAC02) + 1 BARRETTE (BMBAR05) + 1 COUVERCLE (BMC0UI5)	<b>80</b>
KITBAC14	2 BACS 1/4 PROFONDEUR 150MM (BMBAC05) + 1 BARRETE (BMBAR06) + 2 COUVERCLES (BMC0UI3)	<b>103</b>
KITBAC19	4 BACS 1/9 PROFONDEUR 100 MM (BMBAC09) + 1 BARRETTE (BMBAR04) + 4 COUVERCLES (BMC0UI0)	<b>132</b>

BACS GASTRONORMES POUR BAINS-MARIE [PAGE 150](#)



CHAUFFE BRIQUES



• 21220

IDÉAL POUR CHAUFFER DES BRIQUES

PANIER TRÈS RÉSISTANT ÉPAIS DE 5 MM EN INOX, SE TENANT TRÈS BIEN EN MAIN

- Résistance de 1 cm d'épaisseur • 6 paniers Inox épaisseur 5 mm • Thermostat de régulation
- Cuve en Inox 304 (anti-corrosion) • Poignée intégrée à la cuve • Pieds anti-dérapants • Voyant sous mise en tension • Voyant de régulation.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PANIERS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21220	6 x 1 brique (6 pièces)	230	370 x 350 x 280	2 000	15	<b>880</b>

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMPAN06	Panier inox chauffe brique	<b>75</b>



Poignée intégrée à la cuve



Robinet de vidange



Hygiène parfaite du produit: *montée en température sans ouverture de briques !*



CUISEURS À OEUFS



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance très robuste supportant les chocs thermiques

• Paniers inox 310 mm • Construction tout inox AISI 430 • 1 thermostat • Hauteur totale avec paniers 310 mm • Poignées intégrées • Pieds anti-dérapants • Pas de robinet de vidange pour la référence 21272.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 25012

RÉF.	PANIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21272	6 x 1 oeuf (6 pièces)	230	360 x 200 x 290	2 000	3	<b>526</b>
25012	8 x 1 oeuf (8 pièces)	230	370 x 210 x 270	2 000	4	<b>741</b>
25022	8 x 2 oeufs (16 pièces)	230	370 x 300 x 270	2 000	5	<b>759</b>

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMPAN02C	Panier inox cuiseur / 1 oeuf - Dimensions (L x P x H) : 52,5 x 140 x 157 mm	<b>19</b>
BMPAN01	Panier inox cuiseur / 2 oeufs	<b>46</b>



Poignées intégrées



Voyant de régulation



Il suffit de mettre de l'eau dans la cuve, la résistance qui est en contact direct avec l'eau permet une diffusion parfaite et rapide de la chaleur.



BLACK  
SERIE

• 25002N

CUISEURS À OEUFS PERSONNALISABLES



*Unique sur le marché : notre cuiseur à oeufs est personnalisable selon vos envies et vos couleurs sur la partie haute !*



UNE UTILISATION EFFICACE

Par sa conception, chaque appareil permet une grande rotation grâce aux 6 paniers. De plus, chaque panier est identifié par un chiffre permettant à l'utilisateur de localiser son oeuf.



UNE FACILITÉ D'EMPLOI

Nous avons voulu notre cuiseur à oeufs le plus simple d'utilisation.

STANDARD EN STOCK

SUR COMMANDE



Nous définissons ensemble vos couleurs RAL mais vous pouvez aussi choisir nos produits standards (sans personnalisation) :

- Partie haute noire RAL 9011 base inox brossé (référence : 25002N)



CONSTRUIT POUR DURER

Équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe quand il n'y a plus d'eau ainsi qu'une résistance unique qui fonctionne dans l'eau et dans l'air = pas de risque de surchauffe de la résistance = longévité maximale.



• 25002

• 25002N

- UN BUFFET À VOS COULEURS !
- IDÉAL POUR METTRE EN VALEUR VOS BUFFETS



• 25002

## CUISEURS À OEUF SOFRACOLOR

• 1 bouton On/Off côté service • 3 thermostats : 1 thermostat de régulation 100°C, 1 thermostat de régulation 80°C et 1 thermostat de sécurité ré-armable en dessous, en protection s'il y a une surchauffe ou plus d'eau dans l'appareil.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



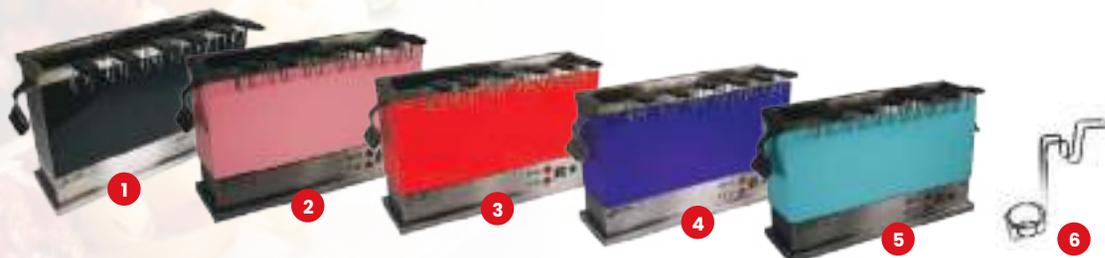
1 bouton On/Off côté service



Poignée esthétique

RÉF.	COULEURS HAUTE / BASSE	PANIERS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
25002N	Noir / Inox	6 x 1 oeuf (6 pièces)	230	504 x 207 x 282	900	3	<b>578</b>
25002	Inox / Inox		230	504 x 207 x 282	900	3	<b>578</b>

## ACCESSOIRES



RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CCOBLK	<b>1</b>	Habillage façade NOIR	<b>73</b>
CCO217C	<b>2</b>	Habillage façade ROSE	<b>73</b>
CCO021C	<b>3</b>	Habillage façade ROUGE	<b>73</b>
CCOVLV	<b>4</b>	Habillage façade VIOLET	<b>73</b>
CCO318C	<b>5</b>	Habillage façade VERT MINT	<b>73</b>
BMPAN02C	<b>6</b>	Panier inox cuiseur / 1 oeuf - Dimensions (L x P x H) : 52,5 x 140 x 157 mm	<b>19</b>



GN 1/1 • 530 X 325 MM



GN 1/2 • 265 X 325 MM



GN 2/3 • 354 X 325 MM



GN 1/3 • 176 X 325 MM



GN 1/6 • 176 X 162 MM



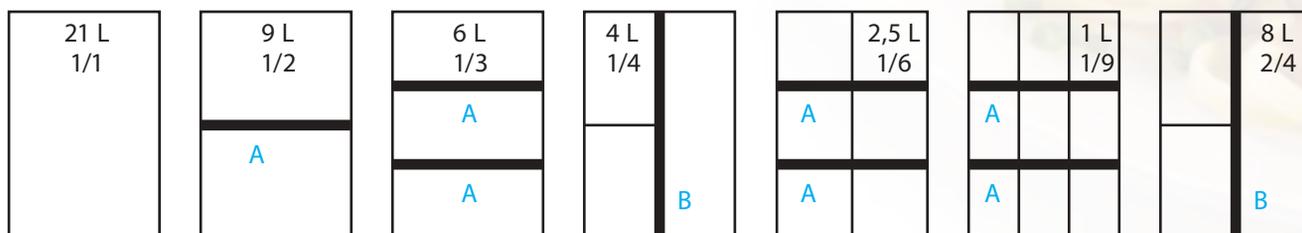
GN 1/9 • 176 X 108 MM

## BACS & COUVERCLES GASTRONORMES

BAC GASTRO 1/1	BAC GASTRO 1/2	BAC GASTRO 1/3	BAC GASTRO 1/4	BAC GASTRO 1/6	BAC GASTRO 1/9	BAC GASTRO 2/4
21 Litres	9 Litres	6 Litres	4 Litres	2,5 Litres	1 Litres	8 Litres
150 mm	100 mm	150 mm				
Réf : <b>BMBAC01</b>	Réf : <b>BMBAC02</b>	Réf : <b>BMBAC04</b>	Réf : <b>BMBAC05</b>	Réf : <b>BMBAC07</b>	Réf : <b>BMBAC09</b>	Réf : <b>BMBAC10</b>
<b>88</b> € HT	<b>60</b> € HT	<b>60</b> € HT	<b>53</b> € HT	<b>41</b> € HT	<b>41</b> € HT	<b>90</b> € HT

COUVERCLE 1/1	COUVERCLE 1/2	COUVERCLE 1/3	COUVERCLE 1/4	COUVERCLE 1/6	COUVERCLE 1/9	COUVERCLE 2/4
Réf : <b>BMCOU17</b>	Réf : <b>BMCOU15</b>	Réf : <b>BMCOU18</b>	Réf : <b>BMCOU13</b>	Réf : <b>BMCOU12</b>	Réf : <b>BMCOU10</b>	Réf : <b>BMCOU11</b>
<b>41</b> € HT	<b>28</b> € HT	<b>28</b> € HT	<b>19</b> € HT	<b>19</b> € HT	<b>19</b> € HT	<b>31</b> € HT

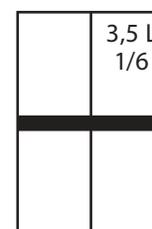
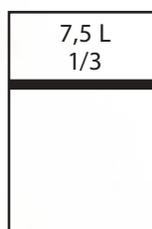
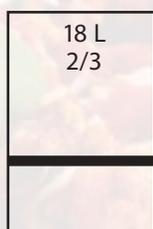


## BARRETTES DE SÉPARATION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
<b>BMBAR01</b>	Barrette de séparation petit modèle : A - Longueur 325 mm	<b>18</b>
<b>BMBAR02</b>	Barrette de séparation grand modèle : B - Longueur 530 mm	<b>19</b>

## PROFONDEUR 200 MM POUR COMBINAISON AVEC BAIN-MARIE COMPACT (RÉF : 15162)

BAC GASTRO 2/3	BAC GASTRO 1/3	BAC GASTRO 1/6
18 Litres	7,5 Litres	3,5 Litres
200 mm	200 mm	200 mm
Réf : <b>BMBAC11</b>	Réf : <b>BMBAC06</b>	Réf : <b>BMBAC08</b>
<b>89</b> € HT	<b>65</b> € HT	<b>61</b> € HT
COUVERCLE 2/3	COUVERCLE 1/3	COUVERCLE 1/6
Réf : <b>BMCOUI6</b>	Réf : <b>BMCOUI8</b>	Réf : <b>BMCOUI2</b>
<b>36</b> € HT	<b>28</b> € HT	<b>19</b> € HT



## BARRETTES DE SÉPARATION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
<b>BMBAR03</b>	Barrette de séparation	<b>16</b>



Les bacs gastronormes conviennent pour la préparation et la conservation de plats chauds ou froids.  
Conçus pour un usage intensif en cuisine professionnelle.



**F** UNIVERS  
**FORAIN**



## **SOMMAIRE**

# **UNIVERS FORAIN**

### **BARBES À PAPA**

154 - BARBES À PAPA ÉLECTRIQUES

### **MACHINES À POP-CORN**

155 - L'ORIGINAL 1911

155 - THRIFTY POP 8

155 - CHARIOT À POP-CORN

### **CRÊPIÈRES**

156 - CRÊPIÈRES CARRÉES  
ÉLECTRIQUES

156 - CRÊPIÈRES CARRÉES GAZ

158 - CRÊPIÈRES FORAINES  
ÉLECTRIQUES

158 - CRÊPIÈRES FORAINES GAZ

159 - KIT CRÊPES

### **GAUFRIERS**

160 - GAUFRIERS EXPRESS  
24 ALVÉOLES

162 - SNACKY CÔNE

162 - DOSEUR À PÂTE & ACCESSOIRES

163 - GAUFRIERS EN ÉPIS

163 - GAUFRIERS À FER RONDS

164 - GAUFRIERS RÉVERSIBLES GAZ  
24 ALVÉOLES

### **CHAUFFE-CHOCOLAT**

165 - À POSER

165 - ENCASTRABLE

### **FRITEUSES À BEIGNETS**

166 - FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES

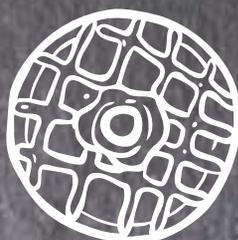
166 - RAPID BEIGNETS 4 LITRES

### **CHICHIS**

166 - CHICHI LE DOSEUR

167 - FRIT.O.CHICHI ÉLECTRIQUE  
18 LITRES

168 - FRIT.O.CHICHI GAZ 10 LITRES





MADE IN  
THE USA

• 79014

POIGNÉE DE BLOCAGE DU MOTEUR  
POUR UN TRANSPORT EN TOUTE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR  
ON / OFF

INTERRUPTEUR ALLUMAGE  
DE LA RÉSISTANCE DE CHAUFFE

RÉGLAGE PUISSANCE  
DE CHAUFFE

## BARBES À PAPA - ÉLECTRIQUES



• 79014



IDÉALE POUR LES FÊTES FORAINES, MARCHÉS, KERMESSES, ETC.

• VENDU AVEC UN FILET DE STABILISATION & CLIP NON MÉTALLIQUE

- 1 résistance de chauffe
- Diamètre de la cuve aluminium : 650 mm
- 1 interrupteur ON/OFF
- 1 interrupteur d'allumage de la résistance de chauffe
- 1 bouton de réglage de puissance de chauffe de 160°C à 200°C
- 2 poignées de blocage pour le transport



Protection de  
l'élément



Filet de  
stabilisation

+ Garantie : 2 ans (pièces)  
+ Fabrication : Américaine

+ Livraison en 2 colis : [1] la base - [2] la cuve

RÉF.	PORTION	CUVE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
79014	2 - 3 / min	Aluminium	230	280 x 280 x 520 (hauteur avec boî)	1080	19	<b>2 801</b>

### ACCESSOIRE



• BUBBLE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BUBBLE	Proxi de protection pour machine barbes à papa	<b>477</b>



1204210 ●

-  MACHINE À POP-CORN TRÈS ROBUSTE
-  MADE IN THE UNITED STATES OF AMERICA
-  UNE ATTRACTION FACILE À FORTE RENTABILITÉ



1204210 ●

### POP-CORN L'ORIGINAL 1911

- 1 interrupteur On/Off • 1 interrupteur pour lumière • Casserole robuste en téflon haute qualité
- Livré avec 2 mesurètes pour le maïs et l'huile • Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1204210	2,6 Kg/ heure - 92 oz	230	420 x 360 x 600	1100	21	<b>1 601</b>



1208110 ●

### POP-CORN THRIFTY POP 8

- Structure en aluminium • Casserole robuste en téflon haute qualité • 1 tiroir de propreté
- 1 interrupteur pour lumière • 1 interrupteur On/Off • 1 résistance de maintien au chaud • Livré avec 2 mesurètes pour le maïs et l'huile • Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1208110	4 Kg/ heure - 147 oz	230	508 x 355 x 736	1790	24	<b>2 110</b>



Grâce à son design ORIGINAL qui reprend le modèle des machines à pop-corn de 1911, cette fabrique à popcorn est une attraction facile à forte rentabilité



3070010 ●

### CHARIOT À POP-CORN

- Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
3070010	940 x 435 x 840	25	<b>1 153</b>



BOUTON D'ALLUMAGE  
PIEZO (VERSION GAZ)

PLAQUE EN FONTE DE  
40 CM DE DIAMÈTRE

• CR1CG40

UNE IMPORTANTE JUPE  
POUR UNE SÉCURITÉ  
MAXIMALE

VERSION  
SIMPLE OU  
DOUBLE  
PLAQUE



RETROUVEZ LA  
PRÉSENTATION EN  
VIDÉO !

## CRÊPIÈRES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- CONÇUE POUR DURER, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ
- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF

Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie  
Fonte microssillonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène

**VERSION GAZ :** Plaque de fonte avec multicônes pour la partie en contact avec la flamme, ces multicônes évitent des pics de chaleur. Leur forme en cône permet une répartition uniforme et parfaite de la chaleur

Brûleur à 8 branches en forme d'étoile pour une répartition homogène de la température

**VERSION ÉLECTRIQUE :** Résistance 8 mm d'épaisseur haute qualité pour un usage intensif et durable

Résistance insérée sous la plaque de fonte =

- une parfaite répartition de la température soit 100 % de production
- une montée en température rapide

Ouies = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air

Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox

Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques



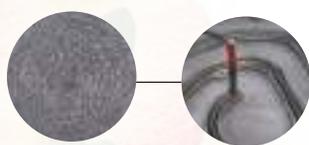
FABRICATION FRANÇAISE



● CR1CE40



● CR2CE40



Fonte pleine

Résistance

### CRÊPIÈRES CARRÉES ÉLECTRIQUES 1 & 2 PLAQUES

- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 ou 2 thermostats de précision
- 1 ou 2 voyants de contrôle
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1CE40	40	220-240V~	470 x 488 x 245	3 600	15,7 A	20	<b>783</b>
CR2CE40	2 x (40)	220-240V~	882 x 488 x 245	2 x (3 600)	2 x (15,7A)	37	<b>1 357</b>



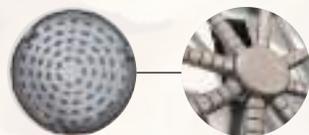
### BRÛLEUR À 8 BRANCHES EN FORME D'ÉTOILE



● CR1CG40



● CR2CG40



Fonte pleine

Brûleur

### CRÊPIÈRES CARRÉES GAZ 1 & 2 PLAQUES

- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 ou 2 robinets
- 1 ou 2 brûleurs en étoile
- 1 ou 2 boutons d'allumage piezo
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois
- Livrée en butane/propane avec injecteur de rechange en gaz naturel

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	NB BRÛLEURS	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1CG40	1	40	Gaz	472 x 512 x 251	3 200	24	<b>871</b>
CR2CG40	2	2 x (40)	Gaz	882 x 512 x 251	6 400	42	<b>1 478</b>



### KIT CRÊPES

- **Kit comprenant :** 2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes.

● CK3



RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CK3	490 x 150 x 90	2	<b>340</b>



PLAQUE EN FONTE DE  
40 CM DE DIAMÈTRE

POIGNÉE EXTÉRIEURE

• CRËRE40

THERMOSTAT DE  
PRÉCISION

UNE IMPORTANTE JUPE  
POUR UNE SÉCURITÉ  
MAXIMALE

## CRÊPIÈRES FORAINE GAZ OU ÉLECTRIQUES



- CONÇUE POUR DURER, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ
- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF

Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie  
Fonte microsiliconnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène

**VERSION GAZ :** Plaque de fonte avec multicônes pour la partie en contact avec la flamme, ces multicônes évitent des pics de chaleur. Leur forme en cône permet une répartition uniforme et parfaite de la chaleur

Brûleur à 8 branches en forme d'étoile pour une répartition homogène de la température

**VERSION ÉLECTRIQUE :** Résistance 8 mm d'épaisseur haute qualité pour un usage intensif et durable

Résistance insérée sous la plaque de fonte =

- une parfaite répartition de la température soit 100 % de production
- une montée en température rapide

Poignées extérieures = facilité de manutention pour tout déplacement et nettoyage de la zone de travail

Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox

Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques



FABRICATION FRANÇAISE



RÉSISTANCE 8 MM D'ÉPAISSEUR HAUTE QUALITÉ

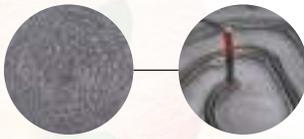
## CRÊPIÈRE RONDE FORAINE 1 PLAQUE - ÉLECTRIQUE



● CR1RE40

- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 thermostat de précision
- 1 voyant de contrôle
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Fonte pleine

Résistance

RÉF.	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS DIAM. X H (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1RE40	40	220-240V~	452 x 132	3 000	13 A	18	<b>651</b>



RÉSISTANCE 8 MM D'ÉPAISSEUR HAUTE QUALITÉ

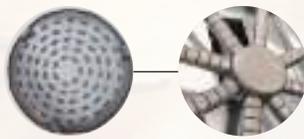
## CRÊPIÈRE RONDE FORAINE 1 PLAQUE - GAZ



● CR1RG40

- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 robinet de ralenti
- 1 brûleur en étoile
- 1 bouton d'allumage piezo
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois
- Livraison en butane/propane avec injecteur de recharge en gaz naturel

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Fonte pleine

Brûleur

RÉF.	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS DIAM. X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1RG40	40	Gaz	452 x 195	3 200	18	<b>584</b>

## KIT CRÊPES

- **Kit comprenant** : 2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes.



● CK3

RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H)(MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CK3	490 x 150 x 90	2	<b>340</b>



MOULE PARFAITEMENT  
ADAPTÉ À L'EMPREINTE DES  
GAUFRES SURGELÉES

RÉSISTANCES SUR FER DU  
HAUT & DU BAS POUR UNE  
CUISSON HOMOGENE

•19242

MINUTERIE DE 0 À 5 MIN

THERMOSTAT  
DE CONTRÔLE

VOYANT DE MISE  
EN TENSION

## GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES - 1 OU 2 FERS



### GAUFRIERS FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUES SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTES FRAÎCHES

- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2 minutes
- Décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit
- Rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour
- Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients.
- La gaufre surgelée est chez tous les distributeurs de produits congelés
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier.



PLAQUE SE GLISSANT AU NIVEAU DU SOCLE POUR UN  
NETTOYAGE FACILE APRÈS LE SERVICE.  
VENDU AVEC LE GAUFRIER 1 FER. (PASSE AU LAVE-VAISSELLE)



### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur.  
Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer.



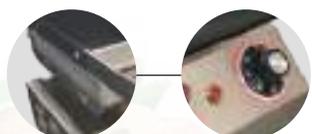
● 19242

**GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 1 FER**

• Fer en fonte d'aluminium • 1 voyant de contrôle • Carter en inox poli (AISI 430) • 1 thermostat de contrôle • Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm • Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas • 2 gaufres par fer • Une minuterie de 0 à 5 min.

• **DÉBIT** : 50 à 60 gaufres surgelées par heure / 23 à 30 gaufres fraîches par heure

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

Fer en fonte  
d'aluminiumThermostat de  
contrôle

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIM. (L X P X H) (MM)	DIM. OUVERT (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19242	1 fer / 24 alvéoles	230	262 x 385 x 214	262 x 385 x 546	1 800	9,4	<b>1 163</b>



● 19252

**GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 2 FERS**

• Fer en fonte d'aluminium • 2 voyants de contrôle • Carter en inox poli (AISI 430) • 2 thermostats de contrôle • Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm • Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas • 2 x 2 gaufres par fer • 2 minuteries de 0 à 5 min.

• **DÉBIT** : 100 à 120 gaufres surgelées par heure / 50 à 60 gaufres fraîches par heure

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

Fer en fonte  
d'aluminiumThermostat de  
contrôle

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIM. (L X P X H) (MM)	DIM. OUVERT (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19252	2 fers / 24 alvéoles	230	490 x 385 x 214	490 x 385 x 546	3 600	14,8	<b>2 318</b>

**ACCESSOIRES**

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
19090	<b>1</b>	Doseur de pâte 6 Litres	<b>2 066</b>
19100G	<b>2</b>	Pilon gaufrette tulipe GM Diam. 50 mm - Haut. 280 mm	<b>272</b>
49120	<b>3</b>	Rouleuse à cornet en fonte - Dimensions (L x P x H) : 200 x 253 x 155 mm	<b>550</b>
GMIN01	-	Minuterie aimantée sonore	<b>40</b>





• 19092



**RÉSISTANCES SUR FER DU HAUT & DU BAS  
POUR UNE CUISSON HOMOGÈNE**

## SNACKY CÔNE



• 19092

- Réalisation de cornets, tulipes • Idéal pour diversifier les desserts en restauration traditionnelle.
- Offre plus spectaculaire et plus gustative pour la vente à emporter avec les cornets fait maison • Fer en fonte d'aluminium • Cuisson homogène avec **résistances sur fer du haut et du bas** • Carter en inox poli (AISI 430) • Voyant de contrôle • Thermostat de contrôle • 1 cône • Une minuterie de 0 à 5 min.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>DÉBIT : 60 cônes par heure - Surface utile : 200 x 170 mm</b>						
19092	1 fer	230	242 x 400 x 533	1 800	12	<b>1 302</b>
<b>DÉBIT : 100 à 120 cônes par heure - Surface utile : 2 x (200 x 170 mm)</b>						
19132	2 fers	230	540 x 400 x 533	3 600	19	<b>2 447</b>



Minuterie de 0 à 5 min



Thermostat de contrôle



### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur. Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer.



### ACCESSOIRES

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
19090	<b>1</b>	Doseur 6 Litres	<b>2 066</b>
19100G	<b>2</b>	Pilon GM	<b>272</b>
49120	<b>3</b>	Rouleuse à cône en fonte	<b>550</b>
GMIN01	-	Minuterie aimantée	<b>40</b>



•19172



BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE POUR UN NETTOYAGE FACILE



EXISTE EN VERSION SIMPLE OU DOUBLE

## GAUFRIERS ÉLECTRIQUES AVEC MOULES RONDS OU EN ÉPIS

Gaufriers électriques conçus pour la pâte fraîche mais aussi les pâtons surgelés ou les gaufres surgelées précuites. Existents en version simple et en version double

### Deux types de moules pour deux types de gaufres :

- Pour la cuisson de gaufres rondes : gaufriers avec moule rond diamètre 185 mm (dimensions des plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)
- Pour la cuisson de gaufres en épis (longueur 23 cm) : gaufrier avec moule à 4 bâtonnets

- Gaufriers avec plaque en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition homogène de la chaleur et la préparation de gaufres dorées et croustillantes en 2'30
- Bac de récupération de l'excédent de pâte amovible pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle
- Minuterie en option (qui ne coupe pas la chauffe)
- Gaufriers livrés avec un pinceau et une fourchette spéciale gaufre

### GAUFRIERS POUR GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS

- DIMENSIONS GAUFRES RONDES : Diamètre 185 mm, hauteur 26 mm
- DIMENSIONS GAUFRES EN ÉPIS : 230 x 60 x 30 mm

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



•19072



•19062

RÉF.	GAUFRIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>GRAUFRES RONDES</b>						
19072	Simple	230/1/T	305 x 440 x 230	1 600	22	<b>1 147</b>
19172	Double	230/1/T	550 x 440 x 230	3 200	38	<b>2 232</b>
<b>GRAUFRES EN ÉPIS</b>						
19062	Simple	230/1/T	305 x 440 x 230	1 600	22	<b>1 147</b>

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GMIN01	Minuterie aimantée sonore	<b>40</b>



BARRE DE PROTECTION DE  
LA RÉGULATION

FONTE PLEINE =  
MONTÉE ET ACCUMULATION DE  
LA CHALEUR + HOMOGENÉITÉ  
DE LA CHAUFFE SUR TOUTE LA  
PLAQUE

• 19046

PIEZO ÉLECTRIQUE =  
FACILITÉ D'ALLUMAGE

## GAUFRIERS FORAINS RÉVERSIBLES GAZ 24 ALVÉOLES 1 & 2 FERS

- UNIQUE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS
- GAUFRIERS RÉVERSIBLES = RÉPARTITION HOMOGENE DE LA PÂTE
- DES GAUFRES PLUS AÉRÉES & MOELLEUSES

- Gaufrier réversible pour une répartition parfaitement homogène de la pâte et des gaufres plus aérées • La réversibilité des fers est facile à manipuler • Carter en inox • Tiroir de propreté
- Dimensions gaufre 150 x 105 x 23 mm.

**19066** : 1 fer réversible en fonte grise • 1 sécurité et 1 veilleuse • 1 robinet avec option ralenti • 2 gaufres par fer.

*Débit 19066* : 12 à 15 gaufres par heure

**19046** : 2 fers réversibles en fonte grise • 2 sécurités et 2 veilleuses • 2 robinets avec option ralenti • 2 gaufres par fer.

*Débit 19046* : 23 à 30 gaufres par heure



• 19066

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



RÉF.	FER	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>MODÈLE 1 FER</b>						
19066	1 fer liégeois	BP	250 x 640 x 310	3 000	25	<b>1 473</b>
<b>MODÈLE 2 FERS</b>						
19046	2 fers liégeois	BP	540 x 640 x 310	5 240	40	<b>2 405</b>

*Jeu d'injecteurs Gaz Naturel fourni sur demande.*



THERMOSTAT  
COMMUTEUR

LIVRÉ AVEC 2 BOUTEILLES À  
PRESSION MUNIES DE 3 SORTIES  
POUR UN DOSAGE FACILE, PRÉCIS  
ET HYGIÉNIQUE

• 202



CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE À POSER OU ENCASTRABLE

FABRICATION FRANÇAISE

- Thermostat commutateur
- Résistance autour du bac inox
- Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis
- Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



• 200



• 200ENC

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>MODÈLE À POSER</b>						
200	1 Litre	230	225 x 175 x 255	170	2	<b>584</b>
202	2 x 1 Litre	230	310 x 210 x 255	340	3	<b>981</b>
<b>MODÈLE ENCASTRABLE</b>						
200ENC	1 Litre	230	225 x 175 x 220	170	2	<b>599</b>

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	PRIX € HT
200BOU	Bouteille pour chauffe-chocolat	85	<b>28</b>



● 13144AC

**FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES**● PANIER **ULTRA-LARGE**

- Construction tout inox (AISI 430) ● 1 thermostat de sécurité ● 1 vidange de sécurité ● 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation ● 1 grand panier 460 x 340 x 130 mm ● 3 résistances blindées ● Coupe circuit magnétique.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144AC	18	400	600 x 620 x 130	9 000	19	<b>1 750</b>



Construction tout inox



1 vidange de sécurité

**ACCESSOIRES**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13100A	Support friteuse à beignets (hauteur 550 mm - poids 10 kg)	<b>375</b>
13144AC05	Panier pour friteuse à beignet - Dimensions : 480 x 280 x 114 mm	<b>212</b>

**RAPID BEIGNETS**● CONSTRUCTION **TOUT INOX** (AISI 430)

- Petite friteuse d'appoint ayant un excellent rapport puissance / capacité d'huile = chauffe rapide ● Souple d'utilisation aussi rapide avec les frites que les beignets ● Compacte, elle s'intègre facilement sur un poste de travail ● Démontable pour un nettoyage facile ● 1 thermostat de régulation ● 1 résistance blindée ● 1 panier dimensions : 240 x 220 x 75 mm ● Tête & cuve amovible.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne



● 13144PM



Construction tout inox



1 thermostat de régulation

**ACCESSOIRE**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13144PAN	Panier pour RAPID BEIGNETS - Dimensions (L x P x H) : 240 x 220 x 75	<b>39</b>

**CHICHI LE DOSEUR**

- Robuste et compact ● Fabrication tout INOX AISI 304 ● Cuve et piston inox alimentaire ● Kit de fixation murale fourni.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

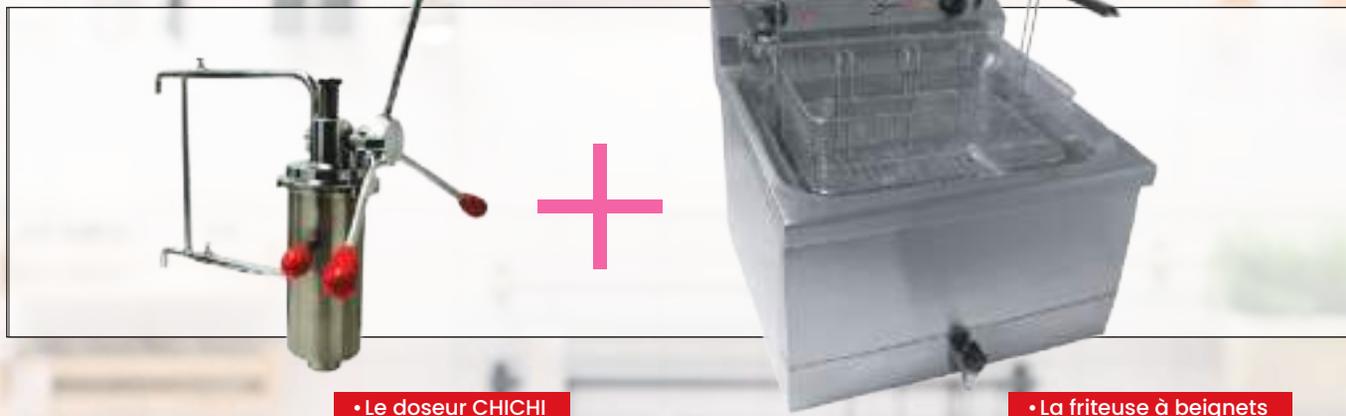
+ Fabrication : Européenne

+ Livré avec 2 embouts : 1 embout étoile 6 branches + 1 embout étoile 8 branches



● CHICHIM

RÉF.	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHICHIM	1,2	730 x 300 x 560	10	<b>1 993</b>

LIGNE FRIT.O.CHICHI 18 LITRES **FRITEUSE + CHICHI - ÉLECTRIQUE**Panier **ultra-large**Accès facile aux résistances,  
**nettoyage aisé****FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES**

- Panier **ultra-large**
- Construction tout inox (AISI 430) • 1 thermostat de sécurité • 1 vidange de sécurité • 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation • 1 grand panier 480 x 290 x 100 mm • 2 résistances blindées • Coupe circuit magnétique.

**CHICHI LE DOSEUR**

- Robuste et compact • Fabrication tout INOX AISI 304 • Cuve et piston inox alimentaire • Kit de fixation murale fourni.

**+ Garantie :** Friteuse : 2 ans (pièces)  
CHICHI : 3 ans (pièces)

**+ Livré avec 2 embouts :** 1 embout étoile 6 branches + 1 embout étoile 8 branches

**+ Fabrication :** Européenne

RÉF.	BAC (GR)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144CHI	2500	400	FRITEUSE : 600 x 570 x 470 CHICHI : 730 x 300 x 560	9 000	19	<b>3 257</b>

**ACCESSOIRES**

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13100A	Support friteuse à beignets (hauteur 550 mm - poids 10 kg)	<b>375</b>
13144AC05	Panier pour friteuse à beignet	<b>212</b>



Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse électrique de 18 litres. **Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels** avec une construction robuste.

LIGNE FRIT.O.MATIC À CHICHI 10 LITRES **FRITEUSE + CHICHI - GAZ****FRITEUSE FORAINE 10 LITRES**

- AVEC PIEZZO
- CONCEPT ATTRACTIF

• Allumage simple grâce au piezo • Vidange à gros débit pour utilisation plus facile • Dosseret arrière pour évacuation des gaz • 1 vidange gros débit • Sécurité et veilleuse • Construction tout inox brossé (AISI 430) • 1 bloc minisit • 1 thermocouple • Couvercle fourni • 2 paniers • Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.

**CHICHI LE DOSEUR**

- Robuste et compact • Fabrication tout INOX AISI 304 • Cuve et piston inox alimentaire • Kit de fixation murale fourni.

+ Garantie : Friteuse : 2 ans (pièces)  
CHICHI : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne

+ Livré avec 2 embouts : 1 embout étoile 6 branches + 1 embout étoile 8 branches



spéciale surgelés  
et haut débit



Allumage simple grâce  
au piezo

RÉF.	BAC (L)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13206CHI	10	BP	FRITEUSE : 490 x 540 x 600 CHICHI : 730 x 300 x 560	8 400	20	<b>3 979</b>
13207CHI	10	Gaz naturel		8 400	20	<b>3 979</b>



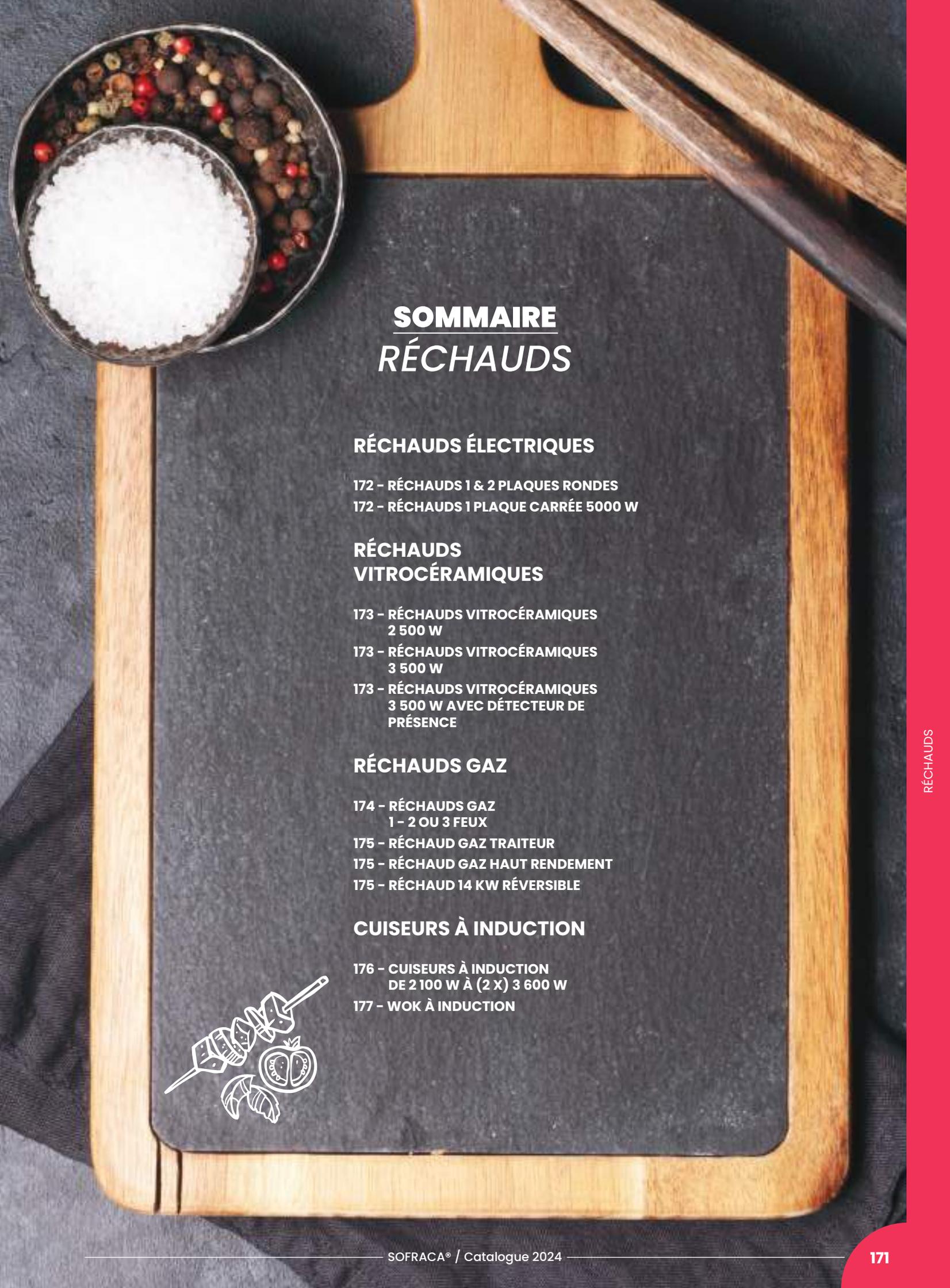
Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse foraine à gaz de 10 litres. Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels avec une construction robuste.



**SOFRACA**®



**RÉCHAUDS**



## **SOMMAIRE**

# **RÉCHAUDS**

### **RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES**

- 172 - RÉCHAUDS 1 & 2 PLAQUES RONDES
- 172 - RÉCHAUDS 1 PLAQUE CARRÉE 5000 W

### **RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES**

- 173 - RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES  
2 500 W
- 173 - RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES  
3 500 W
- 173 - RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES  
3 500 W AVEC DÉTECTEUR DE  
PRÉSENCE

### **RÉCHAUDS GAZ**

- 174 - RÉCHAUDS GAZ  
1 - 2 OU 3 FEUX
- 175 - RÉCHAUD GAZ TRAITEUR
- 175 - RÉCHAUD GAZ HAUT RENDEMENT
- 175 - RÉCHAUD 14 KW RÉVERSIBLE

### **CUISEURS À INDUCTION**

- 176 - CUISEURS À INDUCTION  
DE 2 100 W À (2 X) 3 600 W
- 177 - WOK À INDUCTION





## RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES



• 27132S



• 27164S

### RÉCHAUDS 1 & 2 PLAQUES RONDES

- Minuterie permettant un contrôle sonore du temps de cuisson (sauf diamètre en profondeur) de 0 à 5 min.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PLAQUES (DIAMÈTRE) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27132S	1 Plaque ø 220	230	310 x 380 x 145	2 600	5,5	516
27142S	1 Plaque ø 300	230	410 x 490 x 180	3 000	11,5	837
27144S	1 Plaque ø 300	400	410 x 490 x 180	3 000	11,5	837
27154S	2 Plaques ø 220	230/2/N/T	620 x 380 x 145	4 000	11	975
27164S	2 Plaques ø 300	400	820 x 490 x 145	6 000	12	1 173
27154SP	2 Plaques ø 220 en profondeur	400/2/N/T	300 x 680 x 145	4 000	11	995



Minuterie de 0 à 5 min



Tout INOX AISI 430



• 27144XXL

### RÉCHAUDS 1 PLAQUE CARRÉE

- Réchaud électrique professionnel de forte puissance équipé d'une plaque de cuisson en fonte de dimensions 400 x 400 mm.
- Commutateur • 4 résistances • 1 plaque en fonte 400 x 400 mm • Voyant de contrôle • Pieds de hauteur 100 mm.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Plaque de cuisson en fonte



Voyant de contrôle

RÉF.	PLAQUES (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27144XXL	1 Plaque 400 x 400	400	600 x 600 x 450	5 000	36	1 972



-  **RÉCHAUD DE GRANDE PUISSANCE**
-  **FACILITÉ DE NETTOYAGE**
-  **RAPIDITÉ DE MISE EN ROUTE**

• 27102SSP

## RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 2 500 W



• 27102S

- Bâti en acier inox satiné • Dessus vitrocéramique • Selon modèle : 1 ou 2 régulateurs • 1 ou 2 résistances • 1 ou 2 voyants de contrôle • 1 voyant de mise sous-tension.

- Surface utile : 300 x 300 mm par plaque • Surface de chauffe : Ø 225 mm

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27114S

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102S	1	230	415 x 440 x 90	2 500	8	<b>1 171</b>
27114S	2	230/2/N/T	785 x 440 x 90	4 200	15	<b>1 958</b>

## RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 3 500 W



• 27102SSP

- Bâti en acier inox satiné • Dessus vitrocéramique • Selon modèle : 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 résistances • 1 ou 2 voyants de contrôle • 1 ou 2 voyants de mise sous-tension.

- Surface utile : 300 x 300 mm par plaque • Surface de chauffe : 272 x 272 mm

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27114SSP

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102SSP	1	230	415 x 440 x 90	3 500	10	<b>1 331</b>
27114SSP	2	230/2/N/T	785 x 440 x 90	7 000	17	<b>2 363</b>

## RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE



• 27102D

- Grâce au détecteur de présence, la résistance se déclenche uniquement lorsque vous posez votre casserole sur la plaque, dès que vous l'enlevez, la résistance se coupe.

- La résistance s'allume instantanément • Bâti en acier inox satiné • Dessus vitrocéramique • Selon modèle : 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 résistances • 1 ou 2 voyants de contrôle • 2 ou 4 voyants de mise sous tension • 1 ou 2 détecteurs de présence.

- Surface utile : 300 x 300 mm par plaque • Surface de chauffe : 272 x 272 mm

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27114D

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102D	1	230	415 x 440 x 90	3 500	10	<b>1 492</b>
27114D	2	230/2/N/T	800 x 440 x 90	7 000	17	<b>2 609</b>



• 27026AC



**FACILE D'UTILISATION**



**CONSTRUCTION TOUT INOX**

## RÉCHAUDS GAZ 1 FEU



• 27016AC

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

- + Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27016AC	300	BP	340 x 480 x 200	6 500	11	<b>899</b>

## RÉCHAUDS GAZ 2 FEUX



• 27026AC

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

- + Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27026AC	300	BP	680 x 480 x 200	(2 x) 6 500	22	<b>1 272</b>

## RÉCHAUDS GAZ 3 FEUX



• 27066

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

- + Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27036R	BP	1 005 x 510 x 195	(2 x) 7 000 + (1 x) 5 000	32	<b>1 641</b>
27066	BP	1 005 x 510 x 195	(3 x) 7 000	34	<b>1 660</b>

## ACCESSOIRES



RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
27041	Support de réchaud 2 feux gaz	704 x 442 x 685	<b>510</b>
27041T	Option tiroir pour support réchaud 2 feux	Option	<b>174</b>
27041E	Option étagère pour support réchaud 2 feux	Option	<b>82</b>
27041TE	Option étagère + tiroir pour support réchaud 2 feux	Option	<b>252</b>
27050	Support de réchaud gaz 3 feux	1000 x 460 x 724,2	<b>502</b>

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



• 27116



**FACILE D'UTILISATION**



**CONSTRUCTION TOUT INOX**

## TRAITEUR 2 FEUX

- Construction tout inox (AISI 430) • 2 robinets avec ralenti • 1 sécurité.



• 27076

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

+ Injecteurs Gaz Naturel sur demande

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27076	BP	400 x 600 x 230	(2 x) 3 490	10	<b>1 084</b>

## RÉCHAUDS HAUT RENDEMENT

- Réchaud haute performance pour toute la restauration de plein air et la cuisine spectacle.
- Construction tout inox (AISI 430) • 1 robinet avec ralenti • Diamètre du brûleur 38 cm.



• 27016GM

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

+ Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27016GM	750	BP	700 x 600 x 570	22 500	53	<b>2 965</b>

## RÉCHAUDS 14 KW SUR PIEDS

- Grille en fonte réversible : un côté cuisson classique et un côté cuisson au wok grâce à la flamme guidée sur le fond du wok • Brûleur diamètre 12 cm • Piezo • Pieds haut. 100 mm réglables (hauteur totale du réchaud 425 / 485 mm) • Appareil à poser (non prévu pour encastrément).



• 27116

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

+ Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27116	600	BP	600 x 630 x 425 (pieds au mini) & 485 (pieds au maxi)	de 14 000 W à 21 000 W selon détenteur	30	<b>1 077</b>



• 27002



**UNE VRAIE INDUCTION 2100 W & 3600 W PROFESSIONNELLE**



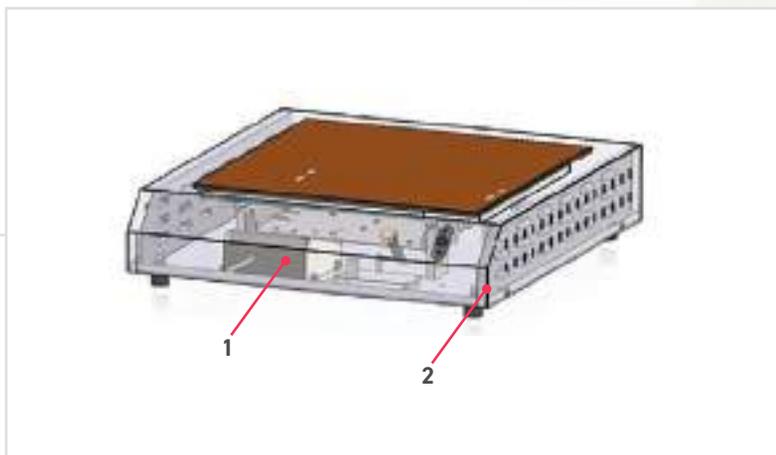
**DIAMÈTRES DE CHAUFFE = 2100 W (DE 15 À 250 MM) 3600 W (DE 15 À 300 MM)**

## CUISEURS À INDUCTION

### DÉTAILS

**1** - Ventilateur puissant = pas de surchauffe de l'inducteur

**2** - Double paroi isolante = protection de l'inducteur contre toute intrusion (eau, farine, poussière)



**FILTRE À CHARBON ACTIF LAVABLE**



• 27002



• 27012

• 9 niveaux de puissance : pour les 2 100 W : de 100 W à 2 100 W • pour les 3 600 W : de 100 W à 3 600 W • Réglage manuel • Protection en cas de surchauffe • Plaque en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur • Voyant lumineux marche / arrêt.

• **Diamètre de chauffe** : de 150 à 250 mm pour le 2100 W - De 150 à 300 mm pour le 3 600 W.

+ **Garantie** : 3 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Française

RÉF.	PLAQUES (DIAMÈTRE) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27002	1 feu ø 250	230	415 x 440 x 90	2 100	8	<b>1 244</b>
27012	2 feux ø 2 x 250	230 V/2/N/T	785 x 440 x 90	(2 x) 2 100	15	<b>2 256</b>
27022	1 feu ø 300	230	415 x 440 x 90	3 600	8	<b>1 413</b>
27042	2 feux ø 2 x 300	230 V/2/N/T	785 x 440 x 90	(2 x) 3 600	15	<b>2 572</b>



• WOK3500



COMMANDE PAR CLAVIER EN VERRE À TOUCHES CAPACITIVES



VERRE VITRO RÉSISTANT ÉPAISSEUR 4 MM

## WOK À INDUCTION



FILTRE À CHARBON ACTIF LAVABLE



• WOK3500

- Commande par clavier en verre à touches capacitives - Verre vitro résistant épaisseur 4 mm
- 25 niveaux de puissance : de 50 watts à 3 500 watts
- Inducteur de 280 mm de diamètre
- 2 ventilateurs : 1 pour l'entrée d'air frais et 1 pour l'évacuation d'air chaud
- 2 pieds réglables
- Filtre inox lavable
- Fonction : Marche/Arrêt
- Sélection power ou timer
- Réglage puissance et minuterie avec affichage digital.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Sélection power ou timer



Filtre inox lavable

RÉF.	PLAQUES (DIAMÈTRE X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
WOK3500	ø 310 x 73	230	430 x 390 x 161	3 500	11	<b>3 264</b>

## ACCESSOIRE



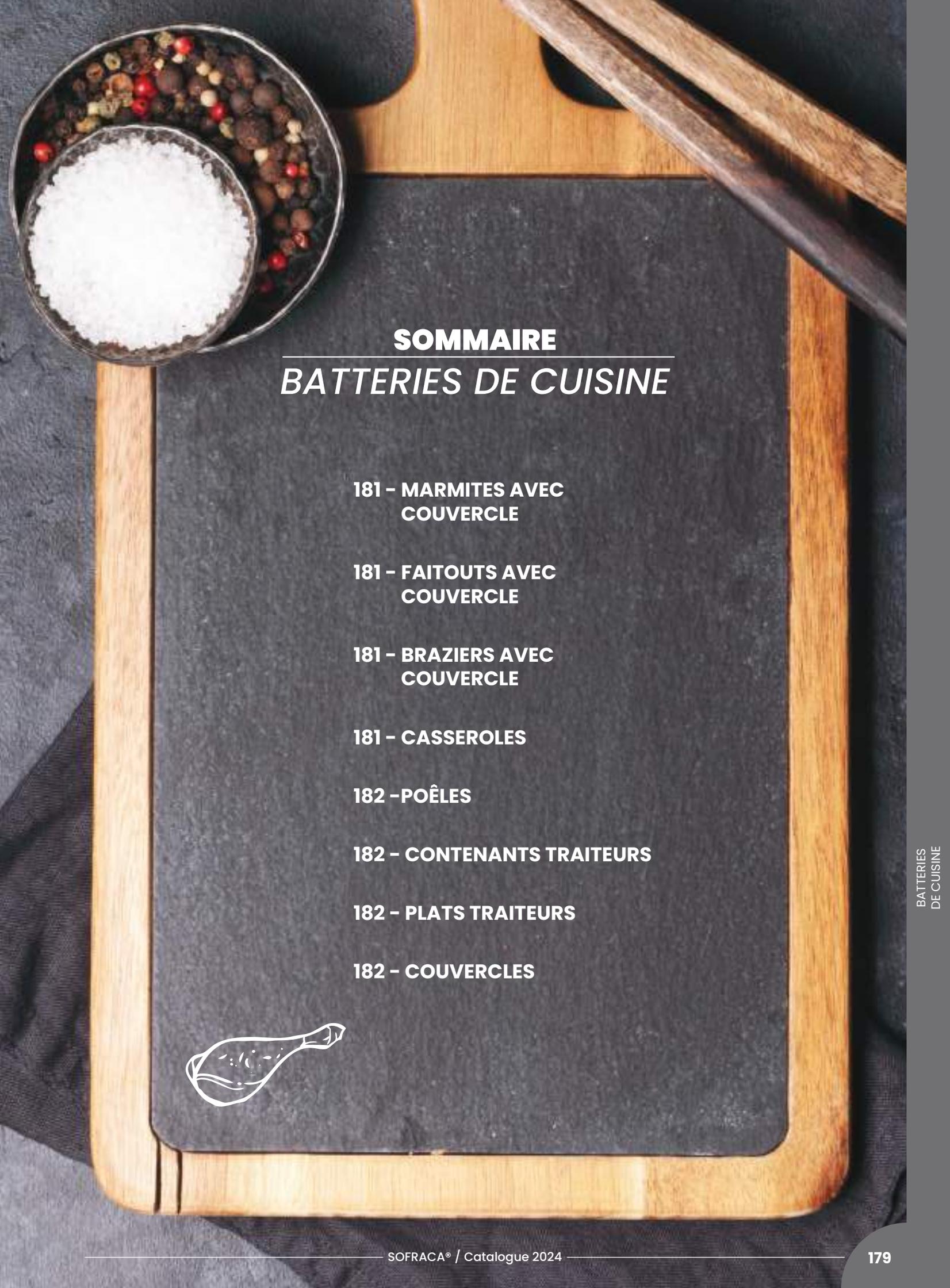
• POELWOK

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	PRIX € HT
POELWOK	Poêle Wok ø 36 cm multi-métal 5 plis anti-adhérent	<b>224</b>





**C** BATTERIES DE  
**CUISINE**



## **SOMMAIRE**

---

# **BATTERIES DE CUISINE**

**181 - MARMITES AVEC  
COUVERCLE**

**181 - FAITOUTS AVEC  
COUVERCLE**

**181 - BRAZIERES AVEC  
COUVERCLE**

**181 - CASSEROLES**

**182 - POÊLES**

**182 - CONTENANTS TRAITEURS**

**182 - PLATS TRAITEURS**

**182 - COUVERCLES**



# BATTERIES DE CUISINE



## BATTERIES DE CUISINE



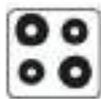
Plaques inductions



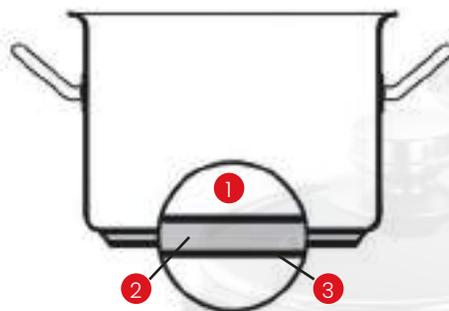
Fourneau à gaz



Plaque en céramique



Plaques électriques



1 Corps AISI 304

2 Plaque en aluminium

3 Plaque en AISI 304

- SOFRACA utilise un fond à 3 étages dans les casseroles, les poêles et les cocottes pour une utilisation à induction permettant ainsi de transférer la chaleur de manière optimale.
- Vous pouvez utiliser nos casseroles avec fond à induction (sandwich) sur tout type de cuisinière : gaz, électrique, vitrocéramique ou à induction.
- SOFRACA utilise le matériau le plus approprié, l'acier inoxydable AISI 304 pour les casseroles, les poêles et les cocottes.



Tous nos articles sont résistants à la corrosion, ce qui les rend idéals pour un usage professionnel et intense

# BATTERIES DE CUISINE

## MARMITES AVEC COUVERCLE



● MK35

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
MK24	240	240	11	<b>62</b>
MK28	280	280	17	<b>88</b>
MK30	300	300	21	<b>94</b>
MK32	320	320	25	<b>116</b>
MK35	350	350	33	<b>138</b>
MK40	400	400	49	<b>169</b>

## FAITOUTS AVEC COUVERCLE



● FK32

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
FK20	200	130	4	<b>37</b>
FK24	240	150	6,6	<b>49</b>
FK28	280	170	10	<b>62</b>
FK30	300	200	13,9	<b>70</b>
FK32	320	200	16	<b>88</b>
FK35	350	220	21	<b>106</b>
FK40	400	250	30	<b>139</b>

## BRAZIERS AVEC COUVERCLE



● BK45

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
BK35	350	80	8	<b>103</b>
BK40	400	100	10	<b>129</b>
BK45	450	100	16	<b>174</b>
BK50	500	100	20	<b>206</b>

## CASSEROLES



● CK24

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
CK16	160	110	2,2	<b>26</b>
CK18	180	120	3	<b>29</b>
CK20	200	130	4	<b>31</b>
CK24	240	150	6,7	<b>47</b>
CK28	280	170	10,4	<b>61</b>

# BATTERIES DE CUISINE

## POÊLES



● PK32

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
PK26	260	50	2,9	<b>36</b>
PK32	320	60	4,8	<b>55</b>
PK40	400	80	12	<b>91</b>

## CONTENANTS TRAITEURS



● BTK3217

● MTK3535

● MTK4040

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
BTK3210	320	100	5	<b>200</b>
BTK3217	320	170	10	<b>216</b>
FTK3225	320	250	15	<b>226</b>
FTK3230	320	300	20	<b>251</b>
MTK3535	350	350	28	<b>277</b>
MTK4040	400	400	42	<b>335</b>

## PLATS TRAITEURS



● PTK4

RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ (L)	RIX € HT
PTK1	350 x 450 x 80	11	<b>75</b>
PTK2	400 x 600 x 80	19,2	<b>97</b>
PTK3	450 x 600 x 80	21	<b>101</b>
PTK4	500 x 700 x 80	28	<b>129</b>
PTK5	500 x 700 x 100	35	<b>148</b>

## COUVERCLES



● COK32

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	RIX € HT
COK16	160	<b>8</b>
COK18	180	<b>8</b>
COK20	200	<b>9</b>
COK24	240	<b>10</b>
COK28	280	<b>14</b>
COK32	320	<b>21</b>
COK40	400	<b>30</b>

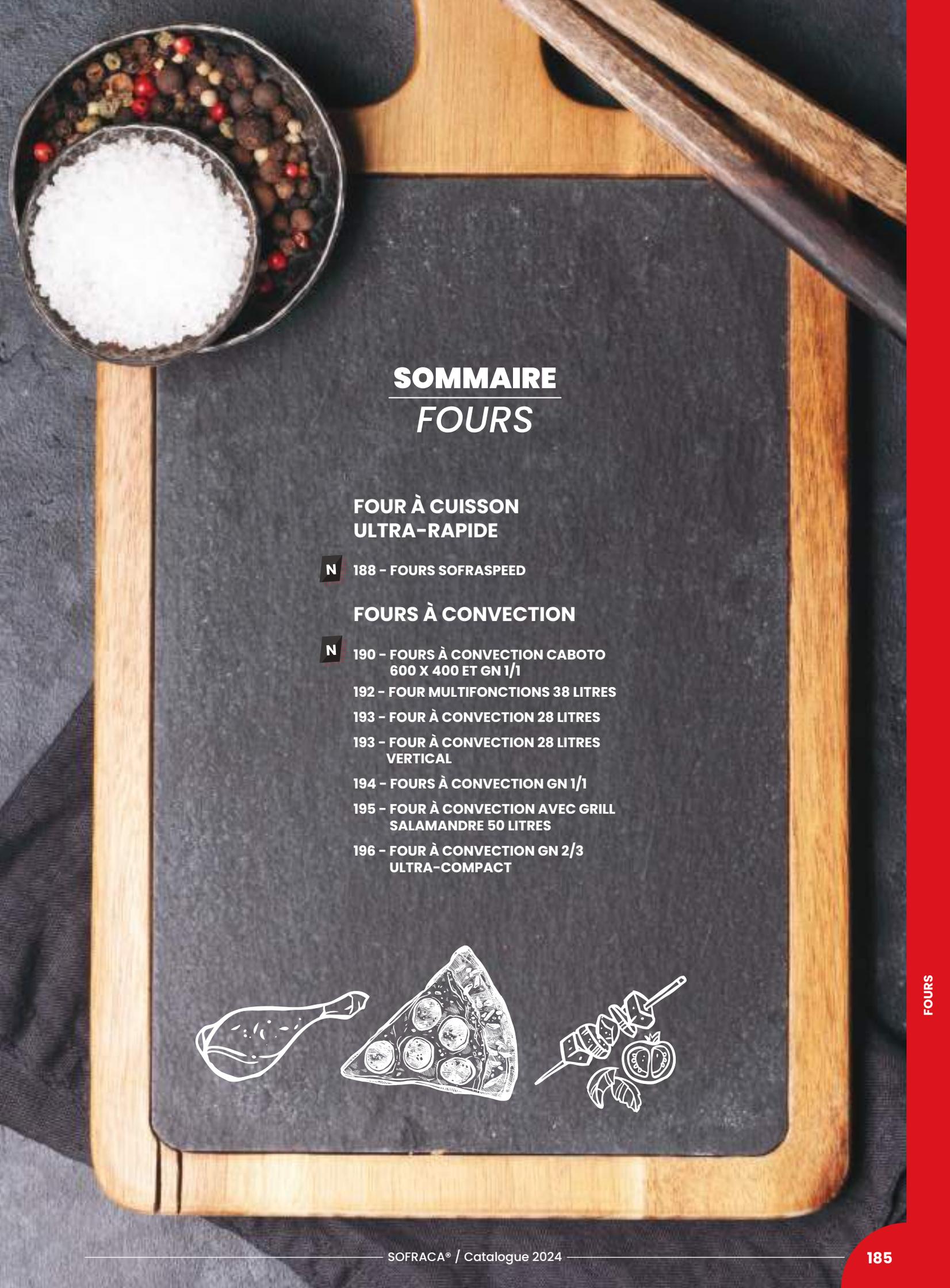
# BATTERIES DE CUISINE

BY **SOFRACA**®





**F**OURS



## **SOMMAIRE**

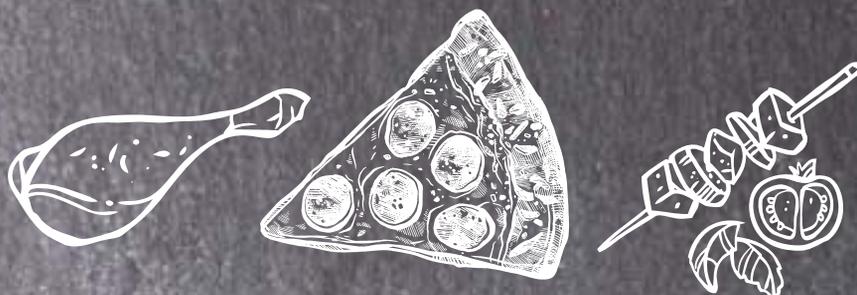
### **FOURS**

#### **FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE**

**N** 188 - FOURS SOFRASPEED

#### **FOURS À CONVECTION**

- N** 190 - FOURS À CONVECTION CABOTO  
600 X 400 ET GN 1/1
- 192 - FOUR MULTIFONCTIONS 38 LITRES
- 193 - FOUR À CONVECTION 28 LITRES
- 193 - FOUR À CONVECTION 28 LITRES  
VERTICAL
- 194 - FOURS À CONVECTION GN 1/1
- 195 - FOUR À CONVECTION AVEC GRILL  
SALAMANDRE 50 LITRES
- 196 - FOUR À CONVECTION GN 2/3  
ULTRA-COMPACT



“ CUIRE,  
RÉCHAUFFER,  
DÉCONGELER ET  
CONSERVER LE  
CROUSTILLANT  
DES ALIMENTS !

**SOFRA<sup>®</sup>  
SPEED**

# FOUR À CUISSON **ULTRA-RAPIDE**

LA FIN DE L'ATTENTE POUR VOS CLIENTS !

- **DÉVELOPPEZ**
- Votre activité
- **AUGMENTEZ**
- Votre Chiffre d'Affaires
- Vos Profits
- **RÉDUISEZ**
- Les temps d'attente



ÉCRAN COULEUR  
TACTILE 5 POUCESNOUVEAUTÉ  
2024NOUVELLE POIGNÉE  
DESIGN & ERGONOMIQUESEULEMENT 422 MM DE  
PROFONDEUR ENTRE  
CHAQUE PIEDDÉMARREZ VOTRE CUISSON  
D'UNE **SIMPLE PRESSION !**

- GAUFRES  
15 secondes
- CROQUE-MONSIEUR  
45 secondes
- PIZZA GARNIE  
60 secondes
- SANDWICH POULET  
45 secondes
- HAMBURGER  
≈ 90 secondes

NOUVEAUX PIEDS, REND VOTRE  
SOFRASPEED ENCORE PLUS COMPACT,  
SEULEMENT 5 CM DE HAUTEUR

DISPONIBLE EN 4 COLORIS



• NOIR



• BLEU



• BLANC



• ROUGE

824 mm

**3 FONCTIONS  
PRINCIPALES**

- DÉCONGÉLATION
- REMISE EN TEMPÉRATURE
- CUISSON

**3 TECHNOLOGIES  
COMBINÉES**

- CONVECTION  
(RAYONNEMENT INFRAROUGE)
- MICRO-ONDES
- AIR PULSÉ



**IDÉAL POUR :** • Boulangerie • Pâtisserie • Snack • Vente à emporter  
• Restaurant • Brasserie • Café • Hôtellerie • Food Truck • Corner  
• Centre commercial • Traiteur • Administrations

**FACILE À UTILISER**

- Son écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
- Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes
- Ajout de photos pour personnaliser ses recettes
- Programmes : Jusqu'à 15 étapes par cuisson

**FACILE À INSTALLER**

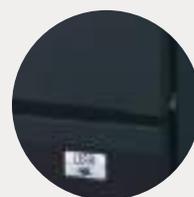
- Le four n'a pas besoin de hotte d'extraction
- Il suffit de le brancher sur une prise monophasée
- Faible encombrement : installation dès 60 cm de comptoir

**NETTOYAGE**

- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien



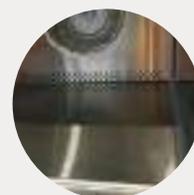
écran tactiles 5"



Port USB



Filtres démontables



Angles arrondis



• SOFRASPEED

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Température maximum : 280°C • Ventilation : 10 vitesses • Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%)
- Port USB pour importer et exporter des recettes > idéal pour les chaînes • Faible encombrement
- Alimentation 220/230V - 50Hz • Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement • Cavité en acier inoxydable

**CONSTRUCTION**

- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis • Filtre à air facile d'accès • Magnétron basse consommation • Convection : Rayonnement Infrarouge

**4 ACCESSOIRES EN DOTATION**

- Pelle avec protection sur les côtés • Panier en téflon rectangulaire • Plaque ronde à Pizza
- Disque en téflon

+ Garantie : 1 an (pièces)

N	RÉF.	COLORIS	VOL. (L)	PUISS. MAX. (W)	MICRO-ONDES (W)	AIR CHAUD CONVECTION (W)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PRIX € HT
								EXTÉRIEURES	CHAMBRE	
N	SOFRASPEED	NOIR	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
N	SOFRASPEED-BLUE	BLEU	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
N	SOFRASPEED-WHITE	BLANC	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
N	SOFRASPEED-RED	ROUGE	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970

**ACCESSOIRES**

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
PAIOSOF	1	Pelle avec poignée	410 x 300 x 70	36
PAPAN	2	Panier de cuisson en Teflon avec fond nid d'abeille	280 x 210 x 25	21
PATEF	3	Tapis en Teflon rond nid d'abeille	Diamètre : 210 - Hauteur : 1	5
PAPIZ	4	Plaque à pizzas ronde	Diamètre : 257 - Hauteur : 20	22
PAPLAQ	5	Plaque revêtement Teflon	343,4 x 311,7 x 25	27
PAPLAT	6	Plateau de cuisson plat	222 x 285 x 20	102
PAPANP	7	Panier de cuisson en Teflon avec fond plein	222 x 290 x 30	64








## FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR



CONSTRUCTION TOUT **INOX AISI 430**



ÉCHELLE DOUBLE NIVEAUX **GN 1/1 ET 600 X 400 MM**  
(GRILLES NON FOURNIS)



FOUR AVEC **HUMIDIFICATEUR** ET POSSIBILITÉ  
DE LE RACCORDER EN EAU

- Chambre de cuisson en AISI 430
- Porte basculante avec double vitrage
- Éclairage interne de la chambre de cuisson
- Ventilation auto-reverse (inversion du sens de rotation)
- Température 30°C/260°C
- Espace entre les niveaux de 75 mm
- Pieds plastiques
- Modèle 3 niveaux : 1 ventilateur
- Modèle 4 niveaux : 2 ventilateurs

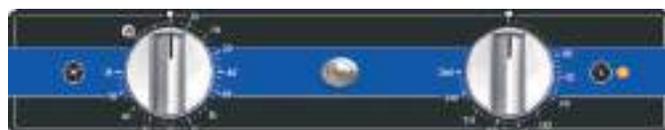
### COMMANDE MÉCANIQUES :

- Minuterie 0 à 120 minutes + position infini
- Humidification manuelle

### COMMANDE DIGITALES :

- Minuterie 0 à 16 heures
- 3 phases de cuisson
- 99 programmes de cuisson
- Humidification réglable

## COMMANDES MÉCANIQUES



Minuterie

Bouton  
Vapeur

Température

## COMMANDES DIGITALES



Minuterie

Vapeur

Start  
StopOn  
OffAffichage  
Température  
Vapeur  
MinuterieProgrammes  
de cuisson

• FSC3M



• FSC4M



• FSC3D



• FSC4D

## FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR – GN 1/1 ET 600 X 400 MM

N	RÉF.	COMMANDES	NIVEAUX (EN 600X400 / GN 1/1)	PUISSANCE (W)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PRIX € HT
							EXTÉRIEURES	CHAMBRE	
N	FSC3M	Mécaniques	3	3 300	400 V 3N~	50	800 x 760 x 460	700 x 500 x 260	2 109
N	FSC4M	Mécaniques	4	6 500	400 V 3N~	55	800 x 760 x 540	700 x 450 x 330	2 533
N	FSC3D	Digitales	3	3 300	400 V 3N~	50	800 x 760 x 460	700 x 500 x 260	2 448
N	FSC4D	Digitales	4	6 500	400 V 3N~	55	800 x 760 x 540	700 x 450 x 330	2 885

## ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
GRGN11	Grille chromée GN 1/1	530 x 325	48
SFSC	Support four avec glissières 8 niveaux 600 x 400 mm	800 x 650 x 950	994
KRSFSC	Kit 4 roues avec frein	Haut. 160	279



• 24080R



THERMO-VENTILATEUR



MONTÉ RAPIDE EN TEMPÉRATURE (270°C EN 7 MIN)

## FOURS MULTIFONCTIONS

- Idéal pour décongeler, réchauffer et cuire les tartes, quiches ou encore les plats préparés.
- Avec sa précision et sa régulation, ce four vous offre divers possibilités de cuisson : four à pain, cuisson basse température de 50 à 60°, déshydratation des légumes et des fruits ainsi que la cuisson vapeur (avec un plat + couvercle en verre)

## TRÈS PERFORMANT :

- Montée rapide en température : 270°C en 7 minutes
- Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte

## FOUR MULTIFONCTIONS 38 LITRES



• 24080R

- Thermostat 0-270°C
- Minuterie de 120 min
- Thermo-ventilateur
- Echelles inox amovibles 4 niveaux
- Porte double vitrage.

**Fonction chaleur tournante :** Permet une cuisson homogène. Utile pour décongeler ou réchauffer.

**Fonction turbo quartz :** Augmente la température de 30°C, soit une économie de temps de 30%.

**Fonction four pâtissier ventilé :** Garantit une répartition optimal de la température et une précision de régulation.

**La fonction grill quartz :** Permet de dorer, griller ou glacer vos plats.

Thermostat  
0-270°CPorte double  
vitrage

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

- + Livré avec 3 grilles (dimensions : 310 x 410 mm) et 1 plat à pâtisserie

RÉF.	VOL. (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
24080R	38	230/1/T	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2 400	22	1 162

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PLQ24080R	Plaque de cuisson	26
GR24080R	Grille pour four	13



•24180

- 👍 MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE (270°C EN 7 MIN)
- 👍 IDÉAL POUR LA CUISSON ET LE RÉCHAUFFAGE SANS DESSÈCHEMENT

## FOURS À CONVECTION

- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiseries, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...)
- Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés

surgelés (exemple : 16 minutes à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés)

**TRÈS PERFORMANT :**

- Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte

👍 **FORMAT VERTICAL = FAIBLE ENCOMBREMENT, LARGEUR 370 MM**

## FOUR À CONVECTION 28 LITRES



• 24180

- Thermostat 0-270°C • Thermo-ventilateur • Porte double vitrage • Minuterie de 120 min
- 24180 : Echelles inox amovibles 4 niveaux • 24180V : Echelles inox amovibles 5 niveaux

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

+ 24180 : Livré avec 2 grilles (dim. : 310 x 315 mm) et 1 plat à pâtisserie

+ 24180V : Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (dim. : 255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes



• 24180V

RÉF.	VOL. (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
FORMAT <b>STANDARD</b>							
24180	28	230/1/T	460 x 550 x 355	320 x 325 x 265	1 500	20	<b>859</b>
FORMAT <b>VERTICAL</b>							
24180V	28	230/1/T	370 x 535 x 495	270 x 330 x 320	1 500	20	<b>884</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PLQ24180V	Plaque de cuisson	<b>35</b>
GR24180	Grille pour four	<b>13</b>



• 45002G



MODÈLE 45002HU =  
ÉQUIPÉ D'UN HUMIDIFICATEUR



THERMOSTAT 300°C



## FOURS À CONVECTION GN 1/1

### FOUR À CONVECTION GN 1/1

- Construction extérieure / intérieure en INOX et chambre INOX
- 2 ventilateurs pour une répartition de la chaleur parfaite dans la chambre du four
- 1 minuterie 120 minutes
- Porte double glace vitrée avec micro switch pour la fermeture
- Thermostat 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 lampes intérieures.

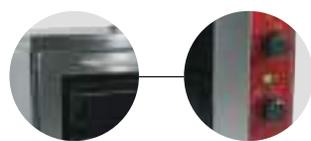


• 45002G

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



2 VENTILATEURS



Construction  
tout INOX

Thermostat  
300°C

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
PÂTISSIER : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES 600 X 400 MM						
45002	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	3 076
GASTRO : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES GN 1/1						
45002G	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	3 076
PÂTISSIER AVEC OPTION HUMIDIFICATEUR : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES 600 x 400 MM						
45002HU	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	3 248

### ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
45000	Support four - Dimensions (L x P x H) : 890 x 590 x 730 mm	462
GR45002G	Grille GN 1/1 pour four 45002G	46
GR45002HU	Grille 600 x 400 pour four 45002HU	56
PLQ45002	Plaque pâtissière 600 x 400 pour four 45002	40



• 24082CS



SURPUISSANT = 5300 WATTS



THERMOSTAT 300°C



FOUR À CONVECTION + GRILL SALAMANDRE

## FOURS À CONVECTION 5300 W - 50 LITRES



• 24082CS

## FOUR À CONVECTION 50 LITRES

- IDÉAL POUR DÉCONGELER ET CUIRE DES PAINS ET PÂTISSERIES SURGELÉS
- GRANDE CAPACITÉ (50 L)
- FONCTIONS : DÉCONGELER, CHAUFFER, GRATINER, DORER, CUIRE.

- Construction intérieure et extérieure tout INOX
- Régulateur d'énergie
- 1 thermostat 300°C avec commutateur
- 1 minuterie 120 minutes
- Puissance du four 3 400 W
- Puissance du grill salamandre 1 900 W.

Construction  
tout INOXThermostat  
300°C

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

+ Livré avec 2 grilles (435 x 340 mm)

RÉF.	PANNEAU DE CONTRÔLE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	PUISS. GRILL (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES				
24082CS	Sur le côté	230/l/T	685 x 630 x 550	450 x 390 x 365	3 400	1 900	35	2 096

## ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GR24082CS	Grille 435 x 340 mm pour four 24082CS	31





• FC3N23

-  PROFONDEUR SEULEMENT **520 MM**
-  CHAMBRE DE CUISSON AVEC **VENTILATION À DROITE**
-  PORTE FROIDE AVEC **DOUBLE VITRAGE AMOVIBLE**, POUR UN NETTOYAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

## FOUR À CONVECTION GN 2/3 - 3 NIVEAUX



• FC3N23

### FOUR À CONVECTION **ULTRA COMPACT**

- LE STANDARD GN 2/3 FAIT DE CE FOUR UN **MATÉRIEL INCONTOURNABLE POUR LES PETITES STRUCTURES** QUI VEULENT PROPOSER DU SNACK, PIZZA, CROISSANTS ET MÊME DES PLATS CHAUDS
- PORTE À RABAT
- SES DIMENSIONS ULTRA COMPACTES, **PERMETTENT DE POSITIONNER LE FOUR SUR UN PLAN D'UNE PROFONDEUR DE SEULEMENT 600 MM**

Construction  
tout INOXPorte à  
Double vitrage

- Construction tout inox intérieur et extérieur
- 1 thermostat 200°C
- 1 minuterie de 0 à 60 minutes avec position infinie
- Porte à double vitrage, démontable pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Panneau de contrôle mécanique verticale
- Capacité : 3 grilles ou plateau GN 2/3 (354 x 325 mm)
- Livré sans plateau et sans grille

-  Garantie : 1 an (pièces)
-  Fabrication : Européenne



RÉF.	CAPACITÉ	PAS ENTRE CHAQUE NIVEAUX (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
				EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
FC3N23	(3 x) GN 2/3 (354 x 325 mm)	80	230	600 x 520 x 390	400 x 370 x 250	2 500	28	<b>988</b>

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PA23	Plateau en aluminium GN 2/3 - Dimensions (L x P x H) : 354 x 325 x 12 mm	<b>105</b>





**U** **NIVERS**  
PIZZA



## **SOMMAIRE**

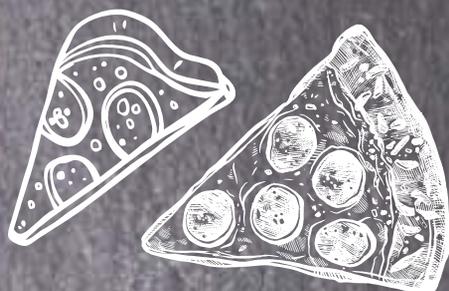
# **UNIVERS PIZZA**

### **FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES**

- 200 - FOURS INFRAROUGES
- 201 - FOUR INFRAROUGE EXTRA-LARGE
- 202 - FOUR ÉLECTRIQUE 1 CHAMBRE
- 202 - FOUR ÉLECTRIQUE 2 CHAMBRES
- 202 - SUPPORT POUR FOUR

### **FAÇONNEUSES & LAMINOIR**

- 203 - FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 14 À 31 CM
- 203 - FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 26 À 40 CM
- 204 - FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 14 À 35 CM
- 204 - LAMINOIR À PIZZAS





•18424



PORTE À DOUBLE ISOLATION AVEC HUBLLOT EN VERRE TREMPÉ



MINUTERIE À BLOCAGE

## FOURS À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGES



•18414



•18424

### SES CARACTÉRISTIQUES

- Minuterie sonore 15 min à blocage pour une utilisation continue
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)

- Chauffage par quartz infrarouges (1050°C) : montée très rapide en température
- Double régulation de la voûte et de la sole :
  - 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges
  - 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire
- Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatis, des Flammekueches, des pâtisseries etc.

Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOUR À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGE - 1 CHAMBRE							
18414	20 pièces/h	230/1/T	670 x 580 x 270	430 x 430 x 110	3 000	32	1 317
FOUR À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGE - 2 CHAMBRES							
18424	40 pièces/h	400/3/N/T	670 x 580 x 500	2 x (430 x 430 x 110)	6 000	55	1 999

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉBIT	PRIX € HT
KITSUPERP	kit de superposition four	62



Nombre de pizza à l'heure : 20 ou 40 selon le modèle  
Nombre de fours superposables : 3



•18464



PORTE À DOUBLE ISOLATION AVEC HUBLLOT EN VERRE TREMPÉ



MINUTERIE À BLOCAGE

## FOUR À PIZZAS EXTRA-LARGE QUARTZ INFRAROUGES

### SES CARACTÉRISTIQUES



•18464

- Minuterie sonore 15 min à blocage pour une utilisation continue
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)

• Chauffage par quartz infrarouges (1050°C) : montée très rapide en température

• Double régulation de la voûte et de la sole :

- 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges

- 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire

• Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatis, des Flammekueches, des pâtisseries etc.

Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm



Minuterie à blocage



Portes à double isolation

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18464	30 pièces/h	400/3/N/T	895 x 580 x 270	660 x 430 x 110	5 000	57	<b>2 021</b>

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉBIT	PRIX € HT
KITSUPERP	kit de superposition four	<b>62</b>





•18524

THERMOSTATS, PIERRE RÉFRACTAIRE, HUBLLOT

FOURS PETITS, ROBUSTES &amp; FIABLES

Fours électriques à faible encombrement, robustes et fiables • Fours électriques une ou 2 chambres • Finition intérieure et extérieure inox • Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm • Chambre de cuisson calorifugée • Porte à ouverture contrebalancée et avec hublot pour visualisation de la cuisson • Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole (pour chaque chambre) • Gestion indépendante des résistances supérieures et inférieures.

#### FOUR À PIZZAS - 1 CHAMBRE

• Tout inox (intérieur et extérieur) • 2 thermostats : 1 pour gérer la résistance supérieure et 1 pour la résistance inférieure.

Capacité : 4 pizzas ø 240 mm

Surface utile : 520 x 520 mm



18514 •

Garantie : 2 ans (pièces)

Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DIM. CHAMBRE (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18514	48 pièces/h	230/2/N/T	740 x 610 x 270	520 x 520 x 92	4 000	40	<b>2 323</b>

#### FOUR À PIZZAS - 2 CHAMBRES

• 2 chambres • Tout inox (intérieur et extérieur) • 4 thermostats : 2 pour gérer les résistances supérieures et 2 pour les résistances inférieures.

Capacité : 8 pizzas ø 240 mm

Surface utile : 2 x (550 x 550 x 92 mm)



18524 •

Garantie : 2 ans (pièces)

Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DIM. CHAMBRE (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18524	96 pièces/h	400/3/N/T	740 x 610 x 520	(2x) 520 x 520 x 92	8 000	70	<b>3 710</b>

#### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉBIT	PRIX € HT
18500	Support - hauteur 860 mm	<b>629</b>



#### L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance blindée en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire). Éclairage interne protégé.

•18162



CONSTRUCTION TOUT INOX



ÉPAISSEUR RÉGLABLE

- Cette machine a été conçue pour réaliser et faciliter l'étalement de la pâte à pizza et des pâtisseries.
- La façonneuse réalise un important gain de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire.
- La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.
- Épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer.

### FAÇONNEUSE DIAMÈTRE 30

#### • DIAMÈTRE PIZZA 14 À 31 CM

- Diamètre réglable • Construction tout inox • Étalage de la pâte à froid • Épaisseur réglable.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18162	ø 14 à 31 cm Poids : 80 à 210 gr	230	420 x 470 x 650	370	30	<b>1 685</b>

18162 •

### FAÇONNEUSE DIAMÈTRE 40

#### • DIAMÈTRE PIZZA 26 À 40 CM

- Diamètre réglable • Construction tout inox • Épaisseur réglable.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18172	ø 26 à 40 cm Poids : 210 à 600 gr	230	530 x 470 x 790	370	37	<b>1 967</b>



Construction tout inox



Diamètre réglable

### ACCESSOIRE



P5420202 •

RÉF.	POIDS (KG)	PRIX € HT
P5420202	Pédale pour 18162 - 18172	<b>105</b>



• FM40

 CONSTRUCTION TOUT INOX

 ÉPAISSEUR RÉGLABLE

## FAÇONNEUSE À PIZZA

### FAÇONNEUSE DIAMÈTRE 35

- Ø PIZZA 14 À 35 CM
- Construction tout inox • Épaisseur réglable • Mono rouleau.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



FM40 •

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FM40	ø 14 à 35 cm Poids : 80 à 400 gr	230	520 x 440 x 390	370	30	<b>1 453</b>

## LAMINOIR À PIZZA

### LAMINOIR POUR PIZZA DIAMÈTRE 26 À 40 CM OU 1400 GR

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



18312 •

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18312	ø 26 à 40 cm Poids : 210 à 600 gr en rond & 1400 gr en carré	230	530 x 520 x 690	370	37	<b>2 190</b>

### ACCESSOIRE



P5420202 •

RÉF.	POIDS (KG)	PRIX € HT
P5420202	Pédale pour 18312	<b>105</b>





**U**NIVERS  
BAR



## **SOMMAIRE**

# **UNIVERS BAR**

### **MIXERS**

208 - MIXER 1,5 L BOL POLYCARBONATE

### **SHAKERS**

209 - SHAKER 1 TÊTE BOL INOX

209 - SHAKER 2 TÊTES BOL INOX

209 - BOL POLYCARBONATE & BOL INOX

### **CENTRIFUGEURS**

210 - CENTRIFUGEUR CUVE INOX 1,5 L

210 - CENTRIFUGEUR CUVE INOX 2 L

210 - CENTRIFUGEUR AVEC 2 ENTRÉES

### **PRESSE AGRUMES**

211 - PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE

211 - PRESSE AGRUMES ACIER INOX À  
POIGNÉE

### **BROYEURS À GLACE**

212 - BROYEUR COMBINÉE 3 EN 1

213 - BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE

213 - BROYEUR À GLACE PROFESSIONNEL

213 - BROYEUR À GLACE PROFESSIONNEL DE  
TABLE





SÉLECTIONNER  
SIMPLEMENT  
LA VITESSE  
OU LE MODE  
D'IMPULSION

• MX283

PROGRAMMABLE  
DIRECTEMENT  
DEPUIS UN  
SMARTPHONE OU  
UNE TABLETTE

• MX285

MIXERS DE BAR



• MX185



**IDÉAL POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS**  
PERMET DE MÉLANGER, COUPER, FOUETTER, RÉDUIRE OU ÉCRASER DES FRUITS EN QUELQUES SECONDES GRÂCE À SON MOTEUR À VITESSE VARIABLE.



**LE SYSTÈME DE FIXATION SÉCURISE LE PICHET**  
PERMET DE RÉDUIRE LE BRUIT ET D'AUGMENTER LA DURABILITÉ DES PIÈCES

- **CONTENANCE DES BOLS** : 1,5 L
- Unité de coupe de 3 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile
- 2 vitesses + fonction Pulse
- Bouton marche/arrêt
- Entraînement par liaison métal/caoutchouc.
- **IDÉAL POUR SMOOTHIE**

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne



Bouton marche/arrêt



3 lames en acier inoxydable

RÉF.	BOL	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MX185	Polycarbonate	230	195 x 180 x 470	15 000 à 23 000	1300	5	<b>629</b>
MX283	Polycarbonate	230	195 x 180 x 450	3 000 à 28 000	1700	5	<b>1 724</b>
MX285	Polycarbonate	230	195 x 220 x 470	3 000 à 28 000	1700	9	<b>2 194</b>

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BOLMXP	Bol polycarbonate	<b>76</b>

MOTEUR **UNIVERSEL**  
REFROIDI PAR **VENTILATEUR**

FABRIQUÉ EN **ALLIAGE LÉGER**  
ET EN **ACIER**

CORP EN **ALLIAGE PEINT EN NOIR**  
ET BOL EN **INOX**

• 34022N

## SHAKERS



### IDÉAL POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS

MILK-SHAKES, CAFÉS FRAPPÉS OU ENCORE POUR VOS PRÉPARATIONS À BASE DE CRÈME GLACÉE OU DE LAIT.



### SYSTÈME D'ALLUMAGE AUTOMATIQUE

PERMETTANT LA MISE EN ROUTE DU MOTEUR SEULEMENT QUAND LE VERRE EST EN POSITION DE TRAVAIL.



• 34022N



• 34012N

• **CONTENANCE DES BOLS** : 0,9 L

• **POSSÈDE 2 AGITATEURS** : Le premier est composé d'un double fouet en composite idéal pour les préparations à base de crème glacée. Le deuxième est composé d'un fouet en composite blanc au diamètre et d'une épaisseur qui le rend particulièrement adapté au mélange.

• **MODÈLE 34022N** : Dispose de 2 moteurs qui fonctionnent indépendamment. Permet de préparer 2 recettes simultanément.

+ **Garantie** : 1 an (pièces) + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	TÊTE / BOL	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
34012N	1 / INOX	230/1/T	180 x 210 x 485	15 000	300	5	<b>486</b>
34022N	2 / INOX	230/1/T	310 x 210 x 485	15 000 + 15 000	300 + 300	7	<b>942</b>

## ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BOLSHAKP	Bol polycarbonate - 0,9 L	<b>65</b>
BOLSHAKI	Bol INOX - 0,9 L	<b>125</b>



LARGE OUVERTURE **50 MM**



DOUBLE ENTRÉE, **FACILITÉ DE NETTOYAGE**



**SILENCIEUX**

• **6900X**



• **6500X**

### CENTRIFUGEUR AVEC CUVE INOX 1,5 LITRE

- IDÉAL POUR TOUS TYPES DE FRUITS ET LÉGUMES
- Production de jus en continu avec éjection automatique de la pulpe • Facilité d'utilisation, aucun pelage ou hachage n'est requis et de nettoyage avec le système magnétique "easy to clean" pour enlever les composants sans outils • Couvercle en aluminium • Le bol, le jonc à pulpe et panier sont en inox (passe au lave-vaisselle).

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (L / MIN)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>6500X</b>	1,5	230/1/T	242 x 495 x 512	3 000 à 3 600	700	15	<b>2 325</b>



• **6700X**

### CENTRIFUGEUR AVEC CUVE INOX 2 LITRES

- CUVE, PANIER ET JONC À PULPE EN INOX
- Il propose 2 entrées : une de 50 mm pour un meilleur rendement ou certains légumes comme les carottes et une de 75 mm pour une rapidité accrue • Très silencieux.

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (L / MIN)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>6700X</b>	2	230/1/T	290 x 538 x 512	3 000 à 3 600	800	19	<b>3 396</b>



• **6900X**

### CENTRIFUGEUR AVEC 2 ENTRÉES

- Adaptation facile à travers le comptoir • Rétenion de la pulpe • Système silencieux • Contrôle magnétique • Service non-stop • Lavage rapide et facile de la vaisselle • Facile à assembler
- Corps en alliage léger • **Capacité** : 20 Kg de fruits / légumes par jour.

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>6900X</b>	230/1/T	290 x 538 x 530	3 000 à 3 600	1 000	23	<b>3 839</b>



- DOUBLE EMBOUT INTERCHANGEABLE POUR TOUS LES TYPES D'AGRUMES**
- COMPACT = N'OCCUPE QU'UN PETIT ESPACE**
- CUVE EN ACIER INOX À EXTRACTION FACILE**

• SL98



### PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE



• BJ240G

- CE PRESSE AGRUMES VOUS OFFRE UN JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEUR EN QUELQUES SECONDES.**
- LES DEUX CÔNES INTERCHANGEABLES SONT CONÇUS POUR PRESSER DOUCEMENT LES AGRUMES DE TOUTE TAILLE.**

- MOTEUR 1 VITESSE ASYNCHRONE
- Ventilé pour des prestations optimales et une durée de vie garantie
- Dôme antiprojection

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

- + Fourni avec cône citron et cône agrumes.

RÉF.	TOURS / MIN	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BJ240G	1 400	230	190 x 300 x 380	250	7	<b>648</b>



### PRESSE AGRUMES À POIGNÉE



• SL98

- PERMET DE PRESSER DES JUS DE FRUITS FRAIS AVEC UN MINIMUM D'EFFORT.**

LA TOUPIE S'ADAPTE FACILEMENT À TOUS LES TYPES D'AGRUMES. SA FORME PARTICULIÈRE EXPLOITE LA FORCE CENTRIFUGE ET AUGMENTE LE RENDEMENT.

- MOTEUR ASYNCHRONE
- Système de sécurité breveté • Toupie amovible pour citrons, oranges et pamplemousses
- Toutes les pièces en contact avec l'agrume sont en acier inoxydable • Bol amovible.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	TOURS / MIN	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SL98	1 400	230	190 x 300 x 360	300	9	<b>1 114</b>



CORPS EN FONTE  
D'ALLIAGE LÉGER

1

**Presse-agrumes automatique**

C'est un outil infatigable pour ceux qui veulent presser des jus de fruits vraiment frais avec un minimum d'effort. L'alésoir universel en inox s'adapte facilement à tous les types d'agrumes

2

**Broyeur à glace**

Pour préparer de la glace finement pilée pour les boissons glacées au sirop. Le moteur asynchrone de 300 W avec protection thermique garantit un fonctionnement continu à tout moment de la journée. Le système de sécurité activé en soulevant le levier assure que l'opérateur travaille en toute sécurité

3

**Mixeur**

Le blender classique préféré pour mixer shakes et cocktails. Équipé d'un récipient de 1,5 L pour réduire les temps de préparation, permet de sélectionner la vitesse de travail souhaitée ou le mode pulsé. 10 glaçons pilés en quelques secondes, il suffit d'ajouter un peu de rhum ou de laisser libre cours à votre imagination !

• MULTIB

## BROYEUR COMBINÉE 3 EN 1

**ÉCRASE JUSQU'À 2 KG DE GLACE PAR MINUTE**

- Groupe multiple trois en un : un rasoir à glace, un presse-agrumes automatique et un mixeur combinés
- Corps en fonte d'alliage léger
- Moteurs séparés : asynchrones pour les lames à glace et l'extracteur de jus, et universels pour le mixeur

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MULTIB	230	330 x 530 x 480	300 + 300 + 900	22	<b>2 842</b>



MULTIB est la solution qui intègre plusieurs machines dans un seul produit. Trois appareils avec l'avantage de concentrer la zone de travail dans un petit espace

**BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE**

● BG90

**ÉCRASE JUSQU'À 2 KG DE GLACE PAR MINUTE**

PERMET DE L'UTILISER POUR UN SEUL COCKTAIL OU DE PRÉPARER LA QUANTITÉ NÉCESSAIRE POUR PLUSIEURS HEURES.

- Lame spécifique pour broyer et casser la glace à la perfection et préparer des cocktails innovants de manière fiable et sûre
- Corps en alliage poli
- Bol et assemblage de lames en acier inox
- Système d'arrêt de sécurité breveté.

**DÉBIT :** environ 100 kg / h.

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>BG90</b>	230	210 x 230 x 460	150	5	<b>977</b>

**BROYEUR À GLACE**

● BG30

- Broyeur à glace professionnel, indiqué pour la préparation de granités, cocktails et boissons à base de glace
- Corps en alliage léger poli
- Cuve à glace et lame en acier inoxydable
- Moteur asynchrone avec sécurité thermique
- Système de sécurité pour 1 unité de coupe
- Expulsion de la glace par gravité.

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>BG30</b>	230	210 x 450 x 430	300	10	<b>1 263</b>

**BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL**

● BGIR

- Solides, rapides et silencieux, ce broyeur à glace est un complément idéal pour le restaurant et le bar
- Granulométrie variable grâce à un simple réglage mécanique
- Acier inoxydable
- Production de 6 kg / minute (360 kg / h)
- Livré avec un bac GN 1/3, hauteur 150 mm.

**CAPACITÉ DE PRODUCTION :** 6 kg / min.

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>BGIR</b>	230	240 x 430 x 490	200	21	<b>2 234</b>

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## RÉSERVES TRANSPORTS



### RAPPEL IMPORTANT

#### LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est IMPERATIF d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

#### EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.

LES MENTIONS «CARTON EN BON ETAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~

~~Matériel abîmé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~

**NON RECEVABLE**

1 colis refusé car porte enfoncée

**RECEVABLE**

## RETOURS DE MATÉRIEL



#### RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.

- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 1 mois et/ou ne possédant plus leur emballage d'origine ou matériel défilé.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture.
- Les retours de matériels neufs feront systématiquement l'objet d'une facturation d'un minimum de 40 euros H.T. pour frais de gestion et des frais de port aller - retour à votre charge avec votre transporteur.

#### RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

**AUCUN ÉCHANGE NE SERA FAIT AVANT LE RETOUR EN NOS LOCAUX DU MATÉRIEL NE CONVENANT PAS.**

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## COMMANDES :

Une commande est un ordre portant sur les produits ou matériel, et accepté par notre société. Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Toute demande de modification d'une commande est soumise à notre acceptation écrite. Les commandes de matériels particuliers ou spécifiques (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10.000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%. Notre prestation comprend la livraison du matériel à l'adresse définie en pas de porte.

## PRIX :

Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Nos prix s'entendent hors taxes TVA en vigueur à la date d'expédition, emballage compris, installation non comprise, départ usine. Franco pour tout montant supérieur à 550 € hors taxes net (remise déduite). Pour toute commande d'accessoires seuls, frais de port de 15€/HT. Première commande d'appareil : expédition contre-remboursement. Les frais de remboursement seront ajoutés à la facture. Ne pas oublier d'envoyer votre R.I.B. complet et votre numéro de SIRET pour les commandes ultérieures. Pour les pièces détachées : expédition contre-remboursement. De convention expresse les marchandises fournies resteront notre propriété jusqu'au paiement intégral de leur prix, ceci conformément aux termes de la loi n° 80-335 du 12/05/1980.

## DÉLAIS :

Nous faisons le maximum pour vous donner satisfaction le plus rapidement possible, mais les retards éventuels ne peuvent donner lieu en aucun cas à des pénalités de retard ou des dommages et intérêts. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

## TRANSPORTS :

- **IMPORTANT** : les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Le transporteur est le seul responsable devant vous et vous seul.

- **ATTENTION** : Constatez à l'arrivée le nombre et l'état des colis impérativement en présence du chauffeur. Nous vous rappelons que le fournisseur n'est en aucun cas responsable des avaries survenues dans le transport. **Seule des réserves caractérisées sans mentionner l'état de l'emballage donne droit à l'ouverture d'un litige transport.**

- **GÉNÉRALITÉ** : Les délais annoncés sont non contractuels et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire et nous mettons tout en oeuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier).

### - COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON :

Suivant le volume, les matériels sont envoyés par Messagerie ou par Affrètement.

• **En Messagerie Classique (Max 3 palettes 80x 120 x 2100)** : les livraisons s'effectuent sans prise de RDV contractuelle, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur,...)

Dans le cas où la livraison ne peut s'effectuer dès la première présentation : des frais vous seront facturés (Personne pour réceptionner, pas de créneau horaire, Chantier inaccessible, accès réglementé centre-ville, rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté...)

*Représentation du colis : 45 € HT*

• **En Messagerie Express (Max 3 palettes 80x 120 x 2100) (avant 13h ou avant 18h)** : Livraison en 24h-48h (coût supplémentaire à valider à la commande)

• **Livraison spécifique Affrètement** : Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en messagerie classique (camion spécial, accès spécifique ou difficile "centre-ville", horaire spécifique, prise de RDV précise, remise du matériel dans un cadre particulier,...), coût supplémentaire à valider sur chiffrage en fonction du volume à la commande.

• **Livraison avec service** : déballage, monter à l'étage, rentrer le matériel dans un endroit spécifique..., coût supplémentaire sur chiffrage.

Non pris en charge dans le Franco de port : facturation du surcoût pour les livraisons en zone montagne accessibilité limitée (valable pour toutes les livraisons effectuées dans cette zone) = Coût supplémentaire à valider à la commande.

- **FRAIS DE PORT (France Métropolitaine hors Corse)** : franco de port à partir de 550 € HT net (remise déduite), sinon 25 € HT pour toute commande de matériel et 15 € HT pour toute commande d'accessoire vendu seul.

- **FRAIS PORT CORSE** : 90\* € HT minimum par palette (suivant le volume) par messagerie ou affrètement.

\*Nous nous réservons le droit d'ajuster ce montant en fonction des événements

40 € HT par expédition TNT

- **FRAIS DE STOCKAGE SCHENKER MESSAGERIE** : date de livraison repoussée à la demande du client auprès de notre transporteur (messagerie), au-delà de 6 jours ouvrés facturation de 11 €HT / jour et par expédition.

## MATÉRIEL EN RETOUR UNIQUEMENT APRÈS ACCORD AVEC LE SERVICE COMMERCIAL :

Doit se faire uniquement avec notre accord préalable, et en port payé avec l'emballage d'origine, les frais de remise vente soit 20 % seront obligatoirement facturés. Le numéro de la facture litigieuse correspondante doit nous être communiqué. Le port aller/retour sera facturé pour le retour de matériel ainsi que des frais de gestion : 40 €/HT.

## PAIEMENTS :

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois. En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés. Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables.

Nos factures sont payables à notre Siège. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code de Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation).

En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter, et/ou d'annuler toute autre commande en cours. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution).

En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

## - ACOMPTE :

- Pour toute commande supérieure à 10 000 € HT le règlement d'un acompte de 30 % vous sera demandé avant l'expédition.
- Pour toute commande supérieure à 20 000 € HT le règlement d'un acompte de 50 % vous sera demandé avant l'expédition.
- Pour toute commande spécifique : nous nous réservons le droit de vous demander un acompte même si commande inférieure à 10 000 € HT.

## GARANTIE :

Un an contre tout vice de construction pour les pièces défectueuses reconnues par nos services, à l'exception des pièces électriques (minuterie, thermostat, variateur, résistances) pour lesquelles la garantie est limitée à 6 mois. Les garanties étendues à 2, 3 ou 5 ans (détail dans le catalogue) ne concernent que les appareils facturés après le 01/01/2017, et ne concernent pas les pièces électriques (minuterie, thermostat, variateur, résistances) pour lesquelles la garantie est limitée à 6 mois. La facture de l'appareil tient lieu de bon de garantie. Le port et la main d'œuvre sont à la charge du client. Selon l'article L111-4 du Code de la Consommation, Sofraca s'engage à fournir les pièces détachées indispensables à l'utilisation du matériel pendant 1 an après l'expiration de la garantie du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre et de déplacement ou encore à des dommages / intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire. **Notre garantie ne couvre pas non plus les pertes et préjudices liés directement ou indirectement aux marchandises exposées ou conservées qui seraient rendues non comestibles ni les conséquences de leur consommation.**

**IMPORTANT :** Les parties en verre et les pierres réfractaires ne sont pas garanties. Les moteurs de mixers et formuses à pizza ne sont pas garantis. Toute utilisation mauvaise ou abusive et non-observation des instructions spéciales à chaque appareil entraînent la suppression de la garantie.

Toutes les commandes passées à SOFRACA impliquent l'acceptation pleine et entière des Conditions Générales de Vente ci-dessus. Les caractéristiques des appareils du présent tarif ou figurant dans toutes les documentations sont susceptibles de modifications sans préavis. Sur les prix HT votre remise habituelle est à déduire sauf sur les pièces détachées, les ACCESSOIRES.

- Tous les modèles gaz sont conformes à la norme NFD 32725
- Tous les modèles électriques sont conformes à la norme NFC 73600

## RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

## PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE :

Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande. Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur. En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

## EXPORTATION :

Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française. Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

## JURIDICTION :

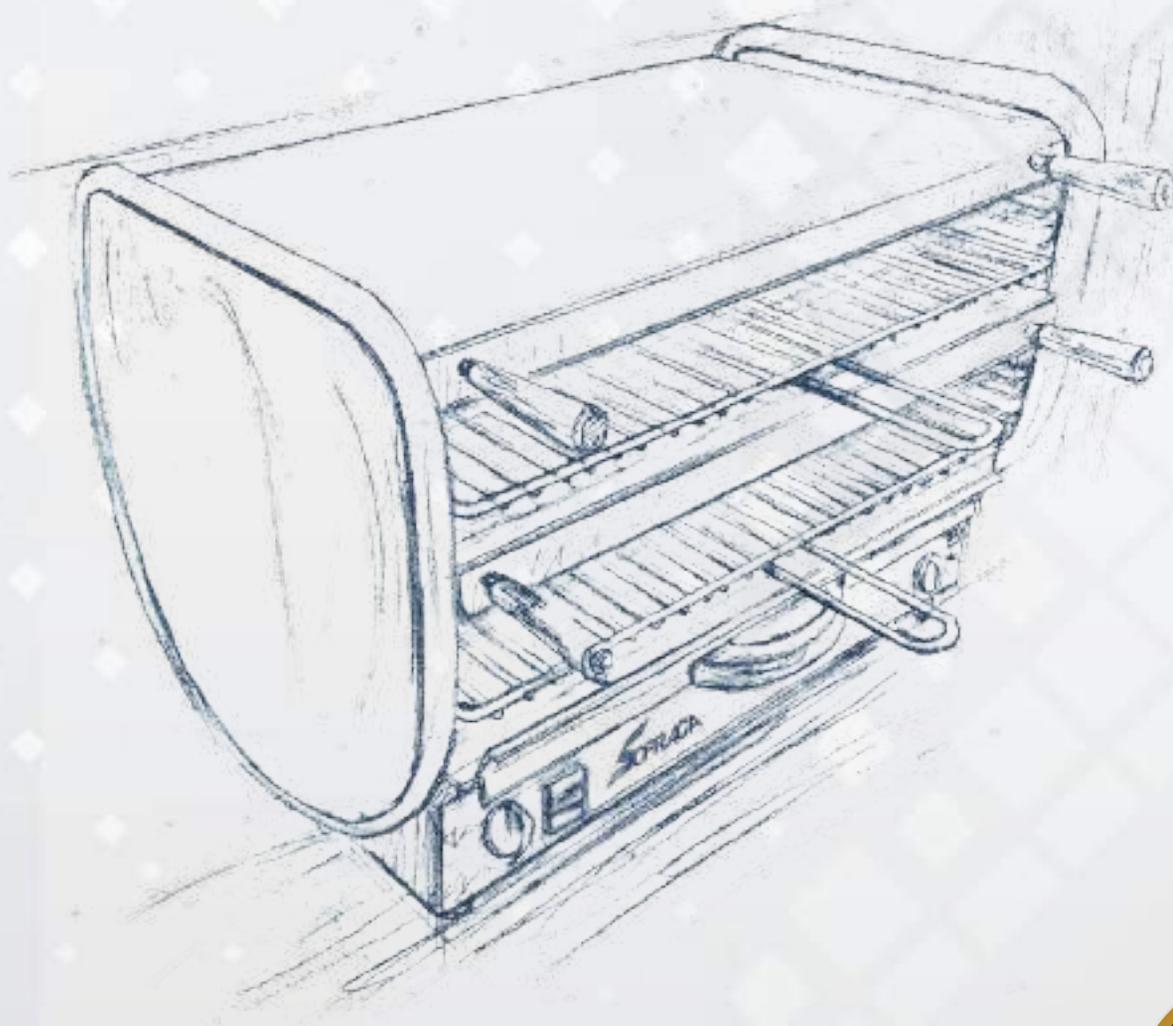
Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'Evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

## RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) :

SOFRACA est adhérent d'ECOLOGIC, écoorganisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. Par cette adhésion, SOFRACA répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4). Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur site et moins de 500 kg de matériel, dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.



# SOFRACA



60  
ANS

Scannez-moi !



WWW.SOFRACA.FR

23 quai de l'Industrie  
91200 ATHIS MONS - FRANCE  
Tél : + 33 (0)1 75 30 20 50  
Fax : + 33 (0)1 75 30 20 51

#### SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe :  
+ 33 (0)1 75 30 20 50  
[commercial@sofraca.fr](mailto:commercial@sofraca.fr)

#### SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES COPADIC SERVICES

Ligne directe : + 33 (0)1 75 30 20 50  
[pieces.detachees@copadic.com](mailto:pieces.detachees@copadic.com)

#### SERVICE TECHNIQUE COPADIC SERVICES

Ligne directe :  
+ 33 (0)1 75 30 20 60  
[sav@copadic.com](mailto:sav@copadic.com)

#### EXPORT

Ligne directe :  
+ 33 (0)1 75 30 20 40  
[export@sofraca.fr](mailto:export@sofraca.fr)

GRUPE  
**FURNOTEL®**