



GARANTIE 2 ANS



AVEC MINUTERIE



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Format compact, idéal en pâtisserie pour maintien en température du fondant, du nappage, sans risque de cuisson. Thermostat 9 positions. Vitrocéramique épaisseur 4 mm. Pour récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4,35	1800	230	50/60	240304	654,00



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Ultra-plate. Pour buffets, écoles professionnelles, pâtisseries. Vitrocéramique épaisseur 4 mm. Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6,25	2800	230	50/60	240308	994,00



RÉGULATION DE TEMPÉRATURE 12 NIVEAUX DE 40 À 95°C



RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

Régulation de température de 5 en 5° entre 40° et 95°C. Système d'interconnexion permettant de relier 4 appareils avec une seule alimentation électrique. Consommation électrique réduite.

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Coins élastomère antichocs.
- Inducteur Ø180 mm.

NEW!

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
390	390	96	5,5	300	220/240	50/60	240405	869,00
Cordon inter connexion							240406	47,25



FINITION CHÂSSIS POLI-MIROIR = FACILITÉ D'ENTRETIEN



PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Pour usage intensif en restauration.
Accepte les récipients de 120 à 320 mm de diamètre.
Vitro céramique 6 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8	3500	250	50/60	240315	1235,00



WOK INDUCTION 3,5 KW

Adapté "front cooking" ou cuisine spectacle devant les clients. Sécurité et cuissons rapides assurées.

Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.
Commandes à touches sensibles, 15 niveaux de puissance.
Minuterie 99 minutes.

Châssis acier inoxydable poli-miroir compatible avec nos woks inox Ø 350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	1881,00

Plaques et wok à induction Matfer

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Commandes à touches sensibles avec affichage digital.
- Variateur de puissance à 15 positions.
- Minuterie 99 minutes (sauf 1,8 kW).
- Protection thermique de l'inducteur : puissance réduite en cas de surchauffe.
- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Témoin visuel d'absence de récipient.
- Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson ayant des propriétés électro-magnétiques : tôle noire, fonte d'acier, inox ferritique (batteries inox induction "Excellence" et "Tradition").



GARANTIE 2 ANS





Gaz

- Utilisation intensive.
- Robinet de sécurité.
- Allumage piezo.
- Alimentation butane-propane ou gaz naturel.

2.

Plaque fonte émaillée amovible = nettoyage facile

Bac à graisses amovible

Piezo

1.

PLANCHA GAZ
 Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible.
 1 ou 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
1.	550 x 485 x 231	480 x 400	22	3000	120791	557,00
2.	805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3000	120792	696,00

30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR
 2 robinets = 2 allures de chauffe distinctes.
 Régulation automatique de température.

L x l x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
700 x 420 x 240	640 x 340	19	2x2250	120789	746,00



SPATULE SPÉCIALE PLANCHA

Palette rigide et droite, biseautée.
 Spatule inox.
 Manche PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	13,40

Électrique

- Plaque de cuisson acier inoxydable : cuisson saine et entretien facile.
- Thermostat réglable de 50° à 300° C.
- Voyants de régulation.
- Epaisseur plaque 3 mm.



1.



2.

Nouveau : bac à graisses plus grand

Chassis plus haut = meilleur confort d'utilisation

PLANCHA ÉLECTRIQUE
2 allures de chauffe distinctes. 230 volts. 50/60Hz.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
1.	395 x 380 x 115	340 x 340	11	1600	245601	599,00
2.	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1800	245603	681,00



PLAQUE À SNACKER "PLANCHA" ELECTRIQUE
Plaque lisse en acier poli épaisseur 12 mm. Thermostat réglable de 50° à 300° C. Bac amovible de récupération des graisses. 230 volts. 50/60Hz.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
	550 x 490 x 270	540 x 350	32	3000	120853	575,00



GAIN DE PLACE

PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE
Spécial petits espaces. Dosseret inox (H 80 mm) amovible. 50/60Hz.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	kW	Code	Prix HT
	400 x 690 x 266	340 x 640	19	3600	245605	767,00



GRILL À VIANDE / PANINI ECOLINE

Grill contact à plaques rainurées en fonte.
Surface de contact : 340 x 220 mm.
Thermostat réglable de 50° à 300° C.
Carrosserie inox.
Bac amovible de récupération des graisses.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
410 x 395 x 210	20	2,2	230	50/60	240515	552,00



GRILL PANINI PLAQUES FONTE ROLLER-GRILL

Cuisson homogène de 2 paninis.
- Plaque inférieure lisse et supérieure rainurée.
- Plaque supérieure auto-balancée avec ressort de pression réglable.
- Plaques en fonte surface de contact 360 x 240 mm.
- Thermostat de régulation de 0 à 300°C.
- Tiroir ramasse-jus amovible.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
430 x 385 x 220	22,5	3	230	50/60	245515	778,00



GRILL À VIANDE - PANINI DOUBLE ECOLINE

2 plaques surface de contact : 340 x 220 mm.
Réglage indépendant du thermostat de 50° à 300° C.
2 prises de courant séparées.
Bac amovible de récupération des graisses.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
840 x 395 x 210	39	2 x 2,2	230	50/60	120838	908,00



GRILL PANINI VITROCERAMIQUE ROLLER-GRILL

Cuisson homogène de 2 paninis par contact à faible puissance.
- Plaque inférieure lisse / Plaque supérieure rainurée.
- Montée en température rapide, cuisson sans fumée.
- Confort d'utilisation, entretien facile à l'éponge humide.
- Tiroir à jus amovible.
- Dimensions plaques : 330 x 280 m.
- Thermostat 0° à 400°C. Voyant de contrôle de régulation.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
390 x 500 x 180	13	1,5	230	50/60	245518	908,00

Easy clean : une double innovation

- 1- Changement aisé des plaques de cuisson (striées ou lisses) pour fonction grill ou snack : modulable pour plus de souplesse.
- 2- Concept "Easy Clean System" : précieux gain de temps et hygiène parfaite.

Caractéristiques :

- Plaques inférieures avec rebord pour usage en mode "plaque à snacker".
 - Plaques en fonte, couche d'émail résistante aux rayures et oxydations, garanties contact alimentaire.
 - Plaques supérieures auto-balancées pour différentes épaisseurs d'aliments.
 - Ressort de pression des plaques réglable.
 - Régulation thermostatique de 50 à 300°C avec témoin de chauffe (indépendantes sur modèle double).
 - Bac à jus avec poignées.
 - Poignées thermo-résistantes.
 - Surface de cuisson : modèle simple 350 x 230 mm ou modèle double 260 x 230 mm x 2.
 - Châssis inox.
 - Alimentation 230/240 volts monophasé 50/60Hz.
- Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.



Plaques interchangeables.



Technologie "pack résistance" brevetée pour une diffusion parfaite de la chaleur.



Isolation thermique de la résistance pour une répartition homogène de la chaleur.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision.



PLAQUES INTERCHANGEABLES (STRIÉES / LISSES)



Plaques



SPATULE PANINI

Spatule fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis. Lame épaisse et rigide en acier inoxydable, manche PP.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
140	310	98	112663	19,60

Modèle	Dessus-dessous	L mm	l mm	H mm	Surface de cuisson	Poids Kg	Hz	W	Code	Prix HT
Simple	Striée	416	379	220	350 x 230	28	50/60	2600	245540	669,00
Double	Striée	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545	942,00
Plaques seules, interchangeables										
	Plaque inférieure lisse, modèle simple	350	230			4,7			245642	120,00
	Plaque inférieure lisse, modèle double	590	245			7,30			245647	142,00



FILTRE À HUILE MICRO FILTRE

Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation d'huile. Toile synthétique micro-filtre pour filtration de tous les résidus. Température huile max. lors du filtrage : 115°C. Nettoyage : eau chaude sans détergent.

	Code	Prix HT
Filtre complet monture métallique, L totale 530 mm	121190	164,00
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm	121191	109,00



TESTEUR ELECTRONIQUE D'HUILE DE FRITURE

Mesure la teneur en composés polaires de l'huile de friture, afin d'utiliser une huile saine et préserver la santé des consommateurs.

Plage de mesure : 0,5 à 40%. Précision ± 3%.

Mesure possible entre 60° et 160°C, optimale vers 60°C (point de calibrage).

Lecture rapide et simple : diode verte : huile saine / diode orange : huile en cours de dégradation, à filtrer / diode rouge : huile à changer.

Temps de réponse : 25 secondes.

Gaine silicone anti-chocs.

Batterie Lithium Polymère rechargeable sur port USB, capacité de 200 mesures.

Livré avec mallette et câble USB pour recharger la batterie.

L mm	l mm	g	Code	Prix HT
290	25	145	121195	389,00



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE "VEOLEO"

Boîte de 8 tests simples et rapide d'emploi (< 3min) pour une évaluation qualitative. Economique : Evite le gaspillage.

	Code	Prix HT
Boîte de 8	121192	35,25



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

Filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns en utilisant un chinois comme support. En rayonne viscosse et fil coton.

	Code	Prix HT
Le sachet de 25	971101	28,05



BROSSE TONNEAU POUR WOK

Manche bois, fibre coco. L manche 400 mm. Forme arrondie.

L mm	Code	Prix HT
500	159027	18,95



BROSSE GAMME HYGIÈNE ALIMENTAIRE, LAVABLE

BROSSE INOX POUR GRILL

Unique brosse à grill et barbecue entièrement lavable au lave-vaisselle. Montée avec fils inox et manche ergonomique en polypropylène. Fils inox lg 40 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	21,00



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitonné.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon	210	100132	5,80
Brosse à manche	300	100125	4,40



- Chassis, couvercle et cuve en acier inoxydable.
- Thermostat réglable de 60° à 190°C.
- Protection contre la surchauffe par disjoncteur thermique.
- Résistance / bloc commande amovible avec contact de sécurité.
- Paniers inox avec manche fixe.



FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE TABLE

Friteuses à zone froide. Thermostat à bulbe 60 à 190°C. Disjoncteur thermique en cas de manque d'huile ou de surchauffe. Bloc résistance + commandes amovibles. panier inox avec poignée soudée. Équipées de vidange (sauf 4 litres) selon normes CE en vigueur. 220-240 volts.



**POIGNÉE SOUDÉE
= SÉCURITÉ AMÉLIORÉE**



FRITEUSES À CUVE EMBOUTIE

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	Hz	Code	Prix HT
1	550	8	290	410	9,8	3,25	50/60	121178	319,00
2	550	2x8	580	410	17,6	2x3,25	50/60	121182	554,00

FRITEUSES À CUVE AMOVIBLE

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	Hz	Code	Prix HT
1	380	4	210	305	5	2	50/60	121164	160,00
1	425	6	265	300	6	3	50/60	121166	218,00
1	425	8	265	350	7	3,25	50/60	121168	267,00

FRITEUSE À BEIGNETS

Comprenant 2 paniers à fil plats avec poignée. Dimensions 380 x 355 mm. Bac amovible d'égouttage, à adapter à droite ou à gauche de la friteuse. Utilisable comme couvercle lors du rangement.

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
2+ vidange	545	12	900	355	13,5	3	230	50/60	240508	717,00





CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS ECOLINE

4 plots chauffants pour le pain. Panier inox contenance environ 40 saucisses. Réserve à saucisses en verre. Carter, couvercle et bac à eau en inox. Thermostat de régulation.



L x l x H mm	kW	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 280 x 350	1	230	50/60	240550	522,00
Manchon verre de rechange				240552	109,00



CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL

3 plots chauffants pour les pains. Cuisson des saucisses à la vapeur. Panier inox à 2 compartiments, capacité 40 saucisses. Plots chauffants en aluminium agréé contact alimentaire, bac à eau téflonné, réserve en verre Pyrex. Bâti inox. Doseur d'énergie.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 300 x 400	9	0,65	230	50-60	245015	573,00
Manchon verre de rechange					240552	109,00



GRILL GYROS GAZ

- Cuisson homogène, dossier et source de chaleur mobiles et réglables par rapport à la broche adaptant la cuisson au volume de la viande.
- Entretien facile : plat incliné ramassant le jus, tiroir amovible pour sa récupération.
- Mise en place simple de la broche avec support hermétique : moteur protégé des infiltrations de graisse ou jus de viande.
- 3 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti.
- Hauteur de la broche : 600 mm.
- Capacité de viande : 25 kg.

Livré équipé pour fonctionnement butane, propane et pochette d'injecteurs gaz naturel.

	L x l x H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
GR60G	580 x 660 x 870	31	10,5	245002	1664,00



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 540

Toasteur universel pour gaufres, buns, bagels et pains (rendement max. 540 toasts/heure).

- Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour nettoyage.
- Sortie avant ou arrière au choix.
- Vitesse du tapis convoyeur et pieds réglables.
- 2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 8 tubes quartz infrarouge.
- 230 volts monophasé 50 Hz.



L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
450	530	345	21	2300	245010	1459,00



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200

Production rapide de pain, sur buffets ou pour hôtellerie.

- Grille les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus.
- Sortie des toasts arrière ou avant au choix.
- Position "Économie d'énergie".
- Vitesse d'avancement du convoyeur réglable.
- Chauffage par résistances blindées.
- Largeur intérieure 265 mm, profondeur intérieure 300 mm.
- Dimensions utiles : H 90 x l 260 mm.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 240 volts monophasés. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
420	370	390	27	2240	240522	801,00



POUR UTILISATION INTENSIVE

FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

- Boîtier de commande déportable (câble 1 mètre).
- Vitesse du convoyeur, puissance de chauffe (50 ou 100%), hauteur d'entrée (70 à 110 mm) réglable.
- Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas).
- Plateaux inox avant et arrière de 150 mm.
- Support viennoiserie sur le dessus.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 230 volts monophasés 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
470	720	385	21	3000	245012	1667,00



Toasteurs Ecoline

- Toasteur horizontal.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Grille avec poignée.
- Surface utile : 350 x 220 mm.
- Minuteur : 0 à 15 mn.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.



1 ÉTAGE
4 tubes quartz.

Etage	L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
1	440	300	290	7,4	1700	240520	253,00



2 ÉTAGES
Fonctionnement séparé des niveaux. 9 tubes quartz.

Etage	L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
2	440	300	400	9,8	3000	120766	370,00



245530



245520



TOASTEURS ROLLER GRILL

- Toasteur horizontal.
- Production rapide (<30 sec) grâce au chauffage par tubes quartz infrarouge.
- Sélecteur de rampe quartz 3 positions (dessus, dessous, combiné).
- Minuterie 15 min avec position blocage pour utilisation continue.
- Poignée de grille, paroi arrière amovibles pour nettoyage.
- Environ 150 toasts/heure/niveau.
- Surface de cuisson 350 x 240 mm (x2 pour toasteur 2 étages).
- Carrosserie acier inoxydable.
- 230 volts monophasés 50 Hz.

Etage	L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
1	450	285	305	10	2000	245520	302,00
2	450	285	420	12	3000	245530	455,00



SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE

- Vitrocéramique transparente à triple foyers radiants, pour une montée en T° express (570°C en 15 minutes).
- Cuisson homogène.
- Nettoyage facile de surface chauffante lisse.
- Réglage du plafond mobile ajustant la rapidité des cuissons ou colorations.
- 3 foyers indépendants.
- Support inférieur avec plats et grilles amovibles surface utile 495 x 375 mm.
- 230 volts monophasés 50 Hz.

L mm	P mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
600	590	590	44	3000	245610	2330,00



- Fers en fonte d'acier usinée démontables sans outil : faciles à nettoyer.
- Résistance blindée étanche de haute qualité.
- Boutons de commande protégés sous le châssis.
- Plateau de récupération inclus.
- Châssis en acier inoxydable.
- Régulation thermostatique de 50° à 300°C.
- Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
- Minuterie de cuisson.



GAUFRIER "PACK RÉSISTANCE"

Alimentation 230 volts monophasé. 1800 watts. 50-60 Hz.
Empreinte gaufrier 4x6 "Bruxelles" 182 x 113 x 28 mm. Capacité : 2 gaufres.

Ouverture	L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
90°	260	315	220	19	241554	819,00



FERS DÉMONTABLES
FACILES À NETTOYER



DÉCOUVREZ
LA DÉMO



Ouverture	L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
180°	440	260	220	20	241555	974,00



CHURROS CUITS
SANS HUILE



GAUFRIER CHURROS

Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement, plus sains car sans apport d'huile de friture.
Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	967,00





NEW!

GAUFRIER MINI-BRUXELLES

Ouverture 180°. 4 empreintes mini-gaufres Bruxelles. Taille de la gaufre : 113 x 92 x 28 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20	240	1,8	50/60	241558	979,00



NEW!

GAUFRIER BUBBLE

Permet de réaliser des gaufres garnies de glace, de fruits, de chocolat... qui se dégustent comme dans un cornet. Dimensions de l'empreinte gaufre Bubble : 180 x 190 x 17 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Hz	Code	Prix HT
500	260	220	24	230/240	1,8	50/60	241562	963,00



NEW!

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

Ouverture 90°. Dimensions de l'empreinte : 220 x 220 mm. Capacité 4 à 6 gaufres.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Hz	Code	Prix HT
345	260	220	20	240	1,8	50/60	241563	1039,00



GAUFRIER 4 SUCETTES

Empreinte 4x4 losanges. Capacité de 4 gaufres 108 x 108 mm. Avec encoche et butée pour bâtonnet. Livré avec 40 bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	24	230	1,8	50/60	241560	966,00





GAUFRIER ÉLECTRIQUE

Capacité 2 gaufres rondes portionnables Ø 180 mm en 4.
Empreintes téflonnées en fonte.
Capacité de production : environ 100 gaufres/heure.
230 volts monophasé, 50-60Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
400	220	160	5,45	1600	241550	421,00



APPAREIL COMPACT
POUR ESPACES
RÉDUITS

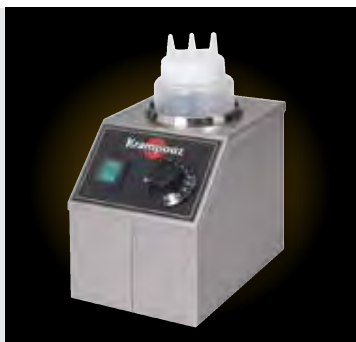
GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE

Réalisation de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts.
- Capacité 1 gaufre ronde portionnable Ø 185 mm.
- Régulation de température de +50 à +300°C.
- Empreintes téflonnées en fonte, socle en inox.
- 230 volts monophasé, 50-60Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
250	430	250	6	1200	241548	210,00



RETROUVEZ LE
CHAUFFE CHOCOLAT
PAGE 400





Une résistance blindée pour une diffusion uniforme de la chaleur.



Isolation thermique de la résistance.

Température uniforme et constante : Résistances intégrées à la plaque Ø 400 mm, thermostat réglable 50°C à 300°C.

Isolation thermique : évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

Bâti inox. Témoin de chauffe.



CRÊPIÈRE

Plaque fonte émaillée. Pour utilisation semi-intensive.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	121	11,5	2800	240	50/60	242305	352,00



CRÊPIÈRE STANDARD

Plaque fonte usinée. Pour utilisation semi-intensive.

Ø mm	H mm	Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	240	50/60	120793	421,00



CRÊPIÈRE CONFORT

Plaque fonte usinée. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	174	22	3600	230	50/60	120794	742,00



CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT

Pour utilisation intensive. Étanchéité entre plaque et corps facilitant l'entretien. Plaque fonte usinée. Certifié UL-NF54 pour USA et Canada.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	170	23	3750	240 ⁽¹⁾	50/60	242307	902,00



- Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.
- Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision (standard).
- Economie d'énergie : retenant la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.

- Plaques en fonte Ø 400 mm avec rebords et picots moulés sur la face inférieure, ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.

Alimentation butane/propane 28/37mb, livré avec pochette de transformation gaz naturel à 20mb.



CRÊPIÈRE GAZ STANDARD

Brûleur 6 branches/6 kW. Avec 3 pieds.
Robinet de réglage avec sécurité thermocouple.
Réglage manuel par robinet progressif de précision.

L mm	lg mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
470	400	185	14	120797	405,00

CRÊPIÈRE GAZ CONFORT

Brûleur 8 branches/7 kW. Bâti inox avec 3 pieds. Chambre de combustion évitant la déperdition de chaleur. Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité par thermocouple. Réglage automatique par dispositif thermostatique.

L mm	lg mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
470	400	185	15	242313	631,00



TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Nouveau modèle. Préhension pratique. Livré avec 3 feuilles.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tampon	120	90	159117	42,00
15 feuilles (recharges)	110	80	159121	56,35



PIERRE ABRASIVE

Entretien régulier des plaques sans dégradation et décapage de croûte de cuisson.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	25,00



FOUR 4 NIVEAUX
600 X 400 MM



FOUR BOULANGER PÂTISSIER FC110E

Four à convection. Production de vapeur par bouton poussoir pour humidification du pain pendant cuisson.

- Montée rapide en température à 300°C en 10 min (thermostat de 0° à 300°C).
- Turbine Ø 210 mm à rotation alternée toutes les deux minutes pour cuisson homogène.
- Minuteur 120 minutes avec alarme et position utilisation continue.
- Moteur 2 vitesses. Position rotations 1/2 puissance pour cuisson délicates.
- 4 niveaux 600 x 400 mm pour grilles, plaques, filets de cuisson à baguettes.
- Capacité : 20 baguettes cuites en 25 min.
- Dimensions intérieures : 670 x 440 x 350 mm. Pieds hauteur 150 mm.
- Puissance 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
795	720	600	49	6000	380 T	245100	2283,00



4 MODES DE
CUISSON



FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®

Idéal en petite restauration : 4 types de cuisson possibles :

- Convection : cuisson homogène.
- Pâtisier ventilé : chauffage par la sole + ventilation répartissant la chaleur.
- Turbo Quartz®, alliant chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + ventilation pour réduire les temps de cuisson.
- Grill quartz : salamandre pour dorer, griller, gratiner.

Caractéristiques :

- Support grilles amovibles pour l'entretien.
- Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue.
- Utilisation possible de bacs GN 2/3 P. 65 mm maxi posés sur grille ou de plaques 400 x 300 mm.
- Thermostat 0° à 300°C.
- 4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450 x 340 mm.
- Cavité et carrosserie acier inoxydable.
- 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
595	610	590	36	3000	230	245060	1169,00



- PUISSANCE ADAPTABLE POUR CUISSON DE PIZZAS, TARTES, PÂTISSERIES, CHAPATI, NAAN, ETC

- 1 PIZZA FRAICHE OU SURGELÉE DE 41CM CUITE EN 3MIN.

FOUR A PIZZA COMPACT

Sole en pierre réfractaire.

Commandes indépendantes des 2 fours pour le modèle 2 étages.

- Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge.
- Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation continue.
- Portes double isolation, hublot en verre trempé.
- Régulateur de puissance pour la sole.
- Thermostat 0-350° + doseur d'énergie, voyants de contrôle.
- Dimensions Intérieures : 430 x 430 x 110 mm.
- Carrosserie inox.
- Fonctionnement 230V monophasé 50/60 Hz (2 cordons de 230V pour modèle 2 étages).

Etage(s)	L mm	lg mm	H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
1	670	580	270	30	3	186305	970,00
2	670	580	500	53	2x3	186306	1485,00



FOUR MICRO-ONDES 28 LITRES

Four mécanique.
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.
Plateau tournant Ø 325 mm.
Dimensions intérieures : L 352 x lg 342 x H 219 mm.
6 niveaux de puissance.
Fonction décongélation.
Minuterie mécanique 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.
Cavité époxy grise. Carrosserie gris chromé.
230 volts monophasé, 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	C l	W	Code	Prix HT
539	425	300	16	28	900	240202	222,00



FOUR MICRO-ONDES 25 LITRES INOX

Affichage digital par molette, de 10 secondes en 10 secondes jusqu'à 60 minutes.
6 niveaux de puissance, dont décongélation.
Sole fixe en vitrocéramique, sans plateau tournant.
Dimensions intérieures : 335 x 364 x 212 mm.
Carrosserie et cavité en acier inoxydable.
Puissance restituée 1000 W
Puissance absorbée 1500 W.
230 volts monophasé, 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	C l	W	Code	Prix HT
520	456	312	17,7	25	1000	240206	356,00



RETROUVEZ
LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES
PAGE 455-457



FOUR MICRO-ONDES 23 LITRES INOX

Four mécanique.
Carrosserie et intérieur inox, boutons de commande et poignée chromés.
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.
Plateau tournant Ø 270 mm.
Dimensions intérieures : L 317 x lg 288 x H 198 mm.
6 niveaux de puissance.
Fonction décongélation
Minuterie 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.
230 volts monophasé, 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	C l	W	Code	Prix HT
483	398	281	13,6	23	900	120008	298,00



EMISSION D'ONDES PAR LE HAUT ET PAR LE BAS PAR DEUX MAGNÉTRONS ET DEUX AGITATEURS D'ONDES POUR UNE PARFAITE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE CUISSON PLUS HOMOGÈNE



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNETRONS

- Pour utilisation intensive en restauration.
- 10 touches de programmes, capacité totale 100 programmes.
 - Minuteur 60 minutes.
 - Filtre à air amovible pour nettoyage.
 - Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe.
 - 5 niveaux d'énergie.
 - Dimensions intérieures : 360 x 400 x 228 mm. Capacité 35 litres.
 - Carrosserie et cavité intérieure acier inoxydable.
 - Equipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200 W.
 - 230 volts monophasé, 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
570	512	370	30,5	35	2100/3200	240215	1511,00



SPECIAL SELF-SERVICE



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

- Pour utilisation en self-service, facile d'entretien.
- Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle.
 - Plateau fixe céramique GN1/2.
 - Dimensions intérieures : L 330 x l 340 x H 220 mm.
 - Carrosserie et cavité inox.
 - Puissance restituée 1000 W / absorbée 1550 W. 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240213	526,00



10 PROGRAMMES



FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL

- Pour cuisson et réchauffage, entretien facile.
- 10 programmes, modifiables en fonction des besoins.
 - 10 niveaux de puissance : 100%, 50 % et décongélation.
 - Minuterie 99 minutes avec sonnerie en fin de cycle.
 - Dimensions intérieures : 330 x 340 x 220 mm.
 - Sole en vitrocéramique (sans plateau tournant).
 - Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable.
 - Puissance restituée 1000 W/absorbée 1500 W.
 - 230 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240150	502,00



VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE

Vitrine chauffante ventilée GN 1/1 entièrement panoramique.
 Diffusion par pierre réfractaire.
 Éclairage led.
 Grilles 670 x 433 mm.
 Peut recevoir grilles ou plats GN 1/1.
 Équipée d'un bac à eau pour réguler l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des aliments.
 - Modèle 3 niveaux équipé de 2 grilles sur 3 niveaux réglables.
 - Modèle 5 niveaux équipé de 3 grilles sur 5 niveaux réglables
 - Thermostat électronique 20° à 90°C.
 220-240 volts. 50/60Hz.



VENTILATION = HOMOGENÉITÉ DE LA CHALEUR



Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
3	780	490	480	30	1200	245103	1035,00

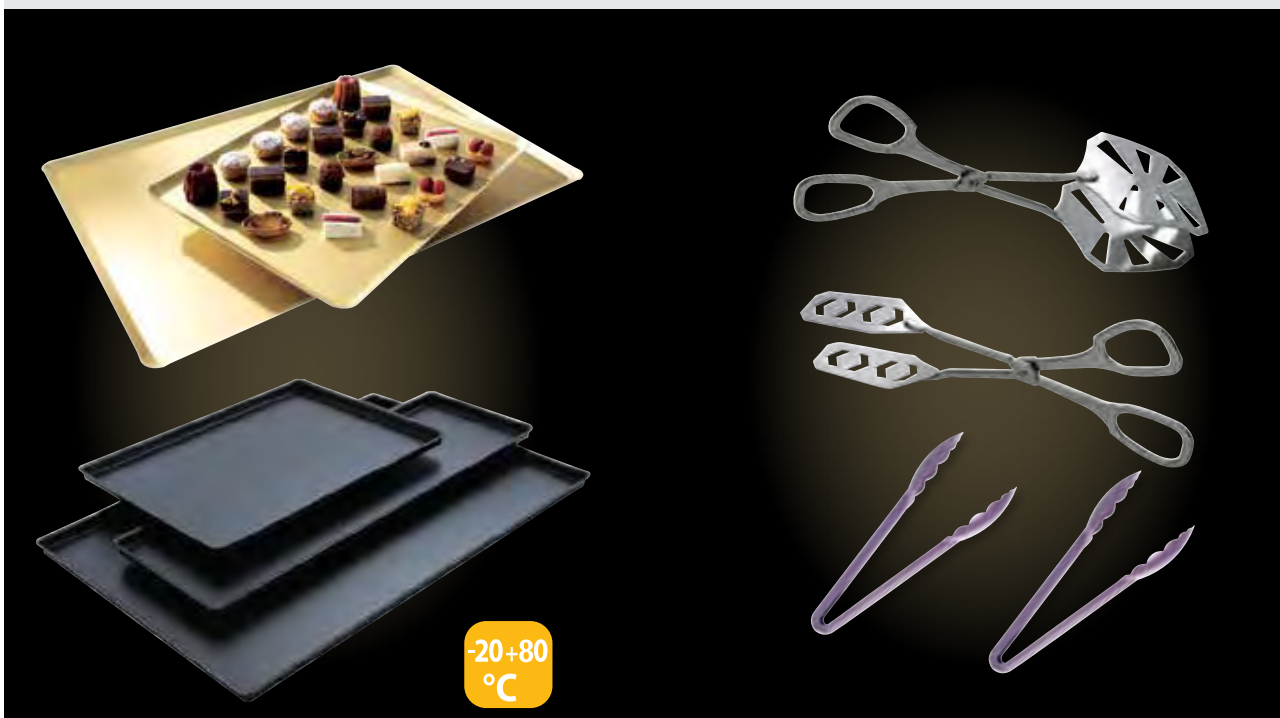


Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	245105	1259,00



RETROUVEZ
 LES PLATS MATFER
 DANS LE CHAPITRE BOUTIQUE

RETROUVEZ
 LES USTENSILES DE SERVICE
 DANS LE CHAPITRE BOUTIQUE



-20+80
 °C

- Bâti inox, grille fonte.
- Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles : entretien facile.
- Bouton de régulation : position ralenti et thermocouple de sécurité.



- Adaptateur pour petite casserole.
- Livrés pour fonctionnement sur butane-propane + pochette d'injecteurs gaz naturel.



RECHAUD GAZ, 1 BRÛLEUR

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
350 x 510 x 180	380 x 280	12	7	245420	554,00



RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
670 x 510 x 180	380 x 280	22	7 + 5	245424	838,00

FLEXIBLE INOX BUTANE/PROPANE

Tuyau flexible 1,5 mètre en inox avec raccords à visser. et embout mécaniques G 1/2. Sortie M 20 x 1,5 entrée. A utiliser pour le raccordement d'appareils utilisant un détendeur basse pression muni d'un raccord à visse.



Ø mm	L mm	Code	Prix HT
20	1500	240269	81,30

DÉTENDEUR BUTANE/PROPANE

Détendeur butane/propane en acier. 37 mbar avec sécurité intégrée (1,3kg 28mb) et conforme aux normes NF. Entrée femelle g2 (bouteille) sortie m 20 x 1,5. Pour bouteille 13kg.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	80	30	240270	17,00

RÉCHAUD À PAËLLA

Structure et brûleur en acier émaillé. 2 couronnes à robinet et allures séparées.



H mm	Ø mm	kW	Couronnes	Code	Prix HT
120	400	8	2	071055	74,80
120	600	11	3	071057	123,00

SUPPORT POUR RÉCHAUD PAËLLA

Trépied en tôle zinguée, pliable. Compatible avec les différentes tailles de réchauds.



H mm	Code	Prix HT
700	071059	34,95



RETROUVEZ LES PLATS PAËLLA PAGE 25



RÉCHAUD TRI-PATTE

En fonte. 3 pieds, brûleur deux couronnes : 3 allures de chauffe, robinets laiton. Fonctionnement sur butane-propane. 8,6 kW. Accepte les récipients de 120 à 500 mm de diamètre.

	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
Réchaud	410 x 310 x 165	6,7	240466	65,95



Tout réchaud doit être connecté au gaz avec un détendeur.

KIT DE CONNEXION BUTANE

Tuyau serti sur le détendeur évite toute fuite de gaz. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13 kg. Détendeur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h. Conforme NF M 88-765. Tuyau souple longueur : 1,5 mètre. Conforme à la norme XP D 36-112. Durée de vie 10 ans.

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	240468	42,25



MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante maintenant au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', pistolets pâtisseries et à chocolat, colorants à chocolat.
 Thermostat réglable 30° à 80°C. 30°C : chocolat, 45°C : nappage, 65°C : siphons, 80°C : sauces.
 Air chaud ventilé pour répartition homogène de température. Petit format pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie.
 Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L.
 Porte transparente.
 Carrosserie tout inox avec isolation.
 Poids : 16 kg.
 Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.
 Puissance : 400 W - 230 V monophasé, 50 Hz.

L int. mm	P. int. mm	H int. mm	L ext. mm	P. ext. mm	H ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	768,00



THERMO-PLONGEUR

- Chauffe et maintient 12 litres d'eau à 38°C.
 - Utiliser uniquement dans récipients en acier inoxydable ou autre métal.
 - Cordon 150 cm.
 - Poignée plastique.
 - 230 volts monophasé, 50/60 Hz.

L mm	Ø mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
425	60	450	0,370	2000	242509	60,80



AMPOULE À VIS E 27

Claire.

V	W	Cdt	Code	Prix HT
230	75	Renforcée spécial four	10 118390	10,15
24	75	Standard	10 695013	9,10



SPÉCIAL SAUCES



BAIN-MARIE À SAUCE GN 1/6

Pour le maintien en température de sauces, accompagnements, chocolat, etc...
 - Vanne de vidange, couvercle escamotable.
 - Thermostat de sécurité.
 - Thermostat réglable de 0° à 100°C.
 - Cuve pour bacs GN1/6 de profondeur 150mm max.
 - Acier inoxydable
 - Tension 230 V monophasé 50/60Hz
 Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

L mm	l mm	H mm	W	Nbre Bacs	Code	Prix HT
985	220	320	700	5	868506	431,00



BAIN-MARIE GN1/1 ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE

- Vanne de vidange.
 - Chauffage par eau.
 - Thermostat de sécurité.
 - Thermostat réglable de 0° à 100° C.
 - Cuve GN 1/1 pour bac gastronorme profondeur 150 mm max.
 - Charge maximale : 20 kg.
 - Acier inoxydable.
 - 230 volts monophasé, 50/60 Hz.
 Livré sans bac.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
620	370	235	9,8	1200	867101	343,00

CUISEUR À OEUFS



CUISEUR À OEUFS

- 6 paniers individuels, chacun choisit sa cuisson.
- Résistance incorporée et limiteur de température pour sécuriser la cuisson.
- Thermostat de régulation.
- Bac inox.
- 50-60Hz.

Livré avec couvercle inox pour le rangement.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
430 x 215 x 255	4,5	1,2	230	245020	360,00

FUMOIR 2 ÉTAGES



FUMOIR INOX

- Fumoir horizontal de table pour fumage à froid.
- Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante comprenant une minuterie pour allumage et combustion de sciure.
- Utilisation sur 2 niveaux ou sur un niveau pour fumer de grosses pièces (jambons ou cuissots).
- Grille inf. 600 x 400 mm. Grille sup. 545 x 340 mm.
- 50Hz.

159115

159116

L x l g x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	976,00
Sac 15 Kg de sciure hêtre 100%				159105	31,95
Sac 10L de sciure hêtre 100%				159115	9,45
Sac 10L de copeaux hêtre 100%				159116	10,30

CUISEUR À RIZ



LES PAROIS ET LE COUVERCLE SONT CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMAL

CUISEUR À RIZ

- Cuit et garde au chaud le riz.
- Bac de récupération d'eau dans la poignée évitant les écoulements.
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.
- Capacité 10 L / 30 portions (1 portion = 180 ml).
- Carrosserie inox.

L avec poignées	l x H mm	Kg	kW	V/Hz	Code	Prix HT
480	455 x 335	9,25	1,95	230/50	245030	249,00