

# iridis

G R O U P E



## Catalogue

ANTUNES / CARIMALI / COOKTEK / CTX / DUKE / ICE-O-MATIC / MAGIKITCH'N / MIDDLEBY MARSHALL / PITCO / PRATICA / SANOMAT / TAYLOR / THERMOPLAN / VITAMIX / WINSTON / ZUMEX

# Le groupe IRIDIS

Le Groupe Iridis est un acteur incontournable du monde de la cuisine professionnelle.

Depuis sa création il y a 40 ans sous le nom de Taylor France est née comme société de SAV pour Mc Donald France, l'activité du groupe s'est considérablement développée. Le groupe Iridis est désormais le partenaire exclusif pour la distribution et le service des marques les plus importantes de matériels de cuisines « chaud » et « froid », leaders dans les cuisines professionnelles.

Fort d'un service-après-vente indépendant, composé de 60 électrotechniciens frigoristes et polyvalents répartis sur l'ensemble du territoire national, il est le partenaire des plus grandes chaînes de restauration françaises et internationales.







Depuis 1926, Taylor Company est le leader mondial dans la fabrication de machines à glaces et d'équipements de cuissons, situé à Rockton, Illinois, Taylor possède un service hors pair grâce à son réseau de distribution dans le monde entier.

## Ice-O-Matic®

Fabricant de machine à glaçon depuis 1952, Ice-O-Matic est situé à Denver, dans le Colorado, les machines sont conçues pour durer, raison pour laquelle Ice-O-Matic est approuvé dans les chaînes de restauration et d'hôtels dans le monde entier.



La société familiale Vaihinger SANOMAT produit, depuis plus de 125 ans, des machines haut de gamme pour la production de la plus sublime des crèmes Chantilly. Malgré la dichotomie qui existe entre tradition et innovation, nous n'avons pas cessé de développer les technologies les plus modernes pour satisfaire pleinement les besoins de nos clients. Notre objectif est de produire des machines fiables et de très grande qualité.



Créer en 1919 par Angelo Carimali, c'est après la fin de la seconde guerre mondiale que son fils Athos a fait de sa mission de recherche et développement son objectif premier. En 1960 Carimali lance sa première machine expresso automatique, faisant de Carimali le pionnier de la machine automatique. Aujourd'hui 95% de sa production est destinée au marché international.



Depuis plus de 60 ans Magikitch'n a affiné l'art de la cuisson sur grill. Fondé en 1917 comme Quakertown StoveWorks, cette société située en Pennsylvania commercialise des planchas haut de gamme depuis les années 40 sous le nom Magikitch'n.



Fondé en 1918 par J.C PITMAN, la société Pitco développe et fabrique des friteuses conçues pour faciliter la cuisson et fournir des produits frits d'excellente qualité.



Fondée en 1955 par Augie J Antunes, la société Antunes s'est agrandie dans les années 70 avec l'expansion des chaînes de restauration rapide. Elle a su se diversifier dans divers équipements complémentaires de la cuisine.



Depuis 95 ans, Duke Manufacturing, situé à St Louis, Missouri est une société spécialisée dans les équipements innovants dans le domaine du fast food. Avec ses équipements de maintien en température elle est présente dans toutes les grandes et petites chaînes de Fast Food du monde entier.



WINSTON INDUSTRIES  
THE TASTE OF INNOVATION

Fondée à Louisville Kentucky en 1969, par Winston Shelton, la société a connu son expansion en parallèle avec Kentucky Fried Chicken (KFC) pour laquelle Winston a développé la première friteuse à pression « Collectramatic ». Dans les années 80 le nouveau four à cuisson vapeur contrôlé « CVap » voit le jour.



Depuis 1899 Middleby est le leader mondial des fours à pizzas pour toutes les chaînes de restauration rapide comme Domino's Pizza ou Papa John's.



Depuis 1921, Vitamix améliore la vie de ses clients et de ses employés. Cette passion nous a poussé à développer le marché de la mixologie. Fort de son expérience Vitamix est aujourd'hui vendu dans plus de 120 pays et utilisé par les plus grands chefs cuisiniers et barmen.



Depuis 1985 Zumex est synonyme d'avant-garde, de design et d'innovation. Zumex est numéro un mondial dans la conception et la fabrication de machines presse oranges automatiques pour l'hôtellerie, la restauration rapide et la vente au détail. Un leadership obtenu grâce au système de pressage Original System, qui permet d'extraire tout le jus du fruit sans contact avec la peau, ce qui permet d'assurer la qualité, le goût et l'hygiène du produit fini.

# Sommaire général

TAYLOR Glaces	7	ANTUNES	77
ICEOMATIC	25	DUKE	85
SANOMAT	35	COOKTEK	89
CARIMALI	45	WINSTON INDUSTRIES	93
THERMOPLAN	51	MIDDLEBY MARSHALL	103
TAYLOR grills	57	PRATICA TECHINCOOK	109
MAGIKITCH'N	65	VITAMIX	115
PITCO	69	ZUMEX	121







# Design & technologie

Très facile à intégrer dans un point de vente, les machines Taylor vous permettent d'offrir les meilleures glaces à vos clients, sur comptoir ou sur socle, à pompe de foisonnement ou à gravité. Configurez votre propre machine à glace selon vos envies.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

428	8
430	9
C152	10
C161	11
C706	12
C707	13
C708	14
C709	15
C712	16
C713	17
C722	18
C723	19
C606	20
C716	21
C794	22
SB25	23



## 428

Machine polyvalente pour la fabrication de smoothies, milkshakes, granités et cocktails à base d'alcool.

Modèle à gravité.

Cuve réfrigérée.

### Caractéristiques techniques

- NOMBRE DE PARFUMS :** 1
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
6,6 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
18,9 litres

- DÉBIT Horaire**  
Sans Alcool 37,9 litres / Heure  
Avec Alcool 30,3 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
Sans Alcool 11 verres – 266 ml à la suite  
Avec Alcool 9 verres – 266 ml à la suite

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
343 x 826 x 829 mm
- POIDS**  
100 kg
- TENSION**  
220 volts mono

- OPTION**  
Socle rouleur

# 430

Machine polyvalente pour la fabrication de granités et cocktails à base d'alcool.  
Modèle à gravité.  
Cuve non réfrigérée.  
Les panneaux avec fruits sont disponibles en option.



## Caractéristiques techniques

**NOMBRE DE PARFUMS :** 1  
**CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
3,8 litres

**CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
13,2 litres  
**DÉBIT HORAIRE**  
Sans Alcool 37,9 litres / Heure  
Avec Alcool 26,5 litres / Heure

**CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
Sans Alcool 8 verres – 266 ml à la suite  
Avec Alcool 8 verres – 266 ml à la suite  
**DIMENSIONS (L x P x H)**  
418 x 701 x 700 mm

**POIDS**  
98 kg  
**TENSION**  
220 volts mono  
**OPTION**  
Socle rouleur



# C152

Modèle économique avec un faible encombrement de comptoir.  
Très facile à intégrer dans un point de vente.  
Bonne qualité avec un investissement minimum.  
Modèle sans pompe pour un entretien plus simple.  
Le foisonnement est donc naturel.  
Facilité d'entretien et qualité du produit.

### Caractéristiques techniques

- NOMBRE DE PARFUMS :** 1
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
1,4 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
7,6 litres

- DÉBIT HORAIRE**  
13,6 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
102 glaces/h de 100 gr (5 doses à la suite)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
448 x 699 x 762 mm
- POIDS**  
96 kg
- TENSION**  
220 volts mono

- OPTION**  
Socle rouleur

# C161

Modèle de comptoir avec socle rouleur en option.  
 Modèle économique avec un faible encombrement.  
 Très facile à intégrer dans un point de vente.  
 Bonne qualité avec un investissement minimum.  
 Modèle sans pompe pour un entretien plus simple.



## Caractéristiques techniques

**NOMBRE DE PARFUMS** : 2 + mixte  
**CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
 2 x 1,4 litres  
**CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
 2 x 7,6 litres

**DÉBIT HORAIRE**  
 2 x 13,6 litres / Heure  
**CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
 102 glaces/h de 100 gr  
 (5 doses à la suite par cylindre)  
**DIMENSIONS (L x P x H)**  
 537 x 677 x 710 mm

**POIDS**  
 138 kg  
**TENSION**  
 220 volts mono  
**OPTION**  
 Socle rouleur



## C706

**Modèle avec pompe** de foisonnement.

Modèle de comptoir avec socle rouleur en option.

Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Cheminée d'évacuation de l'air chaud en option.

Socle rouleur avec ouverture à l'avant ou l'arrière en option.

### Caractéristiques techniques

- TECHNOLOGIE :**  
Machine à pompe
- NOMBRE DE PARFUMS :** 1
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
3,2 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
18,9 litres
- DÉBIT HORAIRE**  
56,8 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
426 glaces/h de 100 gr  
(40 doses à la suite par cylindre)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
464 x 820 x 864 mm
- POIDS**  
195 kg
- TENSION**  
380 volts triphasé

- OPTION**  
Socle rouleur

# C707

## Modèle sans pompe.

Modèle de comptoir avec socle rouleur en option.

Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Socle rouleur avec ouverture à l'avant ou l'arrière en option.

Cheminée d'évacuation de l'air chaud en option.



## Caractéristiques techniques

### TECHNOLOGIE

Machine à gravité

### NOMBRE DE PARFUMS : 1

### CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION

3,2 litres

### CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX

18,9 litres

### DÉBIT HORAIRE

37,9 litres / Heure

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

284 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite)

### DIMENSIONS (L x P x H)

464 x 820 x 864 mm

### POIDS

177 kg

### TENSION

380 volts triphasé

### OPTION

Socle rouleur



## C708

Modèle de comptoir.

### **Machine auto Pasteurisante avec pompe.**

Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit grâce à la pasteurisation du mix chaque nuit.

Design contemporain et simple.

Cheminée d'évacuation de l'air chaud en option.

Socle rouleur avec ouverture à l'avant ou l'arrière en option.

Décoration de votre machine en option.

### Caractéristiques techniques

- TECHNOLOGIE :**  
Machine à pompe auto Pasteurisante
- NOMBRE DE PARFUMS :** 1
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
3,2 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
18,9 litres
- DÉBIT HORAIRE**  
56,8 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
426 glaces/h de 100 gr  
(40 doses à la suite par cylindre)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
464 x 820 x 864 mm
- POIDS**  
193 kg
- TENSION**  
380 volts triphasé

- OPTION**  
Socle rouleur

# C709

Modèle de comptoir.

## Machine auto Pasteurisante sans pompe.

Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit grâce à la pasteurisation du mix chaque nuit.

Design contemporain et simple.

Cheminée d'évacuation de l'air chaud en option.

Socle rouleur avec ouverture à l'avant ou l'arrière en option.



## Caractéristiques techniques

### TECHNOLOGIE

Machine à gravité auto Pasteurisante

### NOMBRE DE PARFUMS : 1

### CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION

3,2 litres

### CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX

18,9 litres

### DÉBIT HORAIRE

37,9 litres / Heure

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

284 glaces/h de 100 gr  
(25 doses à la suite)

### DIMENSIONS (L x P x H)

464 x 820 x 864 mm

### POIDS

188 kg

### TENSION

380 volts triphasé

### OPTION

Socle rouleur



## C712

### Machine à pompe de foisonnement.

Modèle sur socle rouleur.

Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Agitateurs de cuves en option pour frozen yogurt.

### Caractéristiques techniques

- TECHNOLOGIE :** Machine à pompe
- NOMBRE DE PARFUMS :** 2 + MIXTE
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
2 x 3,2 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
2 x 18,9 litres

- DÉBIT HORAIRE**  
56,8 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
426 glaces/h de 100 gr  
(40 doses à la suite par cylindre)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
646 x 919 x 1524 mm
- POIDS**  
340 kg
- TENSION**  
380 volts triphasé

- OPTION**  
Socle rouleur

# C713

## Machine à gravité sans pompe.

Modèle sur socle rouleur.

Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Agitateurs de cuves en option pour frozen yogurt.



## Caractéristiques techniques

### TECHNOLOGIE

Machine à gravité

### NOMBRE DE PARFUMS

2 + MIXTE

### CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION

2 x 3,2 litres

### CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX

2 x 18,9 litres

### DÉBIT HORAIRE

37,9 litres / Heure

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

284 glaces/h de 100 gr  
(25 doses à la suite)

### DIMENSIONS (L x P x H)

646 x 919 x 1524 mm

### POIDS

318,4 kg

### TENSION

380 volts triphasé

### OPTION

Socle rouleur



## C722

### Machine avec pompe de foisonnement.

Modèle de comptoir avec socle rouleur et espace de rangement en option.

Production constante avec un débit moyen pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Agitateurs de cuves en option pour frozen yogurt.

### Caractéristiques techniques

- TECHNOLOGIE :** Machine à pompe
- NOMBRE DE PARFUMS :** 2 + MIXTE
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
2 x 2,7 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
2 x 13,2 litres

- DÉBIT HORAIRE**  
37,9 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
325 glaces/h de 100 gr  
(15 doses à la suite par cylindre)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
592 x 858 x 927 mm
- POIDS**  
249 kg
- TENSION**  
380 volts triphasé

- OPTION**  
Socle rouleur

# C723

## Machine à gravité sans pompe.

Modèle de comptoir avec socle rouleur et espace de rangement en option.

Production avec un débit moyen pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Agitateurs de cuves en option pour frozen yogourt.



## Caractéristiques techniques

### TECHNOLOGIE

Machine à gravité

**NOMBRE DE PARFUMS : 2 + MIXTE**

**CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**

2 x 2,7 litres

**CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**

2 x 13,2 litres

### DÉBIT HORAIRE

26,5 litres / Heure

**CAPACITÉ DE PRODUCTION**

199 glaces/h de 100 gr  
(12 doses à la suite par cylindre)

**DIMENSIONS (L x P x H)**

592 x 858 x 927 mm

### POIDS

226,8 kg

**TENSION**

380 volts triphasé

**OPTION**

Socle rouleur



## C606

**Machine auto Pasteurisante combinée** pour milk-shake et sundae avec pompe.

Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit.

Agitateurs de cuves et pompes à sirop inclus.

Porte cornet et gobelet en option.

### Caractéristiques techniques

- TECHNOLOGIE**  
Machine combinée pour milk-shake et sundae avec pompe et auto Pasteurisante
- NOMBRE DE PARFUMS** : 1 glace – 4 milkshake
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
3,2 litres côté glace  
6,6 litres pour le milkshake
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
2 x 18,9 litres
- DÉBIT HORAIRE**  
56,8 litres / Heure pour le côté glace  
113 litres / Heure pour le milkshake
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
en continu (glace et milkshake)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
641 x 987 x 1535 mm
- POIDS**  
370 kg
- TENSION**  
380 volts triphasé

- OPTION**  
Tank à sirop en inox  
Socle rouleur

# C716

## Machine auto Pasteurisante avec pompe.

Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design contemporain et simple.

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit grâce à la pasteurisation du mix chaque nuit

Agitateurs de cuves inclus.

Pompes à sirop en option.



## Caractéristiques techniques

### TECHNOLOGIE

Machine à pompe auto  
Pasteurisante

### NOMBRE DE PARFUMS

2 + MIXTE

### CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION

2 x 3,2 litres

### CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX

2 x 18,9 litres

### DÉBIT HORAIRE

56,8 litres / Heure

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

426 glaces/h de 100 gr  
(40 doses à la suite)

### DIMENSIONS (L x P x H)

646 x 919 x 1524 mm

### POIDS

352 kg

### TENSION

380 volts triphasé

### OPTION

Socle rouleur



## C794

### Machine à gravité sans pompe.

Modèle sur socle rouleur.

Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush.

Design traditionnel et simple.

Agitateurs de cuves en option pour frozen yogurt.

### Caractéristiques techniques

- TECHNOLOGIE :** Machine à gravité
- NOMBRE DE PARFUMS :** 2 + MIXTE
- CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION**  
2 x 3,2 litres
- CAPACITÉ DE LA CUVE DE MIX**  
2 x 13,2 litres

- DÉBIT HORAIRE**  
37,9 litres / Heure
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
284 glaces/h de 100 gr  
(17 doses à la suite par cylindre)

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
646 x 919 x 1524 mm
- POIDS**  
318,4 kg
- TENSION**  
380 volts triphasé

- OPTION**  
Socle rouleur

## SB 25

Programmez jusqu'à 6 recettes de boissons personnalisées.

Haut débit grâce au temps de mixage de 9 secondes qui permet une production de 200 boissons par heure. Bac à glaçons de 6 kilos, pichet avec transmission automatique et rince pichet automatique.



### Caractéristiques techniques

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
415 x 648 x 698 mm

**POIDS NET**   
21,3 kg

**TENSION**   
220 volts/50 Hz  
Monophasé

**OPTION**   
Socle rouleur



**Ice-O-Matic®** 

# Design & technologie

Nous pensons que faire de la glace n'est pas très compliqué et que choisir une machine à glaçon ne doit pas l'être non plus. Quels que soient vos besoins, Ice-O-Matic vous offre une gamme complète de machines et d'accessoires hautement fiables et faciles d'entretien.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

Machines sous comptoir	26
Machines à glaçons modulaires	30
Machines à glace paillettes	32



## Machines sous comptoir

Glaçon **C**ube



### Caractéristiques techniques

#### HISU 55 (C)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 27 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

381 x 610 x 965 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 16 kg

#### HISU 95 (C)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 45 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

508 x 610 x 965 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 23 kg

# Machines sous comptoir

Glaçon **C**ube ou **D**emi-**C**ube



## Caractéristiques techniques

### ICEU225 (C / DC)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 114 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
610 x 610 x 991 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 32 kg

### ICEU305 (C / DC)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 162 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
762 x 737 x 991 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 44 kg



## Machines sous comptoir

Glaçon **B**istrot



### Caractéristiques techniques

#### ICEU 36 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 20 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

333 x 457 x 597 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 6 kg

#### ICEU 46 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 23 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

390 x 515 x 638 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 8 kg

#### ICEU 56 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 28 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

390 x 515 x 638 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 8,5 kg

#### ICEU 66 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 28 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

467 x 570 x 689 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 15 kg

#### ICEU 86 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 39kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

467 x 570 x 689 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 15 kg

# Machines sous comptoir

Glaçon **B**istrot



## Caractéristiques techniques

### ICEU 106 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 50 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
467 x 570 x 790 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 22 kg

### ICEU 126 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 63 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
467 x 570 x 790 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 22 kg

### ICEU 146 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 75 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
535 x 600 x 910 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 40 kg

### ICEU 186 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 88 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
700 x 600 x 900 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 40 kg

### ICEU 206 (B)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
Jusqu'à 96 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
700 x 600 x 970 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
Jusqu'à 50 kg



## Machines à glaçons modulaires

Glaçon **C**ube ou **D**emi-**C**ube.  
Bac de stockage en option.



### Caractéristiques techniques

#### ICE 0325 (C / DC)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 159 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

558 x 610 x 584 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 160 kg

#### ICE 0525 (C/DC) TOP AIR

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 254 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

558 x 610 x 584 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 160 kg

#### ICE 0305 (C / DC)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 164 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

765 x 616 x 510 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 232 kg

#### ICE 0405 (C / DC)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 240 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

762 x 610 x 508 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 232 kg

#### ICE 0605 (C / DC)

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 296 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

762x610x508 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 232 kg

# Machines à glaçons modulaires

Glaçon **C**ube ou **D**emi-Cube ou **G**rand-Cube.  
Bac de stockage en option.



## Caractéristiques techniques

**ICE O805 (C / DC)**  
**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
 Jusqu'à 414 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
 762 x 610 x 660 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
 Jusqu'à 232 kg

**ICE O855 (G)**  
**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
 Jusqu'à 385 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
 765 x 616 x 662 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
 Jusqu'à 232 kg

**ICEO 1005 (C / DC)**  
**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
 Jusqu'à 448 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
 762 x 610 x 660 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
 Jusqu'à 232 kg

**ICEO 1405 (C / DC)**  
**PRODUCTION JOURNALIÈRE**   
 Jusqu'à 668 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
 1219 x 610 x 660 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**   
 Jusqu'à 388 kg



## Machines à glace paillettes



### Caractéristiques techniques

#### MFI 0805

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 426 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

533 x 610 x 686 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 232 kg

#### MFI 1255

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 521 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

533 x 610 x 686 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 232 kg

#### ICEF 155

**PRODUCTION JOURNALIÈRE**

Jusqu'à 73 kg

**DIMENSIONS (L x P x H)**

529 x 626 x 796 mm

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

Jusqu'à 25 kg





Vaihinger

**SAN**  **MAT**

# Machine à chantilly Professionnelle

SanOmat est la marque incontournable pour les chantillys parfaites. Idéales pour les glaciers, gastronomes, boulangers et pâtisseries, elles sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien de la machine, sans démontage.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

Cremaldi Uno S	36
Cremaldi Vario S	37
Cremaldi Grande Vario	38
Amigo	39
Euro-Piccolo	40
Euro-cream Wave	41
Euro-Due	42
Mini-Bako-S	43



## Cremaldi Uno S

La Cremaldi-Uno-S offre une chantilly de qualité pour un prix économique. Elle dispose d'un interrupteur marche/arrêt très facile d'utilisation. Grâce à son mini fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse. Idéale pour les petites entreprises de restauration.



### Caractéristiques techniques

- CAPACITÉ :**  
1,5 L / 2 L / 2,5 Litres
- DIMENSIONS (L X P X H)**  
225 X 345 X 445 mm
- BUSE RÉFRIGÉRÉE**
- POIDS NET**  
27 kg
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
Jusqu'à 65 litres de crème/heure
- TENSION**  
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V
- OPTION**  
Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect

# Cremaldi Vario S

La Cremaldi-Vario-S offre une chantilly de qualité pour un prix économique. Elle dispose d'un portionneur automatique. Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse. Idéale pour les petites entreprises de restauration.



## Caractéristiques techniques

**CAPACITÉ**   
1,5 L / 2 L / 2,5 Litres

**DIMENSIONS (L X P X H)**   
245 x 330 x 440 mm

**BUSE RÉFRIGÉRÉE** 

**POIDS NET**   
27 kg

**CAPACITÉ DE PRODUCTION**   
Jusqu'à 65 litres de crème/Heure

**BOUTON DE DOSAGE**   
1 à 10

**TENSION**   
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V

**OPTION**   
Nettoyage rapide et facile grâce  
à une exclusive buse de nettoyage  
et une solution Sano Disinfect



## Cremaldi Grande Vario

La Cremaldi-Grande-Vario est plus grande que la version Vario-S et est entièrement équipée pour un prix de revient économique.

Le potentiomètre peut être utilisé pour ajuster la taille de la portion de crème.

Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse.

La Cremaldi-Grande-Vario est également disponible en alimentation 12 volt.

Elle est idéale pour les glaciers, boulangers, pâtisseries, cafés et autres.



### Caractéristiques techniques

 **CAPACITÉ :**  
6 litres

 **DIMENSIONS (L X P X H)**  
320 X 405 X 490 mm

 **BUSE RÉFRIGÉRÉE**

 **POIDS NET**  
35 kg

 **CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
Jusqu'à 80 litres de crème/heure

 **BOUTON DE DOSAGE**  
1 à 10

 **TENSION**  
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V

 **OPTION**  
Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect

# Amigo

Utilisez le bouton poussoir de distribution pour réaliser facilement vos chantillys.

L' Amigo dispose d'un interrupteur marche / arrêt et un système de refroidissement du récipient de crème, qui refroidit l'orifice de sortie.

Pesant seulement 23 kg, elle est légère à transporter et grâce à ses petites dimensions elle est peu encombrante.

L'Amigo est idéale pour les petites entreprises de restauration et cafés.



## Caractéristiques techniques

**CAPACITÉ**   
1,5 litres

**DIMENSIONS (L X P X H)**   
225 x 315 x 440 mm

**POIDS NET**   
23 kg

**CAPACITÉ DE PRODUCTION**   
Jusqu'à 60 litres de crème/Heure

**TENSION**   
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V

**OPTION**   
Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect



## Euro-Piccolo

L'Euro-Piccolo est commandée par un interrupteur manuel ou automatique.

Obtenez une chantilly rapide avec une rigidité optimale.

Un interrupteur marche / arrêt pour la machine et un autre pour le système de refroidissement.

L'Euro-Piccolo dispose d'un nettoyage automatique.

Une connexion GP est également prévue pour le raccordement d'un pistolet garnisseur ou d'un interrupteur à pédale.

L'Euro-Piccolo est idéale pour les entreprises de pâtisseries, grâce à son haut débit.



### Caractéristiques techniques

- CAPACITÉ :**  
1,5 – 2 – 2,5 – 3 litres
- DIMENSIONS (L X P X H)**  
225 X 340 X 490 mm
- BUSE RÉFRIGÉRÉE**
- POIDS NET**  
30 kg
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
Jusqu'à 95 litres de crème/heure
- TENSION**  
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V
- OPTION**  
Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect

# Euro-cream Wave

La Euro Cream Wave offre une chantilly de qualité pour un prix économique. Elle dispose d'un interrupteur marche/arrêt très facile d'utilisation, d'une fonction automatique pour des portions égales et nouveauté, elle est équipée de réservoir à sauce pour habiller votre chantilly d'un coulis de fruit de caramel ou encore de chocolat. Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse. Idéale pour les petites entreprises de restauration



## Caractéristiques techniques

**CAPACITÉ**   
6 litres

**DIMENSIONS (L X P X H)**   
410 x 440 x 485 mm

**POIDS NET**   
40 kg

**CAPACITÉ DE PRODUCTION**   
Jusqu'à 105 litres de crème/Heure  
Capacité du réservoir sauce : 1L

**BUSE RÉFRIGÉRÉE** 

**TENSION**   
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V

**OPTION**   
Nettoyage rapide et facile grâce  
à une exclusive buse de nettoyage  
et une solution Sano Disinfect



## Euro-Due

Non seulement le travail avec l'Euro-Due est deux fois plus rapide aux heures de pointe, mais elle peut aussi distribuer deux produits différents à la fois.

Elle dispose d'un interrupteur marche / arrêt pour la machine et d'un autre pour le système de refroidissement.

Avec son système breveté de fouet et ses commandes robustes vous obtiendrez une chantilly de qualité.

Elle dispose aussi d'un nettoyage automatique de série.

L'Euro-Due est idéale pour les glaciers et les entreprises de restauration à grands volumes.



### Caractéristiques techniques

- CAPACITÉ :**  
2 x 5 litres
- DIMENSIONS (L X P X H)**  
460 X 576 X 510 mm
- POIDS NET**  
65 kg
- CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
Jusqu'à 105 litres de crème/heure

- TENSION**  
220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V
- OPTION**  
Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect

# Mini-Bako-S

Notre modèle Mini-Bako-S spécial boulangerie-pâtisserie est parfaite pour une production en continue avec son fouet rapide.

Un modèle professionnel pour les boulangers, pâtisseries et grandes cuisines commerciales.

Le Mini-Bako-S aspire directement la crème du contenant pour la réalisation d'une chantilly de qualité.

Elle permet de réaliser jusqu'à 300 litres de chantilly par heure.

Aussi disponible avec un bouton d'arrêt automatique et une connexion GP pour connecter un pistolet garnisseur ou d'un interrupteur à pédale.



## Caractéristiques techniques

### CAPACITÉ

Pompe aspirante

### DIMENSIONS (L X P X H)

200 x 300 x 450 mm

### POIDS NET

18 kg

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

Jusqu'à 120 litres de crème/Heure

### TENSION

220 V / 50 A / monophasé  
Possibilité en 12 V

### OPTION

Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect



H 10AM  
ENJOY  
YOUR  
BREAK





# Design & technologie

Les machines à café Carimali ont vu le jour en 1919, nées d'une passion du café dans la pure tradition italienne. Avec plus de 90 ans d'expérience, Carimali a développé la culture du café italien. Les machines Carimali sont reconnues pour leur qualité optimale et leur fiabilité à toute épreuve, cette machine vient à bout de tous les coups de feu, en gardant le sourire.

Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

Carimali BlueDot	46
Carimali Optima	47
Carimali Armonia Soft «Plus»	48
Accessoires	49





## BlueDot

Conçue pour une production d'environ 75 cafés par jour, elle distribue une boisson à la fois.

La grande flexibilité et les nombreuses configurations sont les points forts de la BlueDot, vous pouvez même adapter deux configurations Espresso + instantané ou Espresso + café américain malgré sa taille compacte.

### Caractéristiques techniques

- EXPRESSO**  
1 à 2 moulins
- INSTANTANÉ**  
1 à 2 réservoirs
- CAPACITÉ RÉSERVOIR D'EAU**  
4 litres
- CAPACITÉ DE LA TRÉMIE À CAFÉ**  
0,6 kg
- POIDS**  
inférieur à 30 kg
- COULEUR**  
Blanc ou Noir

- DIMENSIONS (L X P X H)**  
368 x 550 x 585 mm
- OPTIONS**  
Filtres  
Evacuation directe du marc de café  
Frigo et chauffe tasses

# Optima

Production de 300 cafés par jour.

L'Optima est équipée d'un écran tactile de 7 pouces compatible avec le système Android et entièrement personnalisable en fonction des demandes des utilisateurs.

Toutes les opérations de nettoyage sont entièrement automatiques pour gagner du temps et réduire les coûts d'exploitation.

L'opérateur ne prend que quelques minutes pour compléter le nettoyage.

Groupe en acier, meules pré rodées, pompe rotative et chaudière plus puissante.



**VERSION LM\***



**HOT & COLD PLUS**

**EXPRESSO**   
1 à 2 moulins

**POMPE**   
pour lait frais

**CAPACITÉ DE LA TRÉMIE À CAFÉ**   
1,3 kg

**POIDS**   
48 kg

**COULEUR**   
Blanc ou Noir / Inox

**DIMENSIONS (L X P X H)**   
324 x 560 x 814 mm

**OPTIONS** 

- Pompe à lait MTT pour meilleur foisonnement
- Evacuation directe du marc de café
- Positionneur de tasse
- Verrouillage des trémies par clé
- Mise en veille automatique
- Monnayeur (self service)
- Frigo et chauffe tasses

\*Lait frais

**Caractéristiques techniques**



VERSION LM\*

## Armonia Soft «Plus»

Production de 180 cafés par jour.

L'Armonia Soft Plus est équipée d'un écran tactile de 7 pouces compatible avec le système Android et entièrement personnalisable en fonction des demandes des utilisateurs.

Jusqu'à 30 sélections de boissons programmables avec un maximum de 10 par page. Vous pourrez télécharger des films, des sons ou des images personnalisées pour chacune de vos boissons.

Groupe en acier, meules coniques et pompe rotative.

### Caractéristiques techniques

- EXPRESSO**  
1 à 2 moulins
- INSTANTANÉ**  
1 à 2 réservoirs
- POMPE**  
pour lait frais\*
- CHAUDIÈRE EAU HAUTE CAPACITÉ**  
1 litre
- CHAUDIÈRE VAPEUR**  
1,8 litres
- CAPACITÉ DE LA TRÉMIE À CAFÉ**  
0,6 kg

- DIMENSIONS (L X P X H)**  
324 x 560 x 717 mm
- POIDS**  
38 kg
- COULEUR**  
Blanc ou Noir / Inox

- OPTIONS**  
Pompe à lait MTT pour meilleur foisonnement  
Evacuation directe du marc de café  
Positionneur de tasse  
Verrouillage des trémies par clé  
Trémies à café de 1,1 kg  
Monnayeur (self service)  
Mise en veille automatique  
Friges et chauffe tasses

# Accessoires

## HOT & COLD PLUS



- **CAPACITÉ FRIGO** : 4 litres
- **NIVEAUX DE CHAUFFE-TASSE** : 2
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
230V 1+N 50/60Hz 140W
- **POIDS NET** : A01 : 24 Kg - A02 : 25 Kg
- **FONCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR** : Compresseur
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01 - A02
- **DIMENSIONS** :  
A01 : W 324 x D 429 x H 584  
A02 : W 324 x D 429 x H 624

## FRIDGE PLUS



- **CAPACITÉ FRIGO** : 4,5 litres
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
120V 1+N 50/60HZ 75W  
230V 1+N 50/60HZ 75W
- **POIDS NET** : A01: 20 Kg - A02: 21 Kg
- **FONCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR** : Compresseur
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01 - A02
- **DIMENSIONS** :  
A01 : W 215 x D 420 x H 584  
A02 : W 215 x D 420 x H 624

## CUP WARMER PLUS



- **NIVEAUX DE CHAUFFE-TASSE** : 3
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
120V 1+N 60HZ 110W  
230V 1+N 50/60HZ 110W
- **POIDS NET** : A01: 15 Kg - A02: 16 Kg
- **LUMIÈRES** : INCLUS
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01 - A02
- **DIMENSIONS** :  
A01 : W 324 x D 429 x H 584  
A02 : W 324 x D 429 x H 624

## CUP WARMER



- **NIVEAUX DE CHAUFFE-TASSE** : 3
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
120V 1+N 60HZ 70W  
230V 1+N 50/60HZ 70W
- **POIDS NET** : A01 : 11 Kg - A02 : 12 Kg
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01 - A02
- **DIMENSIONS** :  
A01 : W 215 x D 387 x H 584  
A02 : W 215 x D 387 x H 624

## CHOCO



- **CAPACITÉ** : A01 : 2 Kg - A02 : 4,5 Kg
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
120V 1+N 50/60HZ  
200V 1+N 50/60HZ  
230V 1+N 50/60HZ
- **POIDS NET** : A01 : 11 Kg - A02 : 9 Kg
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01\* - A02
- **DIMENSIONS** :  
A01 : W 144 x D 436 x H 717  
A02 : W 144 x D 435 x H 814

## WATER TANK



- **CAPACITÉ** : 5 litres
- **POIDS NET** : 10 Kg
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01
- **DIMENSIONS** :  
W 147 x D 418 x H 584

## SERVICE UNIT PLUS



- **CAPACITÉ CHAUDIÈRE** : 6,5 litres
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
200V 1+N 50/60HZ 2.120W  
200V 3~ 50/60HZ 2.120W  
230V 1+N 50/60HZ 2.800W  
400V 3+N 50/60HZ 2.800W
- **POIDS NET** : 25 Kg
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A02
- **DIMENSIONS** :  
W 324 x D 561 x H 624

## FRESCOLATTE



- **CAPACITÉ** : 1,5 litres
- **VOLTAGE/TOTAL PUISSANCE** :  
200-240V/12V
- **POIDS NET** : 2,3 Kg
- **MACHINES CORRESPONDANTES** : Range A01 - A02
- **DIMENSIONS** :  
W 210 x D 276 x H 305



# thermoplan

Swiss Quality Coffee Equipment

## La qualité suisse

Thermoplan fournit en machines à café la chaîne de café Starbucks. Élégantes avec des matériaux haut de gamme dont la façade en acier chromé, les machines à café automatiques Thermoplan vous fourniront les meilleurs cafés. Plus de 200 personnes travaillent tous les jours dans l'usine pour vous offrir la plus haute qualité suisse !



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

### Sommaire

Black and White 3 CTS	52
Black and White 3 CTMS	53
Black and White 4 BW4	54



## Black and White 3 CTS

Le modèle CTS est le bon choix pour la préparation de lait traditionnel avec de la vapeur.

Machines à café entièrement automatiques compactes de la nouvelle génération.

Idéales pour la gastronomie, les bars, bistros, kiosques.

Café, cappuccino ou mousse de lait froid, avec la BLACK & WHITE 3, tout vous réussit en un tour de main.



### Caractéristiques techniques

- PRODUCTION :** 40 expressos et 200 cafés
- SYSTÈME :** Lait Thermofoam intégré
- MOULINS :** 2
- RÉSERVOIR** à grains pour 2 variétés de café

- UNITÉ** d'infusion robuste en acier inox
- NETTOYAGE** automatique du circuit de café et du lait
- VAPEUR** avec sonde de température intégrée

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
520 x 600 x 700 mm
- POIDS**  
78 kg
- TENSION**  
230/400V / 50HZ / 6900W / 30/13A

- OPTION :**  
Socle avec réservoir à eau et/ou à lait.  
Chauffe-tasses

# Black and White 3 CTMS

Machines à café entièrement automatiques de nouvelle génération.  
Idéales pour la gastronomie, les bars, bistros, kiosques.  
Café, cappuccino ou mousse de lait froid, avec la BLACK & WHITE 3,  
tout vous réussit en un tour de main



## Caractéristiques techniques

**PRODUCTION** 

40 expressos et 200 cafés

**SYSTÈME** 

Lait Thermofoam intégré

**MOULINS : 2** 

**RÉSERVOIR** 

à grains pour 2 variétés de café

**UNITÉ** 

d'infusion robuste en acier inox

**NETTOYAGE** 

automatique du circuit de café et du lait

**VAPEUR** 

avec sonde de température intégrée

**DIMENSIONS (L x P x H)** 

770 x 600 x 700 mm

**POIDS** 

100 kg

**TENSION** 

230/400V / 50HZ / 6900W / 30/13A

**OPTION** 

Socle avec réservoir à eau et/ou à lait.  
Chauffe-tasses



## Black and White 4 BW4

La nouvelle Black and White 4 est plus compacte et innovante. Son faible encombrement permet de s'intégrer sur des comptoirs restreints tout en maintenant une production de boissons chaudes élevées et la mousse de lait caractéristique des machines Thermoplan.



### Caractéristiques techniques

- PRODUCTION HORAIRE :**  
180 expressos ou 100 cappuccinos
- SYSTÈME :** Lait Thermofoam intégré
- MOULINS :** 2
- RÉSERVOIR** à grains pour 2 variétés de café

- UNITÉ** d'infusion robuste en acier inox
- NETTOYAGE** automatique du circuit de café et du lait
- DIMENSIONS (L x P x H)**  
228 x 600 x 646 mm

- POIDS**  
40 kg
- TENSION**  
220V / 50 HZ / 3100 W

- OPTION :**  
Socle avec réservoir à eau et/ou à lait.  
Chauffe-tasses







# Design & technologie

Les grills Taylor vous permettent d'offrir les meilleurs plats à pour vos clients. Programmez les cuissons de viandes, poissons, oeufs, pancakes et légumes avec le logiciel intégré et importez vos propres recettes grâce au port USB. Configurez votre propre grill selon vos besoins.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

L828	58
L820	59
L822	60
L810	61
L812	62



## L828

Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 cotés, facile de programmation et d'utilisation.

Régularité de cuisson.

Température optimale interne du produit.

Rapidité et optimisation des cuissons.

Facilité de nettoyage.

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs, du poulet et légumes.

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière.

Duplication des programmes par clé USB.

### Caractéristiques techniques

 **RABAT**  
1

 **RELEVAGE AUTOMATIQUE DES RABATS**  
en fin de cuisson

 **PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES**  
3 zones en bas et 2 zones en haut

 **AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART**  
entre la plaque et le rabat jusqu'à 2,5 cm de hauteur

 **MENUS PROGRAMMABLES**  
32

 **MODE VEILLE**  
pour économie d'énergie pendant les périodes creuse

 **TENSION**  
380/50/3N~ - 9 kw - 14 Amp

 **DIMENSIONS (L x P x H)**  
381 x 986 x 1397 mm

 **POIDS**  
177 kg

 Disponible électrique ou gaz

# L820

Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 cotés,  
facile de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson.  
Température optimale interne du produit.  
Rapidité et optimisation des cuissons.  
Facilité de nettoyage.

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs,  
du poulet et légumes.

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière.  
Duplication des programmes par clé USB.



## Caractéristiques techniques

Disponible électrique ou gaz

**RABATS**  
2

**RELEVAGE AUTOMATIQUE DES RABATS**  
en fin de cuisson

**PLAQUES CHAUFFANTES  
INDÉPENDANTES**  
6 zones en bas et 4 zones en haut

**AJUSTEMENT AUTOMATIQUE  
DE L'ÉCART**  
entre la plaque et le rabat  
jusqu'à 2,5 cm de hauteur

**MENUS PROGRAMMABLE**  
32

**TENSION**  
3380/50/3N~ - 17 kw - 14 Amp

**MODE VEILLE**  
pour économie d'énergie  
pendant les périodes creuse

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
716 x 986 x 1397 mm

**POIDS**  
304 kg



## L822

Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 cotés,  
facile de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson.

Température optimale interne du produit.

Rapidité et optimisation des cuissons.

Facilité de nettoyage.

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs,  
du poulet et légumes.

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière.

Duplication des programmes par clé USB.

### Caractéristiques techniques

**RABAT**

1

**PLANCHA**

1

**RELEVAGE AUTOMATIQUE DES RABATS**

en fin de cuisson

**PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES**

6 zones en bas et 2 zones en haut

**AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART**

entre la plaque et le rabat jusqu'à 2,5 cm de hauteur

**MENUS PROGRAMMABLE**

32

**TENSION**

380/50/3N~ - 14 kw - 45 Amp

**MODE VEILLE**

pour économie d'énergie pendant  
les périodes creuse

**DIMENSIONS (L x P x H)**

716 x 986 x 1397 mm

**POIDS**

260 kg

Disponible électrique ou gaz

# L810

Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 cotés,  
facile de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson.  
Température optimale interne du produit.  
Rapidité et optimisation des cuissons.  
Facilité de nettoyage.

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs,  
du poulet et légumes.

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière.  
Duplication des programmes par clé USB.



## Caractéristiques techniques

Disponible électrique ou gaz

**RABATS**  
3

**RELEVAGE AUTOMATIQUE DES RABATS**  
en fin de cuisson

**PLAQUES CHAUFFANTES  
INDÉPENDANTES**  
9 zones en bas et 6 zones en haut

**AJUSTEMENT AUTOMATIQUE  
DE L'ÉCART**  
entre la plaque et le rabat  
jusqu'à 2,5 cm de hauteur

**MENUS PROGRAMMABLE**  
32

**TENSION**  
380/50/3N~ - 22 kw - 18 Amp

**MODE VEILLE**  
pour économie d'énergie  
pendant les périodes creuse

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
1024 x 986 x 1397 mm

**POIDS**  
394,6 kg



## L812

Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 cotés,  
facile de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson.

Température optimale interne du produit.

Rapidité et optimisation des cuissons.

Facilité de nettoyage.

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs,  
du poulet et légumes.

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière.

Duplication des programmes par clé USB.

### Caractéristiques techniques

-  **RABATS**  
2
-  **PLANCHAS**  
1
-  **RELEVAGE AUTOMATIQUE DES RABATS**  
en fin de cuisson

-  **PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES**  
9 zones en bas et 4 zones en haut
-  **AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART**  
entre la plaque et le rabat jusqu'à 2,5 cm de hauteur
-  **MENUS PROGRAMMABLE**  
32
-  **TENSION**  
380/50/3N~ - 14 kw - 45 Amp

-  **MODE VEILLE**  
pour économie d'énergie pendant  
les périodes creuse
-  **DIMENSIONS (L x P x H)**  
1024 x 986 x 1397 mm
-  **POIDS**  
350,6 kg
-  Disponible électrique ou gaz





**MagiKitch'n**

# Design & technologie

Les planchas Magikitch'n sont simple d'utilisation. Electriques ou à gaz elles sont munies de brûleurs indépendants pour une meilleure répartition de la chaleur, leurs grandes surfaces de cuisson en revêtement chromé vous permettant de cuire de nombreux aliments différents en même temps.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

MKE 24 - 36 - 48 - 60 - 72	66
MKG 24 - 36 - 48 - 60 - 72	67



## MIKE 24 - 36 48 - 60 - 72

Température de service entre 65°C et 290°C : haute performance, capacité double par rapport à la concurrence.

Fiabilité : températures très précises grâce aux sondes de température intégrées dans la plaque.

Plaques soudées par le bas, minimise la possibilité d'une séparation de la plaque de cuisson.

Plaque en acier T1 de 2.5 cm, très durable dans le temps.

Écoulement de la graisse facile et personnalisable (droite, gauche ou à l'avant).

Tiroir à graisse de 15 litres.

### Caractéristiques techniques

#### PLAQUE DE CUISSON DISPONIBLE

61 - 91 - 122 - 152 - 183 cm

#### ELECTRIQUE

(2 câbles pour les versions 48 - 60 - 72)

#### DIMENSIONS

Profondeur : 80 cm

Hauteur : 64 cm

Largeur : 61 cm (24") - 91 cm (36")

122 cm (48") - 152 cm (60")

183 cm (72")

#### POIDS

120 kg (24") - 190 kg (36") - 260 kg (48")

325 kg (60") - 360 kg (72")

#### PUISSANCE EN KW

11,4 (24") - 17,1 (36") - 22,8 (48")

28,5 (60") - 34,2 (72")

#### OPTIONS

Chrome, acier ou rayuré, plan de travail, étagères, base avec ou sans roulettes.

# MKG 24 - 36 48 - 60 - 72

Température de service entre 65°C et 290°C : haute performance, capacité double par rapport à la concurrence.

Fiabilité : températures très précises grâce aux sondes de température intégrées dans la plaque.

Plaques soudées par le bas, minimise la possibilité d'une séparation de la plaque de cuisson.

Plaque en acier T1 de 2.5 cm, très durable dans le temps.

Écoulement de la graisse facile et personnalisable (droite, gauche ou à l'avant).

Tiroir à graisse de 15 litres.



## Caractéristiques techniques

### PLAQUE DE CUISSON DISPONIBLE

61 – 91 – 122 – 152 – 183 cm

### DIMENSIONS

Profondeur : 80 cm - Hauteur : 64 cm  
 Largeur : 61 cm (24") – 91 cm (36")  
 122 cm (48") – 152 cm (60")  
 183 cm (72")

### POIDS

140 kg (24") – 211 kg (36") – 231 kg (48")  
 352 kg (60") – 388 kg (72")

### PUISSANCE EN KBTU/HR

MKG24 60Kbtu/hr  
 MKG36 90Kbtu/hr

MKG48 120Kbtu/hr  
 MKG60 150Kbtu/hr  
 MKG72 180Kbtu/hr

### OPTIONS

Chrome, acier ou rayuré, plan de travail, étagères, base avec ou sans roulettes







# Solstice SE

Dotées des dernières innovations et améliorations techniques qui garantissent une plus grande efficacité et un meilleur résultat de cuisson.

Les friteuses Solstice disposent des caractéristiques suivantes :

- Puissance
- Solidité
- Flexibilité : facile à moduler en batteries
- Praticité
- Commandes simples et claires
- Facilité d'entretien
- Zone froide pour la récupération des résidus



## Caractéristiques techniques



### CUVE

1 ou 2 cuves séparées  
Profondeur de cuve 40 cm ou 50 cm



### CAPACITÉ D'HUILE PAR CUVE

18 à 23 Litres



### CAPACITÉ DE PRODUCTION

30 à 50 kg/h



### DIMENSIONS (L x P x H)

400 x 873 x 862 et 500 x 873 x 862



### PUISSANCE

14-17-22 Kw



### OPTIONS

Bacs de filtration manuel  
Porte panier  
Bacs de salage  
Relevage automatique  
Poste de maintien en température

Contrôleur : SSTC, digital, Computer et écran tactile

# ROV (Reduced - Oil - Volume)

Friteuses à base consommation d'huile.

Dotées des dernières innovations et améliorations techniques qui garantissent une plus grande efficacité, un meilleur résultat de cuisson et une meilleure durée de vie de l'huile.

Les friteuses ROV disposent des caractéristiques suivantes :

- Puissance -
- Solidité -
- Flexibilité : facile à moduler en batteries -
- Praticité -
- Commandes simples et claires -
- Facilité d'entretien -
- Niveau d'huile et filtration automatique -



## Caractéristiques techniques

### CUVE

1 ou 2 cuves séparées  
Profondeur de cuve 40 cm ou 50 cm  
(exclusivité PITCO)

### CAPACITÉ D'HUILE PAR CUVE

14 ou 2x7 Litres

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

33 à 50 kg/h

### DIMENSIONS (L x P x H)

397 x 762 x 1162 mm

### PUISSANCE

17 kw et 14 kw en option

### OPTION

- Bacs de filtration automatique
- Porte panier
- Bacs de salage
- Relevage automatique
- Poste de maintien en température
- Niveau d'huile automatique
- Contrôleur : Computer et écran tactile



## 35C+

Friteuses économique à gaz de grande efficacité offrant un excellent résultat de cuisson.

Les friteuses 35C+ disposent des caractéristiques suivantes :

- Puissance
- Solidité
- Flexibilité : facile à moduler en batteries
- Commandes électromécanique
- Facilité d'entretien

### Caractéristiques techniques

**CUVE**  
1

**CAPACITÉ D'HUILE PAR CUVE**  
16 Litres

**CAPACITÉ DE PRODUCTION**  
23 à 45 kg/h

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
384 x 769 x 1201 mm

**OPTION**  
Roulettes  
Couvercles  
Paniers

# Solstice SG 14

(Gaz)

Friteuse à gaz, dotées des dernières innovations et améliorations techniques qui garantissent une plus grande efficacité et un meilleur résultat de cuisson.

Les friteuses Solstice SG14 disposent des caractéristiques suivantes :

- Puissance -
- Solidité -
- Flexibilité : facile à moduler en batteries -
- Commandes simples et claires -
- Facilité d'entretien -



## Caractéristiques techniques

### CUVE

1 ou 2 cuves séparées  
Profondeur de cuve 40 cm ou 50 cm

### CAPACITÉ D'HUILE PAR CUVE

18 à 23 Litres

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

33 à 50 kg/h

### DIMENSIONS (L x P x H)

400 x 873 x 862 500 x 873 x 862 mm

### OPTION

- Bacs de filtration portable
- Porte panier
- Bacs de salage
- Relevage automatique
- Poste de maintien en température
- Niveau d'huile automatique
- Contrôleur : millivolt, SSTC, digital, Computer et écran tactile



# CRISP N' HOLD PCC

Gardez vos frites croustillantes et bien chaude pour une période plus longue grâce à la circulation d'air chaud sûr et à travers vos produits. L'air est filtré et remis en circulation avec une chaleur constante

## Caractéristiques techniques



### DIMENSIONS (L x P x H)

45 x 3 162 x 737 mm Pcc14  
451 x 446 x 737 mm Pcc18  
451 x 714 x 737 mm Pcc28



### POIDS

de 25 à 44 kg



### PUISSANCE

220 Volts - 1820 Watts - 15.1 Amps - 50 Hz

# Poste de salage BNB

Installé sur le côté ou entre deux friteuses, le poste de salage BNB vous permet de retenir et de drainer le produit fini. Espace de rangement situé en dessous vous permet de garder tout vos accessoires à portée de main.



## Caractéristiques techniques

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
1 172 x 397 x 875 mm

**POIDS**  
65 kg

**PUISSANCE**  
220 -230 -240 Volts - 50 Hz

**OPTION**  
Lampe chauffante de 750 Watts



# Le contrôle électronique

Leader dans la cuisson et le maintien au chaud, les équipements Antunes sauront vous apporter la perfection dans la qualité de présentation de vos produits.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

VCT 25	78
VCT 2000	79
VCT 2M	80
VS 200 - VS 250 - VS 350	81
DFWT 250	82
MS 155	83



# VCT 25

Un gain de place avec ce toaster vertical.  
Réglage de la température et de l'épaisseur en fonction du type de bun, de sa taille, de sa teneur en matières grasses et en sucre.  
Facile à utiliser et à nettoyer.  
Appareil robuste et durable en acier inoxydable.

# HLZ 1

Maintien les buns toastés au chaud.  
Capot facile à ouvrir.  
Facile à installer et à nettoyer.



## Caractéristiques techniques

### VCT 25



#### TOAST

en 25 secondes



#### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

entre 316° et 327°c



#### RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

entre 12,7 et 22,2 mm



#### DIMENSIONS (L x P x H)

59,05 x 27,31 x 51,99 cm



#### TENSION

220 volts / 2,3 kw / 14 amps



#### POIDS NET

43,1 kg

### HLZ 1



#### DIMENSIONS (L X P X H)

478 x 492 x 178 mm



#### POIDS

11 kg

# VCT 2000

Un gain de place avec ce toaster vertical.  
3 résistances qui permettent de griller l'intérieur du bun  
et de chauffer l'extérieur.  
Réglage de la température et de l'épaisseur en fonction du type de bun,  
de sa taille, de sa teneur en matières grasses et en sucre  
Facile à utiliser et à nettoyer.  
Appareil robuste et durable en acier inoxydable.



## HLZ 1

Maintien les buns toastés au chaud.  
Capot facile à ouvrir.  
Facile à installer et à nettoyer.

### Caractéristiques techniques

#### VCT 2000

##### TOAST

en 7 à 23 secondes

##### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

entre 316 et 327°C

##### RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

entre 12,7 et 22,2 mm

##### DIMENSIONS (L x P x H)

59,05 x 27,31 x 51,99 cm

##### TENSION

220 voltes / 3,3 kw / 16 amps

##### POIDS NET

43,1 kg

#### HLZ 1

##### DIMENSIONS (L X P X H)

478 x 492 x 178 mm

##### POIDS

11 kg



# VCT 2M

Le VCTM-2 dispose d'un moteur à vitesse variable permettant des opérations avec une large flexibilité pour les éléments de menu futurs et permet des ajustements précis. Gain de place avec ce toaster vertical compacte

Possibilité de toaster 2 pains en même temps

Réglage de la température et de l'épaisseur en fonction du type de bun, de sa taille qu'il soit artisanal ou non, de sa teneur en matières grasses et en sucre.

Facile à utiliser et à nettoyer.

Appareil robuste et durable en acier inoxydable.

## Caractéristiques techniques



### TOAST

en 7 à 23 secondes



### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

entre 316 et 327°C



### RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

entre 12,7 et 22,2 mm



### DIMENSIONS (L x P x H)

268 x 648 mm



### POIDS

43,1 kg



### TENSION

220 volts / 3,3 kW / 16 amps

# VS 200 VS 250 - VS 350

Simple à utiliser il suffit d'appuyer sur un bouton pour réchauffer les aliments à la vapeur.  
Robuste et solide en acier inoxydable.  
Idéal pour réchauffer ou cuire.  
Facile à utiliser et à nettoyer.  
Raccordement au réseau d'eau.  
4 programmes.



### Caractéristiques techniques

#### CAPACITÉ

280 gr pour les produits congelés  
560 gr pour les produits frais

#### POIDS NET

21 kg

#### TENSION

VS 200 : 3500 W  
VS 250 : 3500 W  
VS 350 : 3800 W

#### DIMENSIONS (L x P x H)

VS 200 VS 250  
30,5 x 54,6 x 25,4 cm  
VS 350  
35,6 x 59,7 x 28,3 cm



# DFWT 250

Le Food Cooker Deluxe produit de la vapeur en utilisant l'eau du robinet pour réchauffer rapidement vos aliments. Grâce à sa qualité de vapeur vous conserverez toute la saveur de vos aliments. Grande autonomie du réservoir d'eau. Possibilité de relier l'appareil directement au réseau d'eau. Valve de sécurité vapeur à l'arrière.

### Caractéristiques techniques

 **CUIT VAPEUR**

1

 **DIMENSIONS (L x P x H)**

21 x 43,8 x 50,8 cm

 **POIDS NET**

20 kg

 **TENSION**

2800 W

# MS 155

Simple à utiliser il suffit d'appuyer sur un bouton pour réchauffer les aliments à la vapeur.

Quand c'est prêt - tirer le tiroir

Appareil compact, robuste et durable en acier inoxydable

Idéal pour faire fondre du fromage, réchauffer des aliments

Facile à utiliser et à nettoyer

Contrôle électronique.



## Caractéristiques techniques

**1 SPATULE**   
de 35,6 cm

**RÉGLAGE DE LA VALEUR**   
côté gauche

**RÉCHAUFFEMENT INSTANTANÉ**   
manuel ou programmable

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
26 x 43,8 x 53,3 cm

**POIDS NET**   
25 kg

**TENSION**   
3300 W





# Le maintien à température

Innovation, performances et simplicité d'utilisation restent les maîtres mots dans notre volonté de proposer des appareils toujours plus adaptés aux exigences du marché.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

..... Holding cabinet 4 par 2 ..... 86



## Holding cabinet FWM

Préserve l'intégrité de vos produits.

Garde vos produits à une température donnée par étages, pour un temps estimé sans risque de perte de qualité.

Personnalise votre menu.

Réduit les pertes et gaspillage, permet de gérer vos périodes de «Rush» tout en servant à vos clients des produits de qualité.

Utilisation du duke sans risque de perte de qualité du produit, maintien de l'humidité et/ou du croustillant de vos aliments cuits.

Pas de risque de sur cuisson + disponible en traversant.



### Caractéristiques techniques

**COFFRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE**  
2 par 4 bacs. Existe aussi en plusieurs configurations

**AFFICHAGE**  
des températures et des produits

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
53 x 40 x 55 cm

**POIDS NET**  
45 kg

**TENSION**  
220-240 Volts - 50/60 Hz

**PUISSANCE**  
1 800 à 5 000 Watts

**OPTION**  
Bacs à 2 poignées pour les modèles ouverts des 2 côtés. Couvercles perforés

Disponible double contrôle et double poignée

**CONFIGURATIONS**  
1 x 5 bacs  
2 x 2 bacs  
2 x 3 bacs  
2 x 4 bacs  
4 x 2 bacs  
2 x 3 bacs  
3 x 4 bacs







# Systeme de livraison à domicile de pizzas et Burgers

Des pizzas et plats préparés livrés chez vous encore chauds et prêts à manger ? C'est désormais possible grâce au cooktek !



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

PTDS200 / XLPTDS200	90
TCS200	91



## PTDS200 / XLPTDS200

Chacun des 2 modèles fonctionnent avec un disque à induction à insérer dans le sac en repérant automatiquement l'énergie nécessaire et maintenir à température. Le disque « absorbe » la chaleur lors du chargement, la stocke et la diffuse progressivement tout au long de la livraison afin de garder des pizzas à température pendant la livraison.

- La pizza reste chaude et croustillante pendant 45 min.
- Les chargeurs chargent en quelques secondes.
- Améliore votre qualité, service et satisfaction client.
- Nettoyage facile : sac lavable (sans le disque).
- Sac durable en nylon.

### Caractéristiques techniques

#### PTDS200

- TAILLE DES PIZZAS**  
16" soit 40 cm de diamètre
- CAPACITÉ**  
jusqu'à 3 pizzas
- DIMENSIONS (L x P x H)**  
512 x 549 x 217 mm

- POIDS**  
8,6 kg socle  
10,6kg avec sac et disque chauffant
- TENSION**  
220 - 240V / 1 800 W

#### XLPTDS200

- TAILLE DES PIZZAS**  
18" soit 46 cm de diamètre
- CAPACITÉ**  
jusqu'à 3 pizzas
- DIMENSIONS (L x P x H)**  
527 x 552 x 217 mm

- POIDS**  
9,1kg socle  
10,8kg avec sac et disque chauffant
- TENSION**  
220 - 240V / 1 800 W

# TCS200

Le système de livraison ThermaCube™ pour le maintien au chaud de toutes sortes de plats : hamburgers, frites, poulet, cuisine asiatiques.

Maintien en température et contrôle de l'humidité.

Maintien au chaud pendant 30 minutes.

Nettoyage facile : sac lavable (sans le disque).

Les chargeurs chargent en quelques secondes.

Améliore votre qualité, service et satisfaction client.

Sac durable en nylon.

Facile d'utilisation.



## Caractéristiques techniques

### DIMENSIONS (L x P x H)

418 x 430 x 208 mm

### POIDS

6,6kg socle  
8,7kg avec sac et disque chauffant

### TENSION

220 – 240V / 1 800 W





WINSTON INDUSTRIES

THE TASTE OF INNOVATION

# La Technologie de maintien en température par air et vapeur

Gardez vos différents types de plats pendant plusieurs heures au chaud afin de gérer les périodes de Rush en tout facilité tout en gardant une qualité et une température adéquate de conservation de vos produits alimentaires.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

HBB5N1	94
HBB5N2	95
CAC 503	96
CAC 507	97
HA4507	98
CAT 522	99
HA4522	100
LP46	101



## HBB5N1

Permet de maintenir tout type d'accompagnement (légumes, féculents, viande, poulet, pain hot dog) à température et textures choisies, afin de gérer les périodes de rush avec plus de facilité.

Moins de gaspillage.

Vos plats sont servis à la même température à tout moment.

Modèle à poser sur comptoir.

### Caractéristiques techniques

- BAC**  
1 bac de 150 mm profondeur (bac non fourni)
- REGLAGES**  
Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit
- TEMPS DE PRÉCHAUFFE**  
45 minutes
- CAPACITÉ**  
Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil d'une capacité de 3 litres

- DIMENSIONS (L x P x H)**  
422 x 724 x 399 cm
- POIDS NET**  
43 kg

- PUISSANCE**  
220 volts / 1 400 W
- EXISTE AUSSI AVEC 2 BACS**

# HBB5N2

Permet de maintenir tout type d'accompagnement (légumes, féculents, viande, poulet, pain, tortillas, hot dog) à température et textures choisies, afin de gérer les périodes de rush avec plus de facilité.

Moins de gaspillage.

Vos plats sont servis à la même température à tout moment.

Modèle à poser sur comptoir.



## Caractéristiques techniques

### BAC

2 tiroirs

### RÉGLAGES

Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit

### TEMPS DE PRÉCHAUFFE

45 minutes

### CAPACITÉ

Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil

### DIMENSIONS (L x P x H)

422 x 724 x 648 cm

### POIDS NET

57 kg

### PUISSANCE

220 volts / 1 700 W



## CAC 503

Armoire de maintien en température humide qui permet de maintenir jusqu'à 7 bacs de 150 mm de profondeur.

Permet de maintenir tout type d'accompagnement (légumes, féculents, viande, poulet, pain hot dog) à température et texture choisies.

Vos plats sont servis à la même température à tout moment.

Vidange et nettoyage facile.

### Caractéristiques techniques

- BAC**  
1 bac de 150 mm profondeur  
(bac non fourni)
- RÉGLAGES**  
Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit
- TEMPS DE PRÉCHAUFFE**  
45 minutes
- CAPACITÉ**  
Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil d'une capacité de 3 litres
- DIMENSIONS (LxPxH)**  
20 x 27 x 1450 cm
- POIDS NET**  
66 kg
- PUISSANCE**  
220 volts / 2 650 watts

# CAC 507

Avez-vous un menu varié et une petite cuisine? Le CVap est un système breveté fait pour vous : cuisez vos viandes, vos légumes, vos gâteaux et gardez-les à la température adéquate pendant des heures, sans altération du goût ou de l'aspect à l'aide d'une combinaison contrôlée de chaleur et vapeur. Vous pouvez maintenir jusqu'à 7 bacs de 150mm de profondeur. Vos plats sont servis à la même température à tout moment.



## Caractéristiques techniques

### RÉGLAGES

Réglages digital de la température, du maintien en température et du maintien de la qualité des différents produits

### CAPACITÉ

Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil

### DIMENSIONS (L x P x H)

701 x 876 x 919

### POIDS NET

98 kg

### PUISSANCE

220 volts / 4 990 watts



## HA4507

Armoire de maintien en température humide qui permet de maintenir vos bacs au chaud. Permet de maintenir tous type d'accompagnements (légumes, féculents, viande, poulet, pain hot dog) à température et textures choisies.

Vos plats sont servis à la même température à tous moments.

Vidange et nettoyage facile.

### Caractéristiques techniques

#### BAC

1 bac de 150 mm profondeur  
(bac non fourni)

#### RÉGLAGES

Réglages digital de la température,  
du degré de croustillance du produit

#### TEMPS DE PRÉCHAUFFE

45 minutes

#### CAPACITÉ

Réservoir d'eau intégré en bas  
de l'appareil

#### DIMENSIONS (LxPxH)

701 x 925 x 970

#### POIDS NET

107 kg

#### PUISSANCE

220 volts / 2 600 watts

# CAT 522

CAT522 est un modèle de haute production, idéal pour les écoles, les cafétérias, ou toute autre opération où la vitesse et la qualité des aliments sont des priorités.

Ses appareils de chauffage puissants réchauffent rapidement les aliments à la température de service, tout en maintenant la qualité des aliments.

Le CAT522 dispose d'une commande électronique à huit canaux pour stocker vos recettes préférées.



## Caractéristiques techniques

### BAC

1 bac de 150 mm profondeur  
(bac non fourni)

### RÉGLAGES

Réglages digital de la température,  
du degré de croustillance du produit

### TEMPS DE PRÉCHAUFFE

45 minutes

### CAPACITÉ

Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil

### DIMENSIONS (L x P x H)

701 x 876 x 1933

### POIDS NET

98 kg

### PUISSANCE

220 volts / 5 000 watts



## HA4522

Armoire de maintien en température humide qui permet de maintenir jusqu'à 14 bacs de 150 mm de profondeur.

Permet de maintenir tous types d'accompagnements (légumes, féculents, viande, poulet, pain hot dog) à température et textures choisies

Vos plats sont servis à la même température à tout moment.

Vidange et nettoyage facile.

### Caractéristiques techniques

- BAC**  
1 bac de 150 mm profondeur (bac non fourni)
- RÉGLAGES**  
Réglages digital de la température, du degré de croustillance du produit
- TEMPS DE PRÉCHAUFFE**  
45 minutes
- CAPACITÉ**  
Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil d'une capacité de 3 litres
- DIMENSIONS (L x P x H)**  
70 x 88 x 1900 cm
- POIDS NET**  
190 kg
- PUISSANCE**  
1 572 watts

## **LP46**

Cette friteuse sous pression permet de cuire volaille, légumes, fruits de mer à coeur avec une régularité de résultat.  
Préserve le goût des aliments grâce à une technologie de cuisson à faible température.  
Faible encombrement, 8 programmes de cuisson automatique  
Faible maintenance et facilité d'entretien.



### **Caractéristiques techniques**

**CAPACITÉ PRODUIT**   
5,5 kg

**CAPACITÉ HUILE**   
28,8 kg

**DIMENSIONS (LxPxH)**   
51 x 76 x 1549 cm

**PUISSANCE**   
10,5 kwatts





# Four à pizza

Les fours à pizza Middleby Marshall sont le résultat de plusieurs années de développement dans le but de fournir le meilleur four à pont du monde, avec les meilleurs résultats de cuisson. En outre, ils sont économes en énergie, facile à utiliser et fiable. Les fours à pizza sont également flexibles avec la possibilité d'ajouter des ponts chaque fois que nécessaire.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

Les fours Série PS	104
Les fours Série PS WOW	105
CTX	106



## Les fours Série PS

Tous nos fours de la série PS utilisent le système breveté "Jet Sweep" (balayage par jets d'air chaud) pour le procédé de cuisson. Ils fonctionnent au gaz naturel, GPL ou électrique.

Base pizza 25 cm et cuisson 5 mn.

A la commande, précisez le type d'alimentation souhaitée, gaz (propane ou gaz naturel) ou électrique (prix identiques).

### Caractéristiques techniques



#### TAPIS

Tapis convoyeurs en mailles inox



#### CONTRÔLEUR

Contrôleur de T° C digital.  
Contrôleur de vitesse du tapis géré par microprocesseur



#### BUSES

Buses de chauffage à air soufflé



#### FENÊTRE

Fenêtre de chargement/visualisation



#### PIÈTEMENT

Piètement à roulettes avec graisseur, dont 2 avec frein



#### FIXATION

Câble attache murale fourni.



#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Contrôle de vitesse et de température à partir du panneau digital.  
Acier inoxydable.  
Possibilité d'inverser le sens de rotation du tapis.

Livraison automatique du produit.  
Cuisson homogène indépendante de la charge du produit.

# Les fours Série PS WOW

Le four PS640 comparé au four PS540

Même taille

Production : 25% en plus

Energie : 30 % en moins

Dégagement de chaleur autour du four : 25 % en moins

Clavier sensible, cellule infrarouge pour la détection des pizzas

Balayage d'air chaud par turbine

Base pizza 25 cm et cuisson 5 mn.

A la commande, précisez le type d'alimentation souhaitée, gaz (propane ou gaz naturel) ou électrique (prix identiques).



## Caractéristiques techniques

### TAPIS

Tapis convoyeurs en mailles inox

### CONTRÔLEUR

Contrôleur de T° C digital.  
Contrôleur de vitesse du tapis géré par microprocesseur

### BUSES

Buses de chauffage à air soufflé

### FENÊTRE

Fenêtre de chargement/visualisation

### PIÈTEMENT

Piètement à roulettes avec graisseur, dont 2 avec frein

### FIXATION

Câble attache murale fourni

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Contrôle de vitesse et de température à partir du panneau digital.  
Acier inoxydable.  
Possibilité d'inverser le sens de rotation du tapis.

Livraison automatique du produit.  
Cuisson homogène indépendante de la charge du produit.



## Les fours CTX

Panneaux de contrôle différents pour les deux tapis.  
Mode «veille» pour réduire la consommation d'énergie.  
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 6 programmes.  
2 fours indépendants en une seule unité (gain de place).  
Rapidité du tapis de 1 à 45 minutes.  
Possibilité de bloquer les panneaux de commande.

### Caractéristiques techniques

#### DZ 33 II

- CONTRÔLE**  
2
- DIMENSIONS (L x P x H)**  
1500 x 910 x 1540 mm
- CHAMBRE DE CUISSON (L x P x H)**  
790 x 570 x 140 mm

- POIDS**  
275 kg
- VOLTAGE**  
380 V
- PUISSANCE**  
17,9 W
- CONSOMMATION MOYENNE**  
6,3 kW

#### DZ 55 II

- CONTRÔLE**  
2
- DIMENSIONS (L x P x H)**  
2110 x 910 x 1540 mm
- CHAMBRE DE CUISSON (L x P x H)**  
1400 x 570 x 140 mm

- POIDS**  
416 kg
- VOLTAGE**  
380 V
- PUISSANCE**  
36,0 W
- CONSOMMATION MOYENNE**  
12,7 kW





# Four

Les fours Pratica vous offrent des produits fiables, de haute performance ainsi qu'une efficacité énergétique.



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

Chef Express	110
Forza Express	110
Copa Express	112

# Chef Express

### La meilleure technologie de finition alimentaire.

La vitesse de préparation du four Chef Express est parfaite pour cuire vos aliments frais, réfrigérés ou congelés avec d'excellents résultats de goût, d'apparence et de croustillance.

La technologie à air pulsé combinée au micro-ondes et à l'infrarouge permet de cuire les aliments jusqu'à dix fois plus vite.

Idéale pour la restauration rapide, restaurants, boulangeries, hôtelleries, cafétérias et les points de restauration d'autoroute qui nécessitent un service rapide.



### Caractéristiques techniques

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
567 x 532 x 757 mm

**POIDS**  
88 kg

**VOLUMES**  
22 litres

**PUISSANCE**  
220 Volts - 6,3 KW

**OPTION**  
Ecran tactile

# Forza Express

## La meilleure technologie de finition alimentaire.

La vitesse du four Forza Express est parfait pour la préparation de vos pizzas et sandwiches avec d'excellents résultats de goût d'apparence et de croustillance.

La technologie à air pulsé combinée à l'infrarouge est idéale pour la restauration rapide, restaurants, boulangeries, hôtels, cafés qui nécessitent un service rapide.



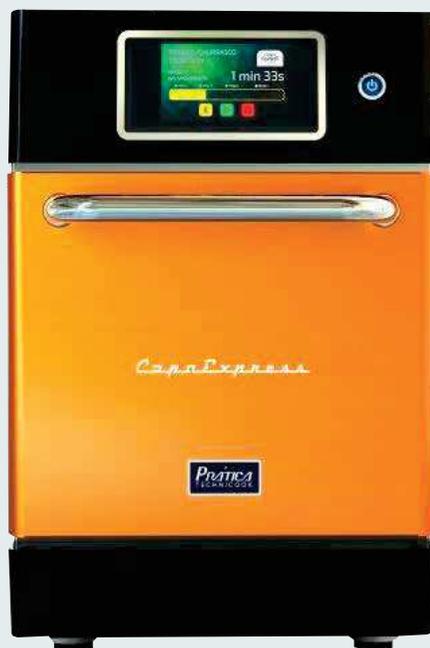
## Caractéristiques techniques

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
567 x 532 x 757 mm

**POIDS**  
88 kg

**VOLUMES**  
22 litres

**PUISSANCE**  
220 Volts - 6,3 KW



# Copa Express

La vitesse de préparation du four Copa Express est parfaite pour cuire vos aliments frais, réfrigérés ou congelés avec d'excellents résultats de goût, d'apparence et de croustillance.

La technologie à air pulsé combinée aux micro-ondes et à l'infrarouge permet de cuire les aliments jusqu'à dix fois plus vite.

Il est également équipé d'un écran tactile très simple d'utilisation.

Idéale pour la restauration rapide, restaurants, boulangeries, hôtelleries, cafétérias et les points de restauration d'autoroute qui nécessitent un service rapide.

## Caractéristiques techniques

 **DIMENSIONS (L x P x H)**  
405 x 750 x 627 mm

 **POIDS**  
79 kg

 **VOLUMES**  
22 litres

 **PUISSANCE**  
220 Volts - 6,3 KW







# La vitalité

Les Vitamix sont « la » référence pour les blenders ! Réalisez en quelques secondes des smoothies, des cafés frappés, des milkshakes, cocktails... Le Vitamix a été conçu pour une performance optimale : le plus rapide et le plus silencieux du marché !



Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

The Quiet One	116
Barboss Advance	117
Drink Machine Advance	118
Vita-Prep 3	119



## The Quiet One

Une Réduction sonore incomparable, jusqu'à 4 fois plus silencieux que les mixeurs concurrents. La technologie « Automatique Feedback Control » permet au moteur de détecter la puissance / vitesse qu'il va devoir fournir en fonction de la résistance que les lames vont rencontrer, moins d'énergie pour un même résultat donc meilleure durée de vie du moteur.

La lame écrase jusqu'à 1,4L de cubes de glaces en quelques secondes.

### Caractéristiques techniques

**PROGRAMMES**  
34 programmes avec 6 touches programmées

**JARRE TRANSPARENTE**  
2 litres gradué

**VITESSE DU MOTEUR**  
Jusqu'à 37 000 tours/minutes

**PUISSANCE**  
1 300 à 1 500 Watts - 3 CV

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
45,7/41,9 x 21,6 x 27,2 cm

**POIDS NET**  
9,1 kg

**OPTION**  
Jars colorées pour les intolérances alimentaires



Permet un nettoyage rapide et efficace de vos jars entre chaque préparation

# BarBoss Advance

La technologie « Automatique Feedback Control » permet au moteur de détecter la puissance / vitesse qu'il va devoir fournir en fonction de la résistance que les lames vont rencontrer.

Moins d'énergie pour un même résultat donc meilleure durée de vie du moteur.

La jarre de 0,9 L transparente et robuste entraîne les ingrédients vers les lames pour une meilleure efficacité et une rapidité de service accrue.



## Caractéristiques techniques



Permet un nettoyage rapide et efficace de vos jarres entre chaque préparation

### PROGRAMMES

6 programmes optimisés avec arrêt automatique + pulse

### JARRE TRANSPARENTE

de 2 litres, gradué 0,9 litres

### VITESSE DU MOTEUR

Jusqu'à 30 000 tours/minutes

### PUISSANCE

750 à 850 watts - 2 cv

### DIMENSIONS (L x P x H)

44,9 x 20,3 x 22,9 cm

### POIDS NET

5,5 kg

### OPTION

Jarres colorées



## Drink Machine Advance

Le Drink Machine Advance est un outil essentiel pour toutes vos boissons. La conception du moteur vous offre une puissance et une durabilité exceptionnelles. La forme unique de la jarre et son bec verseur intégré vous offre un mélange plus rapide et plus lisse.

### Caractéristiques techniques

**PROGRAMMES**  
6 programmes optimisés avec arrêt automatique + Pulse

**JARRE TRANSPARENTE**  
2 litres, gradué 0,9 litres

**VITESSE DU MOTEUR**  
Jusqu'à 30 000 tours/minutes

**PUISSANCE**  
750 À 850 WATTS - 2 CV

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
44,9 x 20,3 x 22,9 cm

**POIDS NET**  
5,5 kg

**OPTION**  
Jarres colorées



Permet un nettoyage rapide et efficace de vos jarres entre chaque préparation

## Vita-Prep 3

Le Vita-Prep 3 est « la » référence des blenders pour les chefs cuisiniers du monde entier. Ils lui font confiance pour sa puissance exceptionnelle, polyvalence et performance. Hacher des ingrédients délicats ou mélanger des purées difficiles, le Vita-Prep 3 prépare chaque plat à la perfection. Il a été conçu pour une performance optimale : le plus rapide et le plus silencieux du marché !



### Caractéristiques techniques



Permet un nettoyage rapide et efficace de vos jarres entre chaque préparation

#### JARRE TRANSPARENTE

2 litres

#### VITESSE DU MOTEUR

Jusqu'à 37 000 tours/minutes

#### PUISSANCE

1 100 à 1 200 Watts - 3 CV

#### DIMENSIONS (L x P x H)

51,4 x 20,3 x 22,9 cm

#### POIDS NET

5,5 kg

#### OPTION

Jarre Dry Blade pour produits sec (noix, cacahuètes, céréales, cafés, sucre).



# zumex®

# Presse agrumes

Le presse-agrumes automatique Zumex garantit le meilleur jus de fruit frais pressé à l'instant sous vos yeux et en toute sécurité, sans contact avec la peau pour éviter les saveurs amères.

Rapide et facile à démonter en seulement une minute la machine est prête pour le nettoyage qui ne vous prendra pas plus de 5 minutes.

Nous nous efforçons tous les jours d'offrir un service irréprochable pour satisfaire nos clients.

## Sommaire

Zumex Multifruit	122
Zumex minex	123
Zumex Essential Pro	124
Zumex Versatile Pro	125
Zumex Speed	126
Zumex Speed Pro + Self service	127





## Zumex Multifruit

### Vous aimez les 100% pur jus ?

La centrifugeuse Multifruit est la plus innovante du marché, une centrifugeuse parfaite pour extraire un maximum de jus de n'importe quel fruit ou légume.

### Caractéristiques techniques

**DIAMÈTRE FRUIT**

75 mm

**RENDEMENT**

1,8 l/min – 120 kg/h

**VITESSE**

3500 – 4500 r.p.m

**PUISSANCE NOMINALE**

700 W – 870 W

**PRESSION ACOUSTIQUE**

Inférieur à 70 db

**CAPACITÉ POUBELLE**

12 litres

**DIMENSION (L x P x H)**

50 x 48 x 29 cm

**POIDS NET**

15 kg

**VOLTAGE**

220 - 240V / 50-60Hz

**PROTECTION ANTI-HUMIDITÉ**

IPX1

**COULEURS**

3 coloris métalliques aux choix

**SÉCURITÉ**

Double microrupteur de sécurité sur anse et bac.  
Détecteur magnétique sur bac à déchets.  
Protection thermique

# Zumex Minex

## Vous aimez les 100% pur jus ?

Le presse-agrumes Minex est de petite taille mais hautement performant. Donne de la personnalité et du style à votre établissement.



## Caractéristiques techniques

**FRUITS PAR MINUTES**  
13 oranges

**CAPACITÉ ALIMENTEUR**  
4/5 fruits

**DIAMÈTRE FRUIT**  
70 - 78 mm

**DIMENSIONS (L x P x H)**  
72 x 36,5 x 36 cm

**POIDS NET**  
19 kg

**CONSOMMATION**  
0,044 kw

**VOLTAGE**  
100 - 240V / 50-60Hz

**PROTECTION ANTI-HUMIDITÉ**  
IPX0

**SÉCURITÉ**  
3 détecteurs et protections électroniques

**CAPACITÉ DU POT**  
750 ml

**COULEURS**  
12 coloris aux choix



## Zumex Essential Pro

### Vous aimez les 100% pur jus ?

Le presse-agrumes idéal pour tous les cafés ou bars qui mettent l'accent sur la simplicité de fonctionnement.

### Caractéristiques techniques

#### FRUITS PAR MINUTES

18 oranges

#### CAPACITÉ ALIMENTEUR

5/6 oranges

#### DIAMÈTRE FRUIT

Jusqu'à 81 mm

#### DIMENSION (L x P x H)

74 x 47 x 50 cm

Avec socle en option :

154 x 47,5 x 58 cm

#### POIDS NET

45 kg (avec socle 78 kg)

#### CONSOMMATION

0,3 kw

#### VOLTAGE

230-240V / 50-60Hz

#### PROTECTION

**ANTI-HUMIDITÉ**

IPX4

#### SÉCURITÉ

Double détecteur magnétique de sécurité et anti-blocage du moteur

# Zumex Versatile Pro

**Vous aimez les 100% pur jus ?**

Le presse agrumes professionnel doté d'une technologie pour une vie plus naturelle



## Caractéristiques techniques

**FRUITS PAR MINUTES**   
22 oranges

**CAPACITÉ ALIMENTEUR**   
12 kg

**DIAMÈTRE FRUIT**   
Jusqu'à 81 mm

**DIMENSIONS (L x P x H)**   
87 x 47 x 55 cm  
Avec socle en option  
165 x 47,5 x 58 cm

**POIDS NET**   
54 kg (avec socle 87 kg)

**CONSOMMATION**   
0,3 kw

**VOLTAGE**   
230-240V / 50-60Hz

**PROTECTION ANTI-HUMIDITÉ**   
IPX4

**SÉCURITÉ**   
Double détecteur magnétique de sécurité  
et anti-blocage du moteur



## Zumex Speed

### Vous aimez les 100% pur jus ?

Le presse-agrumes speed automatique garantit le meilleur jus de fruit frais pressé, à l'instant et en grand débit.

### Caractéristiques techniques

#### FRUITS PAR MINUTES

40 oranges

#### CAPACITÉ ALIMENTEUR

20 kg

#### DIAMÈTRE FRUIT

Jusqu'à 85 mm

#### DIMENSION (L x P x H)

99 x 59 x 57 cm

Avec socle en option :

176 x 70 x 67 cm

#### POIDS NET

72 kg (avec socle 118 kg)

#### CONSOMMATION

0,3 kw

#### VOLTAGE

230-240V / 50-60Hz

#### PROTECTION ANTI-HUMIDITÉ

IPX4

#### SÉCURITÉ

Double détecteur magnétique de sécurité et anti-blocage du moteur

# Zumex Speed Pro + Self service

Le presse-agrumes speed pro + automatique garantit le meilleur jus de fruit frais pressé, à l'instant et en grand débit. Avec son nouveau bloc d'extraction en acier inoxydable, le nettoyage du groupe de pressage est rapide, simple et efficace



## Caractéristiques techniques

**FRUITS PAR MINUTES** 

40 oranges

**LITRES PAR MINUTE** 

2.5 - 4.5 l / min

**DIAMÈTRE FRUIT** 

65-81 mm

**CAPACITÉ DU DISTRIBUTEUR** 

20 Kg

**PROTECTION** 

IPX4

**PUISSANCE** 

300 W

**DIMENSIONS (L x P x H)** 

59.3 x 67.5 x 105 cm

85.4 x 73.4 x 176.6 cm (avec le socle rouleur)

**TENSION** 

220-240 V | 50-60Hz

Sécurité Triple détecteur de sécurité et détection du blocage du moteur

**POIDS NET** 

74kg / 145kg (avec socle rouleur)

**OPTION** 

Socle rouleur

# IRIDIS Groupe

« La réalisation de cuisine complète est aujourd'hui possible avec IRIDIS ! Nous sommes capables de vous fournir en équipements mais également de vous proposer une solution globale comprenant la partie Inox de votre restaurant. Nous pouvons nous adapter à tous vos besoins en proposant des éléments standard mais aussi du sur mesure et donc optimiser au maximum votre espace de travail. »

Pour toute demande de renseignements, merci de contacter l'équipe commerciale qui vous transmettra les informations nécessaires pour la réalisation de votre projet.





**Nos solutions Inox**



# Service national

de nos 60 techniciens



- PARIS
- MARSEILLE
- LYON
- TOULOUSE
- NICE
- NANTES
- STRASBOURG
- MONTPELLIER
- BORDEAUX
- LILLE
- RENNES
- TOULON
- CLERMONT-FERRAND

# Géo localisation

### **Accueil**

Tél. +33 (0)1 30 13 96 00

### **Service commercial**

Tél. +33 (0)1 30 13 96 04

Tél. +33 (0)1 30 13 96 03

E-mail : [service.commercial@iridis-groupe.com](mailto:service.commercial@iridis-groupe.com)

### **Sav (assistance & dépannage)**

Tél. +33 (0)1 30 13 96 11

E-mail : [sav@reflex-service.com](mailto:sav@reflex-service.com)

### **Magasin pièces détachées**

Tél : +33 (0)1 30 13 96 25

E-mail : [magasin@reflex-service.com](mailto:magasin@reflex-service.com)

### **Ressources humaines**

[recrutements@iridis-groupe.com](mailto:recrutements@iridis-groupe.com)

2, rue Jean-Pierre Timbaud

Z.A. Les bruyères

78190 Trappes



**iridis**  
G R O U P E

2, Rue Jean-Pierre Timbaud Z.A. Les Bruyères 78190 Trappes France - [www.groupiridis.com](http://www.groupiridis.com)