



## Equipement Professionnel pour la Restauration



## Grille-pains Regent Rowlett

Conçus en Grande-Bretagne, les grille-pains Regent Rowlett sont fabriqués à l'ancienne. Grâce à une réputation indéniable fondée sur l'artisanat, sa durabilité et son design accrocheur, le grille-pain Regent est le modèle à utiliser dans la restauration professionnelle pour les années à venir.

- Construction acier inoxydable dotée d'un revêtement poudré durable
- Minuterie réglable avec alarme sonore
- Voyant néon
- Bac de récupération des miettes amovible



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
1 DA221	4 fentes noir	0,24€	274,00€	Modèle : REGE4BUK. 230V. 2,3kW. 13A. Dimensions (mm): 255(H) x 360(L) x 210(P). Poids : 6kg.
2 DA223	4 fentes rouge	0,24€	274,00€	

## Grille-pains Premier Rowlett

Conçu pour durer, l'inimitable grille-pain Rowlett Rutland est le choix idéal pour des résultats fiables. Finition en acier inoxydable poli et design rétro, le modèle Premier est un incontournable qui a fait ses preuves.

- Construction acier inoxydable
- Minuterie réglable avec alarme sonore
- Sélection du nombre de tranches
- Bac de récupération des miettes amovible
- Disponibles en 2, 4, 6 et 12 fentes



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
3 DA205	4 fentes	0,24€	294,00€	DA205 10A. 2,3kW. Dimensions (mm): 225(H) x 370(L) x 210(P). Poids : 6kg. DA206 13A. 3kW. Dimensions (mm): 225(H) x 460(L) x 210(P). Poids : 7,6kg.
4 DA206	6 fentes	0,31€	324,00€	

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎRONS ET ÉCHELLES

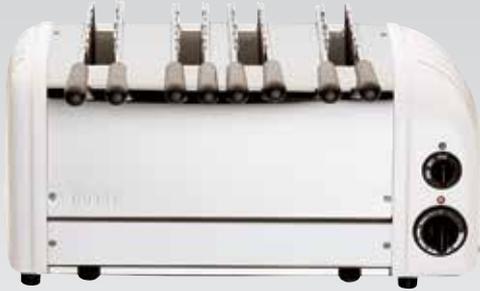
MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Toaster à sandwich Dualit

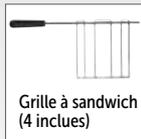
En plus des sandwichs, il peut griller le pain, des petits pains et des petits pains briochés des deux côtés. Emplacements commandés individuellement, vous n'avez plus besoin d'attendre qu'un sandwich soit grillé pour en commencer un autre.



- Bouton de sélection pour 1, 2 ou 4 sandwichs
- Minuterie à arrêt automatique
- Tiroir ramasse-miettes amovible et facile à nettoyer

**Spécification**  
230V. 2,7kW. 11,7A. Débit maximal 80 tranches/h. Dimensions des fentes : 135(H)x 28(L)x 135(P)mm. Dimensions(mm) : 220(H)x 460(L)x 210(P)mm. Poids 5,54kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
E977	Blanc standard	0,26€	534,00€



## Grille-pain 4 tranches

Grille-pain professionnel avec contrôle de brunissement de chaque côté. Fonctions de surélévation et centrage automatique.

- Débit maximum 380 tranches/h
- Éléments de chauffe remplaçables
- Minuterie avec arrêt automatique
- Tiroir à miettes amovible lavable au lave-vaisselle



**Spécification**  
CB131 Modèle: WCT805K. 230V. 2,4kW. 9A. Dimensions (mm): 229 x 304 x 267.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CB131	4 fentes	0,35€	464,00€

## Grille-pain traiteur 4 fentes Dualit

Grille-pain avec contrôleur électronique pour maintenir un brunissement constant du pain et positionner les double-fentes au bon niveau. Le contrôle indépendant des fentes en fait un grille-pain parfait pour les buffet de petit déjeuner. Éléments de chauffe faciles à changer.

- En acier inoxydable
- Facile d'utilisation
- Largeur des fentes 30mm
- Tiroir ramasse-miettes amovible



**Spécification**  
DK840 Modèle: 49900. 230V. 2,7kW. 13A. Dimension (mm): 230(H) x 350(L) x 360(P). Dimensions des fentes : 125(H)x 135(L)x 30(P)mm. Poids 7,52kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DK840	4 fentes	0,36€	464,00€
E270	Résistance d'extrémité	-	14,90€
E271	Résistance centrale	-	14,90€

## Grille-pain 4 tranches Caterlite

Grille-pain 4 tranches en acier inoxydable avec 2 thermostats indépendants vous permettant de brunir vos toasts à votre convenance. Le système de centrage automatique des tranches permet la chute des miettes directement dans le tiroir ramasse-miettes amovible pour faciliter l'entretien. Pour utilisation peu intensive.

- Système anti-blocage
- 3 fonctions : décongélation, réchauffage et annulation
- Élévation automatique



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
CP929	4 tranches	0,09€	68,40€	CP929 220-240V. 1,58 - 1,8kW. Dimensions (mm): 190(H) x 255(L) x 270(P). Poids 2,9kg.

# Grille-pains standards Dualit

Grille-pains polyvalents et élégants disponibles en cinq couleurs différentes. Le bouton de sélection vous permet d'utiliser uniquement les emplacements dont vous avez besoin, tandis qu'une minuterie garantit un résultat parfait. Résistances faciles à changer.



- Levier d'éjection à pousser vers le bas
- Minuterie rotative simple et arrêt automatique
- Tiroir ramasse-miettes amovible facile à nettoyer



Blanc

Noir

Gris anthracite

Rouge

Acier inoxydable

## Résistances ProHeat



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
6 E270	Résistance d'extrémité	-	14,90€
7 E271	Résistance centrale	-	14,90€

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 F211	4 fentes - blanc	0,19€	294,00€
2 E266	4 fentes - noir	0,19€	294,00€
3 E268	4 fentes - gris	0,19€	294,00€
4 GD394	4 tranches - rouge	0,19€	294,00€
5 F209	4 fentes - inox	0,19€	344,00€
E975	6 fentes - blanc	0,24€	344,00€
E267	6 fentes - noir	0,24€	344,00€
E269	6 fentes - gris	0,24€	344,00€
GD395	6 tranches - rouge	0,24€	344,00€
E972	6 fentes - inox	0,24€	394,00€

Spécification  
 4 fentes 2.2kW, 230V, 9.1A. Débit maximal 130 tranches/h. Dimensions des fentes : 135(H)x 28(L)x 135(P)mm. Dimensions (mm): 220(H) x 360(L) x 210(P), 4.25kg.  
 6 fentes 230V, 3kW, 12.5A. Débit maximal 195 tranches/h. Dimensions des fentes : 135(H)x 28(L)x 135(P)mm. Dimensions (mm): 210(H) x 460(L) x 220(P), 5.1kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎRIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Double toaster à convoyeur Buffalo

Toaster compact facile à utiliser avec choix de chute des tranches à l'avant ou à l'arrière. En acier inoxydable. Les récupérateurs de miettes sont faciles à retirer et nettoyer. Les doubles résistances et les fonctions réglables permettent d'adapter le débit et la puissance.

**NOUVEAU**  
design

- En acier inoxydable durable
- Résistances supérieure et inférieure en métal
- Vitesse réglable du convoyeur
- Thermostat réglable
- Fonction réchauffage pour les périodes les plus calmes
- Débit max 400 tranches / heure
- Pieds antidérapants



### Spécification

DB175 230V, 2,4 kW, 10 4A. Débit : 400 tranches / h.  
Dimensions (mm): 380(H) x 750(L) x 370(P). Poids 16,8 kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DB175	Double	0,68€	454,00€

## Toaster à convoyeur double alimentation Waring Commercial



Modèle compact à encombrement réduit et parois "cool-touch" (qui restent froides au toucher). Fabrication robuste, grande ouverture de 5 cm pour les tranches épaisses et les baguettes. Témoins d'alimentation et d'état prêt. Tirour ramasse-miettes amovible. Goulotte fixe d'entrée du pain et récepteur de pain amovible en acier inoxydable.

- Débit max 1000 tranches/h
- Temps de préchauffage 5 min
- En acier inoxydable brossé
- 2 éléments de chauffe supérieurs et 2 éléments inférieurs
- Vitesse variable réglable
- Ramasse-miettes amovible

### Spécification

CC020 Modèle : CTS1000K, 230V, 2,7kW, 11.7A. Dimensions (mm): 420(H) x 406(L) x 485(P). Poids 12,9kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CC020	Double	0,52€	914,00€

## Toaster à sandwichs Dualit

Toaster professionnel qui dore, scelle et sépare les sandwichs ou croque-monsieur facilement et rapidement. Chaque compartiment peut s'utiliser indépendamment grâce à deux interrupteurs et deux thermostats.

- Jusqu'à 60 tranches/h
- Plaques à revêtement Teflon
- Plaques fonctionnant indépendamment
- Facile à nettoyer



### Spécification

J476 Modèle: 73002, 230 V, 1,6kW, 7A. Débit maximal 80 tranches/h.  
Dimensions (mm): 190(H) x 400(L) x 220(P). Poids 6kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J476	Toaster	0,18€	404,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Gaufrier double en fonte Dualit

Gaufrier double avec plaques à revêtement Teflon pour une utilisation et un nettoyage rapide et facile. Permet de faire 4 gaufres par plaque, donc environ 60 ronds par heure. Commandes indépendantes des plaques afin d'économiser l'énergie.

- Plaques à revêtement Teflon pour une séparation aisée
- Facile à nettoyer
- L'une des plaques peut être éteinte pour économiser l'énergie, lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Dimensions des gaufres: 152(L)x 10(ép)mm.



### Spécification

J449 Modèle: 74002. 230 V. 1,6kW. 7A. Monophasé. Débit maximal 60 gaufres/h. Dimensions (mm): 190(H) x 400(L) x 220(P). Poids 5,45kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J449	Gaufrier double	0,17€	379,00€

## Gaufrier belge Waring Commercial

Gaufrier avec éléments de chauffe intégrés pour un contrôle précis de la température et fonction de rotation pour cuire et dorer uniformément. Enlèvement facile des gaufres et nettoyage minimum grâce aux plaques antiadhésives à triple revêtement.

- Boîtier moulé en aluminium très résistant
- Voyants LED "On" et "Ready"
- Facile à nettoyer
- Dimension des gaufres: 175(Ø)x 32(P)mm



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

DM873 230V. 1,2kW. 5,2A. Débit maxi 25 gaufres/h. Dimensions (mm): 235(H) x 260(L) x 508(P). Poids 6,8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DM873	Simple	0,32€	264,00€

## Gaufrier cornet à glace double Waring

Ce gaufrier possède deux plaques de cuisson avec résistances enchâssées pour une diffusion parfaite de la chaleur, indicateurs sonores et visuels et plaques à triple revêtement antiadhésif pour faciliter l'entretien. Livré avec cône en bois pour former les cornets à glace.



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

CK361 Modèle: WWCM200. 230V. 14.kW. 11.6A. Débit max 120 gaufres/h. Dimensions (mm): 254(H) x 280(L) x 432(P). Poids 6.8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CK361	Double	0,28€	684,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Gaufrier Buffalo

Gaufrier compact en acier inoxydable avec plaques en fonte. Pour confectionner des gaufres de 160 x 100mm. Idéal pour les établissements professionnels.

**NOUVEAU**  
design



- Construction robuste en acier inoxydable
- Plaques résistantes en fonte d'acier
- Régulation thermostatique
- Plateau de récupération amovible
- Taille des gaufres : 160 x 100mm
- Débit maximum 60 gaufres par heure



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
DB170	Gaufrier	<b>0,80€</b>	<b>364,00€</b>	GF256 230V. 2kW. 8,7A. Dimensions (mm): 400(H)x 305(L)x 235(P). Poids: 18,5kg.

## Crêpière Krampouz

Distribution uniforme de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson. Structure soudée lisse pour un nettoyage facile. L'option au gaz comprend un brûleur en acier stable à 6 branches et une protection de sécurité à thermocouple. L'option électrique est dotée d'un voyant lumineux et d'un fonctionnement de 4 heures en continu.



- Plaque en fonte de 400mm Ø
- Cadre en acier inoxydable 304
- Éléments isolés pour éviter toute perte de chaleur
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Étaleur et spatule inclus



Spécification  
Électrique 230V. 3kW. 13A. Dimensions (mm): 125(H) x 400(Ø). Poids 16kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CB104	Électrique	<b>0,40€</b>	<b>479,00€</b>
CB107	Kit d'étalement	-	<b>73,80€</b>

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT



# Grils de contact Bistro Buffalo

Grils de contact compacts en acier inoxydable avec plaques en fonte, rainurées ou lisses au choix, antiadhésives, pour des grillades plus saines en quelques minutes. La plaque supérieure avec contrepoids assure une distribution uniforme de la chaleur et empêche les aliments d'être écrasés par le poids de la plaque. Livrés avec un grattoir à plaques pour retirer facilement les restes de graisse et d'aliments.

- Plaques en fonte résistantes
- Plaque supérieure avec contrepoids pour une distribution uniforme
- Temps de chauffe rapide
- Contrôle de température variable pour une cuisson parfaite
- Bac à graisse amovible pour faciliter le nettoyage

**NOUVEAU**  
design



## Simple

Spécification  
Simple: 230V, 6,5A, 1,5kW. Plage de température : 100°C à 300°C. Surface de cuisson: 210 x 226mm. Dimensions (mm): 210(H) x 290(L) x 395(P). Poids 14kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DY993	Rainuré / rainuré	<b>0,35€</b>	<b>174,00€</b>
DY996	Lisse / lisse	<b>0,58€</b>	<b>174,00€</b>



## Larges

Spécification  
Larges: 230V, 2,2kW, 9,6A. Plage de température : 100°C à 300°C. Surface de cuisson : 300 x 226mm. Dimensions (mm): 210(H) x 380(L) x 395(P). Poids 20kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DY995	Rainuré / rainuré	<b>0,50€</b>	<b>214,00€</b>
DY997	Lisse / lisse	<b>0,79€</b>	<b>214,00€</b>

## Double

Spécification  
Double: 230V, 2,9kW, 12,6A. Plage de température : 100°C à 300°C. Surface de cuisson : 210 x 226mm. Dimensions (mm): 210(H) x 550(L) x 395(P). Poids 28kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DY994	Rainuré / rainuré	<b>0,72€</b>	<b>294,00€</b>
DY998	Lisse / Lisse	<b>1,08€</b>	<b>294,00€</b>

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Grils panini Waring Commercial



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

Plaques rainurées anti-rayures en fonte à montée en température et cuisson rapides. Pressez idéales pour les cafés et restaurants très fréquentés dont le menu propose des panini, burgers et autres sandwichs à base de viande et de légumes.



- Plaques en fonte
- Plaque supérieure avec contrepoids
- Temps de chauffe rapide
- Thermostat réglable
- Bac récepteur amovible

### Spécification

CF230 Modèle: Perfecto. WPG150K. 230V. 2 kW. 8.5A. Plage de températures 0 à 300°C. Surface de cuisson (mm) : 244x231. Dimensions (mm): 235 (H) x 292 (L) x 394 (P). Poids 23,5kg.  
CF231 Modèle: Supremo. WPG250K. 230V. 2,4kW. 10,5A. Plage de températures 0°C à 300°C. Surface de cuisson (mm) : 363x275. Dimensions (mm): 241(H) x 406(L) x 445(P). Poids 34,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CF230	Simple rainurée/rainurée	0,68€	464,00€
2 CF231	Double rainurée/rainurée	1,28€	694,00€

## Gril panini Waring

Idéal pour la cuisson des burgers, steaks, panini, et sandwichs. Plaque supérieure avec contrepoids pour les aliments jusqu'à 75mm d'épaisseur.

**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

- Extérieur acier brossé
- Bac récepteur amovible
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Voyant d'allumage marche/arrêt
- Poignées anti chaleur
- Plaques lisses



### Spécification

GH482 Modèle: WFG275K. 230V. 24kW. 10.4A. Temps de chauffe : 20 minutes. Surface de cuisson (mm): 350x 350 (fonte lisse). Dimensions (mm): 244(H)x 459.2(L)x 561.2(P). Poids : 36.82kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GH482	440mm (L) lisse/ lisse	1,48€	964,00€



# Grils de contact affichage numérique

Grils au design pur et élégant avec affichage numérique. Ces appareils en acier inoxydable sont robustes, fiables et faciles à utiliser pour une efficacité imbattable. Faciles et rapides à nettoyer pour un rendu de qualité professionnelle optimal. La plaque supérieure avec contrepoids permet une répartition uniforme de la chaleur et empêche les aliments d'être écrasés par le poids de la plaque. Fournis avec un grattoir pour retirer facilement la graisse et les aliments brûlés.

**NOUVEAU**  
design

- Construction en acier inoxydable
- Plaques rainurées, lisses ou mixtes au choix
- Plaques supérieures avec contrepoids
- Résistances semi-intégrées pour une distribution uniforme de la chaleur et un retour rapide en température
- Commandes digitales pour des résultats précis



## Larges

Spécification  
Larges 230V. 9,57A. 2,2kW. Plage de température 100°C à 300°C.  
Surface de cuisson : 375 x 276mm. Dimensions (mm): 215(H) x 480(L) x 435(P). Poids 29kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC381	Lisse / lisse	0,74€	264,00€
FC380	Rainuré / rainuré	0,70€	264,00€
FC382	Rainuré / lisse	0,73€	264,00€



## Doubles

Spécification  
Doubles 230V. 12,6A. 2,9kW. Plage de température : 100°C à 300°C. Surface de cuisson : 210 x 226mm. Dimensions (mm): 210(H) x 550(L) x 395(P). Poids 28kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC384	Lisse / lisse	0,72€	364,00€
FC383	Rainuré / rainuré	0,68€	364,00€
FC385	Rainuré / lisse	0,67€	364,00€
FC386	Lisse à gauche / rainuré à droite	0,75€	364,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

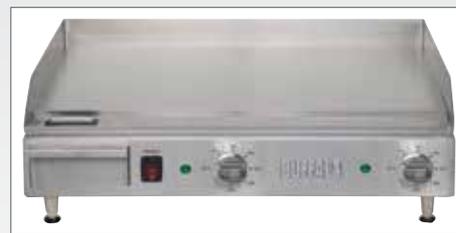
## Plaques de cuisson en acier poli Buffalo

Conçues pour des performances élevées avec un nouveau design élégant et un logo en relief, les plaques de cuisson professionnelles Buffalo peuvent occuper une place de choix sur votre comptoir. Les doubles résistances puissantes, les thermostats précis, le coupe-circuit de sécurité permettent une cuisson plus rapide et plus facile.

**NOUVEAU**  
design



- Plaques en acier doux poli
- Doubles résistances puissantes
- Construction inox
- Thermostat réglable
- Coupe-circuit de sécurité thermique
- Bac à graisse amovible an façade avant
- Pieds en caoutchouc antidérapants



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
DB193	Largeur 520mm	0,50€	254,00€	DB193 230V. 9.6A. 2.2kW. Surface de cuisson (mm): 520 x 330. Dimensions (mm): 200(H) x 525(L) x 465(P). Poids 20kg.
DB167	Largeur 738mm	0,82€	354,00€	DB167 230V. 9.6A. 2.2kW. Surface de cuisson (mm): 738 x 330. Dimensions (mm): 240(H) x 745(L) x 470(P). Poids 32,5kg.

## Plaques de cuisson en fonte Buffalo

Plaques électriques avec plaques de cuisson en fonte lisses, durables et faciles à nettoyer. Possèdent un bac à graisse facile d'accès en façade avant, un coupe-circuit thermique de sécurité.

**NOUVEAU**  
design



- Plaques de cuisson lisses en fonte
- Construction inox
- Thermostat réglable
- Bac à graisse amovible en façade avant



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
DC900	380 x 280mm	0,43€	174,00€	DC900 230V. 1,8kW. 7,8A. Surface de cuisson (mm): 385 x 280. Dimensions (mm): 230(H) x 440(L) x 365(P). Poids 17kg.
DC901	380 x 385mm	0,52€	244,00€	DC901 230V. 2,8kW. 12,2A. Surface de cuisson (mm): 380 x 385. Dimensions (mm): 225(H) x 440(L) x 465(P). Poids 20kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Cuiseur à pâtes avec minuterie Buffalo

Cuiseur à pâtes de comptoir fiable et robuste avec couvercle en acier inoxydable et un robinet de vidange pour un nettoyage facile. Modèle professionnel convenant à une utilisation intensive. La minuterie numérique programmable avec alarme sonore permet de cuire les pâtes à la perfection. Convient également pour les nouilles, boulettes, riz et légumes.

**NOUVEAU**  
design

- En acier inoxydable
- Minuterie numérique
- 4 paniers en acier inoxydable à mailles fines
- Coupe-circuit de sécurité et thermique



**Spécification**  
DB191 230V, 13,2A, 2,9kW. Plage de température: 25°C à 100°C. Capacité : 8 litres. Dimensions (mm): 450(H) x 285(L) x 520(P). Poids : 10kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DB191	8L	<b>0,25€</b>	<b>364,00€</b>



ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

## Gril salamandre Buffalo

Appareil de comptoir fiable et efficace pour chauffer, griller et toaster rapidement. Thermostat réglable et résistances métalliques puissantes.

**NOUVEAU**  
design



- 2,2 kW
- Thermostat réglable
- Résistances métalliques
- Grille 3 positions

**Spécification**  
DB177 230V, 2,1kW, 9,6A, Monophasé. Dimensions (mm): 302(H) x 643(L) x 384(P). Poids 12,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DB177	Gril 2,2 kW	<b>0,50€</b>	<b>314,00€</b>

\*Eco contribution non  
incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Plaques de cuisson électriques Caterlite

Plaques de cuisson électriques compactes et faciles à utiliser avec coupe-circuit de sécurité et contrôle thermostatique.



- Corps en acier peint blanc
- Coupe-circuit de sécurité
- Contrôle thermostatique
- Pieds en caoutchouc anti-dérapants
- Voyant lumineux on/off

### Spécification

GG566 230V. 1.5kW. Dimensions (mm): 67(H)x 280(L)x 270(P). Poids: 2.2kg.  
GG567 230V. 2.5kW. Dimensions (mm): 67(H)x 460(L)x 270(P). Poids : 3,62kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GG566	Simple	0,06€	27,90€
GG567	Double	0,10€	44,10€

## Gril/plaque de cuisson électrique Caterlite

Plaque de cuisson innovante et polyvalente, à utiliser comme gril ou plancha. Pour cuire des steaks, du poisson, des côtelettes, des crêpes, des œufs et bien plus encore. Poignées réfractaires à la chaleur.



- Surface antiadhésive
- Surface de cuisson 260 x 430mm
- Surfaces de cuisson rainurées et plates
- Contrôle de température variable
- Facile à nettoyer

### Spécification

CE224 230V. 1,5kW. 6.5A. Dimensions (mm): 65(H) x 460(L) x 280(P). Poids 1,97kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CE224	Largeur 460mm	0,05€	49,50€

## Poêle électrique multi-usages Caterlite

Poêle multi-usages pour frire ou mijoter. Poêle d'appoint électrique transportable pour cuire ou réchauffer les paëllas, les omelettes, les steaks, etc. Compacte pour un rangement aisé.



- Intérieur en aluminium antiadhésif
- Couvercle en verre trempé
- Fonctionnement thermostatique
- Température maximale 175°C
- Facile à nettoyer



### Spécification

CD563 230V. 1,5kW. 6,5A. Plage de températures 90°C à 175°C. Intérieur (mm): 400(Ø) x 90(P). Dimensions (mm): 200(H) x 475(L) x 425(I). Poids 3,62kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD563	400(Ø) x 90mm de profondeur	0,10€	49,50€

## Réchaud portatif à cartouche de gaz

Idéal pour une utilisation en intérieur, comme en extérieur.

- Allumage automatique
- Arrêt automatique de sécurité
- Jusqu'à 2 heures d'utilisation par cartouche (vendue séparément, non livrable en Corse et dans les îles)
- Chaleur instantanée de 2 kW



**Spécification**  
K975 Modèle: BS100. 2kW/588Btu/h. Dimensions (mm): 120(H) x 340(L) x 280(P). Poids 2kg.

Code	Description	Prix HT
K975	Réchaud	<b>49,50€</b>
K980	Recharge de butane 220g	<b>4,20€</b>

## Friteuses simple et double 3,5L Caterlite

Friteuses en acier inoxydable durable avec thermostat réglable pour maintenir avec précision la température désirée. Coupe-circuit de sécurité et de surchauffe. Paniers et couvercles fournis.



2



1

- Construction acier inoxydable
- Puissance 2kW par friteuse
- Thermostat réglable
- Cuve(s) amovible(s)
- Couvercles et paniers fournis

**Spécification**  
GG198 230V. 2kW. Capacité: 3,5L. Dimensions (mm): 240(H)x 232(L)x 429(P). Poids 2,5kg.  
GG199 230V. 2 x 2kW. Capacité: 2x 3,5L. Dimensions (mm): 240(H)x 415(L)x 429(P). Poids 5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GG198	3,5L	<b>0,08€</b>	<b>58,50€</b>
2 GG199	2x 3,5L	<b>0,14€</b>	<b>104,00€</b>

## Friteuses simple et double 3L Buffalo

Friteuses de comptoir puissantes avec temps de remise à température court pour une huile prête à frire rapidement et un temps d'attente minimum entre les portions. Équipées de multiples fonctions de sécurité, elles sont conçues pour une utilisation simple et se démontent facilement pour un nettoyage rapide.

- Construction inox
- Puissance 2 kW
- Thermostat réglable
- Dispositif de sécurité à coupure thermique
- Cuve d'huile fond plat amovible
- Couvercle et panier fournis



**NOUVEAU**  
design

**Spécification**  
FC255 230V. 2kW. 8,7A. Dimensions (mm): 295(H) x 180(L) x 410(P). Poids 3,5kg.  
DB205 230V. 2 x 2kW. 8,7A x 2. 2 cuves de 3L. Dimensions (mm): 295(H) x 360(L) x 410(P). Poids 6,2kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC255	3L	<b>0,14€</b>	<b>124,00€</b>
DB205	2 x 3L	<b>0,16€</b>	<b>194,00€</b>

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Friteuses simple et double 5L Buffalo

Friteuses de comptoir puissantes offrant des performances élevées. Faciles à utiliser et dotées de fonctions de sécurité, elles sont en acier inoxydable durable et facile à nettoyer. Cuves à huile à fond plat, pieds en caoutchouc antidérapants.

- Construction inox
- Puissance 2,8 kW par cuve
- Thermostat réglable
- Dispositif de sécurité à coupure thermique
- Couverts et paniers inox fournis



**Spécification**  
 FC256 230V. 2,8kW. 12A. Cuve simple 5L. Dimensions (mm): 320(H) x 270(L) x 410(P). Poids 5kg.  
 FC257 230V. 2 x 2,8kW. 12A. 2 cuves de 5L. Dimensions (mm): 320(H) x 540(L) x 410(P). Poids 10,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC256	Simple   5L	0,20€	134,00€
FC257	Double   2 x 5L	0,24€	214,00€



**NOUVEAU**  
design

## Friteuses simple et double 5L Buffalo

Friteuses de comptoir puissantes offrant des performances élevées. Faciles à utiliser et dotées de fonctions de sécurité, elles sont en acier inoxydable durable et facile à nettoyer. Cuves à huile à fond plat, pieds en caoutchouc antidérapants.

- Construction inox
- Puissance 2,8 kW par cuve
- Thermostat réglable
- Dispositif de sécurité à coupure thermique
- Couverts et paniers inox fournis



**Spécification**  
 FC258 230V. 2,8kW. 12A. Cuve simple 5L. Dimensions (mm): 355(H) x 285(L) x 450(P). Poids 7,6kg.  
 FC259 230V. 2 x 2,8kW. 2 x 12A. 2 cuves 5L. Dimensions (mm): 355(H) x 565(L) x 450(P). Poids 12,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC258	5L	0,31€	204,00€
FC259	2 x 5L	0,50€	354,00€



**NOUVEAU**  
design

## Friteuse induction 7,5L Buffalo

Friteuse à induction facile à utiliser et haute performance pour une cuisson rapide contrôlée, économe en énergie. Possède un robinet de vidange robuste pour faciliter le nettoyage.

- Contrôle précis de la température
- Retour en température rapide
- Fonctionnement induction économe en énergie
- Facile à nettoyer
- Robinet de vidange
- Construction durable en acier inoxydable
- Couvercle et panier fournis



**Spécification**  
 CP793 220-240V. 3kW. 13A. Dimensions (mm): 415(H) x 290(L) x 440(P). Poids : 13,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CP793	7,5L	0,54€	354,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Friteuses simple et double 8L avec robinet Buffalo

Friteuses de comptoir 8 litres puissantes, équipées de dispositifs de sécurité et de couvercles en acier inoxydable pour une utilisation professionnelle. Cuves séparées avec thermostats indépendants pour prévenir la contamination croisée et permettre des économies d'énergie lors des périodes plus calmes.

**NOUVEAU**  
design

- Puissance 2,9 kW
- Thermostat réglable
- Fabrication tout inox
- Robinet de vidange
- Couvercles et paniers fournis
- Les paniers possèdent deux positions de suspension



**Spécification**  
FC374 230V. 13,2A. 2,9kW. Plage de température : 60°C à 190°C. Dimensions (mm): 440(H) x 285(L) x 510(P). Poids 9,3kg.  
FC375 230V. 13,2A. 2,9kW par cuve. Plage de température : 60°C à 190°C. Dimensions (mm): 440(H) x 565(L) x 510(P). Poids 16,3kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC374	Simple   2,9kW	<b>0,38€</b>	<b>294,00€</b>
FC375	Double   2,9kW	<b>0,41€</b>	<b>524,00€</b>

## Friteuses simple et double 8L avec robinet Buffalo

Friteuses de table professionnelles 8L avec couvercle en acier inoxydable. Coupe circuit thermique de sécurité pour éviter étincelles et surchauffe.

**NOUVEAU**  
design

- Puissance 2,9 kW
- Thermostat réglable
- Fabrication tout inox
- Robinet de vidange
- Couvercle et panier fournis
- Le panier possède deux positions de suspension.



**Spécification**  
FC376 230V. 27,3A. 6kW. Plage de température : 60°C à 190°C. Dimensions (mm): 440(H) x 285(L) x 510(P). Poids 9,5kg.  
FC377 230V. 27,3A. 6kW par friteuse. Plage de température : 25°C à 190°C. Dimensions (mm): 440(H) x 565(L) x 510(P). Poids : 17kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
FC376	Simple   6kW	<b>0,38€</b>	<b>324,00€</b>
FC377	Double   6kW	<b>0,43€</b>	<b>574,00€</b>

## Chauffe-saucisses Caterlite

Les saucisses sont maintenues au chaud dans le cylindre en verre selon le système du bain-marie. Plots en aluminium pour chauffer les pains. Socle en acier inoxydable et pieds en caoutchouc antidérapants.



- Thermostat réglable
- Protection contre la surchauffe
- Facile à nettoyer



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DA564	Chauffe saucisses simple	<b>0,22€</b>	<b>154,00€</b>
DA565	Chauffe-saucisses avec 2 plots	<b>0,28€</b>	<b>184,00€</b>
DA566	Chauffe-saucisses avec 4 plots	<b>0,36€</b>	<b>204,00€</b>
2 DA567	Chauffe-saucisses avec 6 plots	<b>0,44€</b>	<b>234,00€</b>

**Spécification**  
DA564 220-240V. 450W. 1,9A. Dimensions (mm): 370(H) x 340(L) x 340(P). Poids : 5,5kg.  
DA565 220-240V. 550W. 2,4A. Dimensions (mm): 370(H) x 410(L) x 340(P). Poids : 7kg.  
DA566 220-240V. 650W. 2,8A. Dimensions (mm): 370(H) x 550(L) x 340(P). Poids : 9kg.  
DA567 220-240V. 750W. 3,2A. Dimensions (mm): 370(H) x 670(L) x 340(P). Poids : 11kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## CUISSON SOUS-VIDE

La "cuisine sous-vide" est une technique désormais utilisée par l'ensemble des Grands Chefs. Elle permet un respect des textures et des arômes tout en préservant les qualités nutritionnelles des aliments.

### Bain-marie cuisson sous-vide Apuro

Bain-marie complet compact et portable avec cuve à eau de 12,5L et corps et couvercle en acier inoxydable. La circulation de l'eau permet une meilleure répartition de la température. Large écran d'affichage LCD et panneau de commande facile à utiliser.



- Capacité 12,5L
- Corps et couvercle en acier inoxydable
- Ecran d'affichage LCD
- Dispositif d'alarme de détection de faible niveau d'eau
- Minuterie 0-99h
- Contrôle de température de  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$

Spécification  
DM869 230V. 650W. 2,8A. Dimensions (mm) : 280(H)x 415(L)x 265(P). 7,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DM869	650W	0,30€	404,00€

### Thermoplongeur cuisson sous-vide portable Buffalo

Thermoplongeur compact et portable pour une utilisation ponctuelle ou lors de déplacements. L'appareil est adapté à la plupart des récipients, pots ou bacs, aux parois planes ou arrondies. La circulation de l'eau permet une meilleure répartition de la température. Bacs vendus séparément (profondeur minimum 200mm).



- Capacité 40L
- Contrôle de température de  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
- Ecran d'affichage LCD
- Dispositif d'alarme de détection de faible niveau d'eau
- Minuterie 0-99h

Spécification  
DM868 230V. 1,5kW. 6,5A. Dimensions (mm) : 320(H)x 145(L)x 130(P). Poids : 1,8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DM868	1,5kW	0,08€	254,00€

## Charbon de bois Big K

Fabriqué à partir de fines de charbon de haute qualité, ce charbon de bois facile à allumer possède des morceaux uniformes, calibrés pour obtenir un rendement élevé.



Code	Description	Prix HT
CM826	10kg	<b>21,40€</b>

## Briquettes de charbon de bois Big K

Briquettes de charbon de bois, qualité restaurant, se consommant de façon prolongée, rendement de chaleur élevé, sans crépitements ni étincelle.



Code	Description	Prix HT
CM827	10kg	<b>29,90€</b>

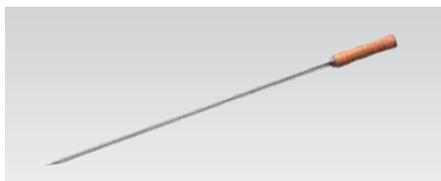
## Ustensiles barbecue

**TRAMONTINA**

**CHURRASCO**

Churrasco crée les accessoires barbecue et plancha indispensables. Découvrez le savoir-faire brésilien en matière de coutellerie, chaque pièce est dotée d'un manche ergonomique en bois brésilien durable au design authentique et résistant à la chaleur. Ne passe pas au lave-vaisselle.

### Brochette Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC470	550mm	<b>10,90€</b>

### Couteau à viande Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC472	282mm	<b>18,90€</b>

### Fourchette à viande Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC474	455mm	<b>16,40€</b>

### Brosse Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC475	110mm	<b>28,90€</b>

### Pince Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC476	370mm	<b>20,40€</b>

### Kit plancha Deglon

L'ensemble comprend une presse à aliments en fonte, deux pelles à plancha et une pelle à poisson en acier inoxydable.



Code	Description	Prix HT
CR050	Ensemble 4 ustensiles	<b>73,80€</b>

### Kit barbecue Deglon

L'ensemble comprend un couteau et une fourchette à viande, une pince et une spatule. Livrés dans une housse.



Code	Description	Prix HT
CR051	Ensemble 4 ustensiles	<b>63,00€</b>

### Spatule couteau Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC477	490mm	<b>21,40€</b>

### Spatule multifonctions Churrasco



Code	Description	Prix HT
DC478	485mm	<b>24,40€</b>

## Cuiseur vapeur Buffalo

Cuiseur vapeur en acier inoxydable durable et facile à utiliser. Idéal pour cuire à la vapeur les légumes, viandes, poissons, hot dog, etc. Panier amovible pour faciliter le nettoyage.



- Capacité 6L
- Corps et couvercle en acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Voyant de fonctionnement
- Sécurité contre chauffe sans eau

### Spécification

CL205 230V. 1kW. 4, 4A. Dimensions (mm): 305(H) x 400(L) x 335(P). Poids 4,2kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CL205	6L	0,14€	119,00€

## Cuiseur à riz 4,2L Buffalo

Du riz parfaitement cuit à tout moment grâce à ce cuiseur. Permet de cuire tous types de riz et bascule automatiquement en fonction maintien au chaud qui conserve le contenu à la température idéale de service. Livré avec cuillère de service et mesure.



- Capacité riz sec 4,2L
- Capacité riz cuit 10L / 40 portions
- Cuve intérieure antiadhésive extrêmement résistante
- Couvercle en inox robuste

### Spécification

CN324 230V. 1,55kW. 6,8A. Capacité 4,2L de riz sec/10L de riz cuit. Dimensions (mm): 350(H) x 380(L) x 320(P). 5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CN324	4,2L	0,22€	104,00€

Cuiseur à riz 10L Buffalo



Avec sa grande capacité et des commandes conviviales, ce cuiseur à riz professionnel permet une préparation sans effort pour les restaurants. Fourni avec une cuillère de service et une mesure.

- Grande capacité de riz cru de 10L
- Capacité de riz cuit de 23L / 92 portions
- Cuve intérieure amovible anti adhésive
- Corps et couvercle en acier inoxydable faciles à nettoyer
- Fonction automatique de maintien au chaud

Spécification

CB944 230V. 2,95kW. Peut contenir jusqu'à 23L / 92 portions de riz cuit. 10L de riz cru. Dimensions (mm): 395(H) x 555(L) x 485(P). Poids 11,8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CB944	10L	0,48€	214,00€

## Cuiseurs à riz 6L et 9L Buffalo

Cuiseurs à riz professionnels pour un riz parfait à tout moment. Pratiques et faciles à utiliser, ils disposent d'un mode de maintien en température à la fin de la cuisson et de poignées isolantes. Construction en acier inoxydable et cuve intérieure anti-adhésive pour un nettoyage et un entretien faciles. Fournis avec une spatule, une cuillère et une mesure à riz.

- Capacité riz sec 6L et capacité riz cuit 13L / 52 portions
- Capacité riz sec 9L et capacité riz cuit 20L / 80 portions
- Extérieur et couvercle inox
- Cuve intérieure anti-adhésive



	Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1	J300	6L	0,42€	204,00€
2	CK698	9L	0,62€	274,00€

Spécification

J300 230V. 1,95kW. 4,2A. Capacité 6L. Dimensions (mm): 345(H) x 460(L) x 400(P). Poids 10,4kg.  
CK698 230V. 2,85kW. 12,4A. Capacité 9L. Dimensions (mm): 415(H) x 480(L) x 560(P). Poids 15,5kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎRONS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PETIT MATÉRIEL

## Plaque à induction 3 kW Buffalo

Table de cuisson en inox facile à nettoyer avec commande rotative simple, sécurité anti-surchauffe et arrêt automatique. Convient uniquement pour les batteries de cuisine induction, y compris les Vogue en acier inoxydable et triple épaisseur, ainsi que les Excellence et Tradition de Bourgeat en acier inoxydable jusqu'à 280(Ø)mm.

- Chaleur instantanée
- Structure en acier inoxydable 304
- 26 niveaux de puissance et réglages de température
- Vitro céramique noire



### Spécification

CE208 230V. 3kW. 13A. Dimensions (mm): 100(H) x 330(L) x 430(P). Poids 5,6kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CE208	3kW	<b>0,14€</b>	<b>184,00€</b>

## Plaque induction professionnelle 3kW Buffalo

Plaque à induction haute résistance en acier inoxydable, facile à nettoyer, avec panneau de commande numérique. Cette plaque possède une grande surface de cuisson (jusqu'à 320mm de large). Méthode de cuisson offrant précision et confort, l'induction restitue une puissance instantanée, la manière la plus efficace et la plus rapide de cuisiner. Convient uniquement pour les batteries de cuisine compatibles induction.

- Chaleur instantanée
- Corps acier inoxydable
- 10 niveaux de puissance
- Minuterie 0-180mn
- Filtre pour protéger le ventilateur de refroidissement
- Vitro céramique noire
- Fonction détection de casserole



### Spécification

CP799 220-240V. 3kW. 13A. Dimensions (mm): 120(H) x 390(L) x 490(P). Poids : 7,25kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CP799	3kW	<b>0,19€</b>	<b>274,00€</b>

## Chauffe-eau à remplissage manuel Buffalo

Appareils parfaits pour une utilisation sur comptoir dans la plupart des établissements de restauration, ainsi que dans les véhicules de restauration mobile. Construction en acier inoxydable entièrement soudé pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite. Durables et robustes pour une longue durée de vie. Arrêt automatique à ébullition, thermostat réglable et voyant d'atteinte de température sur chaque modèle. (Non adaptés pour le lait et le vin chaud).

- Corps en acier inoxydable poli
- Résistances 2,6kW
- Robinet anti-gouttes
- Résistances intégrées pour faciliter le nettoyage



### Spécification

Tous les modèles 230V. 2,6kW. 11.3A. Plage de température : 30°C à 100°C.

GL346 Capacité 10 litres. Temps de chauffe : 22mn. Dimensions (mm): 470(H) x 313(Ø). Poids 3,22kg.  
 GL347 Capacité 20 litres. Temps de chauffe : 45mn. Dimensions (mm): 535(H) x 369(Ø). Poids 4,17kg.  
 GL348 Capacité 30 litres. Temps de chauffe : 60mn. Dimensions (mm): 519(H) x 433(Ø). Poids 5,4kg.  
 GL349 Capacité 40 litres. Temps de chauffe : 89mn. Dimensions (mm): 630(H) x 433(Ø). Poids 6,2kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GL346	10L	<b>0,13€</b>	<b>104,00€</b>
GL347	20L	<b>0,17€</b>	<b>119,00€</b>
GL348	30L	<b>0,22€</b>	<b>134,00€</b>
GL349	40L	<b>0,25€</b>	<b>144,00€</b>
J512	Détartrant en sachets -		<b>20,90€</b>

## Bouilloire à pompe électrique Caterlite

Distributeur à pompe à bouton poussoir, maintient l'eau juste en dessous du point d'ébullition, avec remise en ébullition en une minute. Couvercle à verrouillage de sécurité.

- Capacité 4.25L
- Intérieur en acier inoxydable
- 1 minute pour nouvelle ébullition



**Spécification**  
K711 230V. 750W. 3,2A. Dimensions (mm): 355(H) x 235(L) x 237(P). Poids 2,9kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
K711	4,25L	0,12€	80,10€

## Chauffe-eau écran LED remplissage manuel 5L Caterlite

Ayez constamment de l'eau chaude à disposition dans les bureaux et petits établissements d'hôtellerie restauration sans besoin de raccord à l'eau direct. Ce chauffe-eau électrique transportable et simple à utiliser possède un écran très lisible, une sécurité en cas de niveau d'eau insuffisant, fonction remise en ébullition et une construction isotherme en acier inoxydable. NB : Utilisation peu intensive.

- Capacité 5L
- Construction acier inoxydable
- 5 réglages de températures
- Options distribution automatique, manuelle et tasses
- Fonction auto nettoyage
- Verrouillage de sécurité



**Spécification**  
CK649 230V. 680W. 3A. Capacité 5L. Temps de chauffe : 45mn. 5 réglages de températures : 40, 50, 60, 85 et 98°C. Dimensions (mm): 395(H) x 230(L) x 300(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CK649	5L	0,11€	87,30€

## Bouilloire sans fil de 1,7L Caterlite

Bouilloire sans fil tout usage avec élément de chauffe en acier inoxydable, filtre amovible, poignée ergonomique, coupe-circuit automatique et indicateur du niveau d'eau. Pour utilisation peu intensive.



**Spécification**  
L077 230V. 2,2kW. 9,5A. Dimensions (mm): 255(H) x 250(L) x 135(P). Poids 1,07kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
L077	1,7L	0,03€	25,90€

## Chauffe-eau remplissage manuel Caterlite

Chauffe-eau à thermostat réglable et indicateur de niveau d'eau. Interrupteur d'arrêt de sécurité en cas d'assèchement avec une réinitialisation aisée. Couvercle à visser pour le verrouillage.

- Récipient en acier inoxydable à double paroi
- Temps d'ébullition 30-40mn
- Robinet anti-gouttes
- J709 Hauteur du robinet : 120mm
- J722 Hauteur du robinet : 150mm



**Spécification**  
J709 230V. 1,8kW. 7,8A. Capacité 8L. Dimensions (mm): 430(H) x 300(Ø). 2,8kg.  
J722 230V. 2,2kW. 8,7A. Capacité 20L. Dimensions (mm): 560(H) x 350(Ø). 4,4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J709	8L	0,15€	80,10€
J722	20L	0,18€	99,00€

## Bouilloire d'hôtel inox 1L Caterlite

Mini bouilloire inox sans fil avec socle 360°, niveau d'eau visible et coupe-circuit en cas de fonctionnement à vide, idéale pour les chambres d'hôtels. Pour utilisation peu intensive.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD275	1L	0,04€	29,40€

**Spécification**  
CD275 230V. 1,6kW. 13A. Dimensions (mm): 200(H) x 131(L) x 215(P). Poids 0,78kg.

## Bouilloires d'hôtel 1L Caterlite

Mini bouilloires sans fil avec poignée ergonomique, coupe circuit de sécurité et indicateur de niveau d'eau. Idéales pour une utilisation dans les chambres d'hôtels. Pour utilisation peu intensive.



**Spécification**  
230V. 1,1kW. Dimensions (mm): 221(H) x 113(L) x 193(P). Poids 0,55kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CK827	Noire	0,03€	22,90€
2 CL186	Blanche	0,03€	22,90€

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CAFÉTERIE

## Bouilloire 1,7L Caterlite

Bouilloire inox avec socle antidérapant amovible, fermeture de sécurité du couvercle et arrêt automatique pour une utilisation sûre et efficace.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CK828	1,7L	0,04€	40,50€

Spécification  
CK828 230V. 2.2kW. 9.5A. Capacité 1.7L. Dimensions (mm): 237(H) x 150(L) x 228(P). Poids 0.86kg.

## Bouilloire 3,5L Caterlite

Bouilloire en acier inoxydable de grande contenance avec cordon détachable et arrêt automatique de sécurité en cas de niveau d'eau trop bas. Couvercle large pour un remplissage aisé, voyants lumineux de niveau d'eau et d'alimentation et contrôle Strix. (Ne convient pas à chauffer le lait).



Spécification  
CC889 230V.  
2,2kW. 9,6A.  
Dimensions  
(mm): 322(H) x  
234(L) x 250(P).  
Poids 1,82kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CC889	3,5L	0,05€	52,20€

## Pichet de rechange 1,7L Bravilor Bonamat

Verre.



Code	Description	Prix HT
F640	1,7L	31,50€

## Filters à café Bravilor Bonamat

Convient pour la plupart des machines à café à filtre. 245(Ø) mm. Lot de 1000. Biodégradables.



Code	Description	Prix HT
J511	Filters à café en papier (x1000)	26,40€

## Produit détartrant Bravilor Bonamat

Évite l'accumulation de tartre pour prolonger la durée de vie de l'appareil et améliorer la qualité de l'eau. 15 sachets de 50 g.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J512	Détartrant en sachets	-	20,90€

## Plaques chauffantes pour cafetières Buffalo

Plaques chauffantes fonctionnant indépendamment, idéales pour les restaurants à forte activité.



Spécification  
L413 230V. 160W. 0,7A. Plaque chauffante 120(Ø)mm. Dimensions (mm): 150(H) x 350(L) x 150(P). Poids 1,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
L413	Plaques chauffantes	0,07€	73,80€

## Double distributeur de boissons réfrigérées Santos



Un thermostat automatique maintient les boissons fraîches tandis que la palette évite la formation de mousse et d'oxydation. Possède un compresseur de haute qualité et accepte les morceaux de fruits. Toutes les pièces amovibles peuvent être mises au lave vaisselle.

Spécification  
K280 Modèle: 34-2. 230V. 260W. 1,5A. Capacité 2 x 12L.  
Dimensions (mm): 545(H) x 380(L) x 430(P). Poids 24kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
K280	2x 12L	0,96€	1229,00€

## Tasseur à café Kitchencraft Lexpress



Un tasseur en acier inoxydable pour donner au café un goût plus riche et plus fort. Pour une utilisation avec des machines à espresso. Hauteur 95mm et deux têtes de diamètres 52mm et 60mm.

Code	Description	Prix HT
DM958	95(H)mm	24,40€

## Bac à marc de café

Bac à marc de café GN 1/6 avec barre de frappe fixe en PVC.



Code	Description	Prix HT
M212	100(H) x 176(L) x 162(P)mm	19,90€

## Tiroir à café en acier inoxydable

Conteneur portatif anti-rouille à placer sous le comptoir ou sous la machine (en fonction de la taille de la machine) pour jeter le marc.



Code	Prix HT
M210	85,50€

## Percolateur Buffalo



Percolateur grande capacité permettant de servir jusqu'à 100 tasses de café. Filtre durable en acier inoxydable et couvercle verrouillable ventilé.

- Capacité 15L
- Récipient en acier inoxydable
- Jusqu'à 100 tasses de café prêtes à servir
- Temps de chauffe 70 minutes

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
CN295	15L (100 tasses)	0,18€	144,00€	CN295 230V. 1.5kW. 6.5A. Capacité 15L. Temps de chauffe 62mn. Dimensions (mm): 510(H) x 362(L) 485(P). Poids 4.52kg.

## Percolateur Caterlite



Percolateur en acier inoxydable double paroi froid au toucher. Élément de chauffe puissant, indicateur de niveau d'eau, bouton marche/arrêt. Filtre à café inox réutilisable.

- Capacité 15L
- En acier inoxydable double paroi
- Indicateur de niveau d'eau
- Robinet anti-gouttes 2 positions
- Couvercle à fermeture rotative
- Temps de chauffe 60mn

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
F132	15L	0,27€	104,00€	F132 230V. 1.5kW. 6A. Débit max : 100 tasses/h. Hauteur du robinet 140mm. Dimensions (mm): 560(H) x 330(L) x 350(P). 4.7kg.

## Machine à café à filtre Mondo Bravilor Bonamat



Machine à café avec remplissage d'eau manuel, munie de deux plaques chauffantes pour maintenir un deuxième récipient de café au chaud. Voyants caractéristiques pour le café prêt et le détartrage, et porte-filtre en inox. Livrée avec filtres et deux pichets en verre résistant au lave-vaisselle.

- Réservoir de 1,5 litres
- Signal pratique de fin de préparation
- Structure inox
- Signal de détartrage pour faciliter l'entretien
- Prêt en 5 minutes
- Débit par heure 18L
- 2 pichets en verre 1,7L
- Plaques chauffantes auto-régulées



Spécification  
J510 Modèle: Mondo. 230 V. 2.1kW. 9.3A. Monophasé. Capacité: 2 x 1,7L. Débit 18L/h. Dimensions (mm): 618(H) x 215(L) x 355(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J510	1,7L remplissage manuel	0,33€	534,00€
J511	Filtres à café en papier (x1000)	-	26,40€

## Machine à café à filtre Novo Bravilor Bonamat



Machine à café à remplissage manuel facile à utiliser avec plaques de maintien en température auto-régulées selon la quantité de café restante. Faible entretien et porte-filtres en plastique. Fournie avec filtres et un pichet en verre lavable au lave-vaisselle (2 pichets pour F454E).

- Réservoir d'eau 1,5L
- Remplissage manuel
- En acier inoxydable
- Temps de préparation 5mn
- Débit 144 tasses/h (18L/h)
- 1 pichet en verre de 1,7L
- Plaques chauffantes auto-régulées



Spécification  
F454 Modèle: Novo. 230V. 2.1kW. 9.2A. Capacité de stockage: 2 x 1,7L. Débit 18L/h. Dimensions (mm): 430(H) x 205(L) x 340(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
F454	Remplissage manuel 1,7L	0,29€	344,00€
J511	Filtres à café en papier (x1000)	-	26,40€

## Machine à café Buffalo

Le café s'écoule en 8 minutes, directement dans le pichet thermos. Pichet isotherme en acier inoxydable double paroi 2L fourni.

- Capacité 2L
- En acier inoxydable
- Remplissage manuel
- Capacité maximum de 100 tasses par heure

Spécification  
DN487 230V. 2.1kW. Dimensions (mm): 455(H) x 195(L) x 360(P). Poids 6.6kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DN487	Machine à café	0,27€	250,00€
2 CE227	Pichet 2L	-	17,90€
J511	Filtres à café en papier (x1000)	-	26,40€



**NOUVEAU**

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS

## Blenders Buffalo



Blenders polyvalents, puissants et résistants, parfaits pour tous types de préparation alimentaire (sauf liquides chauds). Le modèle DR825 possède un capot d'insonorisation pour un mélange plus silencieux. Livrés avec un pichet de 2,5 litres sans BPA.

**+ DE CHOIX**

- Capacité 2,5L
- Embrayage en métal résistant
- Fonction Pulse
- Vitesse variable 10 000-28 000 tr/mn
- Pichet sans BPA



### Spécification

Tous les modèles 230V. 1,68kW. 7,3A. Monophasé.  
 CR836 230V. 1,68kW. 7,3A. Dimensions (mm): 535(H) x 253(L) x 236(P). Poids : 6kg.  
 DR825 Dimensions (mm): 548(H) x 253(L) x 236(P). Poids : 8,9kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CR836	Blender	0,24€	264,00€
DR825	Blender avec capot d'insonorisation	0,36€	344,00€
2 CY140	Blender digital	0,36€	354,00€
CY141	Blender digital avec capot d'insonorisation	0,24€	424,00€
CS052	Pichet de remplacement 2,5L	-	76,50€

## Blenders à cocktail Torq 2.0 Waring Commercial

Des blenders haute performance capables de broyer de la glace et de préparer trois margaritas de 450ml en moins de huit secondes. Pichet en co-polyester empilable et sans BPA et disque en acier inoxydable robuste.



- Pichet 1,4L empilable en co-polyester sans BPA
- Moteur haute performance 2HP, 2 vitesses 24 000 tr / min
- Conception classique avec commutateur à bascule

**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

230V. 1,4kW. 6A. Dimensions (mm): 396(H) x 292(L) x 228(P). Poids : 2,56kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CP870	Blender avec commutateur à bascule	0,19€	524,00€
CP871	Blender avec pavé électronique	0,19€	544,00€
CP872	Blender avec sélecteur de vitesse variable	0,19€	574,00€
AG648	Pichet 1,4L   Co-polyester	-	164,00€

## Blender de cuisine Waring

Blender de cuisine professionnel polyvalent, à vitesse variable. Il est adapté à une variété de préparations dont la pâte à pain, les oeufs en neige, les soupes et smoothies. Comprend un couvercle en vinyle avec bouchon d'introduction; idéal pour les mélanges chauds.

- Moteur professionnel 1,5kW
- Pichet empilable 1,8L
- Vitesse variable de 1500 à 20000 tr/mn
- Patin d'une pièce sous le pichet, amovible pour un nettoyage facile
- Couteau acier inoxydable résistant
- Patin et pieds du pichet en caoutchouc pour l'insonorisation



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

GH480 Modèle: MX1200TXEK. 230V. 1,5kW. 6,5A. Vitesse : 1500 à 32000 tr/mn. Capacité : 2L. Dimensions (mm): 457(H) x 215(L) x 209(P). Poids : 7,18kg.  
 AC900 Dimensions (mm): 229(H) x 216(L) x 227(P). Poids 6,62kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GH480	Blender cuisine	0,32€	814,00€
DM876	Pichet 2L	-	234,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

## Appareil à smoothie Xtreme Hi-Power Waring Commercial

Pour préparer très rapidement des smoothies, cocktails de fruits, potages, sauces, desserts, etc. Peut être utilisé pour broyer de la glace ou des fruits surgelés.



CB136



2

- Moteur de 1,5 kW
- 2 vitesses et fonction impulsions
- Clavier tactile facile à nettoyer
- Capot d'insonorisation en co-polyester incassable
- Minuteur 30 secondes
- Pichet et capot lavables au lave-vaisselle

CB137



3

- Moteur de 1,5 kW
- Vitesse variable et impulsions doubles
- Pavé tactile avec écran LCD rétro éclairé
- Capot d'insonorisation en co-polyester incassable
- 4 programmes
- Pichet et capot lavables au lave-vaisselle

- Pichet empilable Sure-Grip de 2L
- Moteur de 1.5 kW
- 2 vitesses et fonction Pulse

- Grands interrupteurs à l'avant
- Pichet et capot lavables au lave-vaisselle

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CB135	MX1000TXSEK (1.5kW)	0,32€	814,00€
2 CB136	MX1100TXSEK (1,5kW)	0,45€	934,00€
3 CB137	MK1500TXSEK (1.5kW)	0,46€	1099,00€
DM876	Pichet 2L	-	234,00€

### Spécification

CB135 Modèle: MX1000TXSEK. 230V. 1.5kW. 6.25A. 2 vitesses. Dimensions (mm): 457(H) x 215(L) x 209(P).  
 CB136 Modèle: MX1100TXSEK. 230V. 1.5kW. 6.25A. Dimensions (mm): 539(H) x 228(L) x 241(P).  
 CB137 Modèle: MK1500TXSEK. 230V. 1.5kW. 6.25A. Dimensions (mm): 539(H) x 228(L) x 241(P).  
 DM876 Dimensions (mm): 265(H) x 168(L) x 168(P). Poids 1.5kg.

## Blenders bar et cuisine Waring Commercial

Mixeurs polyvalents parfaits pour confectionner soupes et sauces. Le mixeur cuisine/bar d'1L est capable de broyer la glace pour les mélanges de bar. Le modèle 4L grande capacité, disposant de 3 vitesses et de la fonction pulse, est idéal pour les grands restaurants, établissements de santé ou écoles. Couverts pour mélanges chauds (vendus séparément) disponibles pour les modèles 4L. A utiliser lors des préparations chaudes en prévention d'éclaboussures.



4

- 2 vitesses (1L) ou vitesse variable (4L)
- Couvercles pour mélanges chauds disponibles pour les 4L
- Pichets lavables au lave-vaisselle



5

6

7

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
6 CP340	Blender co-polyester 1,3L	0,11€	244,00€
4 F228	Blender de bar et cuisine 1L	0,16€	284,00€
7 CP341	Blender inox 1L	0,11€	284,00€
5 GF422	Blender de cuisine 4L	0,67€	2199,00€
HC180	Pichet 1,3L	-	164,00€
HC181	Pichet acier inoxydable 1,3L	-	124,00€

### Spécification

CP340 Modèle: BB25SK. 230V. 1.1A. Vitesse: 17000 et 21000 tr/mn. Capacité: 1.3L. Dimensions (mm): 352(H) x 248(L) x 203(P). Poids: 3.29kg.  
 F228 Modèle: PB25EX. 230 V. 1.1A. Monophasé. 2 vitesses: 17000 et 21000 tr/min. Dimensions (mm): 360(H) x 180(O).  
 CP341 Modèle: BB25SK. 230V. 1.1A. Vitesse: 17000 et 21000 tr/mn. Capacité: 1L. Dimensions (mm): 352(H) x 248(L) x 203(P). Poids: 3.24kg.  
 GF422 Modèle: CB15V. 230V. 6.5A. Vitesse: 1700-18000tr/mn. Capacité: 4L. Dimensions (mm): 539(H)x 371(L)x 371(P). Poids 16.6kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎRONS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS

## Blender cuisine et bar Kitchenaid

Blender cinq vitesses, augmentation progressive de la vitesse évitant ainsi les éclaboussures. Mélange les aliments chauds et les liquides pour réaliser soupes et smoothies, et permet de piler de la glace pour les cocktails dans les bars. Couvercle avec bouchon doseur de 60ml pour une mesure facile et rapide des ingrédients.

- Moteur puissant 550W doté de la commande Intelli-Vitesse
- Pichet sans BPA 1,75L
- Socle en métal coulé
- 5 vitesses
- Bouton spécial Aliments chauds
- Utilisation domestique uniquement

Spécification  
CM763 Modèle : 5KS81585WH. 230V. 550W. Vitesse : 2000 à 11500 tr/mn.  
Dimensions (mm): 419(H)x 229(L)x 216(P). Poids 4,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CM763	Blender 1,75L	0,18€	324,00€



## Blender silencieux Santos

Blender professionnel silencieux permettant de réaliser toutes sortes de cocktails, smoothies, milkshakes ou boissons glacées et pouvant piler des glaçons et fruits congelés de toutes tailles grâce à sa lame TiN. Il est très silencieux grâce à son moteur Brushless (sans charbon) et sa cloche d'insonorisation. Facile à utiliser et à entretenir avec capteur de sécurité pour arrêter le moteur lorsque la cloche est ouverte. 1 blender/2 possibilités : il peut être posé sur un comptoir grâce à sa base facile et rapide à démonter.

- En aluminium poli
- 30 recettes pré-programmées et port USB
- Panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD
- Capteur de sécurité pour arrêt moteur lorsque la cloche est ouverte

Spécification  
DN638 230V. 1500W. 5A. Dimensions (mm): 440,6(H) x 200,3(L) x 247(P). Poids 8,3kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DN638	2,4L	0,38€	1469,00€



## Blenders de cuisine Santos

Blenders polyvalents et efficaces. Ils broient rapidement les cubes de glace et peuvent être utilisés pour les boissons chaudes ou froides. Vitesse de 0 à 15000 tr/mn et impulsion de 18000 tr/mn avec un moteur professionnel puissant et fiable. Utilisation mains libres avec bouchon de remplissage pour ajouter les ingrédients pendant le mélange. Les bols, lames, couvercles et joints de couvercle sont amovibles pour un nettoyage facile. Bols supplémentaires vendus séparément.

- En aluminium et acier inoxydable
- Moteur et système de couplage silencieux
- Couvercle amovible et joint étanche en caoutchouc
- Système de verrouillage du bol et du couvercle Santosafe®
- Bol inox ou co-polyester
- Vitesse variable



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
1 DN637	Blender 4L (Bol co-polyester)	0,09€	1019,00€	DN637 230V. 750W. 9A. Dimensions (mm): 615(H) x 215(L) x 220(P). Poids 12,5kg.
2 DN636	Blender 4L (Bol acier inoxydable)	0,50€	1259,00€	DN636 230V. 750W. 9A. Dimensions (mm): 615(H) x 215(L) x 220(P). Poids 12,5kg.
AD748	Bol de rechange en acier inoxydable 2L	-	404,00€	
DN989	Bol de rechange en co-polyester 4L	-	214,00€	

## Blenders cuisine et bar Waring Commercial

Pour mélanger, émulsifier, réduire en purée de nombreux aliments. Puissant moteur à deux vitesses et fonction Pulse pour une polyvalence maximale. Pichet robuste pour un résultat homogène et régulier, et un tampon en caoutchouc amovible amortissant le bruit et facilitant le nettoyage.

- Pichet 1,4L
- Commutateur à bascule ou contrôle par pavé tactile
- 2 vitesses et fonction Pulse
- Lame en acier industriel
- Conseillé pour 25 à 49 préparations par jour



### Spécification

CP847 Modèle : BB300K. 230V. 3.3A. Vitesse : 16000 et 20100 tr/mn. Capacité : 1.4L. Dimensions (mm): 390(H) x 260(L) x 264(P). Poids : 4.37kg.  
 CP848 Modèle : BB340K. 230V. 3.3A. Vitesse : 16700 et 21700 tr/mn. Capacité : 1.4L. Dimensions (mm): 390(H) x 260(L) x 264(P). Poids : 4.37kg.  
 CP849 Modèle : BB340SK. 230V. 3.3A. Vitesse : 16700 et 21700 tr/mn. Capacité : 1.4L. Dimensions (mm): 390(H) x 260(L) x 264(P). Poids : 4.37kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CP847	Commutateur à bascule   Pichet plastique	0,15€	344,00€
CP848	Pavé tactile   Pichet plastique	0,15€	384,00€
CP849	Pavé tactile   Pichet inox	0,16€	404,00€
HC182	Pichet 1,4L	-	134,00€
HC183	Pichet 1,4L	-	254,00€

## Shaker professionnel Waring

Mixeur / blender professionnel à trois vitesses avec pulse et fonction démarrage / arrêt automatique. Un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable par tête.

- 110W par tête
- 3 vitesses et pulse
- Système de refroidissement par air
- Socle en fonte robuste



### Spécification

GH483 Modèle : WDM120K. 230V. 110W. 0.5A. Dimensions (mm): 524.6(H)x170.8(L)x280.6(P). Poids : 8.09kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GH483	Tête simple	0,33€	725,00€

## Broyeur à glace Caterlite

Obtenez 12 kg de glace pilée par heure avec ce broyeur puissant et compact. Doté de lames en acier inoxydable robustes et d'une grande goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement dans les établissements à forte activité.



- Débit 12kg/h
- Pour les glaçons jusqu'à 2cm<sup>2</sup>
- Bac collecteur en plastique transparent de 3 litres
- Lames en acier inoxydable
- Commutateur manuel à bascule



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CT057	3L de glace pilée	1,20€	77,40€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Mixeur plongeur Quik Stix™ à usage modéré Waring Commercial

Léger, efficace et compact. Ce mixeur convient tout particulièrement aux applications professionnelles à faible densité des cafés et bars, par exemple.

- Moteur de 175 W
- 2 vitesses
- Tube de plongée 150 mm
- Lame en acier inoxydable



### Spécification

J772 Modèle: WSB33XK. 230 V. 175W. 0,8A. Monophasé. 2 vitesses: 15500 et 20500 tr/mn. Longueur du tube 150mm. Longueur du câble 1,8 m. Dimensions (mm): 406(H) x 113(Ø). Poids 1,1kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J772	Utilisation peu intensive	0,05€	93,60€

## Mixeur plongeur sans fil Bolt Waring Commercial

Mixeur puissant et pratique sans fil vous permet de mélanger et mixer facilement jusqu'à 15 litres de préparation. Possède une batterie lithium 12V à charge rapide, un étui de transport et un pied mélangeur de 178mm compatible lave-vaisselle. Idéal pour la restauration mobile ou d'accès au secteur restreint.

- Pied lavable au lave-vaisselle
- Vitesse : 5 000 à 13 000 tr/mn
- Rechargeable
- Livré avec chargeur et étui de transport



### Spécification

CN981 12V. 0,5A. Vitesse : 5 000 à 13 000 tr/mn. Dimensions (mm): 438(H) x 70(L) x 102(P). Poids : 0,9kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CN981	Sans fil	0,04€	354,00€

## Mixeur plongeur Quik Stix™ Plus à usage moyen Waring Commercial

Appareil efficace à usage moyen, conçu pour une multitude d'applications, des mélanges légers aux purées, pour fouetter et émulsionner. Léger, ergonomique et compact, il permet une utilisation contrôlée en toute sécurité.

- Moteur de 350 W
- 2 vitesses
- Tube de plongée inox 254 mm
- Lame en acier inoxydable
- Prise confort en caoutchouc



### Spécification

CB132 Modèle: WSB40K. 230V. 1,5A. 2 vitesses. Dimensions (mm): 569(H) x 127(L) x 140(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CB132	Utilisation semi-pro	0,10€	284,00€

## Mixeurs plongeurs Big Stix™ à usage intensif Waring Commercial

Merveilles techniques de puissance et de polyvalence. Outils incontournables pour toute cuisine professionnelle habituée à la préparation de quantités importantes de sauces, soupes, pâtes à frire et purées. Commandez le mixeur complet avec le tube de plongée, et commandez séparément tout autre tube de longueur différente dont vous pourriez avoir besoin. Montage/démontage simple et rapide. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/mn.

- Moteur 650 W
- Variateur de vitesse 5000 à 18000 tr/mn
- Poignée de sécurité solide
- Tube lavable au lave-vaisselle



### Fouet 25cm pour mixeur Big Stik Waring Commercial

Fouet de 250 mm à fixer sur les mixeurs Big Stik.



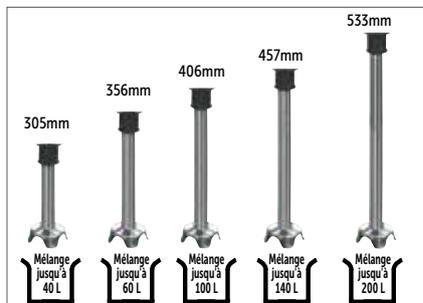
Code	Description	Prix HT
CB133	Fouet 250mm	304,00€

### Support pour mixeur Big Stik Waring Commercial

Support très résistant permettant une utilisation en mains libres. A utiliser avec la gamme de mixeurs Big Stik.



Code	Description	Prix HT
CB134	Support mixeur	144,00€



### Spécification

CR525 Modèle: WSB50K. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 698(H) x 139(L) x 203(P). Poids 3,76kg.  
 CR526 Modèle: WSB55K. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 762(H) x 139(L) x 203(P). Poids 3,88kg.  
 CR527 Modèle: WSB60K. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 812(H) x 139(L) x 203(P). Poids 4,04kg.  
 CR528 Modèle: WSB65K. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 850(H) x 139(L) x 203(P). Poids 4,11kg.  
 CR529 Modèle: WSB70K. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse réglable: 18 000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 927(H) x 139(L) x 203(P). Poids 4,23kg.

Code	Description	Prix HT
CR525	Mixeur tube de plongée 305mm	424,00€
CR526	Mixeur tube de plongée 356mm	434,00€
CR527	Mixeur tube de plongée 406mm	444,00€
CR528	Mixeur tube de plongée 457mm	464,00€
CR529	Mixeur tube de plongée 533mm	564,00€
U612	Tube 305mm	164,00€
U613	Tube 356mm	174,00€
U614	Tube 406mm	184,00€
U615	Tube 457mm	194,00€
U616	Tube 533mm	204,00€

## Mixeurs Dynamix Dynamic

Mini mixeurs professionnels pour vos petites préparations (soupes, purées et sauces). CF257 contient les éléments du pack et un pied détachable facile à nettoyer pouvant être remplacé par le pied blender (GL450 - vendu séparément). CM235 est fourni avec le pied blender permettant d'émulsionner vos préparations en un temps record.

Quatre accessoires de mixeur fournis, dont les lames permettant de hacher et mélanger. Quatre couteaux et disques fournis permettant une grande polyvalence.



- Débit max 220W
- Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min
- Pied en acier inoxydable de 160mm
- Couteau émulsionneur 4 lames

### Spécification

CF257 Modèle: MX052. 230V. 220W. 0.83A. Vitesse variable de 0 à 13000 tr/min. Dimensions (mm) 395(H) x 70(Ø). Poids 990g.  
CM235 Modèle: MX100. 230V. 250W. 0.96A. Vitesse variable jusqu'à 13000 tr/min. Dimensions (mm): 395(H) x 70(Ø). Poids 0.99kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CF257	Pack Dynamix	0,08€	234,00€
2 CM235	Blender Dynamix Turbo	0,04€	264,00€

## Pack Dynashake Dynamic

Le pack Dynashake, grâce à son bol étanche, vous permettra de réaliser vos préparations instantanées, telles que smoothies, milkshakes, cocktails... avec une facilité et rapidité déconcertantes. Le pack Dynashake comprend quatre accessoires : un couteau standard, un couteau émulsionneur 4 lames, un disque batteur et un disque émulsionneur, ainsi qu'un bol gradué d'1L. Pied démontable pour un nettoyage facile.

Joint double lèvres étanche



- Débit max 220W
- Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min
- Pied en acier inoxydable de 160mm
- Couteau émulsionneur 4 lames
- Pied jupe étanche

Quatre accessoires de mixeur fournis, dont les lames permettant de hacher et mélanger. Quatre couteaux et disques fournis permettant une grande polyvalence.



Mélange 1 à 4L

### Spécification

CF258 Modèle: MX054. 200W. 0.83A. Vitesse variable de 0 à 13000 tr/min. Dimensions (mm) Longueur totale: 395(H) x 70(Ø). Poids 1.4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF258	Pack Dynashake	0,08€	354,00€

## Mixeur Junior standard Dynamic

Léger, puissant et facile d'emploi. Purées ou mélanges jusqu'à 25L.

- Moteur 270W
- Pied 225mm en acier inoxydable
- Lames en titanium (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité



Mélange 5 à 25L

### Spécification

CF004 Modèle: JNRS200. 230V. 270W. Vitesse 11000 tr/mn. Dimensions (mm): 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1,7kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF004	Junior standard	0,08€	379,00€

## Mixeur sans fil Dynamic MX160

Mixeur léger permettant de broyer et de mélanger sans contrainte de fil en cuisine. Il dispose d'une poignée ergonomique pour une prise en main confortable et une facilité d'utilisation.

- Débit max 180W
- Pied détachable
- Temps de charge 45mn
- Poignée ergonomique



### Spécification

CM232 Modèle: MX130. 230V. 180W. 0.8A. Vitesse: 10000 tr/mn. Dimensions (mm): 450(H) x 110(L) x 70(P). Poids 1,1kg.

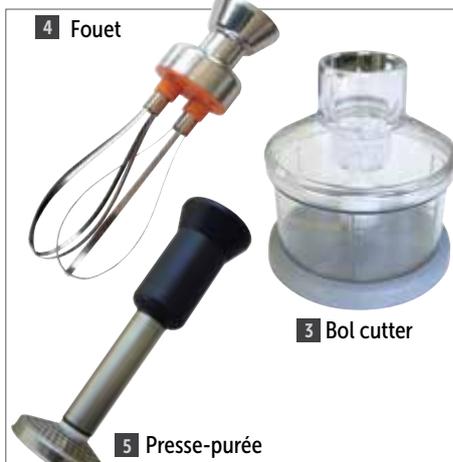
Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CM232	Dynamix sans fil	0,05€	344,00€

# Mixeur plongeant Dynamix Dynamic

Véritable mini-mixeur professionnel doté d'un couteau émulsionneur 4 lames pour mélanger et mixer jusqu'à 4 litres de soupe, sauce et purée. Pied amovible pour un nettoyage facile. Le pack (GH629) comprend le bloc moteur du Dynamix avec un couteau émulsionneur et un accessoire fouet.

- Moteur 220W
- Vitesse variable
- Pied en acier inoxydable 160mm
- Couteau émulsionneur 4 lames
- Appareil maniable et léger

Le pack comprend: bloc moteur, pied mixeur et fouet



Mélange 1 à 4L

Tube de plongée amovible

**Spécification**

CF001 Modèle : MX050. 230V. 0.9A. 200W. Vitesse variable jusqu'à 13000 tr/mn. Dimensions (mm) : 395(H) x 70(Ø). Tube de plongée 160mm. Poids 990g.  
 GH629 Modèle : MF052. 230V. 0.8A. 220W. Vitesse variable 3 000 à 13 000tr/min. Capacité : mélange et fouette 1 à 4L. Comprend bloc moteur avec pied mixeur et accessoire fouet.  
 AD937 Modèle : AC518. Capacité 0.8L. Dimensions (mm): 145(H) x 175(L). Poids 760g.  
 AD938 Modèle : AC516. Capacité 1 à 4 L. Dimensions (mm): 295(H) x 90(L) x 90(P). Poids 500g.  
 AD939 Modèle : AC517. Capacité 1 à 4 kg. Dimensions (mm): 235(H). Poids 95g.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CF001	Dynamix	0,07€	154,00€
2 GH629	Pack Plus Dynamix	0,09€	304,00€
3 AD937	Accessoire bol cutter Dynamix	-	214,00€
4 AD938	Accessoire fouet Dynamix	-	154,00€
5 AD939	Accessoire presse-purée Dynamix	-	234,00€

## Gamme Junior Dynamics

Les appareils de la gamme junior sont légers et maniables. Du modèle standard au modèle combi, ils couvrent sans difficulté tous les besoins pour des préparations jusqu'à 25 litres.

- Moteur 270W
- Pied 225mm en acier inoxydable
- Lames en titane (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité



**Spécification**

CF004 Modèle : JNRS200. 230V. 270W. Vitesse 11000 tr/mn. Dimensions (mm) : 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1,7kg.  
 GF343 Modèle : MX024. 230V. 270W. 1.2A. Vitesse : jusqu'à 11000 tr/mn. Capacité : 5-25L. Dimensions (mm) : 575(L) x 95(Ø). Poids 2kg.  
 CF006 Fouet Junior FT005. 230V. 0.9A. 270W. Vitesse variable 0-2000 tr/mn. Dimensions (mm) : 500(H) x 94(Ø). Longueur du fouet 185mm. Poids 1.4kg.  
 CF005 Junior Plus MX021.V. 230V. 0.9A. 270W. Vitesse variable 0-11000 tr/mn. Dimensions (mm) : 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1.9kg.  
 CF007 Junior Combi MX022. 230V. 0.9A. 270W. Vitesse variable 0-11000 tr/mn. Dimensions (mm) 530(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Fouet 185mm. Poids 2.4kg.  
 GF341 Modèle : AC104. Capacité: 0.8L. Dimensions (mm): 175(L) x 165(Ø). Poids 0.8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF004	Junior standard	0,08€	379,00€
GF343	Junior Plus XL	0,08€	424,00€
CF006	Fouet Junior	0,08€	454,00€
6 CF005	Mixeur Junior Plus	0,12€	489,00€
7 CF007	Combi Junior mixeur et fouet	0,14€	734,00€
GF341	Bol cutter pour CF005 et CF006	-	244,00€

## Mixeur plongeant Master Dynaspeed Dynamic

Puissant mixeur équipé du contrôle de vitesse variable intelligent Dynaspeed pour adapter la vitesse à la texture des mélanges.

- Puissance max de 460W
- Vitesse variable de 3000 à 9500 tr/mn
- Tube de plongée 140mm en acier inoxydable
- Poignée ergonomique
- Couteau Ti-métal



**Spécification**

CF013 MX2000 DSC. 230V. 2.1A. 460W. Dynaspeed 3000-9000 tr/mn. Dimensions (mm) 720(H) x 122(Ø). Tube de plongée 410 x 122(Ø)mm. Poids 3,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF013	Master Dynaspeed	0,14€	644,00€

Mixeur 40 à 100L

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Master combi Dynamic

Un seul bloc moteur puissant compatible avec six accessoires individuels (vendus séparément). Cette solution évolutive et économique offre l'avantage de pouvoir étoffer dans le temps votre parc matériel sans changer de bloc moteur. Tous les accessoires sont lavables au lave-vaisselle.



- Puissance maxi : 600W
- 8 accessoires s'adaptant au même bloc moteur
- Vitesses de 100 à 9500 tr/min\*
- Accessoires en acier inoxydable

### Spécification

AD281 Modèle: Bloc moteur BM 2000 AC001. 230V. 600W. 2,1A. Vitesse maxi 10500 tr/mn. Dimensions (mm) : 350(H) x 122(Ø). Poids 2,7kg.  
 AD283 Modèle: Fouet F90 AC003. Capacité de 5 à 20L. Vitesse de 300 à 900 tr/mn. Longueur du fouet 245mm. Poids 0,9kg.  
 AD282 Modèle: Mixeur M90 AC002. Capacité de 20 à 100L. Vitesse jusqu'à 9500 tr/mn. Longueur du pied 410mm. Poids 1kg.  
 AD287 Modèle: Pied presse-purée AP 90 AC004. Capacité 30kg. Vitesse de 100 à 600 tr/mn. Longueur du pied presse-purée 420mm. Poids 1,9kg.  
 AD286 Modèle: Fouet mélangeur FM92 AC202. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 420mm.  
 AD284 Modèle: Fouet mélangeur FM90 AC200. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 600mm.  
 AD285 Modèle: Fouet mélangeur FM91 AC201. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 700mm.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 AD281	Bloc moteur	0,11€	514,00€
2 AD283	Fouet F90	-	304,00€
3 AD282	Mixeur M90	-	234,00€
4 AD287	Pied presse-purée AP 90.	-	534,00€
5 AD286	Fouet mélangeur FM92	-	564,00€
AD284	Fouet mélangeur FM90	-	574,00€
AD285	Fouet mélangeur FM91	-	614,00€



## Mixeur MX91 monobloc Dynamic

Mixeur puissant, idéal pour les soupes, sauces et mayonnaises jusqu'à 100 litres. Pied en aluminium recouvert d'acier inoxydable pour un appareil résistant, hygiénique et léger.

- Puissance maxi 500W
- Vitesse de 9500 tr/mn
- Pied en aluminium 410mm
- Lames titane (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité



### Spécification

K472 Modèle: Maxi Mixeur MX91. 230V. Puissance maxi : 500W, puissance nominale : 450W. 1,5A. Vitesse: 9500 tr/min. Dimensions (mm) : 715(H) x 110(Ø). Poids 3,5kg.

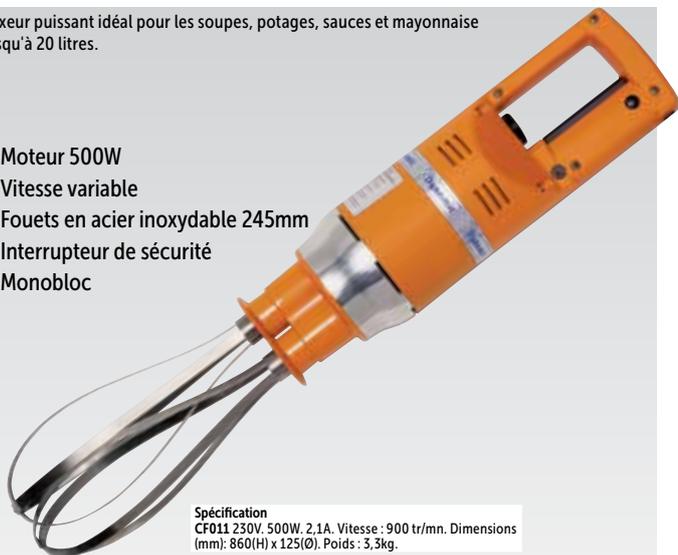
Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
K472	Mixeur MX91 monobloc	0,16€	434,00€



## Fouet Master vitesse variable Dynamic

Mixeur puissant idéal pour les soupes, potages, sauces et mayonnaise jusqu'à 20 litres.

- Moteur 500W
- Vitesse variable
- Fouets en acier inoxydable 245mm
- Interrupteur de sécurité
- Monobloc



Spécification  
 CF011 230V. 500W. 2,1A. Vitesse : 900 tr/mn. Dimensions (mm) : 860(H) x 125(Ø). Poids : 3,3kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF011	Fouet vitesse variable	0,14€	764,00€



## Mixeur Senior standard Dynamic

Les appareils de la gamme Dynamic Senior sont puissants et polyvalents : une seule vitesse pour mixer de grandes quantités de préparation.

- 300W
- Vitesse fixe de 9000 tours/mn
- Lame Titanium
- Peut mixer de 20 à 40L



Spécification  
 CF008 PMX 98 Standard MX007. 220-240V. 1,36A. 350W. Vitesse 9500tr/mn. Dimensions (mm) 600(H) x 97(Ø). Longueur du tube 300mm. Poids 2,4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF008	Mixeur monobloc Senior	0,11€	614,00€



# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS



## Mixeur Senior Dynamic

Le PMDH 250 avec pied démontable 1/4 de tour, léger et maniable, est un appareil puissant. Il pulvérise en un rien de temps, 40 litres de potage de légumes cuits.

- Puissance max 350W
- Vitesse variable 0 à 9500 tr/mn
- Pied mixeur démontable 300mm
- Couteau Ti-métal facile à démonter

**Spécification**  
CF009 Modèle : MX006. 230V. 1,36A. 350W. Vitesse variable jusqu'à 0 - 9500 tr/mn. Dimensions (mm) 640(H) x 97(Ø). Longueur tube 300mm. Poids 2,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF009	Mixeur Senior	<b>0,10€</b>	<b>614,00€</b>



## Packs Master Dynamic

La gamme Master permet de mixer jusqu'à 100L, de travailler au fouet jusqu'à 20L et de réduire en purée jusqu'à 30kg sans aucun problème. Fouets éjectables et pied et presse-purée démontables pour un nettoyage facile. Mixeur seul (CF014) ou mixeur et fouet (CF015) ou mixeur-fouet et presse-purée (CF016).

- Moteur 500W
- Vitesse variable
- Mixeur 410mm, fouet 245mm, presse-purée 420mm
- Témoin de mise sous tension
- Bouton pour un travail par impulsion ou en continu
- Accessoires interchangeables
- Pied démontable
- Pour une utilisation intensive



**Spécification**  
CF014 MDH2000 Plus. 230V. 2,1A. 500W. Vitesse variable 3000-9500 tr/mn. Dimensions (mm) 720(H) x 122(Ø). Longueur tube 410mm. Poids 3,7kg.  
CM237 Modèle : MX120. 230V. 2,2A. 500W. Vitesse 3000-9500 tr/mn. Dimensions (mm): 720(H) x 122(L). Poids 4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CF014	Mixeur	<b>0,15€</b>	<b>754,00€</b>
2 CM237	Turbo Blender Master	<b>0,27€</b>	<b>904,00€</b>



## Mixeur Senior XL Dynamic

Mixeur avec pied XL en acier inoxydable qui permet de travailler dans des marmites plus profondes. Robuste, puissant et très maniable, facile à nettoyer, avec couteau Ti-métal. Le joint à double lèvre crée une meilleure étanchéité au niveau de la fixation du pied.

- Puissance max 350W
- Pied mixeur détachable
- Couteau Ti-métal
- Facile à nettoyer
- Double isolation



**Spécification**  
GF348 Modèle : MX016. 230V. 350W. 1,5A. Vitesse : 0 à 9500 tr/mn. Capacité : 20-40L. Dimensions (mm): 695(L) x 95(Ø). Poids 2,6kg.  
AD287 Modèle : Pied presse-purée AP 90 AC004. Capacité 30kg. Vitesse de 100 à 600 tr/mn. Longueur du pied presse-purée 420mm. Poids 1,9kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 GF348	Mixeur Senior XL	<b>0,11€</b>	<b>534,00€</b>
4 AD287	Pied presse-purée AP 90.	-	<b>534,00€</b>



## Batteur mélangeur K5 Kitchenaid

Modèle professionnel très résistant avec anneau verseur protecteur transparent pour cuve. Fourni avec un batteur plat, un crochet à pâte, un fouet inox.

**+ DE CHOIX**

- Moteur 315W
- Cuve en acier inoxydable de 4,8L
- 10 vitesses
- Monte et baisse de cuve par commande à poignée
- Bouton de réinitialisation



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J498	K5 Blanc 4,8L	<b>0,48€</b>	<b>744,00€</b>
DY422	K5 Noir 4,8L	<b>0,48€</b>	<b>744,00€</b>
DN677	K5 Rouge 4,8L	<b>0,48€</b>	<b>744,00€</b>

Spécification  
K5 230V, 315W, 1,4A. Vitesse : 40-200 tr/mn.  
Dimensions (mm): 411(H) x 264(L) x 338(P). Poids 12kg.

## Accessoires pour tous les modèles Kitchenaid



Code	Description	Prix HT
1 AD293	Cylindres supplémentaires pour F661	<b>134,00€</b>
2 AD296	Presse à fruits et légumes pour mixeurs	<b>144,00€</b>
3 N241	Accessoire à saucisses (à utiliser avec le J501)	<b>49,50€</b>
4 AD295	Plateau pour aliments pour mixeur (à utiliser avec le AD296)	<b>124,00€</b>

Code	Description	Prix HT
5 N245	Machine à pâtes pour J498/J401.	<b>264,00€</b>
6 AD294	Pack d'accessoires comprenant J501, AD296, F661.	<b>379,00€</b>
7 AD298	Accessoire crème glacée pour mixeur	<b>184,00€</b>

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎRONS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Batteurs multifonction à bol relevable Kitchenaid



Le batteur KitchenAid le plus puissant et le plus silencieux possède un bol en acier inoxydable de 6,9L avec une poignée en J qui permet de maîtriser les mélanges lourds. Avec son moyeu puissant pour les accessoires, son verseur/protecteur et son moteur 500W avec engrenages en métal, ce robot robuste peut transformer de grandes quantités d'ingrédients tout en étant très silencieux. Cet appareil est capable de mélanger 19 blancs d'œufs, 1,9L de crème fouettée, 4,5 kg de préparation à gâteau, 3,8 kg de pâte et 3,6 kg de purée de pommes de terre.

- Bol en acier inoxydable 6,9L
- Moteur 500W robuste à transmission directe
- Levage manuel du bol
- Poignée en J
- Verseur/protecteur
- Moyeu puissant pour les accessoires
- Fouet en acier inoxydable
- Batteur plat et crochet pétrisseur recouverts de plastique nylon
- Boutons de commande en métal usiné



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CA986	Blanc 6,9L	0,59€	964,00€
2 CA987	Rouge 6,9L	0,59€	964,00€

Spécification  
230V. 500W. 4,3A. Vitesse: 40- 200 tr/mn. Capacité bol 6,9L. Dimensions (mm): 417(H)x 287(L)x 371(P). Poids : 12,2kg.

## Batteurs professionnels Kitchenaid



Batteur Kitchenaid ultra performant et silencieux au design arrondi, surface lisse, avec bol relevable conçu pour les mélanges lourds. Bol 6,9 litres avec poignée en J. Moteur 325 watt. Fourni avec 3 accessoires lavables au lave-vaisselle. Ce batteur permet de monter 19 blancs en neige, fouetter 1,9L de crème, mélanger 4,5kg de préparation, 3,8kg de pâte et 3,6kg de purée.

- Bol en acier inoxydable 6,9L
- Grille de protection et interrupteur d'arrêt de sécurité
- Corps entièrement métallique
- Batteur plat, fouet et crochet à pâte en acier inoxydable
- Poignée en J



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 CB575	Blanc 6,9L	0,52€	1189,00€
4 CB576	Rouge empire 6,9L	0,52€	1189,00€

Spécification  
230V. 325W. 2,1A. 40-200tr/mn. Capacité du bol : 6,9L. Dimensions (mm): 417(H)x 371(L)x 287(P). Poids 13kg.

## Batteur K45 Kitchenaid



Puissant et silencieux, moteur à entraînement direct. Solide, stable et très robuste. Châssis aux formes arrondies pour un nettoyage facile et une utilisation sans danger. Fourni avec batteur plat, fouet et crochet à pâte.

- Bol de 4,28L
- Moteur 275W
- 10 vitesses de 58 tr/mn à 220 tr/mn

Pour utilisation peu intensive

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J400	4,28L	0,42€	504,00€

Spécification  
K45 230 V, 275W, 1.1A, Vitesse 58 - 220tr/min. Dimensions (mm) : 333 (H) x 358 (L) x 221(P). Poids 10.45kg.

## Pétrins à spirale Gastro-M



Pétrins professionnels à têtes fixes pour pizzerias et boulangeries. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement homogène en peu de temps. La cuve, la spirale, l'axe central et la protection de cuve sont en acier inoxydable. Système de transmission particulièrement silencieux. Machines livrées avec un coupe-pâte.

Spécification  
DS187 230V, 370W. Dimensions (mm): 705(H) x 395(L) x 625(P)  
DS188 230V, 750W. Dimensions (mm): 795(H) x 415(L) x 735(P). Poids 65kg.  
DS189 230V, 750W. Dimensions (mm): 795(H) x 415(L) x 735(P). Poids 75kg.  
DS190 400V, 750W. Dimensions (mm): 935(H) x 540(L) x 825(P). Poids 95kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DS187	7L	1,80€	1019,00€
DS188	16L	2,68€	1249,00€
DS189	22L	2,80€	1309,00€
DS190	41L	4,20€	2029,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# Batteurs planétaires Buffalo



Appareils non adaptés pour les pâtes à pain et pâtes à pizza. Attention bien respecter les capacités indiquées. Batteurs fiables à usage intensif adaptés pour les restaurants et cantines. Corps entièrement en métal résistant pour faciliter le nettoyage et l'utilisation du monte et baisse de cuve. Arrêt de sécurité s'active si la cuve ou l'écran de protection ne sont pas bien en place. Livrés avec cuve, fouet, crochets et palette. Cuve lavable au lave-vaisselle.



- 3 vitesses réglables
- Equipés d'un monte et baisse de cuve
- Coupe-circuit de sécurité et prévention de surcharge
- Ecran de protection
- Livrés avec cuve inox, fouet, crochets et palette

**Spécification**

GL190 230V. 550W. 2,4A. 3 vitesses : 91, 200 et 330 tr/mn. Capacité 2kg de farine / 3kg de pâte. Dimensions (mm): 610(H) x 395(L) x 395(P). Poids 36kg.  
 GL191 230V. 1,1kW. 4,8A. 3 vitesses : 97, 220 et 316 tr/mn. Capacité 5kg de farine / 7,5kg de pâte. Dimensions (mm): 794(H) x 558(L) x 555(P). Poids 92kg.  
 GJ461 230V. 1,5kW. 10A. 3 vitesses: 91, 166 et 282 tr/mn. Capacité 7,5kg de farine / 11,3kg de pâte. Dimensions (mm): 1030(H) x 540(L) x 570(P). Poids 170kg.  
 GD891 Dimensions (mm): 445(H)x 440(L)x 458(P). Poids 9kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GL190	Batteur 9L	1,44€	874,00€
2 GL191	Batteur 20L	3,68€	1099,00€
3 GJ461	Batteur de sol 29L	6,40€	2089,00€
4 GD891	Rehausse 445mm pour GL190 et GL191	-	154,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Hachoir à viande Caterlite

Machine facile à utiliser fournie avec trois disques : épais, moyen et fin. Fonction marche arrière pour les viandes les plus difficiles. Pieds anti-dérapants pour une meilleure stabilité. Simple interrupteur marche / arrêt.

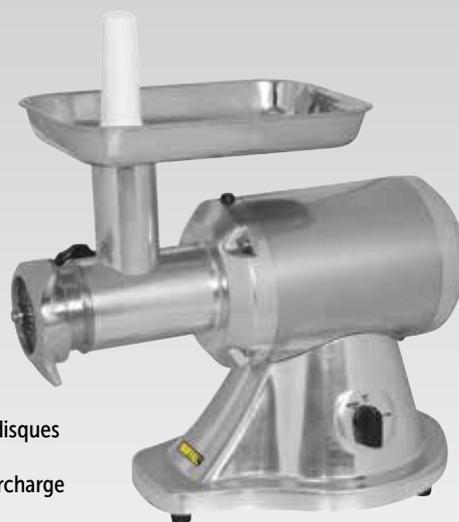


- Moteur de 350 W
- Débit maximal 113 kg/h
- Facile à nettoyer

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
CB943	350W	0,24€	174,00€	CB943 230V. 1.5A. Dimensions (mm): 430(H) x 420(L) x 170(P). Poids 6kg.

## Hachoir à viande professionnel Buffalo

Hachoir avec trémie en inox, moteur de précision doté d'un ventilateur de refroidissement. Fonction d'inversion pour les viandes particulièrement grosses.



- Moteur 800W
- Débit maximum 250kg/h
- Trémie en acier inoxydable
- Fourni avec deux disques de 6mm et 8mm
- Protection anti-surchage

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
CD400	Hachoir 800W	1,04€	654,00€	CD400 230V. 800W. 3.64A. Débit maximum de 250kg/h. Dimensions (mm): 410(H)x 517(L)x 328(P). Poids 24,5kg.

## Hachoir à viande Santos

Hachoir à viande professionnel, conforme aux normes HACCP, pour tout type de viande, dont les grosses pièces. Idéal pour les hamburgers, les saucisses et pâtés. Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle. Livré avec 3 disques de 3mm, 4,5 mm et 8 mm.



- Moteur 650W
- Hachoir en acier inoxydable
- Débit moyen : 160 kg/heure
- Bouton d'inversion du sens de rotation

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
DN639	650W	0,72€	984,00€	DN639 230V. 650W. 3.5A. Dimensions (mm): 420(H) x 260(L) x 330(P). Poids 18kg.

## Machine manuelle à steaks hachés Buffalo

Machine à steaks hachés manuelle en alliage d'aluminium. Facile à nettoyer, elle permet de fabriquer des steaks hachés de taille et de forme uniformes. Pour la fabrication artisanale. Le support d'alimentation supérieur contient des ronds de papier sulfurisé (non fournis) pour séparer les steaks de manière pratique.



Code	Description	Prix HT	Spécification
CE225	Taille du steak haché 100mm.	204,00€	CE225 Taille du steak haché 100mm. Dimensions (mm) 270(H) x 280(L) x 280(P). Poids 4,7kg.

## Poussoir à saucisses horizontal Buffalo

Appareil à fonctionnement manuel doté de quatre tubes de tailles différentes pour fabriquer des chipolatas, des saucisses de différentes tailles de façon artisanale. A utiliser à domicile, dans un restaurant ou un magasin de produits de la ferme.



- Capacité 5L
- Cylindre en acier inoxydable
- Manivelle 2 vitesses
- Facile à nettoyer
- Utilisation ambidextre

Code	Description	Prix HT	Spécification
G789	4 tubes de 185 mm (13, 20, 30 et 36 mm Ø).	324,00€	G789 Débit 5kg environ pour 5L. Dimensions (mm): 200(H) x 740(L) x 310(P). Poids 10,5kg.

## Couteau à kebab en métal Rite Price

La lame à disque en acier inoxydable durci amovible coupe la viande en quelques secondes. Manche en métal ou plastique. Transformateur et cordons fournis. La lame doit toujours être détachée du manche pour le nettoyage (ne jamais immerger le manche dans l'eau). Pour une utilisation peu intensive uniquement.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
CF239	Métal - lame 80mm	0,04€	594,00€	CF239 28V. 75W. 2A. Dimensions (mm): manche: 210(H) x 47(Ø). Lame: 80(Ø). Logement de lame: 85(L) x 90(P). cordon d'alimentation 2.2m. Transformateur: 176(H) x 123(L) x 82(P). cordon d'alimentation 1.9m. Poids 1 kg.
AD733	Lame de rechange pour CF239	-	32,40€	

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Sacs sous vide Vogue

Sacs sous vide transparents prêts à utiliser, adaptés à la congélation, réfrigération, au micro-ondes et au bain-marie. Plage de température -18°C à 100°C. Convient pour une utilisation avec les machines à emballer sous vide.



Code	Description	Qté	Prix HT
CL196	150 x 350mm	100	<b>14,90€</b>
CL197	200 x 300mm	100	<b>16,90€</b>
CL198	250x350mm	100	<b>24,40€</b>
CL199	300x350mm	100	<b>29,90€</b>



## Turbine à glace 1,5L Buffalo

Machine de grande capacité avec compresseur intégré et affichage LED de la température. Parfaite pour la fabrication de crème glacée, sorbet ou de yogourt glacé.



- Capacité 1,5L
- Débit maximum 1,5L/30mn
- Cuve amovible antiadhésive

Spécification  
DM067 230V/50Hz. 150W. 0.7A. Dimensions (mm): 245(H) x 402(L) x 281(P). Poids 12.2kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DM067	1,5L	<b>0,49€</b>	<b>324,00€</b>
AD978	Cuve de rechange	-	<b>20,90€</b>

## Machine sous-vide à cloche Buffalo

Machine facile à utiliser pour mettre sous vide la plupart des aliments et liquides. Machine idéale à utiliser en complément d'un bain-marie. La cloche de visualisation permet aux utilisateurs de voir et contrôler l'emballage de leur produit. Soudure instantanée. NB : le remplacement de la barre de soudeuse n'est pas couvert par la garantie.



- Acier inoxydable
- Ecran digital
- Mise sous vide et soudure réglables
- Cloche de visualisation

Spécification  
GF439 230V. 630W. 2.7A. Capacité : jusqu'à 8.4L. Taille des sacs maxi : 300(L)x350(P)mm. Dimensions internes (mm) : 110(H)x300(L) x350(P). Dimensions (mm) : 378(H)fermé, 586(H)ouvert x 359(L) x 429(P). Poids 23kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GF439	Largeur de soudure 300mm	<b>0,98€</b>	<b>1039,00€</b>



## Turbine à glace 2L Buffalo

Turbine à glace de qualité professionnelle qui élimine la nécessité de pré-réfrigérer la cuve, réel gain de temps de préparation. Construction en acier inoxydable avec compresseur intégré. Le faible encombrement permet une utilisation de comptoir.



- Capacité 2L
- Débit max 2L/30mn
- Cuve amovible antiadhésive

Spécification  
CM289 230V. 180W. 8A. Plage de température : -35°C à -18°C. Réfrigérant: R600a. Dimensions (mm): 362(H) x 272(L) x 315(P). Poids 12.3kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CM289	2L	<b>0,48€</b>	<b>404,00€</b>

## Sacs d'emballage sous vide Vogue

Sacs d'emballage sous vide gaufrés prêts à sceller, pour la congélation, la réfrigération, le micro-ondes et l'ébullition. Plage de température de -18°C à +100°C. Épaisseur : côté lisse 75 µ, côté gaufré 90 µ. Sacs adaptés pour toutes nos machines de mise sous vide.



Code	Description	Qté	Prix HT
DM880	150mm x 350mm (gaufré)	50	<b>11,40€</b>
DM881	200mm x 300mm (gaufré)	50	<b>12,90€</b>
DM882	250mm x 350mm (gaufré)	50	<b>17,90€</b>
DM883	300mm x 400mm (gaufré)	50	<b>22,90€</b>

## Rouleau de sacs sous vide (distributeur) Buffalo

Sacs d'emballage sous vide gaufrés pouvant être découpés à la dimension voulue en fonction des besoins. Convient pour la congélation, réfrigération, le micro-ondes et l'ébullition. Compatibles avec toutes nos machines d'emballage sous vide. Résistants à des températures entre -18 et +100 ° C.



Code	Description	Prix HT
GF427	Rouleau distributeur (gaufré) avec lame 200mm x 15m	<b>15,40€</b>
GF428	Rouleau distributeur (gaufré) avec lame 300mm x 15m	<b>20,40€</b>

## Soudeuse Buffalo

Soudeuse conçue pour sceller tous types de sachets. Temps de soudure rapide et utilisation facile. Convient pour une utilisation alimentaire. Facile à nettoyer et à entretenir.



- Soudure facile et rapide de sachets
- Temps de soudure réglable selon l'épaisseur des sachets
- Corps métallique solide et durable

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GJ459	Soudeuse 300mm	<b>0,12€</b>	<b>124,00€</b>

Spécification  
GJ459 230V. 300W. 1.3A. Dimensions (mm): 235(H) x 430(L) x 85(P).

## Machine sous-vide inox Buffalo

Machine sous-vide / soudeuse robuste pour conserver et prolonger la durée de vie des aliments. Ne convient pas aux liquides. A utiliser uniquement avec des sacs sous-vide gaufrés.



- Construction acier inoxydable
- Protection contre l'oxygène, l'humidité et la congélation
- Fonctions mise sous-vide accélérée et soudure manuelle
- Mise sous-vide douce pour protéger les aliments délicats

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CN514	Largeur de soudure 300mm	<b>0,14€</b>	<b>214,00€</b>

Spécification  
CN514 230V. 130W. 0.57A. Puissance d'aspiration: 15L/mn. Largeur de soudure max 300mm. Dimensions (mm): 125(H) x 400(L) x 265(P). Poids 3.5kg.

## Déshydrateur Buffalo

Déshydrateur en acier inoxydable de haute qualité et robuste. Commandes numériques faciles à utiliser. Permet de sécher de nombreux types d'aliments, notamment des herbes et épices, des légumes, des fruits, de la viande et du poisson. Peut également être utilisé pour faire lever du pain.



- Construction robuste en acier inoxydable
- 10 plateaux inox amovibles
- Panneau de commande numérique convivial
- Flux d'air assisté par ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur
- Porte à charnières vitrée
- Minuterie 24h
- Température max 75°C

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CS950	10 plateaux	<b>0,86€</b>	<b>305,00€</b>

## Machine sous-vide utilisation peu intensive Caterlite

Prolongez la durée de vie et la valeur nutritive de vos produits alimentaires et gagnez du temps en faisant vos préparations avant le coup de feu. Ne convient pas aux liquides. Utilisation uniquement avec des sacs sous vide gaufrés - nous conseillons les sacs ou rouleaux sous vide Vogue gaufrés.



- Préserve et prolonge la durée de vie des aliments
- Protection contre l'oxygène, l'humidité et la congélation
- Fonction soudure indépendante

Spécification  
CN515 230V. 110W. 0.48A. Puissance d'aspiration 9L/mn. Largeur de soudure max 300mm. Dimensions (mm): 86(H) x 357(L) x 148(P). Poids 1.4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CN515	Largeur de soudure 300mm	<b>0,06€</b>	<b>72,00€</b>

## Machines à emballer sous vide Buffalo

Faites des économies et limitez le gaspillage grâce à ces machines innovantes et rentables. Préparez les aliments à l'avance pour gagner du temps lors des périodes d'affluence. A utiliser avec les sacs sous-vide Vogue.



- Structure aluminium
- Protège de l'oxygène, de l'humidité et des brûlures de congélation.
- Elimination quasi totale des poches d'air grâce aux sillons.
- Minuterie facile à utiliser
- Facile à nettoyer

Spécification  
CC770 230V. 300W. 13A. Convient pour les sacs jusqu'à 300mm de large. Dimensions (mm): 94(H) x 400(L) x 192(P).  
CC771 230V. 300W. 1.3A. Convient pour les sacs jusqu'à 400mm de large. Dimensions (mm): 94(H) x 500(L) x 192(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CC770	Pour sacs de 300mm de large	<b>0,19€</b>	<b>344,00€</b>
CC771	Pour sacs de 400mm de large	<b>0,21€</b>	<b>534,00€</b>

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Presse-agrumes classique Santos

Idéal pour une production en continu. Le moteur à haute vitesse extrait la quantité maximale de jus. Pour presser les oranges, citrons, citrons verts ou pamplemousses (uniquement les agrumes). Bloc moteur étanche.



- Bol 795ml
- Base en alliage aluminium
- 3 tailles d'ogives
- Débit maxi 30L/h.

**Spécification**  
K275 Modèle: 11. 230 V. 130W. 0.6A. Monophasé. Vitesse 1500 tr/min. Dimensions (mm): 350(H) x 200(L) x 300(P). Poids 5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
K275	Jaune	0,23€	325,00€

## Presse-agrumes classique Santos

Idéal pour une production en continu. Le moteur à haute vitesse extrait la quantité maximale de jus.



- Cuve en plastique 795 ml
- Débit 30L/h
- Base en alliage aluminium
- Fourni avec 3 ogives de taille différente
- Bloc moteur hermétique

**Spécification**  
K276 Modèle: 11. 230 V. 130W. 0.6A. Monophasé. Vitesse 1500Ltr/min. Débit 30L/h. Dimensions (mm): 350(H) x 200(L) x 300(P). Poids 5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
K276	Chrome	0,23€	404,00€

## Presse-agrumes automatique Santos

Presse-agrumes facile et rapide à utiliser avec un moteur silencieux. La passoire perforée amovible fournit une filtration optimale de la pulpe, tandis que le déflecteur métallique évite toute éclaboussure. Toutes les pièces sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Toutes les pièces en contact avec les fruits sont en acier inoxydable 18/10. Bac récepteur amovible.



- Levier de marche / arrêt
- Facile à nettoyer
- Débit maxi 30L/h

**Spécification**  
K273 Modèle: 10. 230 V. 230W. 1A. Vitesse : 1500 à 1800 tr/mn. Monophasé. Dimensions (mm): 380(H) x 200(L) x 300(P). Poids 10kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
K273	Presse-agrumes automatique gris	0,40€	524,00€

## Presse-agrumes 70 Evolution Santos

Produisez des jus de fruits frais rapidement et facilement en interne grâce à ce presse-agrumes à haut débit avec un système de débrayage breveté. Ogive et bol amovibles pour un nettoyage facile. Le bec verseur haut permet d'utiliser des pichets et des verres hauts. Bac récepteur amovible.



- Action centrifuge efficace
- Ogive hélicoïdale haute performance
- Débit maxi 50L/h
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
CE356 Modèle: Evolution 70A. 230V. 275W. 2,1A. Vitesse : 1500 à 1800 tr/mn. Dimensions (mm): 490(H) x 240(L) x 400(P). Poids 13,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CE356	Presse-agrumes à levier	0,54€	724,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Centrifugeuse Waring Commercial

Extrait rapidement et facilement le jus, sans pulpe, des légumes, des fruits, des herbes, etc. Pièces amovibles lavables au lave-vaisselle. Enveloppe en copolyester sans BPA facile à nettoyer. La « base gyro » élimine pratiquement toutes les vibrations lors de l'utilisation. Convient pour les petits établissements. Pour presser les citrons, utilisez l'accessoire prévu à cet effet (DL269 - vendu séparément).

**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**



- Moteur à induction puissant 330W
- Disque de coupe en acier inoxydable
- « Base gyro » brevetée
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
CE380 Modèle: 6001X. 230V. 330W. 4.3A. Vitesse 3600 tr/mn. Jus/min (environ): Pomme 355ml, Carotte 591ml, Céleri 532ml, Tomate 444ml. Goulotte d'alimentation (mm): 50x32. Dimensions (mm): 310(H) x 230(L) x 230(P). Poids 5,2kg.  
DL269 Modèle: PCA45. Vitesse 300tr/mn. Dimensions (mm): 125(H) x 235(L) x 203(P). Poids 1.86kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CE380	Centrifugeuse	0,26€	524,00€
DL269	Accessoire presse-agrumes	-	92,70€

## Centrifugeuse haut débit Santos

Le moteur silencieux, mais puissant, produit plus de 1,5 litres de jus de pomme par minute. Grâce à la goulotte d'alimentation extra large, vous n'avez plus besoin de couper les fruits en petits morceaux. Possède le système Ezy-Clean™ avec bol, panier et couvercle amovibles et un grand panier à passoire fine. Parfait pour réaliser des jus de fruits frais devant les clients.

- Moteur 600W
- Bol et lames en acier inoxydable
- Débit maxi 100L/h
- Ejection automatique de la pulpe
- Goulotte d'alimentation extra large
- Hauteur du bec de 200mm parfaite pour les pichets



**Spécification**  
E073 Modèle: 50. 230 V. 600W. 3.3A  
Dimensions (mm): 450(H) x 260(L) x 470(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
E073	Centrifugeuse N°50	0,64€	1239,00€

## Centrifugeuse professionnelle Santos

Centrifugeuse professionnelle avec moteur asynchrone, exceptionnellement puissant, et un panier de centrifugation inox amovible pour un enlèvement rapide et facile de la pulpe. Pour le jus de fruits et légumes, idéal pour une utilisation dans les bars jus et smoothies, restaurants, cafés et magasins d'aliments naturels et diététiques.



- Moteur 1,3kW
- Débit max 100L/h
- Couvercle en aluminium avec goulotte d'introduction de large diamètre (68mm)
- Disque de râpe acier inox Ø 165mm

**Spécification**  
CG330 Modèle: 28A. 230V. 1.3kW. 5.6A. Vitesse: 3000 à 3600 tr/mn. Débit max: jusqu'à 100L/h. Dimensions (mm): 510(H)x 320(L)x 480(P). Poids: 24kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CG330	Centrifugeuse professionnelle No. 28	0,96€	2239,00€

## Centrifugeuse Miracle Edition Santos

Centrifugeuse puissante, robuste et facile à nettoyer, c'est l'outil incontournable des bars à jus. L'édition Miracle offre une grande efficacité et est adaptée à une utilisation intensive. Filtration parfaite pour un jus de grande qualité: grand panier avec tamis très fin. Goulotte d'introduction extra large (80 mm de Ø), panier amovible et bec de 228mm de haut. Livrée avec poussoir alimentaire, brosse de nettoyage et bac récupérateur.



- Puissant moteur centrifuge 1,3 kW
- Débit max 140L/h
- Corps en acier inoxydable et aluminium durable
- Cuve et panier avec tamis en acier inoxydable zone alimentaire
- Goulotte d'introduction extra large
- Coupe-circuit de sécurité
- Hauteur du bec 228 mm permettant de remplir les pichets

**Spécification**  
GH739 Modèle: 68. 230V. 1300W. Vitesse: 3000 tr/mn. Hauteur du bec: 228mm. Dimensions (mm): 606(H)x 330(L)x 562(P). Poids: 25kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GH739	Centrifugeuse N°68	1,00€	2189,00€

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Râpe à fromage électrique Santos

Râpe électrique puissante avec moteur silencieux et interrupteur de sécurité. Convient pour les noix, fruits secs, le chocolat et le fromage. Base facile à nettoyer, tout comme les accessoires amovibles lavables au lave-vaisselle. Idéale pour les supermarchés, pizzerias et pâtisseries.

- Moteur 600W
- Capacité du tiroir 800g
- Peinture anti-bactérienne.
- Fournie avec un disque à râper de 3mm.



### Spécification

CF600 Modèle: 02A. 230V. 600W. 3,5A. IP44. Vitesse 1500 tr/mm. Capacité 800g (capacité du tiroir). Débit maxi 50kg/h. Dimensions (mm): 360(H) x 250(L) x 420(P). Poids 14,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CF600	Râpe 50kg/h	0,04€	724,00€

## Trancheur à viande Caterlite

Trancheur à viande pour une utilisation peu intensive. Lame en acier inoxydable de 190mm, amovible pour faciliter le nettoyage. Silencieux. Épaisseurs de coupe réglable. Livré avec deux lames amovibles en acier inoxydable.

- Moteur 200W
- Pieds ventouse pour la stabilité
- Épaisseur de coupe réglable jusqu'à 15mm
- Interrupteur de sécurité lumineux On/Off



### Spécification

GH489 230V. 200W. 0.65A. Dimensions (mm) : 275(H)x 375(L)x 255(P). Poids 4,1kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GH489	Lame de 190mm	0,17€	104,00€

## Trancheuses à jambon Buffalo

Coupe exceptionnelle pour les gros volumes de viandes cuites et froides. Le chariot pour les aliments est monté sur roulements à billes pour une action de glisse sans à-coups. Contrôle de l'épaisseur grâce au bouton situé sur le côté. Fonctionnement à courroie.

- Structure en aluminium anodisé
- Épaisseur de coupe réglable
- Aiguiser de lame intégré
- Kit de retrait de lame pour un nettoyage facile



### Spécification

CD277 230V. 120W. 0.9A. Dimensions (mm) : 457(H) x 445(L) x 445(P). Poids 16kg.  
 CD278 230V. 120W. 0.9A. Dimensions (mm) : 485(H) x 452(L) x 437(P). Poids 17,5kg.  
 CD279 230V. 180W. 1.23A. Dimensions (mm) : 585(H) x 500(L) x 450(P). Poids 26kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD277	Trancheuse - lame de 220 mm	0,64€	354,00€
CD278	Trancheuse - lame de 250mm	0,66€	414,00€
CD279	Trancheuse - lame de 300mm	1,04€	624,00€

# Coupe-légumes en continu Buffalo

Coupe-légumes polyvalent à grande vitesse pour râper, émincer, couper en julienne, etc. Modèle ergonomique pour une utilisation confortable. Equipé de 2 orifices d'alimentation, l'un cylindrique pour des résultats uniformes et l'autre en demi-lune pour un débit plus rapide. Coupe-circuit de sécurité lorsque le couvercle est enlevé. Disques vendus séparément.



- Débit maximal 300 kg/h
- Tubes d'alimentation cylindrique et en demi-lune
- Structure en aluminium
- Interrupteur coupe-circuit de sécurité
- Lames faciles à changer
- Nettoyage et entretien faciles
- Disques vendus séparément

Spécification  
G784 230V, 550W, 2,4A. Tube d'alimentation cylindrique (Ø)55mm. Tube d'alimentation en demi-lune 100cm<sup>2</sup>. Dimensions (mm): 510(H) x 230(L) x 570(P). Poids 22,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
G784	Coupe-légumes	0,92€	754,00€

## Large choix de couteaux Buffalo

Choix de  
**13**  
disques



Trancheur 2mm AA080



Trancheur 4mm AA082



Trancheur 8mm AA079



Trancheur 10mm AA083



Râpe 3mm AA081



Râpe 4mm AA077



Râpe 7mm AA078



Julienne 2.5mm AA084



Julienne 4mm AA085



Frites 8mm AA086 (s'utilise avec le trancheur 8mm AA079)



Frites 10mm AA087 (s'utilise avec le trancheur 10mm AA083)



Découpe dés 8mm AA088 (s'utilise avec le trancheur 8mm AA079)



Découpe dés 10mm AA089 (s'utilise avec le trancheur 10mm AA083)

Code	Description	Prix HT
AA080	Disque à trancher de 2mm	73,80€
AA082	Disque à trancher de 4mm	73,80€
AA079	Disque à trancher de 8mm	83,70€
AA083	Disque à trancher de 10mm	83,70€
AA081	Disque à râper de 3mm	73,80€
AA077	Disque à râper de 4mm	73,80€
AA078	Disque à râper de 7mm	73,80€
AA084	Disque à julienne 2,5mm	83,70€
AA085	Disque à julienne 4mm	83,70€
AA086	Disque coupe-frites 8 mm	83,70€
AA087	Disque coupe-frites 10 mm	83,70€
AA088	Découpe en dés 8 x 8mm	83,70€
AA089	Découpe en dés 10 x 10mm	83,70€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Dynacoupe éminceur et râpe Dynamic

Pour râper ou émincer manuellement en toute sécurité légumes, fromages ou fruits. Très rapide d'utilisation par simple rotation de la manivelle. Système de fixation ventouses pour la stabilité. Livré avec un disque à émincer 3mm et un disque à râper 3mm.



- Efficace et sûr
- Démontage rapide pour un nettoyage facile
- Livré avec disque à émincer et disque à râper

Code	Description	Prix HT
DM470	Dynacoupe + 2 disques	454,00€

## Moulin à épices et café Caterlite

Moulin compact une vitesse avec couteau en acier inoxydable robuste pour mouder efficacement les grains de café, herbes sèches et épices.



- Moteur 200W
- Bouton Pulse
- Capacité de mouture 60g

Spécification  
CK686 230V. 200W. Dimensions (mm): 209(H) x 123(L).  
Poids 98g.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CK686	60g	0,05€	40,50€

## Batteur Kenwood

Appareil d'appoint facile à nettoyer avec cordon enroulable. Pour battre, mélanger et incorporer. Fouets inox lavables au lave-vaisselle.



- Moteur puissant 280W
- 3 vitesses et fonction Pulse
- Avec clips de fixation pour rangement des accessoires sous l'appareil

Pour utilisation peu intensive

Spécification  
J769 Modèle: HM520. 230V. 1.1A. 3 vitesses: 750, 1000 et 1100Ltr/min. Longueur du câble 1,5 m. Dimensions (mm): 210(H)x 90(L)x 180(P)mm. Poids 1,1kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
J769	280W	0,05€	47,70€

## Coupe-légumes N°48 Santos

Nouveau concept de préparation alimentaire, ce coupe-légume gros débit à prix attractif peut couper, trancher, râper et couper finement les fruits, les légumes et divers autres ingrédients secs. Pour les établissements de taille moyenne, les sandwicheries, les brasseries et la vente à emporter. Fourni avec éminceur 3 mm, râpe 3 mm et disque pour frites 8 x 8 mm.



- Moteur de 600 W
- Fabrication en acier inoxydable et aluminium
- Large tube d'alimentation avec poussoir en plastique
- Coupe-circuit de sécurité et protection contre les surcharges
- Facile à nettoyer



Spécification  
K308 Modèle: 48A. 230 V. 600W. 2A. Monophasé. Vitesse 1000 tr/mn. Débit max : 300kg/h. Dimensions (mm): 580(H) x 250(L) x 430(P).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 K308	Coupe-légumes 600W	0,64€	914,00€
2 L811	Disque tranche tomates T4 pour K308	-	74,70€
3 L812	Disque tranche tomates T6 pour K308	-	74,70€
4 L813	Disque à râper 3mm R3 pour K308	-	80,10€
5 L815	Disque à parmesan pour K308	-	80,10€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Moulin à épices professionnel Waring Commercial

Moulin en acier brossé haute performance, compact, à une seule vitesse. Idéal pour le poivre en grains, les bâtons de cannelle, l'anis étoilé, etc. Doté d'un verrouillage de sécurité sur la partie supérieure pour éviter toute blessure. Fourni avec 3 pots lavables au lave-vaisselle.

- Moteur 175W
- Bol de 340 ml
- Capacité de hachage 70 g
- Lames en acier inoxydable
- 3 pots en acier inoxydable avec couvercle



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

CD409 Modèle : WSG30K. 230V. 175W. 1.5A. Monophasé. Vitesse 19000 tr/min. Dimensions (mm): 212(H) x 122(L) x 141(P). Poids 1,6kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD409	340ml	0,09€	214,00€

## Moulin à épices professionnel Waring

Moteur haute performance pour mouder des épices dures et faire des assaisonnements et sauces. Dispose des fonctions ON et Pulse en continu pour contrôler la mouture. Verrouillage de sécurité du boîtier.

- Moteur 175W
- Cuve de broyage 750ml
- Lames acier inoxydable
- Fonction Pulse
- 2 récipients en acier inoxydable avec couvercle



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

CK397 Modèle : WSG60. 230V. 175W. Vitesse 20000 tr/mn. Dimensions (mm): 292(H) x 165(L) x 216(P). Poids 2,8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CK397	650ml	0,12€	304,00€

## Combiné cutter Waring Commercial

Polyvalent et compact. Pour hacher et réduire en purée. Parfait pour le persil, la coriandre, les herbes, etc. et la production de massalés humides. L'option broyeur convient tout particulièrement aux graines de coriandre et massalés secs, faisant de cet appareil le compagnon idéal des préparateurs de plats ethniques.

- Moteur 200W
- Bol de 750 ml et une lame pour hacher et mixer
- Bol de 500 ml et une lame pour mouder
- Fonction Pulse



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

F218 Modèle : WCG75. 230V. 200W. 0,7A. Monophasé. Vitesse 3000 tr/mn. Débit: 30L/h environ. Dimensions (mm): 255(H) x 125(L) x 215(P). Poids 5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
F218	500/800ml	0,21€	264,00€

## Robots multifonctions Waring

Robots professionnels équipés d'un bol avec système d'étanchéité pour le mélange des liquides. Socle moulé robuste pour plus de solidité. Hache, broie, mélange et mixe. Fourni avec couteau, disque à trancher réglable, disque éminceur réversible et disque à fouetter hermétique. GG561 possède une goutte d'alimentation en continu pour répondre à des débits plus importants et un couvercle transparent.

- Bol 3.8L
- Moteur professionnel 2 HP
- Bol avec système d'étanchéité pour le mélange des liquides
- Couteau blocable pour verser facilement et en toute sécurité
- Protection thermique du moteur contre la surchauffe
- Verrouillage de sécurité



**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**

### Spécification

GG560 Modèle : WFP16SK. 230V. 700W. 3A. Vitesse : 1725 tr/mn. Capacité: 3.8L. Dimensions (mm): 482.6(H)x 228.6(L)x 355.6(P). Poids : 13.58kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GG560	3.8L	0,55€	1379,00€

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / SERVICE / PRÉSENTATION

## Combiné cutter avec couvercle à trémie Waring Commercial

Peut préparer 500 portions en 2 heures et demi. Hache, moule, mélange et mixe. Trémie d'alimentation extra large pour un temps de préparation réduit. Bol résistant aux rayures et aux éclats. Fourni avec une lame dentée en S, un disque à trancher de 2mm et un disque à râper de 4mm. Ustensiles lavables au lave-vaisselle.

- Moteur 410W
- Bol en co-polyester de 1,75L
- Lame en S en acier inoxydable.
- Fonction impulsion
- Commandes d'accès facile



PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE

Spécification  
CC026 7.6kg Modèle : WFP14SK. 230V. 600W. 2.6A. Vitesse 1500tr/min.  
Dimensions (mm): 412(H) x 266(L) x 184(P). Poids 7,6kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CC026	3,3L	0,36€	654,00€

## Combiné Cutter/Coupe-légumes Waring Commercial

Combiné Cutter/Coupe-légumes professionnel avec trémie large pour le fonctionnement en continu et réduire le temps de préparation. Convient également pour les liquides. Fourni avec lame en S, support de lame amovible, trancheur 2mm et fine râpe 2mm.

- Moteur 600W
- Bol en co-polyester 3,3L
- Lame en S en acier inoxydable
- Boutons on/off et impulsion simples
- Accessoire coupe-légumes



Accessoire goulotte extra large pour coupe-légumes fournie.



PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE

Spécification  
CD666 Modèle: WFP14SCK230V. 600W. 2.6A. Vitesse 1500 tr/mn. Débit maxi 128.8kg/h. Dimensions (mm): 419,6(H) x 201(L) x 278,2(P). Poids 10kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD666	Bol 3,3L	0,40€	794,00€

## Marmites à soupe 10L Buffalo

Marmites à soupe compactes et pratiques, différentes finitions disponibles. Idéales pour servir soupes, sauces, plats en sauce. Cuve amovible pour un nettoyage rapide et facile. Fournies avec un ensemble d'étiquettes et un support magnétique. Pour une utilisation de maintien au chaud uniquement.



Noir



Gris graphite

Acier inoxydable

Cuivre

- Pour les buffets en libre-service
- Couvercle en acier inoxydable avec ouverture facile à charnières
- Thermostat réglable
- Cuve intérieure en inox amovible

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
L715	Noir	0,20€	87,30€
G107	Gris graphite	0,13€	104,00€
L714	Acier inoxydable	0,18€	104,00€
CP851	Cuivre	0,10€	104,00€

Spécification  
230V. 400W. 1.9A. Plage de températures 35°C à 95°C. Dimensions (mm): 375(H) x 330(Ø). Contenance: 10L. Poids 4,3kg.

## Marmite à soupe rouge avec poignées Buffalo

Marmite à soupe de comptoir finition rouge brillant. Idéale pour servir soupes, ragoûts et autres plats chauds. Fonctionnement par bain-marie avec cuve intérieure en acier inoxydable amovible pour faciliter le nettoyage. Livrée avec un jeu d'étiquettes et support magnétique.



- Capacité 5,7L
- Couvercle pivotant en acier inoxydable
- Thermostat réglable

Spécification  
GH227 230V, 300W, 1,3A. Plage de température : +35 à +95°C.  
Capacité: 5,7L. Dimensions (mm): 348(H)x 255(Ø). Poids : 3,4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GH227	5,7L	0,13€	94,50€

## Plateau chauffant Caterlite

Plateau en acier inoxydable élégant pour maintenir la chaleur des aliments cuisinés, idéal pour les cafés, les buffets de restaurant ou pour une utilisation sur la table. Commande par bouton pour une utilisation facile, avec voyant d'alimentation pour la sécurité des utilisateurs et des poignées latérales.



- Taille GN 1/1
- En acier inoxydable
- Limites de températures 60°C à 105°C
- Verre trempé



Spécification  
CD562 230V, 230W, 1A. Monophasé. Charge maximale 20kg.  
Dimensions (mm): 35(H) x 550(L) x 350(P). Poids 4,4kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD562	GN 1/1	0,18€	154,00€

## Chauffe-plat infrarouge Buffalo



Réchaud portable avec 2 lampes à infrarouge de 250W (ampoules fournies). Facile à utiliser : long cordon d'alimentation et interrupteur marche/arrêt. Réflecteurs en aluminium ventilés. Hauteur réglable de 600 à 800mm pour une variation de l'intensité de la chaleur. S'adapte aux bacs GN 1/1 (vendus séparément).

- 2 ampoules infrarouges 250W
- Hauteur réglable
- Compatible GN 1/1

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GD867	Chauffe-plat 2x 250W	0,05€	154,00€
AE307	Ampoule incassable 250W   E27	-	13,40€

Spécification  
GD867 230V. Dimensions (mm): 600(H)x 500(L)x 350(P). Poids 1,8kg.  
AE307 Dimensions (mm): 160(H) x 130(Ø).

## Lampes chauffantes Buffalo



Solution pour les passe-plats ou buffets. Conserve les aliments chauds. Cordon 1.5m. NB : Ampoule vendue séparément (AE307).

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DR755	Finition laiton	0,03€	49,50€
2 DR756	Finition métal brossé	0,03€	49,50€
3 AE307	Ampoule incassable 250W   E27	-	13,40€

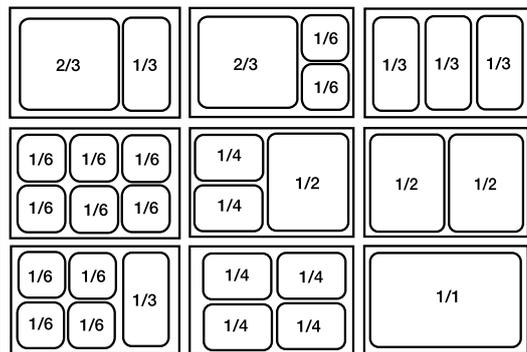
Spécification  
Dimensions (mm): 160(H) x 130(Ø).

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Bains-marie Buffalo

Bains-marie en inox de haute qualité pour réchauffer ou conserver les aliments au chaud. Pour le buffet ou la cuisine. Compatible GN 1/1 pour un stockage facile avant et après utilisation. Bouton simple pour une facilité d'utilisation. Fournis avec ou sans bacs.

Commandez le modèle sans bacs et composez votre propre bain-marie. Toutes les combinaisons ci-dessous sont possibles.



- Fabrication en acier inoxydable
- Fonctionnement par chaleur humide
- Contrôle de température variable
- Convient pour bacs GN de 150mm de profondeur max. (vendus séparément)
- Facile à nettoyer

### Spécification

L371 230V, 1,3kW, 5,7A. Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 580(P). Poids 8kg.  
S007 230V, 1,3kW, 5,7A. Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 580(P). Poids 10,5kg.  
Fourni avec 2 bacs GN 1/3 et 2 bacs GN 1/6 avec couvercles et entretoises.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 L371	Sans bac	0,32€	144,00€
2 S007	Avec bacs	0,45€	244,00€



**POUR  
LES BACS GN  
VOIR PAGES 333-336**

## Bains-marie avec robinet Buffalo

Bains-marie en inox de haute qualité pour réchauffer ou conserver les aliments au chaud. Le robinet de vidange assure un nettoyage facile après utilisation.



- Fabrication en acier inoxydable
- Fonctionnement par chaleur humide
- Accepte des bacs GN de 150mm de profondeur max.
- Facile à nettoyer
- Robinet facilitant la vidange



### Spécification

L310 230V, 1,3kW, 5,7A. Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 605(P). Poids 8,5kg.  
S047 Gastronomique avec robinet de vidange. 230V, 1,3kW, 5,7A. Monophasé. Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 605(P). Poids 11kg. Fourni avec 2 bacs GN 1/3 et 2 bacs GN 1/6 de 150mm de profondeur avec couvercles et entretoises.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 L310	Sans bac	0,32€	174,00€
4 S047	Avec bacs	0,45€	264,00€

## Bain-marie avec pots ronds Buffalo

Bain-marie en acier inoxydable de haute qualité. Idéal pour les soupes, les sauces, les purées, etc.



- Fabrication en acier inoxydable
- Fonctionnement à chaleur humide
- 2 pots de 5,2L
- Facile à nettoyer

### Spécification

S077 230V, 1,3kW, 5,7A. Monophasé. Dimensions (mm): 295(H) x 340(L) x 580(P). Poids 10,7kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
S077	Pots ronds	0,45€	254,00€

## Vitrines chauffantes Buffalo

Vitrines chauffantes de comptoir en acier inoxydable, hygiéniques et faciles à nettoyer grâce aux portes en verre coulissantes. Eclairage intérieur et bac à eau pour l'humidification permettant aux aliments de ne pas se dessécher. 3 étagères amovibles.

**NOUVEAU**



- Acier inoxydable
- Portes en verre coulissantes.
- Thermostat réglable.
- Eclairage intérieur.
- 3 étagères amovibles.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DC858	30 tartes	<b>0,60€</b>	<b>384,00€</b>
DC859	60 tartes	<b>0,86€</b>	<b>414,00€</b>

## Vitrine chauffante de comptoir Buffalo

Vitrine chauffante élégante et compacte avec vitre avant incurvée. La porte arrière à charnière permet de mettre facilement en place vos tourtes, quiches, tartes, pizzas et autres spécialités chaudes. Réservoir d'eau interne créant l'humidité parfaite pour la conservation et le service.



- 4 côtés vitrés
- Étagères métalliques chromées
- Plage de température 30°C à 90°C

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CK916	45L   2 étagères	<b>0,36€</b>	<b>394,00€</b>

Spécification  
CK916 230V, 800W, 3,4A. Capacité 45L. Plage de température 30°C à 90°C.  
Dimensions (mm): 376(H) x 554(L) x 376(P). Poids 14,4kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / SERVICE / PRÉSENTATION

## Vitrines chauffantes à poser Buffalo

Vitrines chauffantes, parfaites notamment pour les buffets et le snacking. Portes arrière coulissantes pour un accès facile et plage de température variable de 30°C à 90°C. Accepte les bacs GN jusqu'à 40mm de profondeur.



1

- Inox
- Compatible GN
- Plage de température 30°C à 90°C



2

### Spécification

CW147 230V, 500W, 2,2A. Capacité : 46L. Accepte les bacs jusqu'à 40mm de profondeur. Dimensions (mm): 336(H) x 773(L) x 420(P). Poids : 16kg.  
 CW148 230V, 800W, 3,5A. Capacité : 68L. Accepte les bacs jusqu'à 40mm de profondeur. Dimensions (mm): 336(H) x 1127(L) x 420(P). Poids : 22kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CW147	46L   4 x GN 1/3	0,40€	424,00€
2 CW148	68L   6 x GN 1/3	0,55€	454,00€

## Vitrines chauffantes Buffalo

Vitrines quatre côtés en verre pour maintenir au chaud tartes, pâtisseries et autres en-cas. 3 étagères en chrome fixes, façade en verre incurvée pour présenter un maximum de produits et portes arrière coulissantes pour un accès facile.



3

- Modèles de comptoir
- Façade en verre incurvée et éclairage intérieur LED
- 3 étagères fixes en chrome
- Portes arrière coulissantes pour un accès facile
- Température réglable de 30 à 90°C



4

### Spécification

CD231 220-240V, 1,1kW, 4,75A. Plage de températures: 30°C à 90°C. Capacité 120L. Dimensions (mm) : 670 (H) x 687 (L) x 568 (P). Poids 48kg.  
 CD232 230V, 1,5kW, 6,3A. Plage de températures: 30°C à 90°C. Capacité 160L. Dimensions (mm) : 670(H) x 868(L) x 568(P). Poids 56kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 CD231	120L	1,20€	694,00€
4 CD232	160L	1,40€	754,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# Micro-ondes 1100W Samsung

Robuste, fiable et économe en énergie, ce qui en fait un excellent choix pour la restauration.



1 Programmable



2 Manuel



3

- 4 niveaux de puissance
- 20 programmes
- 3 étapes de cuisson
- Bouton 30 secondes
- Base statique en céramique plate
- Cavité 26L

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 CB937	Programmable	0,44€	504,00€
2 CB936	Manuel	0,44€	449,00€
3 CB912	Etagère inox 560 x 560mm	0,27€	119,00€
CD550	Etagère inox 560 x 460mm	0,91€	104,00€

**Spécification**  
 CB937 Modèle: CM1089/XEU. 230V. 1100W. 7A. Dimensions (mm): internes, 225(H) x 336(L) x 349(P), externes, (mm): 297(H) x 517(L) x 412(P). Poids 17,5kg.  
 CB936 Modèle: CM1099/XEU. 230V. 1100W. 9.6A. Capacité 26L. Dimensions (mm): internes 225(H) x 336(L) x 349(P), externes 297(H) x 517(L) x 412(P). Poids 17,5kg.  
 CB912 Charge utile de 35kg, en toute sécurité. Dimensions (mm): 490(H) x 560(L) x 560(P). Poids 8,8kg.  
 CD550 Charge utile de 35kg, en toute sécurité. Dimensions (mm): 490(H) x 560(L) x 460(P). Poids 8kg.

# Micro-ondes professionnels Samsung

Le micro-ondes le plus performant de sa catégorie ! Disponible en modèle automatique avec 30 programmes prédéfinis, ou en version à commande manuelle et affichage digital.



4 Manuel



5 Programmable

- Capacité 26L
- Double magnétron pour une cuisson uniforme
- Dimensions gastronomique 2/3
- Base céramique statique

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DN587	Programmable 1500W	0,80€	1019,00€
DN586	Manuel 1500W	0,80€	1019,00€
C529	Programmable 1850W	0,80€	1129,00€
C528	Manuel 1850W	0,80€	1129,00€

**Spécification**  
 Manuel et programmable 1500W 230V. 1,5kW. 12.2A. Capacité 26L. Dimensions (mm): ext 368(H) x 464(L) x 577(P), int 190(H) x 370(W) x 370(D). Poids 32kg.  
 Manuel et programmable 1850W 230V. 1,85kW. 13A. Capacité 26L. Dimensions (mm) : internes 190(H) x 365(L) x 365(P), externes 368(H) x 464(L) x 577(P). Poids 32 kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAUFFAGES ET FOURS

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / MICRO-ONDES ET FOURS

## Micro-ondes et gril de série légère 900W Caterlite

Micro-ondes en acier inoxydable compact et polyvalent possédant cinq niveaux de puissance. Fonction gril, livré avec une grille et un plateau tournant en verre. Commandes manuelles faciles à utiliser dans les petits établissements de restauration. Utilisation peu intensive.



- 900 W
- Capacité 23L
- 5 niveaux de puissance
- Minuterie de 30 minutes
- Plateau tournant en verre
- Intérieur et extérieur inox

### Spécification

CD399 230V. 1400W. 6,1A. Capacité 23L. Dimensions internes (mm): 200(H)x 315(L)x 320(P). Dimensions (mm): 281(H) x 483(L) x 396(P). Poids 14,1kg.  
 CD550 Charge utile de 35kg, en toute sécurité. Dimensions (mm): 490(H) x 560(L) x 460(P). Poids 8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CD399	900W	<b>0,36€</b>	<b>174,00€</b>
CD550	Etagère inox 560 x 460mm	<b>0,91€</b>	<b>104,00€</b>

## Micro-ondes professionnels 1100W Buffalo

Micro-ondes en acier inoxydable durable avec fond du four plat, puissance restituée de 1100 watts et le panneau de commande simple d'utilisation. Fond statique plat pour GN 2/3. Convient pour une utilisation professionnelle peu intensive. Le modèle programmable dispose de 20 programmes pour des résultats adaptés au mieux à vos besoins.



1 Manuel

- 1100W
- Cavité 26L
- 4 ou 5 niveaux de puissance dont un pour la décongélation
- Minuterie 40mn

### Spécification

GK643 230V. 1100W. 7A. 5 niveaux de puissance. Dimensions internes (mm): 225(H) x 336(L) x 349(P). Dimensions externes (mm): 297(H)x 517(L)x 438(P). Poids 17,5kg.  
 GK642 230V. 1600W. 7A. 4 niveaux de puissance. Dimensions internes (mm): 225(H) x 336(L) x 349(P). Dimensions externes (mm): 297(H) x 412(L) x 517(P). Poids 17,5kg.  
 CD550 Charge utile de 35kg, en toute sécurité. Dimensions (mm): 490(H) x 560(L) x 460(P). Poids 8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GK643	Manuel 1100W	<b>0,44€</b>	<b>394,00€</b>
2 GK642	Programmable	<b>0,44€</b>	<b>434,00€</b>
CD550	Etagère inox 560 x 460mm	<b>0,91€</b>	<b>104,00€</b>



2 Programmable

## Fours à pizza Pisa Gastro-M

Modèles compacts avec façade et portes en acier inoxydable. Equipés de soles en pierre réfractaire, d'un thermostat et d'une minuterie par chambre. Possèdent également un interrupteur principal, témoin lumineux, éclairage intérieur et thermostat de sécurité. Pour des pizzas de 32 cm.



- Soles en pierre réfractaire
- Thermostats réglables
- Dimensions chambres : 90(H) x 410(L) x 360(P)mm



### Spécification

DS180 Modèle : Maxine 1/40. 230V. 1,6kW. Plage de température 50°C - 320°C. Dimensions (mm): 280(H) x 568(L) x 500(P). Poids 23kg.  
DS181 Modèle : Maxine 2/40. 230V. 2,4kW. Plage de température 50°C - 320°C. Dimensions (mm): 430(H) x 568(L) x 500(P). Poids 33kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DS180	1 chambre   Pour des pizzas de 320mm	0,92€	624,00€
DS181	2 chambres   Pour des pizzas de 320mm	1,76€	814,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Fours à pizza Milan Gastro-M

Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace. Chaque chambre peut contenir trois pizzas (Ø 35cm max) et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte. Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux.



- Porte avec vitre extra large
- Plage de température 50 à 500°C
- Thermostats réglables indépendants
- Extérieur inox et intérieur briques réfractaires



### Spécification

GR213 230V. 4,4kW. Plage de température 50 à 500°C. Dimensions (mm): 413(H)x1360(L)x600(P). Dimensions chambre : 140(H) x 1080(L) x 435(P)mm. Poids 60kg.  
GR214 400V. 8,8kW. Plage de température 50 à 500°C. Dimensions (mm): 745(H)x1360(L)x600(P). Dimensions chambres 140(H)x1080(L)x435(P)mm. Poids 120kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR213	1 chambre / 3 pizzas	3,28€	1209,00€
GR214	2 chambres / 6 pizzas	5,44€	1979,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Fours à pizza Rome Gastro-M

Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace. Chaque chambre peut contenir quatre pizzas (Ø 35cm max) et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte. Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux.



- Thermostats réglables indépendants
- Porte vitrée extra large
- Très profonds
- Extérieur inox et intérieur briques réfractaires



### Spécification

GR215 400V. 6kW. Plage de température 50 à 500°C. Dimensions (mm): 413(H)x 1000(L)x 954(P). Dimensions chambre 140(H)x720(L)x720(P)mm. Poids 89kg.  
GR216 400V. 12kW. Plage de température 50 à 500°C. Dimensions (mm): 745(H)x1000(L)x954(P)mm - dimensions chambres 140(H)x720(L)x720(P)mm. Poids 89kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR215	1 chambre / 4 pizzas	3,60€	1279,00€
GR216	2 chambres / 8 pizzas	6,12€	2049,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / MICRO-ONDES ET FOURS

## Fours à pizza Naples Gastro-M

Équipés de vitres extra larges et de soles en pierre réfractaire. Avec thermostats de voûte et de sole pour chaque chambre, interrupteur marche / arrêt, témoin lumineux, éclairage intérieur et thermostat de sécurité. Chambres pour six pizzas de 35 cm.



- Soles en pierre réfractaire
- Thermostats réglables individuellement
- Chambres pour pizzas de 35cm
- Dimensions chambres : 140(H) x 1080(L) x 720(P)mm



### Spécification

DS182 Modèle : ALFA XL 6L. 400V. 9kW. Plage de température 50°C - 500°C. Dimensions (mm): 413(H) x 1360(L) x 954(P). Poids 116kg.  
DS183 Modèle : ALFA XL 66L. 400V. 18kW. Plage de température 50°C - 500°C. Dimensions (mm): 865(H) x 1360(L) x 954(P). Poids 205kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DS182	1 chambre   Pour des pizzas de 350mm	5,42€	1759,00€
DS183	2 chambres   Pour des pizzas de 350mm	7,88€	2909,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Four à pizza avec pierre Buffalo

Four à pizza petit mais puissant pour un goût authentique en un minimum de temps. Possède une pierre réfractaire de 450mm garantissant l'obtention d'une pâte croustillante.

- Cuit des pizzas de 450mm max
- Acier inoxydable
- Minuterie intégrée de 1 à 60mn
- Plage de température 50 - 350 ° C



### Spécification

CP868 230V. 2kW. 8,7A. Monophasé. Plage de température : 50°C - 350°C. Dimensions (mm): 365(H) x 585(L) x 700(P). Poids : 36,8kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CP868	2kW	0,92€	434,00€

## Four à pizza compact Caterlite

Four à pizza compact gain de place. L'isolation double paroi assure efficacité énergétique et cuisson rapide. Idéal pour toutes les pizzas fraîches ou surgelées jusqu'à 30cm.

- Construction en acier inoxydable
- Corps isolé à double paroi
- Cuisson rapide avec minuterie de 15 minutes
- Voyant d'alimentation / chauffe
- Contient une pizza de 30cm max



### Spécification

CR912 240V. 1,13kW. 5,15A. Monophasé. Plage de température : 60°C à 300°C. Dimensions (mm): 188(H) x 380(L) x 486(P). Poids 8,2kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CR912	Four à pizza compact	0,33€	165,00€

Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Façonneuses à pizza Gastro-M

Façonneuses de qualité professionnelle en acier inoxydable pour des pizzas de 14 à 40cm.



Spécification  
 DS191 Dimensions: 650(H) x 405(L) x 470(P)mm. Poids brut 35kg.  
 DS192 Dimensions: 825(H) x 545(L) x 660(P)mm. Poids brut 39kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DS191	Diamètre pizza 140 à 300mm	1,40€	1089,00€
2 DS192	Diamètre pizza 260 à 400mm	1,56€	1309,00€



## Pétrins à spirale Gastro-M



Pétrins professionnels à têtes fixes pour pizzerias et boulangeries. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement homogène en peu de temps. La cuve, la spirale, l'axe central et la protection de cuve sont en acier inoxydable. Système de transmission particulièrement silencieux. Machines livrées avec un coupe-pâte.

Spécification  
 DS187 230V. 370W. Dimensions (mm): 705(H) x 395(L) x 625(P)  
 DS188 230V. 750W. Dimensions (mm): 795(H) x 415(L) x 735(P). Poids 65kg.  
 DS189 230V. 750W. Dimensions (mm): 795(H) x 415(L) x 735(P). Poids 75kg.  
 DS190 400V. 750W. Dimensions (mm): 935(H) x 540(L) x 825(P). Poids 95kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DS187	7L	1,80€	1019,00€
DS188	16L	2,68€	1249,00€
DS189	22L	2,80€	1309,00€
DS190	41L	4,20€	2029,00€



## Pétrin à spirale 20L Buffalo

Préparez de délicieux pains, pizzas et pâtisseries avec ce pétrin de haute qualité. La cuve à mouvement giratoire permet de pétrir votre pâte plus rapidement, développant ainsi les propriétés du gluten pour obtenir une pâte parfaitement adaptée à la confection des pains et pizzas. Équipé d'une minuterie de 30 minutes qui vous permet de réaliser d'autres tâches pendant que le pétrissage s'effectue par lui-même.

- Idéal pour les pâtes à pizza, pain et gâteau
- Cuve 20L et crochet inox
- Pétrit 8kg de pâte
- Facile à utiliser
- Minuterie 30mn
- Grille de protection

Spécification  
 CP821 230V. 1,1kW. 7.2A. Monophasé. Dimensions (mm):  
 695(H) x 380(L) x 690(P). Poids : 78kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CP821	20L	1,95€	1209,00€



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Matériel pizza

### Plaques à pizza peu profondes Vogue

Plaques à pizza en aluminium trempé à bord large. Profondeur 7mm.



Code	Description	Prix HT
GE196	200mm(Ø)	<b>2,80€</b>
GE197	255mm (Ø)	<b>2,80€</b>
F008	305mm(Ø)	<b>5,65€</b>
F009	355mm (Ø)	<b>6,40€</b>

### Couvercle de plaque à pizza profonde

En aluminium de 1,2mm d'épaisseur, se place sur les plaques à pizza pour limiter la circulation d'air au dessus de la pâte et lui permettre de lever plus facilement. Le renforcement permet d'emplier les plaques et de les transporter sans qu'elles ne glissent.



Code	Description	Prix HT
CB143	30,5cm (Ø)	<b>9,00€</b>

### Pince à plat

Pince pratique pour sécuriser les manipulations chaudes.



Code	Description	Prix HT
S479	Universelle	<b>17,40€</b>

### Pince à plat Vogue



Code	Description	Prix HT
CL713	380 x 305mm	<b>23,90€</b>
CL714	380mm (Ø)	<b>20,40€</b>

### Roulette à pizza Oxo

Conception révolutionnaire avec poignées anti-dérapantes absorbant la pression.



Code	Description	Prix HT
D753	2 x 76 x 25mm	<b>13,40€</b>

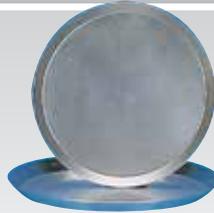
### Assiettes à pizza Saturnia



Code	Description	Qté	Prix HT
DA987	280mm (Ø)	6	<b>21,90€</b>
DS169	310mm (Ø)	6	<b>23,90€</b>
DA989	330mm (Ø)	6	<b>30,60€</b>

### Plaques à pizza aluminium

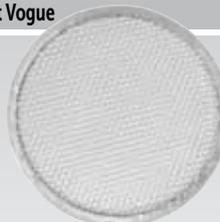
Plaques à pizza en aluminium trempé étamé. Profondeur 1,5cm.



Code	Description	Prix HT
F004	228mm (Ø)	<b>9,15€</b>
F005	254mm (Ø)	<b>11,40€</b>
F006	305mm (Ø)	<b>13,40€</b>

### Grilles à pizza à fond plat Vogue

La circulation de l'air permet d'obtenir une cuisson uniforme de la croûte.



Code	Description	Prix HT
F011	230mm (Ø)	<b>3,90€</b>
F012	254mm (Ø)	<b>4,55€</b>
F013	300mm (Ø)	<b>6,00€</b>
F014	350mm (Ø)	<b>6,30€</b>
GE194	405mm (Ø)	<b>7,00€</b>
GE195	457mm (Ø)	<b>7,45€</b>

### Pelles à pizza Vogue

Pelles pour faciliter l'enfournement et le défournement des pizzas. La petite pelle est dotée d'un manche en aluminium et d'un plateau de 23 x 17cm. Les moyennes et grandes pelles possèdent un manche en bois cylindrique et un plateau de 30 ou 40cm.



Code	Description	Prix HT
1 F037	Petite 229 x 171mm	<b>16,90€</b>
2 GE208	Bois 660mm	<b>18,90€</b>
F036	Moyenne 355 x 405mm / manche : 915mm	<b>24,40€</b>
S480	Grande 305 x 355mm	<b>36,90€</b>

### Couteau à pizza Vogue

Lame inox rigide en une seule pièce pour couper en un seul mouvement.



Code	Description	Prix HT
D390	Lame 520mm	<b>27,40€</b>

### Roulettes à pizza Vogue

Grande roulette en acier inoxydable. Lavable au lave-vaisselle.



Code	Description	Prix HT
D396	Noir 102mm	<b>7,95€</b>
CC407	Rouge 102mm	<b>7,95€</b>
CC408	Vert 102mm	<b>7,95€</b>

### Plaques à pizza en fer noir

Plaques résistantes qui chauffent uniformément pour réaliser des pizzas parfaites. 38mm de profondeur. A culotter avant utilisation.



Code	Description	Prix HT
CB145	178mm (Ø)	<b>7,00€</b>
S473	229mm (Ø)	<b>9,00€</b>
S474	254mm (Ø)	<b>11,40€</b>
S475	305mm (Ø)	<b>12,90€</b>
CB146	356mm (Ø)	<b>14,90€</b>

### Brosse / grattoir pour four Vogue

Brosse pour four avec grattoir. Manche vendu séparément.



Code	Description	Prix HT
GE204	Tête 255mm	<b>7,40€</b>
GE211	Manche 965mm	<b>13,90€</b>

### Pelles à pizza Vogue

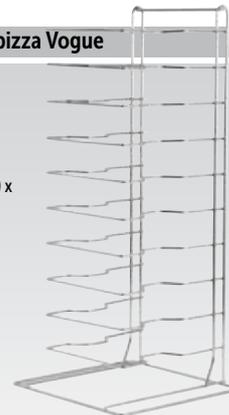
Pelles pour un enfournement et défournement aisés des pizzas. La petite pelle est dotée d'un manche en aluminium et mesure 23 x 15 cm. Les moyennes et grandes pelles sont dotées d'un manche en bois tubulaire et mesurent 30 cm.



Code	Description	Prix HT
GE205	Pelle 305 x 405mm / 965mm(L)	<b>10,90€</b>
GE207	Pelle 355 x 405mm / 1066mm(L)	<b>14,40€</b>

### Supports pour plats à pizza Vogue

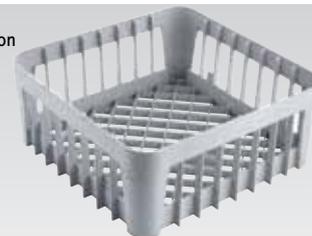
Pour stocker vos pizzas préparées avant de les cuire. 2 tailles : 11 emplacements avec espacements de 6 cm et 15 emplacements avec espacements de 4 cm. 705(H) x 300(L) x 300(P)mm.



Code	Description	Prix HT
F026	11 niveaux	<b>45,00€</b>
F027	15 niveaux	<b>62,10€</b>

### Casiers de lavage

Bords renforcés pour une utilisation professionnelle intensive.



Code	Description	Prix HT
GN559	350 x 350mm   200(H)mm	<b>16,40€</b>
GN558	400 x 400mm   200(H)mm	<b>17,40€</b>

## Four à convection 4 niveaux Gastro-M

Four électrique quatre niveaux compatibles GN 2/3. Possède un panneau de commande électro-mécanique convivial et deux turbines. Intérieur et extérieur en acier inoxydable. Minuterie, thermostat 50°C - 300°C et témoin lumineux. Equipé d'une porte double vitrage basculante..

- 2 turbines
- 4 x GN 2/3, 1 grille fournie
- Porte double vitrage basculante
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

### Spécification

GR200 Modèle : GER423. 230V. 3,6kW. Plage de température 50 à 300°C.  
Dimensions (mm): 568(H)x 557(L)x 585(P). Poids 40kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR200	4 x GN 2/3	<b>1,00€</b>	<b>1069,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Four à convection 4 niveaux avec humidificateur Gastro-M

Four électrique quatre niveaux avec humidificateur GN 2/3. Possède un panneau de commande électro-mécanique convivial et deux turbines. Intérieur et extérieur en acier inoxydable. Minuterie, thermostat 50°C - 300°C et témoin lumineux. L'humidificateur manuel évite aux pâtisseries et autres aliments délicats de dessécher. NB : attention, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats..

- 2 turbines
- 4 x GN 2/3
- Porte double vitrage battante
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

### Spécification

GR201 Modèle : GEU423. 230V. 3,5kW. Plage de température 50 à 300°C.  
Dimensions (mm): 560(H)x 658(L)x 685(P). Poids 50kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR201	4 x GN 2/3 avec humidificateur	<b>1,25€</b>	<b>1949,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Fours pâtisseries 4 niveaux avec humidificateur Gastro-M

Fours à convection avec quatre niveaux 600 x 400mm, une grille, humidificateur et porte abattante. Dotés de 2 turbines et d'un panneau de commande électro-mécanique convivial. Intérieur et extérieur en acier inoxydable. Minuterie, thermostat 300°C et éclairage. Modifiables en GN 1/1 avec le kit échelles de transformation GR209 (vendu séparément). NB : attention, four pâtisseries, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats..

- 2 turbines
- 4 niveaux 600x400mm, 1 grille fournie
- Porte abattante double vitrage
- Intérieur et extérieur acier inoxydable

### Spécification

GR202 Modèle : BERU464. 230V. 3,3kW. Plage de température 50 à 300°C.  
Dimensions (mm): 598(H)x 724(L)x 730(P). Poids 52kg.  
GR203 Modèle : BERU464PW. 400V. 4,7kW. Plage de température 50 à 280°C.  
Dimensions (mm): 724(H)x 730(L)x 598(P). Poids 52kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR202	4 niveaux 600 x 400mm (230V)	<b>1,30€</b>	<b>1149,00€</b>
GR203	4 niveaux 600 x 400mm (400V)	<b>1,30€</b>	<b>1199,00€</b>
GR209	Kit modif. en GN 1/1 pour GR202-GR203	<b>1,48€</b>	<b>99,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / MICRO-ONDES ET FOURS

## Four pâtissier 4 niveaux avec humidificateur Gastro-M

Four électrique à convection puissant avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte latérale double vitrage et panneau de commande électro-mécanique convivial. Livré avec 1 grille. Extérieur et intérieur inox. Modifiable en GN 1/1 avec le kit échelle de transformation GR210 (vendu séparément). NB : attention, four pâtissier, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats.

- 2 turbines
- 4 niveaux 600x400mm
- Porte latérale double vitrage
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

### Spécification

GR204 Modèle : BEU464. 400V. 6,3kW. Plage de température 50 à 300°C.  
Dimensions (mm): 560(H)x 825(L)x 685(P). Poids 59kg.

GR207 Modèle : SFR46. Dimensions (mm): 865(H)x 740(L)x 560(P). Poids 12,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR204	Four 4 x 600x400mm	<b>1,48€</b>	<b>1989,00€</b>
GR207	Piètement pour 4 et 6 niveaux	<b>0,25€</b>	<b>709,00€</b>
GR210	Kit modif. en GN 1/1 pour GR204	-	<b>99,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Four 6 niveaux avec humidificateur Gastro-M

Four électrique à convection en acier inoxydable 6 niveaux 600x400mm avec humidificateur et porte battante. Dotés de 2 turbines et d'un panneau de commande électro-mécanique convivial. Modifiable en GN 1/1 avec le kit échelle de transformation GR211 (vendu séparément). NB : attention, four pâtissier, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats.

- 2 turbines
- 6 niveaux 600x400mm
- Porte battante double vitrage
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable

### Spécification

GR205 Modèle : BEU664. 400V. 7,7kW. Plage de température 50 à 300°C.  
Dimensions (mm): 710(H)x 825(L)x 710(P). Poids 85kg.

GR207 Modèle : SFR46. Dimensions (mm): 865(H)x 740(L)x 560(P). Poids 12,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR205	Four 6 x 600x400mm	<b>2,13€</b>	<b>2289,00€</b>
GR207	Piètement pour 4 et 6 niveaux	<b>0,25€</b>	<b>709,00€</b>
GR211	Kit modif. en GN 1/1 pour GR205	-	<b>109,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Four à convection 10 niveaux avec humidificateur Gastro-M

Four électrique à convection 10 niveaux 600x400mm avec humidificateur et panneau de commande électro-mécanique convivial. Possède 3 turbines et une porte battante double vitrage. NB : attention, four pâtissier, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats.

- Construction acier inoxydable
- Fonctionnement simple
- 3 turbines
- Modifiable en GN 1/1 avec le kit échelle de transformation (vendu séparément)

### Spécification

GR206 Modèle : BEU1064. 400V. 11,5kW. Plage de température 50 à 280°C.

Dimensions (mm): 1010(H)x 825(L)x 710(P). Poids 125kg.

GR208 Modèle : SFR1046. Dimensions (mm): 670(H)x 740(L)x 570(P). Poids 11,5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GR206	Four 10 x 600x400mm	<b>3,13€</b>	<b>3419,00€</b>
GR208	Piètement pour 10 niveaux	<b>1,50€</b>	<b>684,00€</b>
GR212	Kit modif. en GN 1/1 pour GR206	-	<b>184,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Fours mixtes à injection directe Gastro-M

Fours mixtes à injection directe slim compatibles GN 1/1. Porte double vitrage, 2 turbines auto-reverse et panneau de contrôle électronique. Modèles disponibles en 6 ou 10 niveaux, avec ou sans système de nettoyage intégré.



Produit nécessitant une installation par un professionnel

- Conçus pour contenir 6 ou 10 bacs GN 1/1
- Panneau de commande électronique
- Porte double vitrage
- 2 turbines auto-reverse
- Intérieur rapide et facile à nettoyer
- Disponibles avec ou sans système de nettoyage intégré

### Spécification

DS468 Modèle : FDEK061. 400V. 7,8kW. Plage de température four 30°C - 280°C / vapeur 30°C - 110°C. Dimensions (mm): 769(H) x 517(L) x 820(P). Poids 80kg.  
 DS469 Modèle : FDEK061 PWA. 400V. 7,8kW. Plage de température four 30°C - 280°C / vapeur 30°C - 110°C. Dimensions (mm): 769(H) x 517(L) x 820(P). Poids 80kg.  
 DS470 Modèle : FDEK101P. 400V. 15,6kW. Plage de température four 30°C - 280°C / vapeur 30°C - 110°C. Dimensions (mm): 1010(H) x 517(L) x 820(P). Poids 150kg.  
 DS471 Modèle : FDEK101 PWA. 400V. 15,6kW. Plage de température four 30°C - 280°C / vapeur 30°C - 110°C. Dimensions (mm): 1010(H) x 517(L) x 820(P). Poids 150kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DS468	Mixte 6 x GN 1/1	2,00€	5499,00€
DS469	Mixte 6 x GN 1/1 auto nettoyant	2,00€	6079,00€
2 DS470	Mixte 10 x GN 1/1	3,75€	6379,00€
DS471	Mixte 10 x GN 1/1 auto nettoyant	3,75€	7339,00€

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.



ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# Fourneau 6 feux sur four gaz avec roulettes Buffalo

Fourneau en inox avec 6 brûleurs puissants et un four compatible GN 2/1 disposant de 5 niveaux d'enfournement et de 2 portes épaisses pour une meilleure rétention de la chaleur. Thermocouple sur chaque feu. Roulettes dont 2 avec frein à l'avant. Four avec commandes faciles à utiliser et allumage piezo. Gaz naturel, livré avec kit de raccordement propane. Produit nécessitant une installation par un professionnel

**NOUVEAU**



- 6 brûleurs en fonte de 4,3kW
- Brûleur de four de 7,1 kW avec allumage piezo
- Construction en acier inoxydable résistant
- Grilles positionnables sur 5 niveaux
- 2 grilles fournies
- Four compatible GN 2/1
- Double porte à fermeture individuelle pour une meilleure rétention de la chaleur
- Sécurité par thermocouple sur chaque brûleur
- Sur roulettes - les 2 avant avec freins

**Spécification**  
 CT253 38,1 kW. Brûleurs de 4,3 kW. Four de 7,1 kW. Capacité de 5 GN 2/1 par étagère. Raccord de gaz femelle 3/4". Plage de températures : 100°C à 250°C. Zone de cuisson : 900 x 600 mm. Dimensions (mm): 940(H) x 900(L) x 730(P). Poids 107 kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
CT253	6 feux	2,68€	1979,00€



## Gamme 600

# Gastro M

## 600 Series

La gamme cuisson de Gastro-M est puissante, économe en énergie, facile à nettoyer et bénéficie d'un design moderne et élégant. Tous les modules sont en acier inoxydable. Les modules peuvent être reliés entre eux par des réglottes de liaison qui assurent une unité et étanchéité à votre ensemble de cuisson. Gastro-M, la pierre angulaire dans votre cuisine !



### Planchas électriques Gastro-M 600 Series

Plaques à snacker, plan de cuisson en acier, temps de chauffe rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable, voyant lumineux.

- Construction acier inoxydable
- Plaque en acier de haute qualité
- Bac récupérateur de graisse
- Thermostat réglable
- Température homogène sur toute la surface
- S'adapte sur placard ouvert GL913 et piètement GL911



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GN021	Plaque lisse largeur 300mm	0,68€	964,00€
2 GL906	Plaque lisse largeur 600mm	1,28€	1429,00€

Spécification  
 GN021 400V. 3kW. Dimensions (mm): 280(H) x 300(L) x 600(P). Poids 27kg.  
 GL906 Modèle : 60/60FTE2. 250V. 6kW. Dimensions (mm): 280(H) x 600(L) x 600(P). Poids 51kg.  
 GL905 Modèle : 60/60FTE. 400V. 6kW. Dimensions (mm): 280(H) x 600(L) x 600(P). Poids 51kg.

Électrique



### Planchas électriques Gastro-M 600 Series

Plaques à snacker, plan de cuisson en acier à temps de chauffe rapide nécessitant moins d'énergie pour maintenir des températures de cuisson élevées. Interrupteur marche / arrêt et témoin lumineux intégrés, bac récupérateur de graisse.

- Témoin lumineux
- Contrôle et vanne de sécurité thermostatique
- Plaque en chrome ou acier moulé
- Plaque rainurée ou lisse



Spécification  
 GN022 400V. Dimensions : 280(H) x 300(L) x 600(P)mm. Poids 27kg.  
 GN027 400V. Dimensions : 600(L)x600(P)x280(H)mm. 39kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 GN022	Plaque rainurée largeur 300mm	0,65€	1059,00€
4 GN027	Fry top plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée largeur 600mm	1,25€	1409,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Électrique



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Planchas gaz Gastro-M 600 Series

Planchas gaz, avec plaque de cuisson robuste et facile à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. Livrées gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis. Ne pas utiliser avec des produits marinés ni surgelés (uniquement avec produits frais); sinon commander le modèle chromé (GL937).

- Construction en acier inoxydable
- Allumage piezo
- Bac récupérateur de graisse
- Contrôle thermostatique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
1 GN020	Plaque lisse largeur 300mm	1019,00€
2 GL904	Plaque lisse largeur 600mm	1429,00€

Spécification  
 GN020 5.2kW. Dimensions (mm): 280(H)x 300(L)x 600(P). Poids 27kg.  
 GL904 10.4kW. Dimensions (mm): 280(H)x 600(L)x 600(P). Poids 51kg.



## Planchas gaz Gastro-M 600 Series

Planchas gaz en acier inoxydable avec plans de cuisson durables, diffusent la chaleur uniformément. Temps de chauffe rapide, allumage piezo, contrôle et vanne de sécurité thermostatique, témoin lumineux. Le modèle chromé nécessite moins d'énergie pour maintenir la température de cuisson.

- Bac récupérateur de graisse intégré
- Contrôle et vanne de sécurité thermostatique
- Allumage piezo



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
GN025	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée largeur 600mm	1699,00€
GN026	Plaque chromée 1/2 lisse 1/2 rainurée largeur 600mm	1979,00€

Spécification  
 GN025 Dimensions : 600(L)x600(P)280(H)mm  
 GN026 Dimensions : 600(L)x600(P)280(H)mm



## Planchas électriques plaques chromées Gastro-M 600 Series

Plaques à snacker en acier inoxydable durable avec plan de cuisson lisse chromé facile à nettoyer, temps de chauffe rapide nécessitant moins d'énergie pour un maintien constant en température, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique, témoin lumineux.

- Construction en acier inoxydable
- Plaques de cuisson robustes
- Bac de récupération
- Témoin lumineux



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN023	Plaque lisse chromée largeur 600mm	1,38€	1809,00€
GN024	Plaque lisse chromée largeur 600mm	1,38€	1869,00€

Spécification  
 GN023 400V. 6kW. Dimensions(mm): 280(H) x 600(L) x 600(P). Poids 55kg.  
 GN024 230V. Dimensions : 280(H) x 600(L) x 600(P)mm. Poids 55kg.



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Friteuses électriques 10L Gastro-M 600 Series

Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide. Résistances releverables autobloquantes, puissance 7,5kW composée de 3 éléments indépendants de 2,5kW (facilite le sav). Livrées avec paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- Robinet de vidange
- Thermostat de sécurité
- Résistance releverable
- Paniers fournis
- GL908 s'adapte sur le placard ouvert GL912 et le piètement GL910
- GL909 s'adapte sur le placard ouvert GL913 et le piètement GL911



2



1

Électrique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
1 GL908	Friteuse électrique 10L	0,38€	1099,00€	GL908 400V / 7,5kW. Dimension: 300(L)x600(P)x280(H)mm. Poids : 20 kg
2 GL909	Friteuse électrique 2 x 10L	0,65€	1969,00€	GL909 400V / 15 kW. Dimension: 600(L)x600(P)x280(H)mm. Poids 34 kg

## Friteuse gaz 2x8L Gastro-M 600 Series

Friteuse gaz avec allumage piezo, valve de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique, température requise atteinte rapidement au moyen de deux tubes de chauffe par cuve. Zone froide, vidange à col de cygne et vanne de sécurité. Livrée avec 2 paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- 2 cuves inox 8L
- Robinet de vidange avec sécurité
- Contrôle thermostatique
- Coupe-circuit thermique
- Livrée gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Gaz



Spécification  
GL907 Gaz naturel 13,6 kW. Dimension: 600(L)x600(P)x280(H)mm. Poids : 42 kg

Code	Description	Prix HT
GL907	Friteuse gaz 2 x 8L	2199,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Grillade pierre de lave gaz Gastro-M 600 Series

Grillade pierre de lave gaz avec grille en fonte, allumage piezo, brûleur en acier inoxydable, bac à eau et thermocouple. Fournie avec pierres de lave.

- Extérieur acier inoxydable
- Bac récupérateur de graisse intégré
- Allumage piezo
- Thermostat réglable



Gaz



Spécification  
GN028 11kW. Dimensions (mm): 280(H)x 600(L)x 600(P). Poids 42kg.

Code	Description	Prix HT
GN028	Largueur 600mm	1899,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Cuiseur à pâtes Gastro-M 600 Series

Cuiseur à pâtes grande capacité de 14 litres en acier inoxydable durable avec thermostat réglable, témoin lumineux et robinet de vidange. Avec commutateur 3 positions : Maintien en température, cuisson finale et pré-cuisson.

- Construction acier inoxydable
- Cuve inox 316 capacité 14L
- Fourni sans panier
- S'adapte sur placard ouvert GL912 et piètement GL910



1

Électrique



Spécification  
GL903 230V. 3 kW. Dimension: 300(L)x600(P)x280(H)mm. Poids: 18 kg

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GL903	Cuiseur à pâtes 14L	0,33€	1039,00€
2 GL884	Panier à pâtes inox	-	124,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Bains-marie électriques Gastro-M 600 Series

Bains-marie électriques adaptés aux bacs GN de 150mm de profondeur maximum. Avec robinet de vidange.

- Construction acier inoxydable
- GL902 GN 1/2 + GN 1/4 profondeur max 150mm
- GL035 GN 1/1 profondeur max 150mm
- Fourni sans bac GN
- Compatible avec piètement GL910 et placard ouvert GL912



4



3

Électrique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
3 GL902	Largeur 300mm	0,28€	714,00€	GL902 230V.1,5 kW. 13L. Dimension: 280(L)x300(L)x600(P)mm. Poids: 16 kg
4 GN035	Largeur 600mm	0,80€	825,00€	GN035 230V. 3kW. Dimensions (mm): 280(H) x 600(L) x 600(P). Poids 52kg.

## Plaques électriques à poser Gastro-M 600 Series

Fourneaux 2 ou 4 plaques électriques à poser de 22cm. Extérieur en acier inoxydable. Pour chaque plaque, thermostat 6 positions et témoin lumineux.

- Acier inoxydable
- 2 ou 4 plaques de cuisson 1,5kW
- Témoin lumineux



6



5

Électrique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
5 GN017	2 plaques largeur 300mm	0,40€	594,00€	GN017 400V. 3kW. Dimensions (mm) 280(H)x 300(L)x 600(P). Poids 16kg.
6 GN018	4 plaques largeur 600mm	0,75€	864,00€	GN018 400V. 6kW. Dimensions (mm) 280(H)x 600(L)x 600(P). Poids 30kg.

## Table électrique vitrocéramique Gastro-M 600 Series

Table électrique en vitrocéramique avec 2 zones de cuisson. Extérieur en acier inoxydable robuste. Pour chaque zone, thermostat 6 positions et témoin lumineux.



Électrique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
GN019	Table de cuisson électrique largeur 300mm	0,40€	1409,00€	GN019 400V. 3,6kW. Dimensions : 280(H) x 300(L) x 600(P)mm. 16kg.

## Feux vifs à poser Gastro-M 600 Series

Dessus feux vifs gaz avec thermo-couples, bord anti-ruissellement et allumage piezo. Gaz naturel de série, injecteurs butane/propane fournis.

- Modèles 2 ou 4 feux vifs
- Construction acier inoxydable
- Top embouti
- Allumage piezo



2



1

Gaz



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT	Spécification
1 GL900	2 feux vifs largeur 300mm	654,00€	GL900 2 feux vifs. 6.1kW : 1x2,8kW + 1x3,3kW. Gaz naturel. Dimensions (mm): 280(H) x 300(L) x 600(P). Poids: 15kg.
2 GL901	4 feux vifs largeur 600mm	1039,00€	GL901 4 feux vifs. 12.1kW : 2x2,8kW + 2x3,3kW. Gaz naturel. Dimensions (mm): 280(H) x 600(L) x 600(P). Poids: 25kg.

## 5 feux vifs à poser Gastro-M 600 Series

Feux vifs thermocouplés avec allumage piezo. Extérieur en acier inoxydable facile à nettoyer et entretenir.

- 5 feux vifs 3x 2,8kW et 2x 3,3kW
- Extérieur acier inoxydable



Gaz



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT	Spécification
GN016	5 feux vifs largeur 900mm	2199,00€	GN016 15.5kW. 3 feux vifs 2.8kW et 2 feux vifs 3.3kW. Dimensions (mm): 280(H)x 900(L)x 600(P). Poids 30kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Fourneau gaz Gastro-M 600 Series

Fourneau gaz 4 feux sur four gaz avec thermocouples, brûleurs noirs et allumage automatique. Four avec porte en verre, thermostat, allumage piezo, flamme pilote, gril électrique et rails amovibles. Dimensions internes du four : 440x350x340(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- Allumage piezo
- Gril électrique et rails amovibles
- Plaques de débordement émaillées

### Spécification

GN002 230V. 14,7kW Puissance : 2 feux 2,8kW, 2 feux 3,3kW, four 2,5kW. Dimensions four (mm): 440(H)x 350(L)x 340(P). Dimensions (mm): 850(H)x 600(L)x 600(P). Poids 62kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN002	Fourneau à gaz	1,55€	2229,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Gaz



## Fourneau électrique sur four Gastro-M 600 Series

Fourneau 4 plaques électriques sur four électrique à convection. Four avec porte vitrée, thermostat réglable, gril et témoin lumineux.

- Gril électrique
- Voyant lumineux
- Pieds réglables

### Spécification

GN015 400V. Puissance : 4 plaques de 1,5kW et four : 2,3kW. Dim. int four 350(H) x 455(L) x 400(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 600(P) x 600(L). Poids 64kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN015	Fourneau électrique	1,60€	1979,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Électrique



## Fourneau 5 feux gaz et four à convection Gastro-M 600 Series

Fourneau 5 feux gaz puissant et efficace sur four à convection compatible GN 1/1. Flamme pilote pour un allumage automatique rapide. Pieds réglables pour la stabilité parfaite même sur sols irréguliers.

- Gril électrique 1,3kW
- Extérieur acier inoxydable
- 2 feux vifs de 2,8kW
- 2 feux vifs de 3,3kW
- Four à convection 3kW

### Spécification

GN014 230V. 17,4kW. 2 feux vifs 2,8kW, 2 feux vifs 3,3kW, Four 3kW dim. int 325(H) x 570(L) x 342(P)mm. Dimensions (mm): 850(H)x 900(L)x 600(P). Poids 70kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN014	5 feux sur four à convection	1,75€	2739,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Gaz



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Meuble neutre Gastro-M 600 Series

Meuble neutre avec tiroir 60/30PLC.



Spécification  
GN036 Dimensions (mm): 280(H) x 300(L) x 600(P). Poids 17kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN036	Meuble neutre	0,43€	464,00€



## Piètements Gastro-M 600 Series

Piètement avec verrous réglables. Compatible avec les modules Gastro-M 300 et 600mm de large.



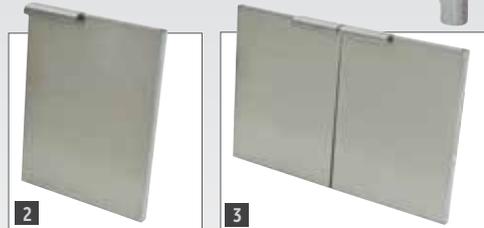
Spécification  
GL910 Dimension: 300(l)x490(p)x570(h)mm. Poids: 3 kg  
GL911 Dimension: 600(l)x490(p)x570(h)mm. Poids: 4 kg

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GL910	Piètement 60/30	0,08€	244,00€
GL911	Piètement 60/60	0,12€	244,00€



## Placards ouverts avec portes en option Gastro-M 600 Series

Placards ouverts avec verrous réglables. Compatibles avec les modules Gastro-M de 300 ou 600mm de large.



Spécification  
GL912 Dimensions (mm): 570(H) x 300(L) x 490(P). Poids 13kg.  
GL913 Dimensions (mm): 570(H) x 600(L) x 490(P). Poids 20kg.  
GN045 Dimensions (mm): 400(H) x 300(L) x 20(P). Poids 1.5kg.  
GN046 Dimensions (mm): 400(H) x 600(L) x 20(P). Poids 3kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GL912	Largeur 300mm	0,32€	314,00€
GL913	Largeur 600mm	0,80€	354,00€
2 GN045	Porte droite 400(H) x 300(L)mm	0,04€	154,00€
3 GN046	Porte double 400(H) x 600(L)mm	0,08€	234,00€



## Placards ouverts Gastro-M 600 Series

Placards ouverts pour modules Gastro M de la gamme 600.



Spécification  
GN038 Dimensions (mm): 570(H) x 900(L) x 490(P). Poids 20kg.  
GN039 Dimensions (mm): 570(H) x 1200(L) x 490(P). Poids 24kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN038	Largeur 900mm	0,50€	449,00€
4 GN039	Largeur 1200mm	0,60€	514,00€



## Couvre-joints Gastro-M 600 Series

Couvre-joints pour gamme 600 Gastro M.



Code	Description	Prix HT	Spécification
5 GN041	Couvre-joint 15(H)mm	32,40€	GN041 15x530x7mm
6 GN042	Droit 80(H)mm	54,00€	GN042 80x530x7mm
GN043	Gauche 80(H)mm	41,40€	GN043 80x530x7mm



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Gamme 650



La ligne de cuisson Gastro M 650 est composée par des éléments modulaires à faible encombrement, à la qualité et aux prestations qui satisferont les exigences des professionnels du secteur. Ses caractéristiques, robustesse, fiabilité, ergonomie et la qualité des matériaux seront capables de conquérir la confiance d'une clientèle exigeante. Grâce à ses petites dimensions, la série Gastro M 650 est idéale pour les cafés, brasseries, ainsi que les food truck où les endroits sont réduits. Le système modulaire permet plusieurs combinaisons, l'installation peut s'effectuer sur des plans de travail ainsi que sur des placards à baie libre ou avec porte. Fabrication italienne.

**Gastro M**  
650 Series

### Planchas électriques Gastro-M 650 Series

Plaques à snacker électriques avec plaques de cuisson robustes, lisses ou rainurées, faciles à nettoyer. Montée en température rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable et voyant de mise sous tension.

- Plaque rainurée ou plaque lisse
- Bac de récupération intégré
- Témoin lumineux
- Interrupteur marche/arrêt intégré



**Spécification**  
GN058 Modèle : 60/40FTRE. 400V. Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 600(P). Poids 41kg.  
GL918 Modèle : 60/70FTE. 400V. 9kW. Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids : 74kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GN058	Plaque rainurée largeur 400mm	1,03€	1149,00€
2 GL918	Plaque lisse largeur 700mm	2,04€	1519,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Électrique



### Planchas gaz Gastro-M 650 Series

Plaques à snacker gaz avec plan de cuisson lisse ou rainuré. Temps de chauffe rapide, bac de récupération intégré, thermostat réglable. Injecteurs butane/propane fournis.

- Bac de récupération intégré
- Thermostat réglable
- Allumage piezo
- Plaque rainurée ou plaque lisse



**Spécification**  
GN057 5,7kW.  
Dimension (mm): 280(H)x 400(L)x 650(P). Poids 41kg.  
GL917 Modèle : 65/40FTG. Gaz naturel 5,7 kW.  
Dimension: 280(H)x400(L)x650(P)mm. Poids 39kg.

Code	Description	Prix HT
3 GN057	Plaque rainurée largeur 400mm	1209,00€
4 GL917	Plaque lisse largeur 400mm	1079,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Gaz



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Plancha électrique Gastro-M 650 Series

Plancha électrique avec demie-plaque lisse demie-plaque rainurée. Facile à nettoyer, montée en température rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable et voyant de mise sous tension.

- Thermostat réglable
- Témoin lumineux
- Construction acier inoxydable
- Bac de récupération intégré



Électrique



Spécification  
GN061 6kW. 400V. Dimensions (mm): 280(H)x 700(L)x 650(P).  
Poids 75kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Produit nécessitant une installation par un professionnel
GN061	1/2 lisse 1/2 rainurée largeur 700mm	1,88€	1719,00€	

## Planchas gaz Gastro-M 650 Series

Planchas gaz naturel avec plaques de cuisson robustes et faciles à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. La plaque chromée (50 microns) nécessite moins d'énergie pour maintenir la température de cuisson.

- Bac récupérateur de graisse
- Contrôle et vanne de sécurité thermostatique
- Faciles à nettoyer



Gaz



Spécification  
GN059 11,4kW. Dimensions (mm) : 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids 75kg.  
GN060 11,4kW. Dimensions (mm) : 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids 75kg.

Code	Description	Prix HT	Produit nécessitant une installation par un professionnel
GN059	Plaque lisse largeur 700mm	1409,00€	
GN060	Plaque lisse chromée largeur 700mm	2299,00€	

## Friteuses électriques Gastro-M 650 Series

Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, robinet de vidange intégré, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, flamme pilote, zone froide et récolte des résidus d'aliments. Résistance relevable. Livrées avec paniers.

- Cuves simple ou double capacité 10L
- Construction acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Zone froide
- Paniers fournis



Électrique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
1 GL921	Friteuse 10L	1,00€	1319,00€	GL921 Modèle : 65/41FRE. 400V. 7.5kW. Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 650(P). Poids 25kg.
2 GL922	Friteuse 2x 10L	1,88€	2389,00€	GL922 Modèle : 65/71FRE. 400V. 15kW. Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids 47kg.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Friteuse gaz 8L Gastro-M 650 Series

Friteuse gaz avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec 1 panier. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- 6,3kW
- Robinet de vidange intégré
- Coupe-circuit thermique
- Allumage piezo



Gaz



**Spécification**  
GL920 Modèle : 65/70FRG. Gaz naturel. 12,6kW. Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids : 47kg.

Code	Description	Prix HT
GN063	Friteuse 8L	1419,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Friteuse gaz 2x8L Gastro-M 650 Series

Friteuse à gaz avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec 2 paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- 2 cuves capacité 8L
- Robinet de vidange intégré
- Coupe-circuit thermique
- Soupape de sécurité thermostatique
- Livrée gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Gaz



**Spécification**  
GL920 Modèle : 65/70FRG. Gaz naturel. 12,6kW. Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids : 47kg.

Code	Description	Prix HT
GL920	Friteuse 2 x 8L	2389,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Chauffe-frites Gastro-M 650 Series

Chauffe-frites électrique avec bac GN 1/1. L'unité de chauffe se trouve à l'arrière de l'appareil et permet de conserver les aliments chauds pour la durée du service. Thermostat réglable facile à utiliser.

- Compatible avec GN 1/1 profondeur 15cm
- Interrupteur marche/arrêt
- Témoin lumineux



Électrique



**Spécification**  
GN064 230V. Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 650(P). Poids 22kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN064	Largeur 400mm	0,55€	874,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Bains-marie Gastro-M 650 Series

Bains-marie électriques pour bacs GN jusqu'à 150mm de profondeur (vendus séparément). Avec robinet de vidange intégré et tube d'évacuation, résistance intégrée, grille perforée, thermostat marche / arrêté et voyant. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- Compatible GN 1/1 ou 2/1 profondeur 150mm maxi
- Livrés sans bac GN



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
1 GN068	1 cuve GN 1/1 150(H)mm	0,55€	904,00€	GN068 230V. 1.5kW. Compatible GN 1/1. Dimensions (mm): 280(H)x 400(L)x 650(P). Poids 22kg.
2 GN069	1 cuve GN 2/1 150(H)mm	0,75€	1189,00€	GN069 400V. 3kW. Compatible GN 2/1. Dimensions (mm): 280(H)x 700(L)x 650(P). Poids 30kg.

Électrique



## Cuiseurs à pâtes électriques Gastro-M 650 Series

Cuiseurs à pâtes électriques avec robinet d'eau pour un remplissage rapide et facile, thermostat réglable, témoin lumineux et robinet de vidange. Paniers non inclus.

- 1 cuve
- Robinet de vidange
- Robinet de remplissage
- Témoin lumineux



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
3 GN065	Capacité 20L	0,60€	1209,00€	GN065 400V. Capacité : 20L. Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 650(P). Poids 24kg.
4 GN066	Capacité 40L	0,90€	1429,00€	GN066 400V. Capacité : 40L. Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids 36kg.
GN067	Panier à pâtes GN 1/4	-	96,30€	GN067 140x140x160mm

Électrique



## Grillade pierre de lave gaz Gastro-M 650 Series

Grillade pierre de lave gaz avec plaque en fonte, allumage piezo, brûleur en acier inoxydable, bac à eau et thermo-couple. Fournie avec les pierres de laves.

- Construction en acier inoxydable
- Plaque en fonte
- Bac à eau
- Commande thermostatique
- Livrées gaz naturel, injecteurs butane / propane fournis



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT	Spécification
5 GL919	Largeur 400mm	1569,00€	GL919 Modèle : 65/40GRL. Gaz naturel. 5.5kW. Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 650(P). Poids : 45kg.
6 GN062	Largeur 700mm	2139,00€	GN062 Modèle : GM65/70 GRL. 11kW. Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids 59kg.

Gaz



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Plaque coup de feu gaz Gastro-M 650 Series

Plaque coup de feu gaz avec brûleur unique central, allumage piezo, flamme pilote et thermocouple.

- Allumage électrique piezo
- Flamme pilote
- Thermocouple
- Crédence acier inoxydable



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
GN051	PCF largeur 700mm	<b>1749,00€</b>

Spécification  
GN051 Modèle : 65/70TPG. 13,2kW. Dimensions (mm): 850(H) x 650(L) x 700(P). Poids 109kg.



## Réchaud à gaz Gastro-M 650 Series

Réchaud au sol à gaz 1 brûleur. Comprend une flamme pilote et un thermocouple pour un contrôle précis de la température.

- Flamme pilote
- Thermocouple
- Construction acier inoxydable



Spécification  
GN076 Dimensions (mm): 500(H) x 550(L) x 550(P). Poids 38kg.

Code	Description	Prix HT
GN076	1 brûleur largeur 550mm	<b>889,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Feux vifs gaz Gastro-M 650 Series

Feux vifs gaz à poser en acier inoxydable, nombre de feux vifs variable selon les modèles. Tous les modèles possèdent l'allumage piezo, des thermo-couples et plaques de débordement émaillées. Gaz naturel de série et injecteurs butane/propane fournis.

- Modèles 2, 4 ou 6 feux vifs
- Construction acier inoxydable
- Baie ouverte sur GL914 et GL915
- Plaques de débordement émaillées
- Allumage piezo
- GL916 s'adapte sur le piètement GL923 et le placard ouvert GL925



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
GN054	1 feu vif largeur 400mm	<b>934,00€</b>
GL916	2 feux vifs largeur 400mm	<b>889,00€</b>
GN055	4 feux vifs largeur 700mm	<b>1379,00€</b>

Spécification  
GN054 1 brûleur : 7,5kW. Gaz naturel. Dimensions (mm): 280(H) x 650(P) x 400(L). Poids 21kg.  
GL916 2 feux vifs. 8,6kW. Gaz naturel. Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 650(P). Poids: 26kg.  
GN055 17,2kW. 2 feux 3,6kW et 2 feux 5kW. Dimensions (mm): 280(H)x 400(L)x 650(P). 43kg.



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Feux vifs gaz Gastro-M 650 Series

Feux vifs gaz, modèles monoblocs sur baie ouverte, en acier inoxydable, nombre de feux vifs variable selon les modèles. Tous les modèles possèdent l'allumage piezo, des thermo-couples et plaques de débordement émaillées. Gaz naturel de série et injecteurs butane/propane fournis.

- Modèles 4 ou 6 feux vifs
- Construction acier inoxydable
- Baie ouverte sur GL914 et GL915
- Plaques de débordement émaillées
- Allumage piezo



**Spécification**  
 GL914 4 feux vifs, 17.2kW, Gaz naturel.  
 Dimensions (mm): 850(H) x 700(L) x 650(P). Poids 47kg.  
 GL915 6 feux vifs, 25.8kW, Gaz naturel.  
 Dimensions (mm): 850(H) x 1100(L) x 650(P). Poids 65kg.

Code	Description	Prix HT
1 GL914	4 feux vifs largeur 700mm	1459,00€
2 GL915	6 feux vifs largeur 1100mm	1949,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Gaz



## Fourneau gaz Gastro-M 650 Series

Fourneau gaz 4 feux sur four gaz avec thermocouples, brûleurs laiton, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Plaques de débordement émaillées
- Four thermostat réglable
- Rails amovibles
- Construction en acier inoxydable
- Puissance du four 5kW



**Spécification**  
 GN047 22kW. Puissances : 2 feux de 3,6kW, 2 feux de 5kW, four 5kW dim. int 274(H) x 570(L) x 540(P)mm. Dimensions (mm): 850(H)x 700(L)x 650(P). Poids 90kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN047	4 feux vifs largeur 700mm	2,25€	2349,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Gaz



## Fourneau gaz 6 feux Gastro-M 650 Series

Fourneau gaz 6 feux sur four gaz et placard fermé, avec thermocouples, brûleurs laiton, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Flamme pilote allumage automatique
- Sur placard fermé
- Rails amovibles
- Puissance du four 5kW



**Spécification**  
 GN048 30,8kW. Puissances : 3 feux 3,6kW, 3 feux 5kW. Four dim. int 274(H) x 570(L) x 540(P)mm. Dimensions (mm): 850(H)x 1100(L)x 650(P). Poids 124kg.

Code	Description	Prix HT
GN048	6 feux vifs largeur 1100mm	3459,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Gaz



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## PCF gaz 2 feux sur four gaz Gastro-M 650 Series

Plaque coup de feu gaz et 2 feux vifs sur four et placard fermé. La PCF possède un brûleur central. 2 feux vifs avec thermocouple et veilleuse. Four gaz avec thermostat, thermocouple et allumage piezo. Pieds réglables.

- Allumage électrique piezo
- Flamme pilote
- Construction acier inoxydable
- Puissance four 5kW

### Spécification

GN052 21,8kW. Puissances 1 feu 8,2kW, 2 feux 3,6kW et 5kW. Dim. int four 274(H) x 570(L) x 540(P)mm. Dimensions (mm): 850(H)x 1100(L)x 650(P). Poids 125kg.

Code	Description	Prix HT
GN052	PCF gaz, 2 feux vifs et four gaz	<b>3809,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Gaz



## Fourneaux 6 feux Gastro-M 650 Series

Fourneaux 6 feux vifs sur four électrique à convection ou four gaz, avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Le maxi four gaz du GN050 possède des rails amovibles et une double porte avec poignées incurvées pour faciliter l'ouverture et le nettoyage.

- Flamme pilote allumage automatique
- Plaques de débordement émaillées
- Thermocouples
- Four électrique ou gaz

### Spécification

GN049 400V. 37,2kW. Détails : 3 feux vifs 3,6kW, 3 feux vifs 7,5kW, four 3,9kW. Dimensions (mm): 850(H) x 650(P) x 1100(L). Poids 130kg.

GN050 400V. 33,3kW. Puissance: 3 feux de 3,6kW, 3 feux de 7,5kW, four 7,5kW dim. int 372(H) x 800(L) x 540(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 650(P) x 1100(L). Poids 130kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN049	Four électrique largeur 1100mm	<b>3,10€</b>	<b>3879,00€</b>
GN050	Four gaz largeur 1100mm	-	<b>3339,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Gaz



## Fourneau électrique sur four à convection Gastro-M 650 Series

Fourneau électrique 4 plaques sur four électrique à convection. Plaques avec répartition uniforme de la chaleur et thermostat 6 positions. Four électrique à convection avec thermostat et témoin lumineux. Pieds réglables.

- Extérieur acier inoxydable
- Témoin lumineux
- 4 plaques puissance 2,6kW
- Four puissance 5kW

### Spécification

GN053 400V. 14,36kW. Puissances 4 plaques 2,6kW, four 5kW dim. int 325(H) x 568(L) x 335(P)mm. Dimensions (mm): 850(H)x 700(L)x 650(P). Poids 80kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN053	4 plaques électrique largeur 700mm	<b>2,00€</b>	<b>2719,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Électrique



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Eléments neutres Gastro-M 650 Series

Eléments neutres avec tiroir en acier inoxydable adaptés à la gamme 650 Gastro M.

- Extérieur acier inoxydable
- Avec tiroir GN 1/1



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
1 GN070	Largeur 400mm	0,57€	574,00€	GN070 Dimensions (mm): 280(H) x 400(L) x 650(P).
2 GN071	Largeur 700mm	0,78€	714,00€	GN071 Dimensions (mm): 280(H) x 750(L) x 650(P).

## Placards ouverts avec portes en option Gastro-M 650 Series

Placards ouverts avec pieds réglables. Compatibles avec les modules de 400mm et 700mm de large.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
GL925	Largeur 400mm	0,36€	404,00€	GL925 Dimensions (mm): 570(H) x 400(L) x 540(P). Poids : 9kg.
GN080	Porte gauche	0,05€	234,00€	GN080 Dimensions (mm): 400(H)x 350(L)x 20(P). Poids 2kg.
GN079	Porte droite	0,05€	234,00€	GN079 Dimensions (mm): 400(H)x 350(L)x 20(P). Poids 2kg.

## Placards ouverts doubles Gastro-M 650 Series

Placards ouverts avec pieds réglables pour les modules larges. Portes doubles en option.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT	Spécification
GN073	Largeur 800mm	0,37€	504,00€	GN073 540x800x570mm
GN074	Largeur 1100mm	0,54€	574,00€	GN074 540x800x570mm
GN081	Porte double	0,10€	284,00€	GN081 Dimensions (mm): 400(H)x 700(L)x 20(P). Poids 4kg.

## Piètements Gastro-M 650 Series

Piètements avec pieds réglables compatibles avec les modules Gastro-M de 400 et 700mm de large.



Spécification  
GL923 Modèle : Piètement 65/40.  
Dimensions (mm): 570(H) x 400(L) x 540(P). Poids : 4kg.  
GL924 Modèle : Piètement 65/70.  
Dimensions (mm): 570(H) x 700(L) x 540(P). Poids : 5kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GL923	Piètement 65/40	0,16€	284,00€
GL924	Piètement 65/70	0,65€	304,00€

## Couvre-joint Gastro-M 650 Series

Couvre-joint pour équipement standard, modèles bas. Compatible gamme 650 Gastro M.



Code	Description	Prix HT	Spécification
GN078	Couvre-joint	37,80€	GN078 Dimensions (mm): 15(H)x 580(L)x 7(P). Poids 0.5kg.

## Plonge Gastro-M 650 Series

Plonge inox compacte avec robinet, crédence pour éviter les projections et cuve dim. 50x40x15h cm. Fournie avec vidange et bouchon de surverse.

- Vidange et bouchon de surverse fournis
- En acier inoxydable



Spécification  
GN072 Dimensions (mm): 280(H) x 700(L) x 650(P). Poids 18kg.

Code	Description	Prix HT
GN072	Meuble évier	1059,00€



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

Gamme 700

**Gastro M**  
700 Plus

Robustesse et fiabilité. Rendement, qualité des matériaux, fiabilité, sécurité et design font de Gastro M 700 une ligne de cuisson idéale. La ligne harmonieuse des plans facilite le nettoyage des équipements, la forme et l'inclinaison des boutons les rendent pratiques et faciles d'utilisation. Fabrication italienne.



## Plancha électrique Gastro-M 700 Series

Plaque à snacker robustes avec un temps de chauffe rapide et une répartition uniforme de la chaleur. Bac de récupération intégré et dossier en acier inoxydable pour une zone de proximité propre. Livré sans porte.

- Temps de chauffe rapide
- Thermostat réglable
- Allumage piezo
- Vanne de sécurité thermostatique



Électrique



Spécification  
GN100 Modèle : GM70/40FTES. 400V. Dimensions (mm): 850(H) x 400(L) x 700(P). Poids 58kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN100	Plaque lisse largeur 400mm	1,13€	1599,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Planchas électriques Gastro-M 700 Series

Plaques à snacker robustes avec un temps de chauffe rapide et une répartition uniforme de la chaleur. Bac de récupération intégré et dossier en acier inoxydable pour une zone de proximité propre. L'option plaques chromées (50 microns) nécessite moins d'énergie pour maintenir la température de cuisson. Livrées sans porte.

- Temps de chauffe rapide
- Thermostat réglable
- Allumage piezo
- Vanne de sécurité thermostatique



Électrique



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GN101	Lisse largeur 800mm	1,98€	2239,00€
2 GN102	Lisse chromée largeur 800mm	1,98€	3189,00€

Spécification  
GN101 Modèle : GM70/80FTES. 400V. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 85kg.  
GN102 Modèle : GM70/80FTES-CR. 400V. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 103kg.

Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Planchas électriques Gastro-M 700 Series

Gamme électrique robuste avec plaques de cuisson mi lisses mi rainurées. La zone thermostatique garantit un temps de chauffe rapide pour un service rapide. Les plaques chromées nécessitent moins de puissance pour maintenir des températures de cuisson élevées. Appareils livrés sans portes.

- Bac de récupération intégré
- Bouton On / Off intégré
- Témoin lumineux



Spécification  
GN103 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 88kg.  
GN104 700x800x850mm

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN103	1/2 lisse 1/2 rainurée largeur 800mm	1,98€	2409,00€
GN104	1/2 lisse 1/2 rainurée chromée largeur 800mm	1,98€	3079,00€

Électrique



## Planchas gaz Gastro-M

Planchas avec plaques de cuisson robustes, faciles à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse intégré, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. Portes disponibles en option.

- Allumage piezo
- Valve de sécurité thermostatique
- Pieds réglables
- Construction acier inoxydable



Spécification  
GN005 Dimensions (mm): 850(H) x 700(P) x 400(L). Poids 85kg.  
GN009 6kW. Dimensions (mm): 850(H) x 400(L) x 700(P). Poids 85kg

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
GN005	Lisse largeur 400mm	1529,00€
GN009	Rainuré largeur 400mm	1679,00€

Gaz



## Planchas gaz Gastro-M 700 Series

Planchas au gaz naturel avec plaque lisse, chromée ou non au choix, mise en température rapide, faciles à nettoyer. Possèdent allumage piezo, bac de récupération intégré, contrôle thermostatique, valve de sécurité et pieds réglables.

- Plaque chromée résistante (50 microns)
- Construction acier inoxydable
- Mise en température rapide et facilité de nettoyage
- Contrôle thermostatique



Spécification  
GN096 700x800x850mm

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
GN096	Lisse largeur 800mm	2359,00€

Gaz



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Plancha gaz ou électrique Gastro-M 700 Series

Plaques à snacker robustes avec un temps de chauffe rapide et une répartition uniforme de la chaleur. Bac de récupération intégré et dosseret en acier inoxydable pour une zone de proximité propre. L'option plaques chromées (50 microns) nécessite moins d'énergie pour maintenir la température de cuisson. Livrées sans porte. GN099 : gaz; GN098 : électrique.

- Temps de chauffe rapide
- Thermostat réglable
- Allumage piezo
- Vanne de sécurité thermostatique

### Spécification

GN099 12kW. Dimensions (mm): 850(H)x 800(L)x 700(P). Poids 103kg.  
GN098 Modèle: GM70/80FTRGS. 400V. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 85kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN099	1/2 lisse 1/2 rainurée chromée 800(L)mm	-	<b>3149,00€</b>
GN098	1/2 lisse 1/2 rainurée largeur 800mm	<b>2,05€</b>	<b>2299,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Gaz



## Friteuse électrique 10L Gastro-M 700 Series

Friteuse électrique avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide. Résistance relevable autoblocante. Livrée avec panier. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Robinet de vidange intégré
- Contrôle de température thermostatique
- Thermostat de sécurité
- Sur placard fermé

### Spécification

GN006 400V. 7,5kW. Capacité : 10L. Dimensions (mm): 850(H)x 400(L)x 700(P). Poids 44kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN006	10L largeur 400mm	<b>1,45€</b>	<b>2289,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Électrique



## Friteuse électrique 2x 10L Gastro-M 700 Series

Friteuse électrique avec robinet de vidange, interrupteur marche/arrêt, thermostat de sécurité, zone froide et récolte des résidus. Facile à nettoyer. Résistance relevable et basculante. Livrée avec deux paniers et pieds réglables.

- 2 paniers
- Construction acier inoxydable
- Robinet de vidange
- Contrôle de température thermostatique
- Zone froide

### Spécification

GL933 Modèle : 70/80FRE. 400V. 15kW. Capacité : 2 x 10L.  
Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 80kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GL933	2 x 10L largeur 800mm	<b>4,64€</b>	<b>3679,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel



Électrique



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Friteuse gaz 2x13L Gastro-M 700 Series

Friteuse à gaz 2x 13L avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec paniers. Pieds réglables. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- 2 cuves inox 13L
- Vidange avec sécurité
- Contrôle thermostatique
- Coupe-circuit thermique
- Livrée gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Gaz



**Spécification**  
GL952 Modèle : 70/80 FRG. 20,4kW. Capacité: 2 x 13L. Gaz naturel.  
Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 76kg.

Code	Description	Prix HT
GL932	Friteuse 2 x 13L	<b>4489,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Cuiseur à pâtes Gastro-M 700 Series

Cuiseur à pâtes électrique sur placard ouvert avec thermostat et témoin lumineux pour une température constante. Robinet de remplissage et robinet de vidange compris. Porte et paniers non inclus.

- Extérieur acier inoxydable
- Livré sans porte
- Paniers à pâtes vendus séparément
- Capacité 40L



Électrique



**Spécification**  
GN091 400V. 7,6kW. Dimensions (mm): 850(H)x 400(L)x 700(P). Poids 57kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN091	Électrique 40L	<b>1,43€</b>	<b>2609,00€</b>
GN087	Panier à pâtes pour GN091	-	<b>324,00€</b>

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Bains-marie Gastro-M 700 Series

Bains-marie électriques pour bacs GN jusqu'à 150mm de profondeur (vendus séparément). Avec robinet de vidange intégré et tube d'évacuation, résistance intégrée, grille perforée, thermostat marche / arrêt et voyant. Pieds réglables. Portes vendues séparément.

- Construction acier inoxydable
- Compatibles GN 1/1 ou 2/1
- Fournis sans bac GN
- Sur placard ouvert



Produit nécessitant une installation par un professionnel



Électrique



**Spécification**  
GL930 Modèle : 70/40 BME. 230V. 1,5kW. Compatible GN 1/1.  
Dimensions (mm): 850(H) x 400(L) x 700(P). Poids : 37kg  
GN090 Modèle : GM70/80BME. 400V. 3kW. Compatible GN 2/1.  
Dimensions (mm): 850(H)x 800(L)x 700(P). Poids 53kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
<b>1</b> GL930	GN 1/1 largeur 400mm	<b>1,32€</b>	<b>1589,00€</b>
<b>2</b> GN090	GN 2/1 largeur 800mm	<b>1,33€</b>	<b>2009,00€</b>

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## Grillades pierre de lave Gastro-M 700 Series

Grillades pierre de lave à gaz avec grille en "V", allumage piezo, brûleurs en acier inoxydable, bac de récupération et thermo-couple. Robinets à gaz indépendants pour chacune des deux zones de chauffe. Fournie avec les pierres de laves. Pieds réglables.

- Construction en acier inoxydable
- Grille viande type "V"
- Récupérateur de graisse intégré
- Thermocouple
- Placard ouvert
- Livrée gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



**Spécification**  
 GN003 7.6kW. Dimensions (mm): 850(H)x 400(L)x 700(P). Poids 62kg.  
 GL931 Modèle : 70/80 GRL. 15kW. Gaz naturel. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 82kg.

Code	Description	Prix HT
1 GN003	Largeur 400mm	2249,00€
2 GL931	Largeur 800mm	3479,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Gaz



## Fourneaux électriques Gastro-M 700 Series

Fourneaux électriques avec 4 plaques de cuisson, rondes pour GL929 et carrées pour GN088. Pieds réglables pour un positionnement de niveau en cas de sol irrégulier.

- Construction acier inoxydable
- Commutateur indépendant pour chaque plaque de cuisson
- 4 plaques de cuisson 2,6 kW et four 6kW
- Pieds réglables



**Spécification**  
 GL929 Modèle : 70/80CFE. 400V. 14,36kW. 4 plaques sur four électrique statique dim. int 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 89kg.  
 GN088 Modèle : GM70/80PCE. 400V. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 48kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 GL929	4 plaques sur four électrique statique largeur 800mm	5,64€	2859,00€
4 GN088	4 plaques et four largeur 800mm	1,20€	1829,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Électrique



## Fourneau gaz 4 feux vifs Gastro-M 700 Series

Fourneau à gaz possédant quatre feux vifs en laiton, thermocouples, plaques de débordement émaillées, pieds réglables et flamme pilote allumage automatique.

- Construction acier inoxydable
- Espace de rangement
- 2 feux vifs 5,5kW
- 2 feux vifs 3,7kW



**Spécification**  
 GL927 Modèle : 70/80 PCG. Gaz naturel. 18,4 kW. 4 feux vifs.  
 Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 66kg.

Code	Description	Prix HT
GL927	4 feux vifs largeur 800mm	2039,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Gaz



Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Fourneau gaz 6 feux Gastro-M 700 Series

Fourneau gaz 6 feux vifs avec placard ouvert, thermocouples, brûleurs laiton, plaques de débordement émaillées, flamme pilote pour allumage automatique. Pieds réglables, portes non incluses.

- Flamme pilote pour allumage automatique
- Sur placard ouvert
- Feux vifs 5 x 6kW, 1 x 3,5kW
- Construction acier inoxydable



**Spécification**  
GN082 33,5kW. Puissances : 5 feux 6kW, 1 feu 3,5kW. Dimensions (mm): 850(H)x1200(L)x700(P). Poids 71kg.

Code	Description	Prix HT
GN082	6 feux vifs largeur 1200mm	3079,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Fourneau 6 feux sur four gaz Gastro-M 700 Series

Fourneau gaz 6 feux sur four gaz, avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Plaques de débordement émaillées
- Flamme pilote
- Thermostat
- Allumage piezo
- Rails amovibles



**Spécification**  
GN083 Modèle : GM70/120CFG. Four dim. int 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. 850(H) x 1200(L) x 700(P). Poids 176kg.

Code	Description	Prix HT
GN083	6 feux vifs et four	4259,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Fourneau 4 feux vifs sur four à gaz Gastro-M 700 Series

Fourneau 4 feux vifs en cuivre sur four à gaz, avec thermocouples, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Le four à gaz puissant possède thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles.

- Construction acier inoxydable
- Efficacité énergétique, brûleurs haute performance
- Feux vifs 2 x 3,7kW et 2 x 5,5kW
- Four GN 2/1 puissant 8kW
- Pieds réglables



**Spécification**  
GL928 Modèle : 70/80 CFGB. Gaz naturel. 23.4 kW. 4 feux vifs et four à gaz. Dimensions int. du four (mm): 289(H) x 576(L) x 662(P). Dimensions extérieures (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 100kg.

Code	Description	Prix HT
GL928	4 feux vifs + four gaz naturel largeur 800mm	2969,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / CUISSON HORIZONTALE

## PCF gaz et 2 feux vifs sur four gaz Gastro-M 700 Series

Plaque coup de feu gaz avec deux feux vifs puissants sur four. Feux vifs avec thermocouple et veilleuse. La PCF possède un seul brûleur situé au centre, Four à gaz avec thermostat, thermo-couple et allumage piezo. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- 1 feu vif PCF 3,7kW
- 2 feux vifs 5,5kW
- Four 5kW



Gaz



### Spécification

GL934 Modèle : 70/80 TPPCFG. 20kW. Gaz naturel. Dim. int four 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids : 100kg.

Code	Description	Prix HT
GL934	2 feux vifs et four largeur 800mm	3679,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## PCF 1 feu gaz sur four gaz Gastro-M 700 Series

Plaque coup de feu gaz avec 1 feu vif central de 9kW. Four gaz avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et grilles amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Pieds réglables. Fourni gaz naturel, injecteurs butane/propane fournis.

- Allumage piezo
- Flamme pilote
- Construction acier inoxydable
- Puissance four 8kW



Gaz



### Spécification

GN086 16,4 kW. Puissances : 1 feu 9kW, four 8kW dim. int 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 126kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN086	PCF gaz et four	3,15€	3219,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Fourneau gaz 4 feux et PCF Gastro-M 700 Series

Fourneau gaz 4 feux vifs avec allumage piezo électrique et flamme pilote, thermo-couple. Plaque coup de feu centrale. Pieds réglables. Livré sans portes

- Plaques de débordement émaillées
- Flamme pilote
- Thermostat
- Allumage piezo
- Sur placards ouverts
- Construction acier inoxydable



Gaz



### Spécification

GN084 Modèle : GM70/120TPPCG2. Dimensions (mm): 850(H) x 1200(L) x 700(P). Poids 176kg.

Code	Description	Prix HT
GN084	4 feux vifs + PCF 1200(L)mm	4119,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Feux vifs et PCF sur four gaz Gastro-M 700 Series

Plaques coup de feu avec feux vifs puissants sur fours. PCF avec un brûleur central, allumage piezo, veilleuse et thermo-couple. Feux vifs avec veilleuse et thermocouple. Fours à gaz spacieux et pratiques, compatibles GN 2/1 avec thermostat, thermocouple et allumage piezo. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- Fours compatibles GN 2/1
- Fours 8kW



Gaz



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Prix HT
1 GL935	2 feux vifs et four largeur 1200mm	4819,00€
2 GL936	4 feux vifs et four largeur 1200mm	5059,00€

**Spécification**  
 GL935 Modèle : 70/120 TPFCEGB. 22,4kW. 2 feux vifs, PCF et four. Gaz naturel. Dim. int four 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 1200(L) x 700(P). Poids : 136kg.  
 GL936 Modèle : 70/120 TPFCEGB. 4 feux vifs, plaque de mijotage et four. 27,5kW. Gaz naturel. Dim. int four 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. Dimensions (mm): 870(H) x 1200(L) x 700(P). Poids : 120kg.

## Plaque vitrocéramique sur four Gastro-M 700 Series

Plaque vitrocéramique 4 zones avec thermostats réglables. Four électrique GN 2/1 avec thermostat, dimensions internes du four 530x340x325mm.

- Plaque vitrocéramique
- 4 zones de cuisson
- Four électrique compatible GN 2/1
- Thermostat



Électrique



**Spécification**  
 GN089 Modèle : GM70/80CFVE. 400V. 10kW. Four dim. int 289(H) x 576(L) x 662(P)mm. Dimensions (mm): 850(H) x 800(L) x 700(P). Poids 141kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN089	Plaque vitrocéramique largeur 800mm	3,53€	4449,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel

## Hottes complètes Gastro-M

Hottes complètes Gastro M fabriquées en inox AISI 441 avec dessus et partie arrière en acier galvanisé. Filtrés labyrinthes inox, intercalaires, turbine d'extraction, variateur et luminaire sont inclus et montés.



**Spécification**  
 GN194 Dimensions (mm): 450(H) x 1000(L) x 900(P). Poids 27kg. Capacité 1300m³ par/h.  
 GN195 Dimensions (mm): 450(H) x 1500(L) x 900(P). Poids 29kg. Capacité 1300m³ par/h.  
 GN196 Dimensions (mm): 450(H) x 2000(L) x 900(P). Poids 32kg. Capacité 2500m³ par/h.  
 GN197 Dimensions (mm): 450(H) x 2500(L) x 900(P). Poids 34kg. Capacité 2500m³ par/h.  
 GN198 Dimensions (mm): 450(H) x 3000(L) x 900(P). Poids 36kg. Capacité 2500m³ par/h.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GN194	1000(L)mm	3,51€	1279,00€
GN195	1500(L)mm	3,77€	1469,00€
GN196	2000(L)mm	4,16€	1679,00€
GN197	2500(L)mm	4,42€	1789,00€
GN198	3000(L)mm	4,81€	1869,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Lave-verres Barline 35 Gastro-M

Lave-verres en inox AISI 304 avec porte à double paroi, un programme de lavage, fonctionnement automatique, cuve emboutie, chaudière thermostatique, résistance de cuve. Commandes simples et intuitives. Bras de lavage et de rinçage mobiles en inox. Interruption du cycle en cas d'ouverture de la porte. Livré avec 2 paniers 35x35 et doseur de produit de rinçage. Hauteur maximale des verres 240mm. Vidange par gravité (la machine doit être surélevée par rapport à la vidange).

- Cycle de lavage 2mn
- 1 programme de lavage
- Porte double paroi
- Bras de rinçage en inox amovibles
- Distributeur de produits de rinçage
- Entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Hauteur de verre max 240mm
- Facile à nettoyer
- Fourni avec 2 paniers 35 x 35cm



Spécification  
GS027 Modèle : Barline 350. Dimensions (mm): 600(H) x 420(L) x 460(P).  
Poids : 30kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GS027	Barline 35	0,75€	1049,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Lave-verres Barline 40 Gastro-M

Lave-verres en inox AISI 304 avec porte à double paroi, un programme de lavage, fonctionnement automatique, cuve emboutie, chaudière thermostatique, résistance de cuve. Commandes simples et intuitives. Bras de lavage et de rinçage mobiles en inox. Interruption du cycle en cas d'ouverture de la porte. Livré avec 2 paniers 40x40 et doseur de produit de rinçage. Hauteur maximale des verres 290mm. Vidange par gravité (la machine doit être surélevée par rapport à la vidange).

- Cycle de lavage 2mn
- 1 programme de lavage
- Porte double paroi
- Bras de rinçage en inox amovibles
- Distributeur de produits de rinçage
- Entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Hauteur de verre max 290mm
- Facile à nettoyer
- Fourni avec 2 paniers 40 x 40cm



Spécification  
GS028 Modèle : Barline 400. Dimensions (mm): 710(H) x 470(L) x 510(P).  
Poids : 41kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GS028	Barline 40	1,03€	1269,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Lave-vaisselle Maestro 230V Gastro-M

Lave-vaisselle en acier inoxydable, destinés aux professionnels de la restauration. Ces machines haut de gamme sont toutes équipées de cuves embouties et sondes thermostatiques. Options supplémentaires disponibles selon modèles.



**Spécification**  
 DK353 230V, 3,6kW. Dimensions (mm): 830(H) x 600(L) x 570(P). Poids : 63kg.  
 DK355 230V, 3,6kW. Dimensions (mm): 830(H) x 600(L) x 570(P). Poids : 66kg.  
 DK357 230V, 3,6kW. Dimensions (mm): 830(H) x 600(L) x 570(P). Poids : 70kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DK353	230V   Standard	1,58€	1629,00€
DK355	230V   Pompe de vidange	1,65€	1829,00€
2 DK357	230V   Pompe de vidange et break tank	1,75€	2589,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



## Lave-vaisselle Maestro 400V Gastro-M

Lave-vaisselle en acier inoxydable, destinés aux professionnels de la restauration. Ces machines haut de gamme sont toutes équipées de cuves embouties et sondes thermostatiques. Options supplémentaires disponibles selon modèles.



**Spécification**  
 DK354 400V, 6,6kW. Dimensions (mm): 830(H) x 600(L) x 570(P). Poids : 63kg.  
 DK356 400V, 6,6kW. Dimensions (mm): 830(H) x 600(L) x 570(P). Poids : 66kg.  
 DK358 400V, 6,6kW. Dimensions (mm): 830(H) x 600(L) x 570(P). Poids : 70kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DK354	400V   Standard	1,58€	1719,00€
DK356	400V   Pompe de vidange	1,65€	1929,00€
2 DK358	400V   Pompe de vidange et break tank	1,75€	1489,00€

Produit nécessitant une installation par un professionnel



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

## Lave-vaisselle à capot HT50 Gastro-M

Lave-vaisselle à capot Gastro-M HT50, 400 Volt, en acier inoxydable 18/10, porte double paroi, commandes mécaniques, 2 cycles de lavage. Fonctionnement entièrement automatique lors de la fermeture du capot. Régulation thermostatique séparée des éléments chauffants pour le lavage et rinçage. Bras de lavage et de rinçage unis en acier inox faciles à nettoyer. Coupe-circuit de sécurité pour arrêter la machine en cas d'ouverture du capot. Raccord eau 3/4". Fourni avec 2 casiers 50x50. Vidange par gravité (la machine doit être surélevée par rapport à la vidange)



- Acier inoxydable 18/10 Aisi 304
- 2 cycles de lavage automatiques
- Casier 50x50
- Hauteur max pour les assiettes 420mm
- Consommation d'eau 3 litres par cycle
- 900 assiettes par heure
- Doseur produit de rinçage intégré

Produit nécessitant une installation par un professionnel

### Spécification

GL896 400V, 6,75kW. Dimension: 1405(H) x 635(L) x 717(P)mm. Poids: 140kg  
 GL897 Dimensions : 850(H) x 1200(L) x 590(P)mm. Poids : 28kg.  
 GL898 Dimensions : 850(H) x 600(L) x 590(P)mm. Poids : 15kg.  
 GL899 Dimensions : 850(H) x 800(L) x 590(P)mm. Poids : 21kg.

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GL896	Lave-vaisselle à capot HT50 panier 50x50cm	3,25€	3519,00€
GL897	Table entrée gauche 120cm	2,86€	1319,00€
GL898	Table de sortie 60cm	1,56€	654,00€
GL899	Table de sortie 80cm	1,56€	624,00€



## Lave-vaisselle à capot Maestro Gastro-M

Entièrement en inox AISI 304, avec porte double paroi, panneau de commande électronique, interrupteur de sécurité sur la porte, cuve emboutie et sonde thermostatique, bras de lavage en acier inoxydable démontable pour le nettoyage, pompe de rinçage péristaltique, doseur détergent. Cycles de lavage 60/120/180 secondes. Fourni avec flexibles d'alimentation et d'évacuation, deux paniers 50 x 50 et un panier à couverts.



Produit nécessitant une installation par un professionnel

### Spécification

DK359 400V, 7,5kW. Dimensions (mm): 880(L) x 750(P). Poids : 142kg.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
DK359	Capot 400V   Pompe péristaltique et doseur détergent	3,55€	4399,00€

## Adoucisseur d'eau Bhs

L'eau calcaire est problématique et aboutit à une consommation d'énergie plus élevée et un risque de panne des machines. L'adoucissement de l'eau est un procédé pour éliminer le calcium et le magnésium et empêcher l'accumulation de calcaire. Cela augmentera l'efficacité et la durée de vie de vos appareils.

- Conçu pour une utilisation avec les lave-vaisselle, machines à glaçons, machines à café et fours mixtes vapeur
- Entièrement automatique
- Facile à utiliser
- Réservoir de sel de 10 kg
- Temps de régénération de 61 minutes
- 1950 litres/1kg sel



Code	Description	Prix HT
CS207	Adoucisseur d'eau automatique	534,00€
CS208	Sel 10kg	13,40€

## Lave-verres / lave-tasses GW41 Gastro-M



Lave-verres / lave-tasses Gastro-M GW41, en acier inoxydable 18/10, porte double paroi, commandes mécaniques, 2 cycles de lavage. Fonctionnement entièrement automatique. Régulation thermostatique séparée des éléments chauffants pour le lavage et rinçage. Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inox. Raccord eau 3/4". Fourni avec 2 paniers 40x40cm, 1 support soucoupes et 1 godet à couverts. Vidange par gravité (la machine doit être surélevée par rapport à la machine). Une pompe de vidange peut être achetée séparément (code AG407).

- Acier inoxydable 18/10 Aisi 304
- 2 cycles de lavage automatiques
- Casier 40x40
- Hauteur max pour les soucoupes/tasses et verres 280mm
- Consommation d'eau 2,2 litres par cycle
- 20/30 casiers par heure
- Doseur produit de rinçage intégré



Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 GN030	Lave-verres 35x35cm, (H) max 20cm	0,75€	1499,00€
2 GL891	Lave-verres 40x40cm, (H) max 28cm	0,98€	1789,00€

**Spécification**  
 GN030 Modèle : GW35. 230V. 3.2kW. Capacité : 20/30 casiers/h. Raccord 3/4". Dimensions (mm) : 605(H) x 420(L) x 500(P).  
 GL891 Modèle : GW41. 230V/3,2kW. Dimension : 700(H) x 480(L) x 520(P)mm. Poids : 45kg



## Lave-vaisselle Gastro-M

Lave-vaisselle en acier inoxydable 18/10, facile à utiliser, avec 2 programmes de lavage. Bouton de démarrage manuel ou réglages entièrement automatiques. Bras de pulvérisation en acier inoxydable faciles à enlever pour un nettoyage efficace. Coupe-circuit de sécurité sur la porte. Livré avec deux paniers et un godet à couverts. Vidange par gravité (la machine doit être surélevée par rapport à la vidange)

- 2 programmes de lavage automatiques
- 2 paniers 50x50cm
- Hauteur maxi pour les assiettes, tasses et verres 340mm
- 20/30 paniers par heure



Produit nécessitant une installation par un professionnel

**Spécification**  
 GL892 230V. 3.2kW. Dimension : 820(H) x 600(L) x 625(P)mm. Poids : 63kg  
 GL893 400V. 5.15kW. Dimension : 820(H) x 600(L) x 625(P)mm. Poids : 63kg  
 GL894 230V. 3.2kW. Dimension : 820(H) x 600(L) x 625(P)mm. Poids : 66kg  
 GL895 400V. 5.15kW. Dimension : 820(H) x 600(L) x 625(P)mm. Poids : 66kg

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
GL892	Lave-vaisselle 230V - (H) 34cm max.	1,40€	2169,00€
GL893	Lave-vaisselle 400V - (H) 34cm max.	1,40€	2239,00€
GL894	230V avec pompe de vidange et doseur détergent (H)34cm max	1,40€	2389,00€
GL895	400V avec pompe de vidange et doseur détergent (H)34cm max	1,40€	2489,00€



\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / LAVERIE

## Tables d'entrée lave-vaisselle avec bac Gastro-M

Tables d'entrée lave-vaisselle en acier inoxydable avec bac, dossier et tablette inférieure. Modèles avec bac à droite ou à gauche et avec ou sans TVO.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
1 DS460	1000mm bac simple à gauche	5,85€	1179,00€
DS461	1000mm bac simple à droite	5,85€	1179,00€
DS462	1400mm bac simple à gauche	5,85€	1289,00€
DS463	1400mm bac simple à droite	5,85€	1289,00€

Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
2 DS464	1000mm bac simple à gauche et TVO	5,85€	1509,00€
DS465	1000mm bac simple à droite et TVO	5,85€	1509,00€
DS466	1400mm bac simple à gauche et TVO	5,85€	1569,00€
DS467	1400mm bac simple à droite et TVO	5,85€	1569,00€

## Tables d'entrée lave-vaisselle avec bac Gastro-M

Les tables Gastro-M sont en acier inoxydable 18/10. Avec pieds réglables.



Code	Description	Eco taxe*	Prix HT
3 GL897	Table entrée gauche 120cm	2,86€	1319,00€
4 GL898	Table de sortie 60cm	1,56€	654,00€
5 GL899	Table de sortie 80cm	1,56€	624,00€

Spécification  
 GL897 Dimensions : 850(H) x 1200(L) x 590(P)mm. Poids : 28kg.  
 GL898 Dimensions : 850(H) x 600(L) x 590(P)mm. Poids : 15kg.  
 GL899 Dimensions : 850(H) x 800(L) x 590(P)mm. Poids : 21kg.



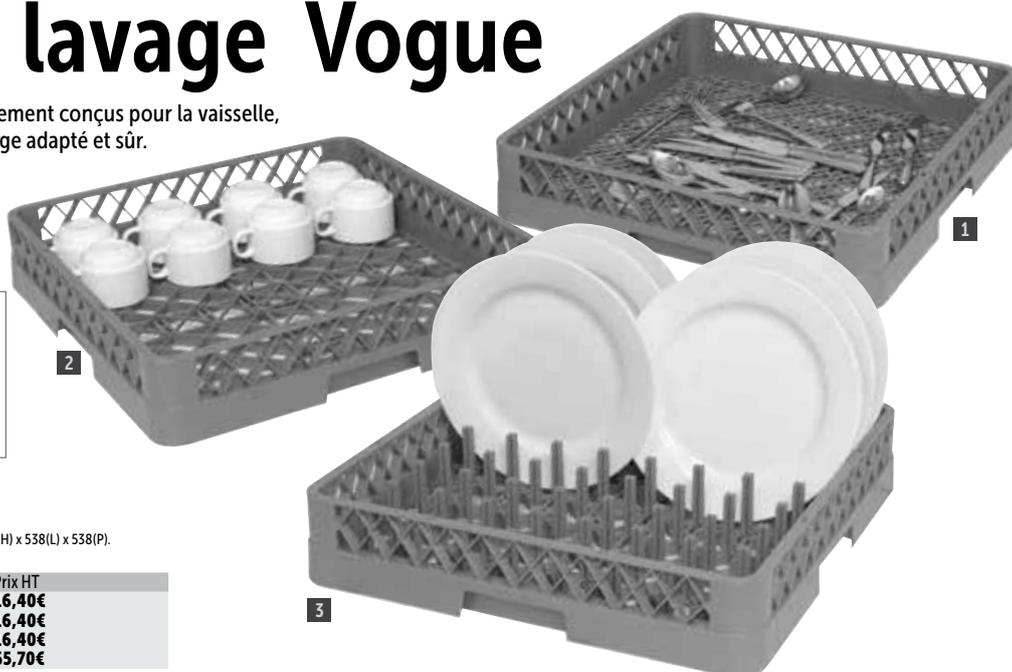
Demandez notre catalogue complet Gastro M ou consultez notre site internet pour plus d'informations.

\*Eco contribution non incluse dans le prix HT

# Casiers de lavage Vogue

Différents modèles disponibles, spécifiquement conçus pour la vaisselle, les ustensiles, les verres, etc, pour un lavage adapté et sûr.

Approprié à une utilisation avec tous les casiers de lavage de cette page (500 x 500mm)

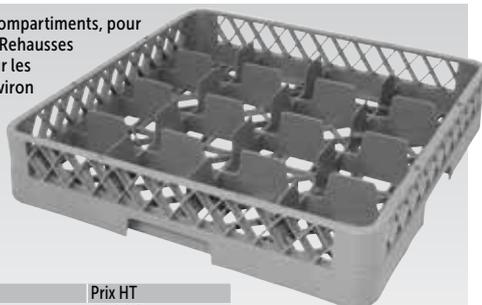


**Spécification**  
CB006 Capacité de charge maximale 40kg. Dimensions (mm): 210(H) x 538(L) x 538(P). Poids 2,5kg.

Code	Description	Prix HT
1 K910	Couverts 500 x 500mm	16,40€
2 K908	Tasses 500 x 500mm	16,40€
3 K909	Assiettes 500 x 500mm	16,40€
4 CB006	Chariot	65,70€

## Casiers à verres Vogue

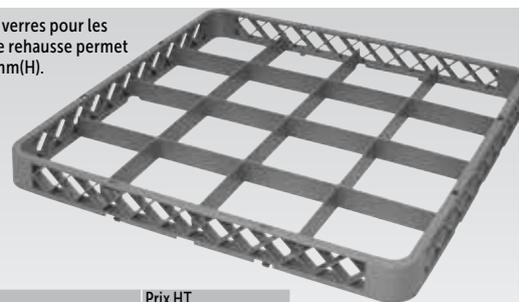
Casiers à verres ou tasses à compartiments, pour réduire les éclats et la casse. Rehausse optionnelles disponibles pour les verres plus haut, ajoutant environ 45mm(H). 100(H) x 500(L) x 500(P)mm.



Code	Description	Prix HT
F612	16 compartiments	17,90€
F613	25 compartiments	17,90€
F614	36 compartiments	17,90€
F615	49 compartiments	17,90€

## Rehausse de casiers à verres Vogue

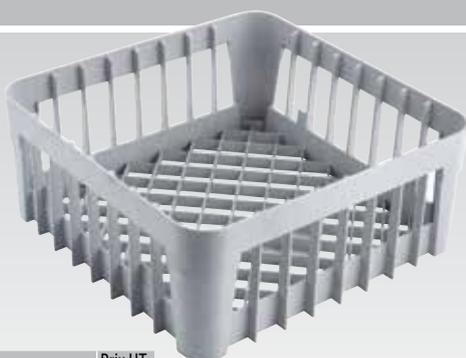
Rehausse de casier à verres pour les grands verres. Chaque rehausse permet d'ajouter environ 45 mm(H).



Code	Description	Prix HT
F616	16 compartiments	12,90€
F617	25 compartiments	12,90€
F618	36 compartiments	12,90€
F619	49 compartiments	12,90€

## Casiers de lavage

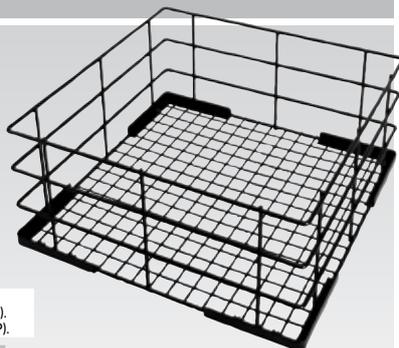
Bords renforcés pour une utilisation professionnelle intensive.



Code	Description	Prix HT
GN559	350 x 350mm   200(H)mm	16,40€
GN558	400 x 400mm   200(H)mm	17,40€

## Casiers de lavage hauts Vogue

Armature métallique revêtement PE pour une plus grande durabilité. Convient pour les verres, tasses et autres récipients ouverts. 180mm de haut.



**Spécification**  
CD242 Dimensions (mm): 180(H) x 350(L) x 350(P).  
CD243 Dimensions (mm): 180(H) x 400(L) x 400(P).

Code	Description	Prix HT
CD242	350 x 350mm	18,90€
CD243	400 x 400mm	21,40€

## Supports lave-vaisselle Gastro-M

Supports lave-vaisselle avec ou sans tablette. En acier inoxydable AISI 304.



- Entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Hauteur 400mm
- Pieds réglables

**Spécification**  
Dimensions (mm): 400(H) x 600(L) x 600(P).

Code	Description	Prix HT
GS024	Support sans tablette	184,00€
GS025	Support avec tablette	244,00€

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHARIOTS ET ÉCHELLES

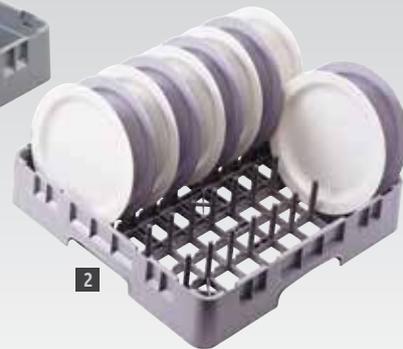
MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / LAVERIE

## Casiers de lavage Cambro

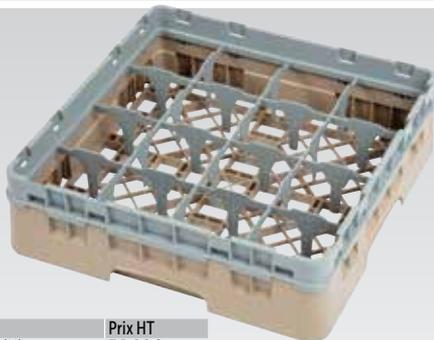
Casiers en maille résistants, conçus pour faire tremper et laver les couverts, ustensiles, assiettes et bols.



	Code	Description	Hauteur	Prix HT
1	DL338	Casier à couverts   500 x 500mm	101 mm	<b>19,90€</b>
2	DL337	Casier à plats   500 x 500mm	101 mm	<b>20,40€</b>
	CT290	Casier de base   500 x 500mm	101 mm	<b>20,90€</b>
3	CT329	Couvercle pour casiers	24 mm	<b>29,90€</b>
4	CT307	Chariot pour casiers	187 mm	<b>149,00€</b>

## Casiers 16 compartiments Cambro

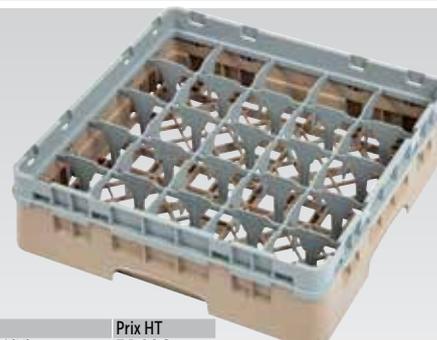
Verre 110mm max (Ø).



Code	Description	Prix HT
DW550	16 compartiments   92(H)mm	<b>34,20€</b>
DW551	16 compartiments   133(H)mm	<b>45,00€</b>
DE783	16 compartiments   174(H)mm	<b>47,70€</b>
DE784	16 compartiments   215(H)mm	<b>71,10€</b>
DW552	16 compartiments   257(H)mm	<b>74,70€</b>
DW553	16 compartiments   298(H)mm	<b>86,40€</b>

## Casiers 25 compartiments Cambro

Verre 87mm max (Ø).



Code	Description	Prix HT
DW554	25 compartiments   92(H)mm	<b>34,20€</b>
DW555	25 compartiments   133(H)mm	<b>45,00€</b>
DE789	25 compartiments   174(H)mm	<b>54,00€</b>
DE790	25 compartiments   215(H)mm	<b>64,80€</b>
DW556	25 compartiments   257(H)mm	<b>74,70€</b>
DW557	25 compartiments   298(H)mm	<b>86,40€</b>

## Casiers 36 compartiments Cambro

Verre 73mm max (Ø).



Code	Description	Prix HT
DW558	36 compartiments   92(H)mm	<b>36,00€</b>
DE794	36 compartiments   133(H)mm	<b>45,90€</b>
DE795	36 compartiments   174(H)mm	<b>54,90€</b>
DE796	36 compartiments   215(H)mm	<b>62,10€</b>
DW559	36 compartiments   257(H)mm	<b>77,40€</b>
DW560	36 compartiments   298(H)mm	<b>86,40€</b>

## Casiers 49 compartiments Cambro

Verre 62mm max (Ø).



Code	Description	Prix HT
DW561	49 compartiments   92(H)mm	<b>36,00€</b>
DE797	49 compartiments   133(H)mm	<b>47,70€</b>
DE798	49 compartiments   174(H)mm	<b>56,70€</b>
DE799	49 compartiments   215(H)mm	<b>65,70€</b>
DW562	49 compartiments   257(H)mm	<b>77,40€</b>
DW563	49 compartiments   298(H)mm	<b>88,20€</b>

## Extensions compartimentées mi-profondeur Cambro

Extensions de casiers à verres permettant d'obtenir la hauteur désirée pour des verres de différentes tailles.



Code	Description	Prix HT
CG978	Extension 25 compartiments	<b>10,90€</b>
CG979	Extension 36 compartiments	<b>10,90€</b>

Spécification  
Extension Dimensions (mm): 51(H) x 500(L) x 500(P).



**FCP Cuisines Professionnelles**

**Tél : 06 51 84 76 76 / 06 48 26 16 66**

**Email : [contact@fcpcuisines.com](mailto:contact@fcpcuisines.com)**

**[www.fcpcuisines.com](http://www.fcpcuisines.com)**

**Siège social : 77176 Savigny le Temple**