

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
MÉTIERS DE BOUCHE

Catalogue 2024 **boucherie**

EUROMAT,
UN PARTENAIRE ACTIF,
AU LABEL D'EXIGENCE ET DE QUALITÉ,
POUR TOUS LES ÉQUIPEMENTS
ET MATÉRIELS LIÉS À VOS ACTIVITÉS


EUROMAT
Votre réseau en actions



Les sièges, les agences et les points de vente au service des artisans, avec aujourd'hui des interlocuteurs plus spécifiquement dédiés à votre métier de boucher, charcutier, traiteur, producteur.



DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER
 DOM TOM - Océan Indien - Océan Pacifique DOM TOM - Océan Atlantique



■ A.E.B

Départements • 09 - 12 - 31 - 81
 • 32 Partiel • 82 Partiel
 1, rue de l'Équipement - Zone de Vic
 31320 CASTANET-Tolosan
 Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
 Départements • 12 - 81
 Tél. commercial : 06 78 99 23 82
 Tél. technique : 06 32 90 05 18
 a.e.b.austruy@wanadoo.fr
 www.austruy-equipement.com

■ BONGARD 67

Département • 67
 ZA - 12A, rue des cerisiers
 67117 FURDENHEIM
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
 contact@bongard67.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Christophe Michoux : 06 82 41 04 97
 christophe@bongard67.fr

■ BONGARD POITOU-CHARENTES

Départements • 16 - 17
 Zac de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier
 17440 AYTRÉ
 Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74
 Département • 86
 Tél. : 05 49 44 11 13
 N° SAV pour la région
 Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
 littoralequipement@littoralequipement.fr
 www.bongardpoitoucharentes.com
 Interlocuteur boucherie :
 Mickaël Bremaud : 06 26 42 42 31
 commercialgms@bongardpoitoucharentes.com

■ BORÉA

Départements • 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94
 • 78 partiel • 95 partiel
 ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
 91070 BONDOUFLE
 Tél. : 01 60 86 41 00
 contact@panifour.com
 www.panifour.fr

■ BORSOTTI

Départements • 25 - 39 • 70 partiel
 Rue de la Tournelle
 39600 MATHENAY
 Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28
 pascal.borsotti@wanadoo.fr
 www.borsotti.fr
 Commercial dédié :
 Cyril Clerc : 06 70 14 83 07
 cclerc.borsotti@icloud.com

■ BOURMAUD ÉQUIPEMENT

Département • 44
 Impasse Alfred Kastler
 44115 HAUTE-GOULAINÉ
 Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
 contact@f-d-o.com
 Départements • 49 • 53 Partiel
 12, square de la Ceriseraie
 49070 BEAUCOUZE
 Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
 bourmaud49@f-d-o.com
 Départements • 79 - 85
 ZA - 2, rue Denis Papin
 85190 VENANSAULT
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
 bourmaud85@orange.fr
 www.bourmaud.fr
 Tél. SAV : 0806 231 344
 Interlocuteur boucherie :
 Mickaël Bremaud : 06 26 42 42 31
 commercialgms@bongardpoitoucharentes.com

■ BREAD LAND CORSE

Départements • 2 A - Corse du Sud
 • 2 B - Haute Corse
 296, Avenue des Poilus
 13012 MARSEILLE
 Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97
 corse@breadland.fr
 www.breadland.fr

■ CELIXSAN

Départements • 19 - 23 - 87
 5, rue des Tramways - ZI du Ponteix
 BP 20 - 87220 FEYTIAT
 Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
 celixsanbongard@gmail.com

■ CELSIUS ÉQUIPEMENT

Départements • 21 - 71
 • 52 Partiel
 6, rue Aristide Bergès
 21800 SENNECEY-LES-DJON
 Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
 contact@celsius-equipement.fr
 www.celsius-equipement.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Laurent Lapeyrie : 06 59 17 51 20
 laurent.lapeyrie@celsius-equipement.fr

■ C.F.M.B

Départements • 11 - 34 - 66
 ZAC Les Portes de Sauvian - Allée Moréno
 34410 SAUVIAN
 Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
 Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
 cfmb@cfmb.fr
 www.cfmb.fr
 Commercial dédié :
 Benjamin Coste : 07 76 15 92 29
 bcoste@selecpro.fr

■ DIMA

Départements • 24 - 33 - 46 - 47
 • 32 Partiel • 82 Partiel
 5, avenue Louise de Broglie
 33600 PESSAC
 Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
 Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
 direction@dima-fr.com
 www.dima-bongard.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Stéphane Cremer : 06 64 96 74 22
 direction@dima-fr.com

■ DUCORBIER MATÉRIEL

Départements • 27 - 60 - 76
 • 78 Partiel • 80 Partiel • 95 Partiel
 Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September
 76410 CLÉON
 Tél. : 02 35 80 56 69
 ducorbier@ducorbier-materiel.fr
 www.ducorbier-materiel.fr
 Commercial dédié :
 Marceau Anselin : 06 23 89 19 45
 marceau@ducorbier-materiel.fr

■ E.M ÉQUIPEMENT

Départements • 22 - 35
 • 53 Partiel
 1, rue du Verger
 22120 YFFINIAC
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
 contact@equipementmoderne.fr
 www.equipementmoderne.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Christophe Barit : 06 11 91 50 20
 contact@equipementmoderne.fr

■ L'ÉQUIPEMENT MODERNE

Départements • 40 - 64 - 65
 • 32 Partiel
 ZI du Herre - BP 19
 64270 SALIES-DE-BEARN
 Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
 Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
 contact@equipementmoderne.fr
 www.equipementmoderne.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Christophe Barit : 06 11 91 50 20
 contact@equipementmoderne.fr

■ LE FOURNIL LORRAIN

Département • 57
 10, Route du Puits
 57500 SAINT-AVOLD
 Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
 commerce@lefournilloirain.fr
 www.lefournilloirain.fr

■ LE PÔLE ÉQUIPEMENT

Département • 56 - Agence Morbihan
 Zone de Keriquellan
 56400 BREC'H-AURAY
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
 Département • 29 - Agence Finistère Nord
 ZA de Mescadiou - 130, rue Kerheol
 29850 GOUESNOU
 Tél. : 02 98 97 23 71
 Département • 29 - Agence Finistère Sud
 ZI de Quillihuc - 8, rue Eugène Freyssinet
 29500 ERGUÉ-GABÉRIC
 Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
 Tél. SAV commun aux 3 agences N° Vert :
 0805 290 220
 contact@lepoleequipement.com
 www.lepoleequipement.com

■ MAINE FOURNIL

Départements • 28 - 72
 • 53 Partiel • 61 Partiel
 ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudeley
 72700 SPAY
 Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34
 Sébastien François : 06 83 81 27 33
 sfrancois@mainefournil.fr
 www.mainefournil.fr

■ PANICENTRE

Départements • 37 - 41 - 45
 20, rue des Magasins Généraux
 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
 Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41
 Fax 02 47 63 41 42
 Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
 contact@panicentre.com
 www.panicentre.com
 Interlocuteur boucherie :
 Pascal Barraud : 06 70 53 40 79
 p.barraud@panicentre.com

■ PB ÉQUIPEMENT

Départements • 18 - 36 - 58
 ZAC des Alouettes
 18520 AVORD
 Tél. : 02 48 69 20 57 - Port. : 06 11 47 92 65
 pascal.pbe18@gmail.com
 www.pb-equipement.com

■ POLY-TECH

Départements • 68 - 90
 ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevallement
 68310 WITTELSHEIM
 Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
 contact@poly-tech-equipements.fr
 www.poly-tech-equipements.fr
 Commercial dédié :
 Lionel Panighini : 07 57 44 95 38
 commercial@poly-tech68.fr

■ ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements • 14 - 50
 • 61 Partiel
 85, rue Joseph Cugnot
 50000 SAINT-LÔ
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
 robinchilard@robin-chilard.fr
 www.robin-chilard.fr

■ SELEC PRO

Départements • 07 - 26 - 30 - 48
 • 84 Partiel
 RN 7 - ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel
 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
 Tél. N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
 Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
 contact@selecpro.fr
 www.selecpro.fr
 Commercial dédié :
 Benjamin Coste : 07 76 15 92 29
 bcoste@selecpro.fr

■ SELEC PRO AUVERGNE

Départements • 15 - 42 - 43
 Impasse Malval
 42700 FIRMINY
 Départements • 03 - 63
 9, rue Pierre Boulanger
 63430 LES MARTRES-D'ARTIÈRE
 Pour les deux agences :
 Tél. N° Indigo : 0820 825 301
 Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
 contactspa@selecpro.fr
 Commercial dédié :
 Benjamin Coste : 07 76 15 92 29
 bcoste@selecpro.fr

■ SIMATEL

Départements • 73 - 74
 • 01 Partiel
 415, avenue des Marais - PAE la Caille
 74350 ALLONZIER-LA-CAILLE
 Fax : 04 50 52 15 91
 Département • 38
 170, rue Chatagnon
 38430 MOIRANS
 Fax : 04 76 75 54 90
 Pour les deux agences :
 Tél. : 04 50 52 00 30
 simatel@simatel.eu
 www.simatel.eu

■ SIMATEL LYON

Départements • 69
 • 01 Partiel
 Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux
 01600 REYRIEUX
 Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26
 simatel@simatel.eu
 www.simatel.eu

■ SIMATEL SUISSE ROMANDE

Suisse
 11, route de la Creuse
 1525 SEIGNEUX
 Tél. : +41 22 342 36 95
 contact@simatel.ch

■ SODIMA ÉQUIPEMENT

Départements • 54 - 55 - 88
 • 70 Partiel
 Siège social Nancy
 ZAC du Breuil, 840 rue Schuman
 54850 MESSEIN
 Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
 Agence de Pouxeux
 ZI le Voyer
 88550 POULXELUX
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
 sodimaequipement@sodima.eu
 www.sodima.eu
 Commercial dédié :
 Thierry Brancaloni : 07 57 47 32 80
 thierrybrancaloni@sodima.eu

■ SOMABO

Départements • 59 - 62
 • 80 Partiel
 Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes
 59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX
 Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
 keeckman@somabo-sa.fr
 www.somabo-sa.com
 Interlocuteur boucherie :
 Patrice Renard : 06 78 33 38 48
 prenard@somabo-sa.fr

■ TECHNIFOUR

Départements • 02 - 08 - 51
 ZA La Neuville - 53, rue Louis Pasteur
 51100 REIMS
 Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
 philippe.montez@technifour.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Philippe Montez : 06 80 27 03 53
 philippe.montez@technifour.fr

■ TORTORA

Départements • 10 - 89
 • 52 Partiel
 ZA - 20, rue de la Paix
 10320 BOUILLY
 Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
 tortora10@tortora.fr
 www.tortora.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Franck Pavie : 06 80 27 03 46
 franck.pavie@tortora.fr

■ TOUT TECHNIQUE

Départements • 04 - 05 - 06 - 13 - 83
 • 84 Partiel
 ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
 53, Montée Batterie de la Montagne
 83500 LA SEYNE-SUR-MER
 Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
 contact@touttechnique.fr
 www.touttechnique.fr
 Interlocuteur boucherie :
 Sylvain Dravet : 06 09 88 95 36
 sylvain.dravet@touttechnique.fr

■ DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

■ BREAD LAND Océan Indien

296, Avenue des Poilus
 13012 MARSEILLE
 Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08
 Port. : +33 (0)6 07 58 11 97
 export@breadland.fr
 www.breadland.fr

■ BREAD LAND Océan Pacifique

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères
 83190 OLLILOULES
 Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30
 jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
 www.jmg-equipement.com
 Interlocuteur boucherie :
 Jean-Marc Gravier : 06 43 72 61 30
 jean-marc.gravier@jmg-equipement.com



Société coopérative d'achats, spécialisée dans les équipements et matériels des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, traiteur, boucherie, charcuterie, producteur...), EUROMAT est un label d'exigence au travers de produits sélectionnés pour leur qualité, leur prix et leur disponibilité.

Mieux servir le client final dans les meilleurs délais, avec un rapport qualité/prix satisfaisant correspondant au budget défini et aux exigences techniques de chaque installation, c'est l'engagement de nos 32 adhérents sur l'ensemble du territoire français, dont les DOM-TOM et la Suisse romande, avec 110 commerciaux, 250 techniciens pour l'installation et le service après-vente et un service administratif de 75 personnes.

EUROMAT propose un catalogue en boulangerie-pâtisserie de produits périphériques aux matériels Bongard, et un catalogue d'équipements en boucherie.

Sa cellule de référencement, en charge de la veille technologique et du développement, s'appuie sur les actionnaires-coopérateurs pour tester et éprouver les produits avant leur mise au catalogue. C'est ce qui permet à EUROMAT de conforter sa place de leader sur le marché et de pouvoir proposer des solutions innovantes.

EUROMAT, c'est un maillage dense au plus près des clients avec un même niveau de service assuré 7j/7 et 365 jours par an par ses 32 adhérents dans toutes les régions de France et en outre-mer.

EUROMAT c'est aussi :

- des promotions bi-annuelles
- un journal quadrimestriel – Forum des artisans
- un Forum TV sur les grands salons nationaux
- une présence sur les salons internationaux, et sur les salons nationaux et régionaux français

EUROMAT EN CHIFFRES

32

ADHÉRENTS

52

MARQUES

61 000

RÉFÉRENCES PRODUITS

UN PROJET DE CRÉATION OU DE RÉAMÉNAGEMENT ?

Conseils, conception, vente et installation de laboratoires et magasins fonctionnels, ergonomiques et aux normes d'hygiène en vigueur, les adhérents EUROMAT imaginent vos projets de A à Z dans le plus grand respect de votre savoir-faire. Grâce à nos partenariats privilégiés, nous vous fournissons du matériel fiable et performant, 100 % adapté à votre activité.

Conception de laboratoire et vente de matériel

Forts de notre solide expérience, nous vous accompagnons dans le cadre de vos projets de boucherie-charcuterie et traiteur, qu'il s'agisse de la **création d'un laboratoire**, ou d'un **réaménagement** incluant les dernières innovations. Nous sommes à vos côtés, de l'étude technique et financière à l'implantation du projet, du choix du matériel à son installation, en prenant en compte vos besoins, vos exigences et votre budget.

Nous mobilisons l'ensemble de nos services afin de vous proposer une **réalisation de laboratoire ou de magasin** qui vous apporte une entière satisfaction :

- Collecte et analyse de vos besoins,
- Choix du matériel à installer,
- Définition de la meilleure implantation pour chaque élément,
- Montage, formation et conseils d'utilisation,
- Service après-vente irréprochable.

Du matériel et des équipements professionnels

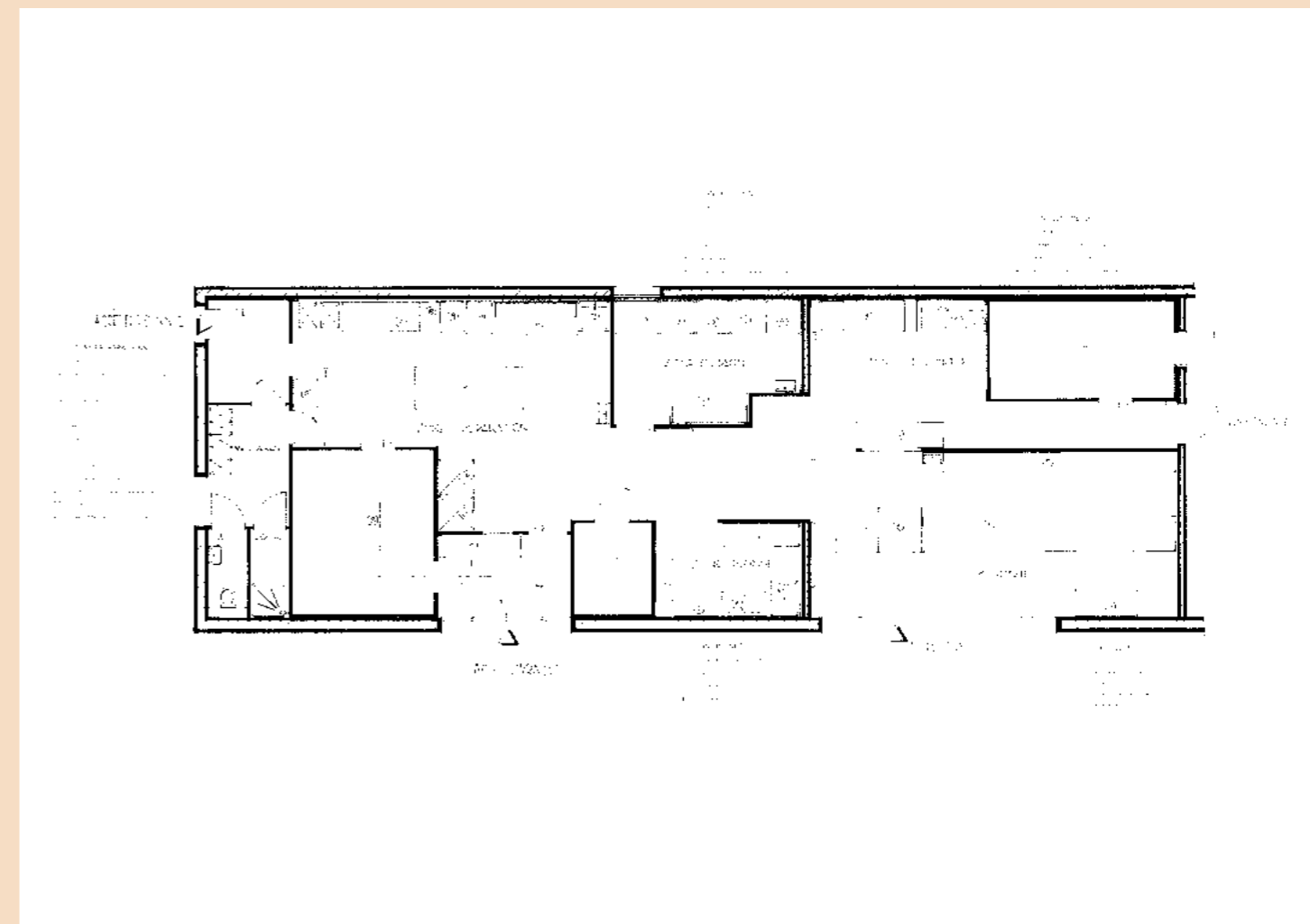
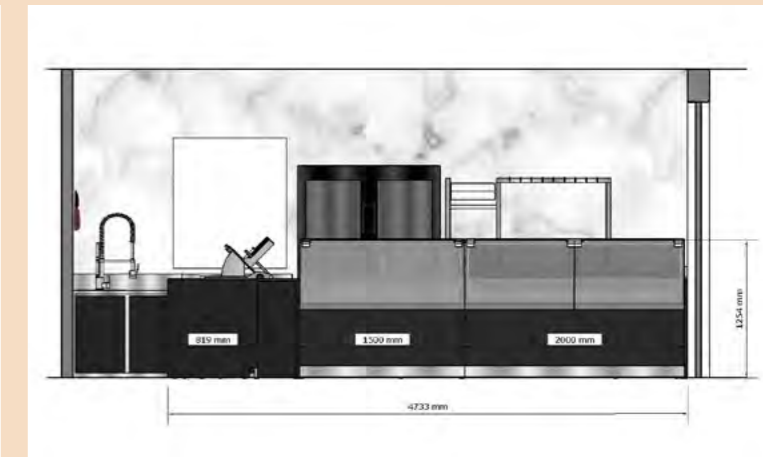
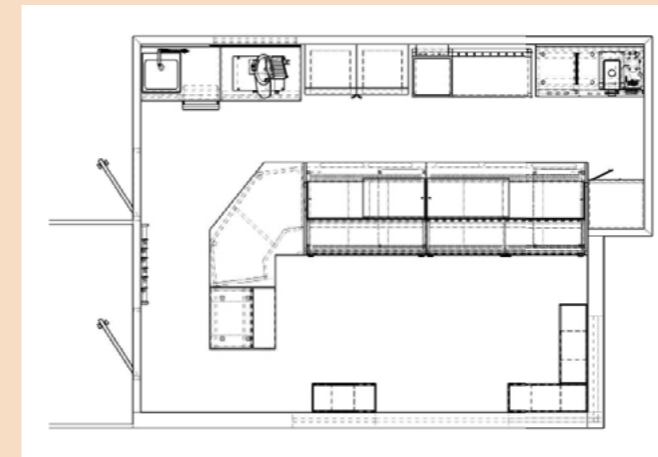
Le matériel et les équipements de laboratoire professionnel sont spécifiques et nécessitent un conseil d'expert. Ainsi, nos commerciaux vous préconisent les meilleurs outils en fonction de votre activité et de vos spécialités puis nos techniciens vous forment pour une utilisation optimale.

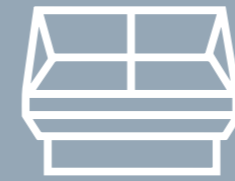
Grâce à notre groupement EUROMAT, nous sommes en mesure de vous proposer des offres de produits à des **prix extrêmement compétitifs**, au regard de leur grande qualité.

Nous pouvons vous proposer une large **gamme de matériels chauds et froids** toujours plus adaptés à vos exigences :

- Fourneaux de cuisson au gaz ou électriques,
- Fours mixtes de cuisson au gaz ou électriques,
- Matériels de cuisson au gaz ou électriques : marmites, sauteuses, pianos, friteuses, planchas, grillades,
- Matériels de préparation : trancheuses, batteurs, coupes légumes, machines sous vide à cloche,
- Vitrines et mobilier modulaires ou sur-mesure,
- Matériels frigorifiques : chambres froides positives ou négatives, armoires froides, cellules de refroidissement rapide,
- Mobilier Inox standard ou sur mesure ,
- Laverie,
- Matériels et équipements d'hygiène,
- Échelles, chariots,
- Panneaux industriels et installation frigorifique,
- Rails et portiques à carcasse.

Notre force ? Vous proposez un service personnalisé en vous prodiguant des conseils avant, pendant et après votre achat !





Sommaire

MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

Magasins Vitrines	p.11
Froid	p.31
Cuisson	p.47
Inox	p.69
Laverie	p.81
Labo Charcuterie	p.85
Labo Traiteur	p.105

INDEX

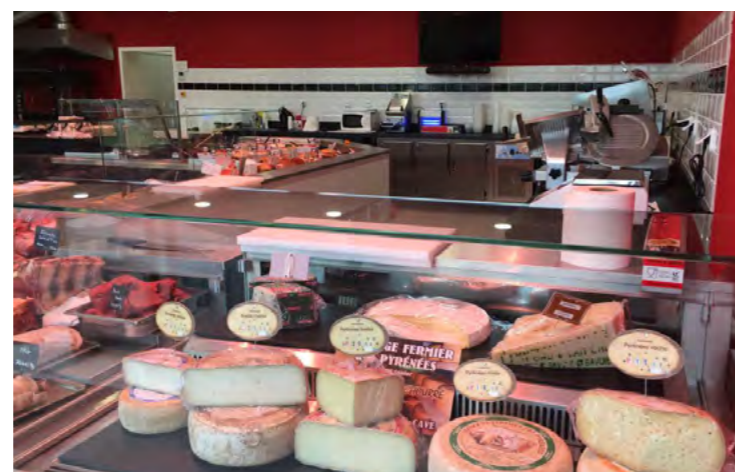
Index par produit	p.115
Index par marque	p.116



à découvrir	en page	à découvrir	en page
CONCEPT FROID	12	LONGONI	19
EUROMAT BY CONCEPT FROID	14	LES BILLOTS DE SOLOGNE	20
MAP	17	ISOTECH	22
TECFRIGO	18	FRIGOMECCANICA	29



CONCEPT FROID
Conception et réalisation de vitrines réfrigérées
sur mesure haut de gamme
pour les métiers de bouche



FABRICATION 100%
**MADE IN
FRANCE**



18 Boulevard des Echarneaux
42400 Saint Chamond
04 77 22 37 10
commercial@concept-froid.com
www.conceptfroid.com



CONCEPT FROID, la réponse aux plus hautes exigences, alliée à la dynamique du réseau EUROMAT.

Depuis 2002, CONCEPT FROID **conçoit** et **réalise** des vitrines réfrigérées **haut de gamme sur mesure** avec des **matières innovantes** destinées aux aux boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, traiteurs, charcutiers, fromagers ...

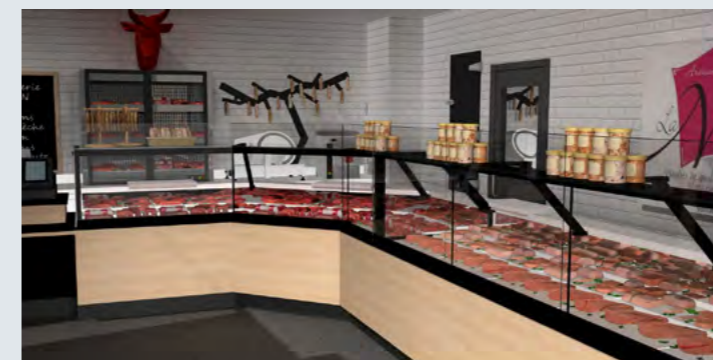
Notre ligne de conduite : répondre aux plus hautes exigences par une alliance de **rigueur industrielle** et de **souplesse artisanale**.

Du bureau d'études à la réalisation technique, une **équipe** complète dédie son **professionnalisme** aux attentes spécifiques de chaque client.

Mariage d'élégance et de fonctionnalité, les vitrines réfrigérées que nous signons mettent en lumière le savoir-faire et la créativité de tous les artisans des métiers de bouche.

CONCEPT FROID se concentre sur ses métiers de **conception** avec son bureau d'étude, de **fabrication** avec son outil de production dernière génération et **d'installation** au niveau national grâce au réseau propriétaire **EUROMAT**.

Après analyse des besoins et des attentes en termes d'exploitation, **CONCEPT FROID finalise un plan pour première étape de réflexion.**



Après validation, une modélisation 3D est réalisée pour permettre une projection la plus fidèle possible de ce que sera le magasin totalement conceptualisé.



GAMME MODULAIRE STÉA

Version pour Boucherie-Charcuterie-Traiteur



À SAVOIR
 • Possibilité de fabrication en vitrage bombé et en décor droit.



Caractéristiques

- Vitrines d'angles
- Large plateau d'exposition avec 800 mm de profondeur
- Éléments réfrigérés classe Climatique 3 (25-C/6096 R.H)
- Réfrigération ventilé
- Gaz réfrigérant conforme à la norme en vigueur
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et avec densité de 40 kg/m³
- Réserve réfrigérée
- Intérieur en acier inoxydable
- Plateaux exposition acier inoxydable
- Vitrage déflecteur frontal transparent
- Contrôle digital
- Thermomètre digital
- Éclairage LED
- Pieds réglables
- Comptoir caisse pose-sacs avec tiroir

Accessoires

- Joes en A.B.S gris (isolant mousse polyuréthane)
- Joes en acier inoxydable
- Colonne de liaison intérieure
- Décoration
- Éclairage en dessous des plinthes
- Plan de travail
- Étagère intermédiaire
- Tablette de découpe
- Portes arrière en acrylique transparent
- Kit d'évaporation des condensats

Options et variantes

- Vitrage bombé abattant
- Tablette de service en 250 mm de prof
- Grille d'exposition deux niveaux
- Gradins
- Décor droit laqué ou stratifié
- Tablette de service et dessus de caisse en granit gris, inox ou noir
- Eclairage LED de soubassement
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Tablette de découpe en Polyéthylène
- Soubassement remplacé par des plots en inox (uniquement sur version sans groupe)

GAMME MODULAIRE CATÉA

Version pour charcuterie-traiteur



Caractéristiques

- Versions neutre et réfrigérées chaude
- Éclairage LED sur les versions neutre et réfrigérées. Élément réfrigérée classe climatique 3 (25°C/60% R.H.)
- Réfrigération ventilée
- Gaz réfrigérant conforme à la norme en vigueur
- Plateaux d'exposition en acier inoxydable
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC's et avec densité de 40 kg/m³
- Portes arrières en verre double
- Verre frontal simple (neutre)
- Verre frontal double (réfrigérée)
- Verres latéraux en verre double
- Cordon chauffant frontale
- 4 niveaux d'exposition et d'éclairage LED intérieur
- Grande volume de réfrigération
- Longueur de 1000 jusqu'à 1400 mm
- Contrôle digital
- Thermomètre digital
- Kit reévaporation condensats
- Pieds réglables

GAMME MODULAIRE MODÉA

Une large gamme de meubles de vente pour votre magasin



NICHES RÉFRIGÉRÉES SUR-MESURES



Matériel Alimentaire Production

Nos vitrines réfrigérées sur mesure arrières (niches réfrigérées) permettent un important gain de surface d'exposition dans vos boutiques, ainsi qu'une ergonomie de travail pour vous et vos employés.

Spécialement conçues au niveau frigorifique pour respecter les produits de boucherie, de charcuterie, de traiteur et de fromagerie, nos vitrines réfrigérées sont de véritables outils de travail conçus pour durer.

Pour finaliser votre projet, nous sommes en mesure de vous proposer un grand choix de finition.

Pour plus d'informations, consulter votre adhérent EUROMAT- coordonnées en page 2



VITRINE DE MATURATION MEAT 360 DA

Vitrine de maturation positive ventilée +1°/+2°C



Accessoire

- Plateau de fond de cuve en inox (400 x 200 mm)



Capacité : 368 litres

Hygrométrie : 50 - 80%

Dimensions (L x P x H) :
595 x 630 x 1860 mm

Dégivrage automatique
par gaz chaud

Options et variantes

- Inversion du sens d'ouverture de la porte
- Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)

LES



Facilité d'utilisation



Mise en valeur du produit



Préservation du produit



Design épuré



Entretien simplifié

Caractéristiques

- Structure en acier couleur noir avec face avant vitrée pour une parfaite isolation
- Éclairage LED pour une mise en avant optimale des viandes en vitrine
- Régulation électronique Touch Screen avec affichage de la température
- Serrure à clé de série

- Filtre en céramique, facile d'entretien
- Dégivrage et évaporation des eaux automatiques
- Joints de porte magnétiques facilement interchangeables
- Pieds réglables
- Niveau climatique : 4 (30°C)
- Alimentation : 230 V (mono) (50 Hz)

ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR INCLUS :

- 2 grilles en acier inoxydable 514 x 402 mm
- 1 support de 3 barres pour crochets supportant chacune jusqu'à 20 kg
- 5 crochets



Ligne de vitrines frigorifiques à réfrigération ventilée, réalisée avec l'utilisation de gaz écologique, avec dégivrage automatique. La structure du design innovant, est en couleur standard silver quartz (couleurs optionnelles sur demande black opal, white pearl, et brown rusty), 4 faces vitrées, en deux largeurs différentes (65 cm et 85 cm) et trois hauteurs différentes (ligne S 150 cm, ligne L 190 cm et ligne XL 230 cm). L'intérieur de la ligne S est composé de 2 étagères en verre, réglables en hauteur, l'intérieur de la ligne L est composé de 3 étagères en verre alors que l'intérieur de la ligne XL est composé de 5 étagères en verre. L'équipement standard comprend le Soft-Touch télé-thermostat avec écran graphique (avec fonction de contrôle à distance 24 h sur demande), 2 barres de led couleur spéciale pour la viande et une double rangée de crochets en acier positionné en haut.

VITRINE DE PRÉSENTATION VITRA

Vitrine de présentation positive ventilée +0°/+4°C



À SAVOIR

- Possibilité, en option, de la transformer en vitrine de maturation.

Options et variantes

- 220 V / 60 hz - 115 V / 60 hz
- Couleurs : Opal noir / Blanc perle / Rouille
- Condensateur à eau
- Lumière LED (1 barre en plus)
- Kit d'assemblage
- Unité de condensation à distance
- Porte à fermeture automatique
- RC 24 h (Contrôle à distance connecté 365 jours)
- Serrure de porte
- Tropicalisation
- Vanne thermostatique
- Cabinets installés à plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer

MODÈLE	300L - Largeur 65 cm - Hauteur 150 cm 2 étagères	450 L - Largeur 85 cm - Hauteur 150 cm 2 étagères	450 L - Largeur 65 cm - Hauteur 190 cm 3 étagères	600 L - Largeur 85 cm - Hauteur 190 cm 3 étagères	600 L - Largeur 65 cm - Hauteur 230 cm 5 étagères	780 L - Largeur 85 cm - Hauteur 230 cm 5 étagères
Couleur gris standard 0/+4°C Froid ventilé 2 crochets	6711-S	8713-S	6714-L	8714-L	6714-XL	8714-XL

Caractéristiques

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Lumière LED (2 barres LED)
- 3 étagères en verre 51 x 45 cm
- Thermostat tactile
- 2 crochets de suspension



EUROMAT a choisi les Billots de Sologne pour mieux vous accompagner dans tous vos projets, depuis l'étude et jusqu'à la réalisation.

Installés au coeur de la Sologne, Les Billots de Sologne, labellisés « Entreprise du Patrimoine Vivant » et « Artisan Ebéniste de France », ont toujours eu à coeur de fabriquer des pièces uniques dont chacune des étapes de fabrication fait l'objet de toutes les attentions. Notre atelier de 1 300 m² est le lieu où notre équipe de professionnels des métiers du bois au savoir-faire de fabricant de billot, fabrique l'intégralité de notre production.

Nous concevons et fabriquons des pièces uniques et notre catalogue s'étoffe d'année en année. La créativité est essentielle à notre mode de fonctionnement; elle fait partie des échanges quotidiens que nous entretenons avec nos clients. Autour de l'assemblage en bois de bout et du bois en général, nos créations sont variées (billots de cuisine, tables, vasques, plans de travail, meubles...).

Piètement de billot

- Piètement de billot en chêne massif, assemblage traditionnel mortaises et tenons chevillés.
- Patins en téflon sous les pieds
- 6 pieds à partir de 180 cm de large.
- Pour la hauteur finale de travail nous tenons compte de l'épaisseur de votre billot

Coutelière

- Alèse porte-couteaux avec plaque de propreté et visserie en inox.
- La coutelière est positionnée à l'arrière du billot.
- Avec ce choix, la profondeur totale de votre ensemble fera 7 cm de plus

Fourreau à couteaux

- Fourreau à couteaux amovible à fond fermé.
- C'est une option de la coutelière qui remplace la plaque de propreté en inox sur l'alèse de 7 cm.

Coutelière latérale

- Coutelière positionnée sur le côté du piètement de votre billot avec une plaque de propreté et visserie en inox.
- Avec ce choix, la largeur totale de votre ensemble fera 7 cm de plus.

Dosseret mural droit

- Dosseret mural droit fixé à l'arrière du billot ou de la coutelière.
- Avec ce choix, la profondeur totale de votre ensemble fera 3 cm de plus.

Dosseret forme chapeau de gendarme

- Dosseret mural fixé à l'arrière du billot ou de la coutelière.
- Tête de Charolaise en laiton massif.
- Avec ce choix, la profondeur totale de votre ensemble fera 3 cm de plus

Protection des pieds

- Sabot de protection des pieds en inox brossé, hauteur de 10 cm.

Tiroir

- Tiroir bois pour piètement de billot, assemblage traditionnel à queues d'aronde équipée d'une poignée en inox.
- Possibilité de 2 tiroirs à partir d'une largeur de billot de 120 cm.

Case à papier

- Case de rangement pour ustensiles ou feuilles d'emballages, hauteur de passage 10 cm sous le billot.

Tablette

- Tablette en chêne positionnée entre les pieds à 30 cm du sol, avec des rebords sur 3 cotés.

LARGEUR : ENTRE 40 ET 250 CM

PROFONDEUR : ENTRE 40 ET 90 CM

ÉPAISSEUR DU BILLOT : DE 8 ET 18 CM

! À SAVOIR

- Billot de boucher en charme massif réversible
- Ensemble renforcé par des tirants en acier de 16 mm et équerres inox (à partir de 12 cm d'épaisseur de billot)
- Finition huilée
- Marque Louchebem®



Fourreau à couteaux amovible



Protection des bas de pieds en inox



DOSSERET MURAL DROIT

TÊTE DE BOEUF FONTE

ALÈSE PORTE-COUTEAUX

COUTELIÈRE LATÉRALE

TIROIR À QUEUE-D'ARONDE

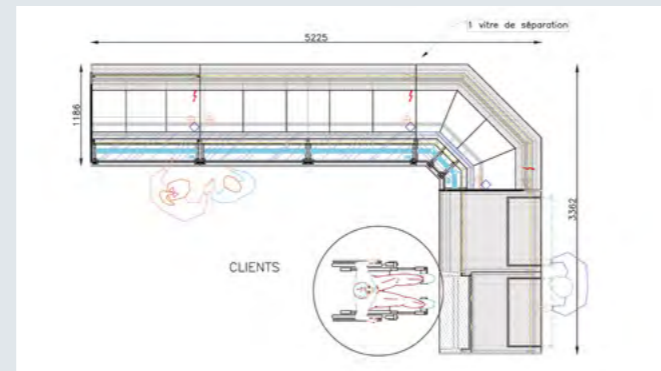
CASE À PAPIERS



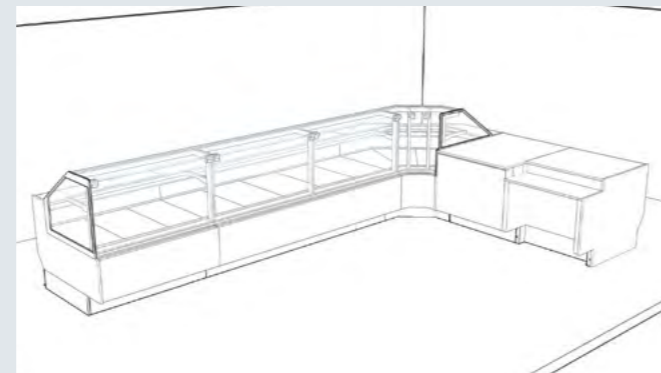
EUROMAT a choisi Isotech pour mieux vous accompagner dans tous vos projets, depuis l'étude jusqu'à la réalisation.

Par souci d'efficacité et de performance, nous vous proposons une offre de service complète : sur consultation et devis, une prestation de déballage, mise en place et montage de vos linéaires de vitrines modulaires.

PLAN D'IMPLANTATION EN 2D
Gamme Isoteka



PLAN D'IMPLANTATION EN 3D
Gamme Isoteka



PLAN D'IMPLANTATION EN 3D
COLORISÉ
Gamme Isoteka



GAMME MODULAIRE ISOTEKA

Une gamme parfaitement adaptée pour répondre aux besoins des bouchers, charcutiers, traiteurs & fromagers.



! À SAVOIR

- 1 - Une visibilité maximale
- 2 - Une profondeur d'exposition de 820 mm
- 3 - Une hauteur de chargement de 180 mm
- 4 - Construction en acier inox (châssis, cuve et exposition inox) pour une robustesse accrue
- 5 - Vitres latérales double vitrage, fermeture arrière plexiglas de série et éclairage LED haute efficacité, pour une consommation énergétique maîtrisée



ANGLES RÉFRIGÉRÉS
Angle réfrigéré sans réserves

VITRINES RÉFRIGÉRÉES
Vitrine réfrigérée avec ou sans réserve

MEUBLES CAISSES
Une gamme de meubles caisse standard et PMR, droits ou en angle pour toutes les configurations

Options et variantes

- Avec ou sans groupe
- Avec ou sans réserves



Teinte RAL à préciser à la commande

Stratifiés Egger®



Autres stratifiés



Caractéristiques

- Meubles canalissables
- Châssis en tubulure carrée 30 x 30 mm en acier inox
- Pieds de nivellement
- Cuve intérieure en acier inox
- Isolation en polyuréthane expansé 40kg/m³ épaisseur 50 mm
- Cuve extérieure en acier inox
- Avec ou sans réserve réfrigérée (portes en ABS teinte RAL 7047)
- Tablette de service profondeur 300 mm en acier inox
- Plateau d'exposition profondeur 820 mm en acier inox
- Hauteur de chargement 180 mm
- Structure vitrée livrée montée
- Vitrage de façade droit relevable par pistons
- Vitres latérales double vitrage épaisseur 19 mm avec sérigraphie noire en périphérie
- Fermetures arrière en plexiglas coulissants
- amovibles
- Éclairage de l'exposition par leds rosées (en standard), ou blanches (à préciser à la commande)
- Décor de façade en tôle (avec renfort arrière en contre plaqué marine) laquée teinte RAL à déterminer
- Décor de façade en stratifié (en option)
- Joints en CELUKA épaisseur 19 mm finition laquée teinte RAL à déterminer
- Plinthes frontales et latérales en acier inox

GAMME MODULAIRE ISOTEKA

Vitrine réfrigérée standard sans groupe et sans réserve
 Angle réfrigéré standard sans groupe, sans réserve et sans joue.



Sans réserve - Sans groupe



Avec réserve - Sans groupe

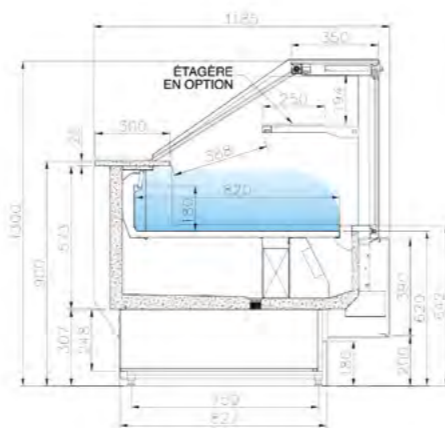


À SAVOIR

- Version avec réserves (ISORTV) et/ou avec groupe logé sur demande

MODÈLE	ISORSV937	ISORSV1250	ISORSV1562	ISORSV1875	ISORSV2500	ISORSV3125	ISORSV3750
Température (°C)	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C
Longueur avec joues (mm)	977	1290	1602	1915	2540	3165	3790
Longueur sans joue (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Surface d'exposition (m²)	0,77	1,03	1,28	1,54	2,05	2,92	3,07
Puissance frigo à -10°C (W)	703	938	1172	1407	1875	2343	2812
Puissance absorbée sans groupe (W)	86	94	137	142	188	274	282

Sans réserve



MODÈLE	ISORSVE45	ISORSVE90	ISORSVI45	ISORSVI90
Température (°C)	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C	-1° / +5°C
Encombrement sans joues (mm)	921	1303	1026	1450
Puissance frigo à -10°C (W)	938	938	938	938
Puissance absorbée sans groupe (W)	56	94	64	86

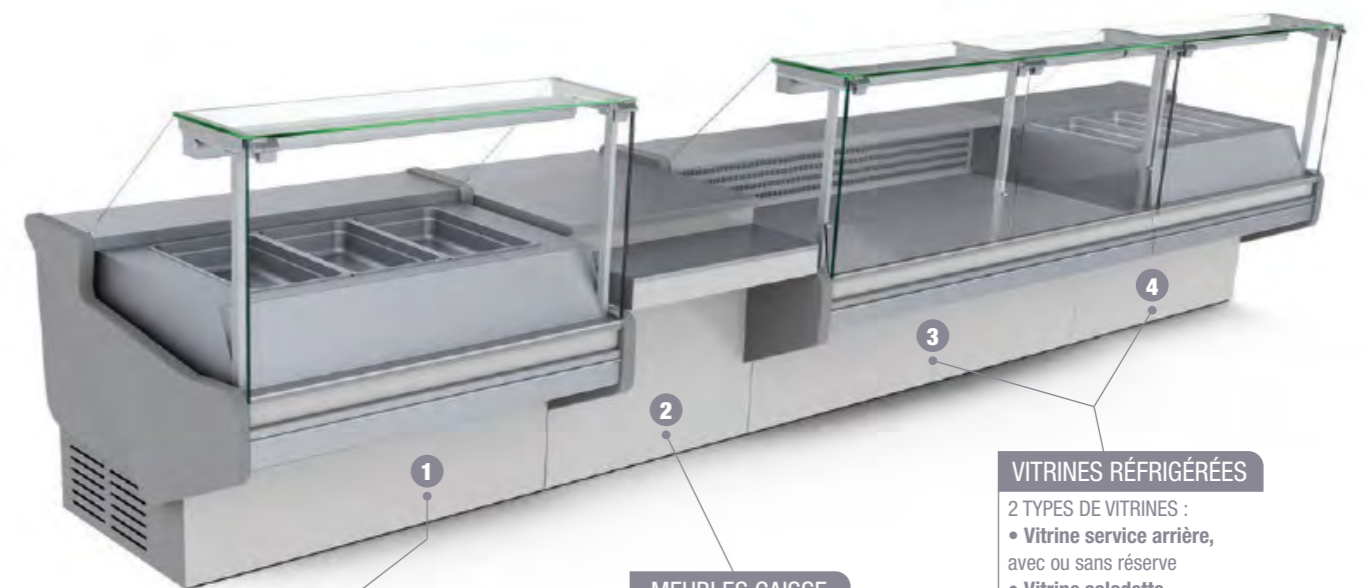
GAMME MODULAIRE LIBRA 840

Une gamme pour la boucherie, charcuterie et traiteur parfaitement adaptée pour le développement de votre offre de restauration à emporter.



À SAVOIR

- 2 styles de vitrage : droit ou bombé
- 2 styles de décor : droit ou standard
- Existe en exposition 840 ou 910 mm



VITRINES CHAUDES
 Bain-marie, parfaite pour les plats cuisinés, la volaille rôtie...

MEUBLES CAISSE
 Une gamme de meubles caisse standard et PMR, droits ou en angle pour toutes les configurations

VITRINES RÉFRIGÉRÉES
 2 TYPES DE VITRINES :
 • Vitrine service arrière, avec ou sans réserve
 • Vitrine saladette pour présenter l'offre traiteur



Options et variantes

- DÉCOR STANDARD OU DROIT Finition **tôle laquée RAL international**
- DÉCOR STANDARD OU DROIT Finition **stratifié bois** en option



Caractéristiques

- Châssis en acier zingué
- Vitrage droit relevable par pistons
- Structure vitrée autoportante
- 1 prise 220 V pour raccordement d'accessoire
- Cuve intérieure en tôle plastifiée blanche
- Avec ou sans réserve réfrigérée
- Hauteur de chargement : 200 mm
- Tablette arrière en inox : 300 mm
- Longueur de module : de 1047 à 3841 mm canalisable
- Plateau d'exposition : 840 mm
- Grilles d'aération et de reprise d'air en acier inox
- Éclairage de l'exposition par néon en standard (éclairage LED en option)
- Porte-papier (hors angle)

GAMME COLOMBUS ET COLOMBUS SLIM

Vitrine murale réfrigérée | Ventilée sans groupe
Finition laquée



Options et variantes

- Éclairage LED tous niveaux
- Arrêteurs produit plexi
- Rideau de nuit motorisé
- Kit accouplement rideau pour vitrines assemblées
- Barre de suspension pour charcuterie
- Séparateur plexiglas pour étagère
- Portes vitrées battantes avec cadres alu
- Portes vitrées coulissantes avec cadres alu
- Plus value pour cadre de porte noir ou blanc
- Finition intérieure inox (partie supérieure uniquement)
- Traitement anti corrosion



- Fronton supérieur en tôle laquée teinte RAL à définir
- Portes de réserve laquées teinte RAL à déterminer
- Étagères et crémaillères en tôle laquée teinte RAL à déterminer
- Fond perforé en tôle laquée teinte RAL à définir

À SAVOIR
• Existe aussi en version slim, 650 mm de profondeur et avec des étagères de 300 mm de profondeur

MODÈLE	Dimension extérieur (L x P x H mm)	Puissance frigo à -10°C	Puissance frigo à -10°C avec portes	Puissance absorbée	Surface d'exposition
COLUMBUS125	1370 x 980 x 2362	1950 W	1171 W	98 W	2,58 m ²
COLUMBUS187	1995 x 980 x 2362	2925 W	1755 W	162 W	3,37 m ²
COLUMBUS250	2620 x 980 x 2362	3900 W	2340 W	212 W	4,16 m ²
COLUMBUS375	3870 x 980 x 2362	5850 W	3510 W	3118 W	5,75 m ²
COLUMBUS125S	1370 x 650 x 2362	1950 W	1171 W	98 W	2,02 m ²
COLUMBUS187S	1995 x 650 x 2362	2925 W	1755 W	162 W	2,74 m ²
COLUMBUS250S	2620 x 650 x 2362	3900 W	2340 W	212 W	3,45 m ²

Caractéristiques

- Meubles canalissables
- Châssis en acier zingué
- Soubassement réfrigéré avec portes battantes
- Intérieur du soubassement en inox
- Plan de travail en corian noir ou blanc
- 1 clayette réglable en hauteur par porte
- Porte prix en PVC avec languette
- 3 étagères réglables en hauteur, profondeur 400 mm sur les modèles Columbus
- Joints panoramiques avec double vitrage
- Éclairage LED sous le fronton.
- Froid ventilé
- Température 0 à +4°C . Classe 3M1
- Sans groupe
- Détente par détendeur
- Gaz R452A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Prévoir évacuation tout à l'égout

*Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité

GAMME RF

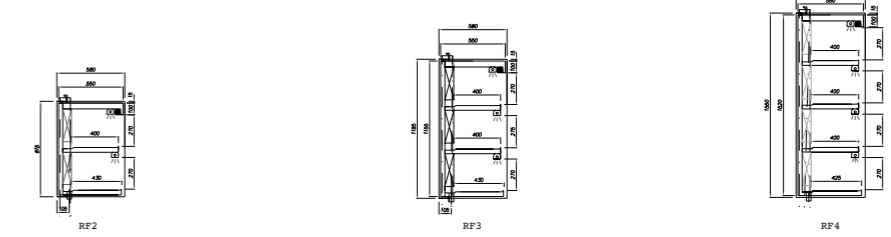
Vitrines niches à viandes réfrigérée statique sans groupe



À SAVOIR
• Possibilité d'une barre lisse à la place de l'étagère sans supplément !

Options et variantes

- Éclairage LED tous niveaux
- Rideau de nuit
- Portes vitrées coulissantes
- Déflecteur plexiglas pour viandes
- Intérieur laqué
- Extérieur laqué
- Nourrice tubes frigorifiques évaporateurs
- Traitement anti-corrosion
- Structure laquée noir ou autre teinte RAL



MODÈLE	RF 2 990	RF 2 1490	RF 2 1990	RF 3 990	RF 3 1490	RF 3 1990	RF 4 990	RF 4 1490	RF 4 1990
Puissance frigo à -10°C (W)	370	700	950	535	1060	1400	750	1450	1865
Dimension extérieur (L x P x H mm)	990 x 580 x 815	1490 x 580 x 815	1990 x 580 x 815	990 x 580 x 815	1490 x 580 x 815	1990 x 580 x 815	990 x 580 x 815	1490 x 580 x 815	1990 x 580 x 815

Caractéristiques

- Carrosserie intérieure/extérieure en acier inox
- Isolation en polyuréthane expansé
- Plateau d'exposition en inox 430 mm
- 1 étagère en inox 400 mm sur la RF2
- 2 étagères en inox 400 mm sur la RF3
- 3 étagères en inox 400 mm sur la RF4
- Froid statique
- Éclairage par tube néon sous le bandeau supérieur
- 1 évaporateur statique pour chaque étagère
- Sans groupe
- Livrée avec un détendeur
- Gaz R134A
- Régulation électronique
- Évacuation des eaux de dégivrage de type tout à l'égout (prévoir évacuation à gauche et à droite du meuble)
- Prévoir passage 150 mm au-dessus du meuble pour les sorties électriques et frigo

*Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité

RÉALISATIONS ISOTECH



GAMME ISOTEKA
Vitrage droit



GAMME COLOMBUS



GAMME LIBRA
Vitrage bombé



GAMME LIBRA
Vitrage droit



GAMME LIBRA
Vitrage droit



GAMME RF

HANGAR

NOUVEAUTÉ



À SAVOIR

- HANGAR est un comptoir pour la viande, la charcuterie, le fromage, la gastronomie et le pain, avec un design et un visuel produit remarquables. La technologie avec laquelle il est conçu garantit des performances superlatives.

- Options**
- HANGAR peut être équipé d'étagères relevables, d'un plan d'exposition, relevable par vérins hydro-lift, ce qui permet de suspendre les ventilateurs et de laver le bac avec de l'eau, solution idéale pour la boucherie. Le système de réfrigération produit un froid ventilé avec régulation de la vitesse de l'air, avec plan d'exposition rabattable ou fixe amovible (de série)
 - Chambre froide avec portes ou tiroirs avec réfrigération statique et température indépendante du comptoir
 - Porte trancheuse
 - Porte coulissantes ou rideaux

HANGAR SANS RÉSERVE RÉFRIG.	Longueur sans joues (mm)	Puissance frigorifique (W) -10°C
HANGAR 70	735	374
HANGAR 100	980	573
HANGAR 120	1225	661
HANGAR 150	1470	986
HANGAR 200	1960	1103
HANGAR 250	2450	1285
HANGAR 300	2940	1530
HANGAR 320	3185	1651
HANGAR 340	3430	1980
HANGAR 370	3675	1980
HANGAR 400	3920	2526
HANGAR 420	4165	2526
HANGAR 440	4410	2526



NOUVEAUTÉ

POLO SQUARED

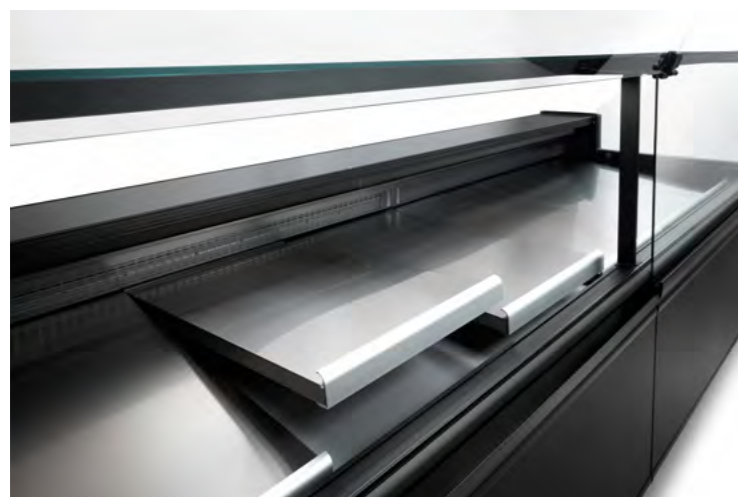
frigomeccanica



! À SAVOIR

- POLO SQUARED est disponible en froid ventilé ou statique et avec vitre avant relevable (VDP) ou rabattable (VDB). Le plan d'exposition est réalisé avec des tablettes en acier inox AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (alternative au choix), le plan de travail peut être en acier inox AISI 304 ou en tôle noire (alternative au choix). Tous les modules linéaires et d'angle sont canalissables. Le dégivrage de la vitre avant est assuré par un flux d'air sur commande. La structure portante supérieure est réalisée avec des montants en aluminium noir dans les versions total black et argent dans les versions total white.
- Toutes les versions réfrigérées de POLO SQUARED sont équipées de série de réserves réfrigérées sous le comptoir, avec des portes à fermeture magnétique. Le tableau de commande est doté d'un thermostat digital programmable, de commandes d'éclairage et de ventilateurs et d'une prise monophasée Schuko pour la balance ou la caisse enregistreuse.

POLO SQUARED AVEC RÉSERVES RÉFRIG.	Longueur sans joues (mm)	Puissance frigorifique (W) -10°C
POLO 100	980	573
POLO 150	1470	661
POLO 200	1960	929
POLO 250	2450	1285
POLO 300	2940	1530
POLO 370	3675	1651



Froid



à découvrir

TELEWIG
FERMOD
LIEBHERR
AFINOX

en page

32
37
38
p.42

à découvrir

DELCOUPE
EUROMAT
BREMA

en page

43
44
46



EUROMAT a référencé TELEWIG, une entreprise leader dans le secteur de la chambre froide et des menuiseries isothermes.

Ces matériels conviennent pleinement à la construction de laboratoires de transformation, de magasins de vente, d'abattoirs et de locaux de stockage de viandes.

Fabricant d'équipements destinés à la construction de chambres frigorifiques et locaux alimentaires, **Telewig** propose une offre complète et adaptée incluant panneaux isolants pour portes frigorifiques, portes de service, portes coupe-feu et cellules préfabriquées.

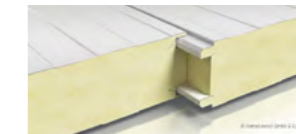
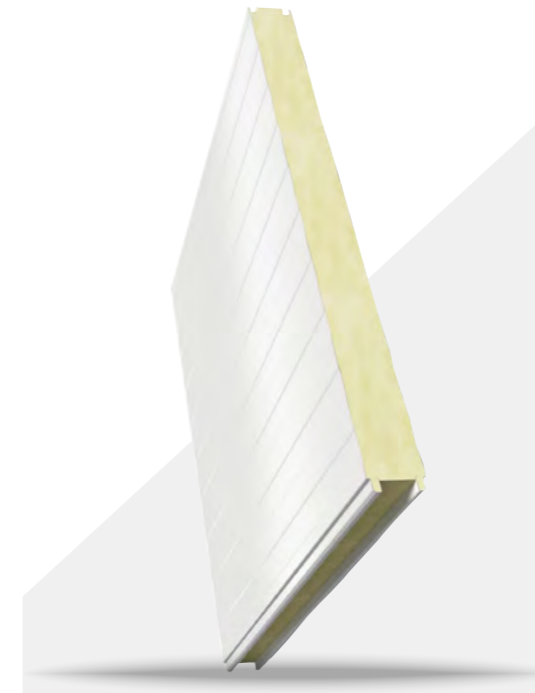
Au sein de sa gamme de panneaux sandwich industriels, on retrouve deux modèles : **Teleclip** dont les performances sont assurées par un isolant en mousse PIR et **Teleroche** avec isolant en laine de roche. Ils peuvent être employés dans le cadre de la fabrication de chambres froides positives, de locaux alimentaires ou encore de façades extérieures. L'épaisseur du panneau et le revêtement mis en œuvre sont ensuite déterminés en fonction de l'utilisation et de la nature des locaux. **Teleclip** et **Teleroche** disposent tous deux d'un Avis Technique.

Vaste et variée, la gamme de portes de services ou pour chambres froides comprend des modèles coulissants, battants ou à va-et-vient. De nombreuses options sont possibles en fonction des modèles. Les cellules préfabriquées **Telecolt**, permettent, quant à elles, de réaliser des chambres modulaires avec de nombreuses options de personnalisation. Ce système dispose d'un **classement de réaction au feu M2**.

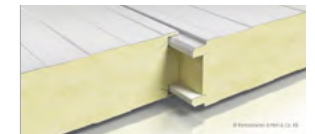
Spécialiste de la chambre frigorifique et de la porte isothermique ou semi-isothermique, **Telewig** propose des solutions répondant à l'ensemble des besoins du secteur de l'agro-alimentaire et simples à mettre en œuvre. Basée à Hoerdt dans le département du Bas-Rhin, elle distribue ses produits dans toute la France via le réseau des adhérents EUROMAT.



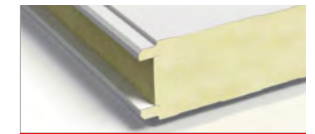
PANNEAUX TELECLIP EN MOUSSE DE PU



EMBOÏTEMENT PARFAIT



MOUSSE POLYISOCYANURATE



TÔLE LISSE OU NERVURÉE

Options et variantes

- 3 profilages de revêtement possibles : lisse, nervuré, micro-nervuré
- 4 niveaux d'étanchéité de l'emboîtement
- Module de 1150 mm
- Utilisations : façades, plafonds, cloisons, CF positive et négatives
- Montage rapide et précis
- Épaisseurs : 45, 60, 80, 100, 120, 140, 170, 200 et 220 mm

ÉPAISSEUR	45 mm	60 mm	80 mm	100 mm	120 mm	140 mm	170 mm	200 mm	220 mm
Toile ext.	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm
Toile int.	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm	0,6 mm
Poids env.	12,1 kg/m ²	12,7 kg/m ²	13,5 kg/m ²	14,3 kg/m ²	15,1 kg/m ²	15,9 kg/m ²	17,1 kg/m ²	18,3 kg/m ²	19,1 kg/m ²
Valeur U EN 14509	0,540 W/m ² .K	0,388 W/m ² .K	0,285 W/m ² .K	0,226 W/m ² .K	0,187 W/m ² .K	0,160 W/m ² .K	0,131 W/m ² .K	0,111 W/m ² .K	0,101 W/m ² .K
Valeur R	1,85 m ² .K/W	2,58 m ² .K/W	3,51 m ² .K/W	4,43 m ² .K/W	5,35 m ² .K/W	6,25 m ² .K/W	7,63 m ² .K/W	9,01 m ² .K/W	9,90 m ² .K/W

Caractéristiques

REVÊTEMENT

- Tôle d'acier (0.6 mm ou 0.5 mm) galvanisé à chaud Z275, revêtement laque polyester 25μ
- (autres revêtements sur demande)

AVIS TECHNIQUE

- Classement français CSTB
 - Classement allemand Z-10.4-549 DIBT Berlin
- PORTÉES**
- Selon tableaux de l'Avis Technique

PROFILAGE

- Tôle extérieure et intérieure nervurées (58 mm)
- Une ou deux faces lisses. Une face micro-nervurée (14 mm)

ISOLANT

- Mousse polyisocyanurate, environ 95% de cellules fermées, injectée en continu.
- Densité environ 40 kg/m³

FABRICATION

- Longueur : jusqu'à 20,00 m selon épaisseur
- Tolérance : EPAQ, DIN EN 14509
- Contrôle : EPAQ Krefeld, IMA Dresden, FIW Munich, MFPA Leipzig

CLASSEMENT AU FEU

- Classement au feu européen BS2-d0
- Classement au feu allemand B1 selon DIN 4102
- FM Approval

PORTE PIVOTANTE ISOTHERME POSITIVE

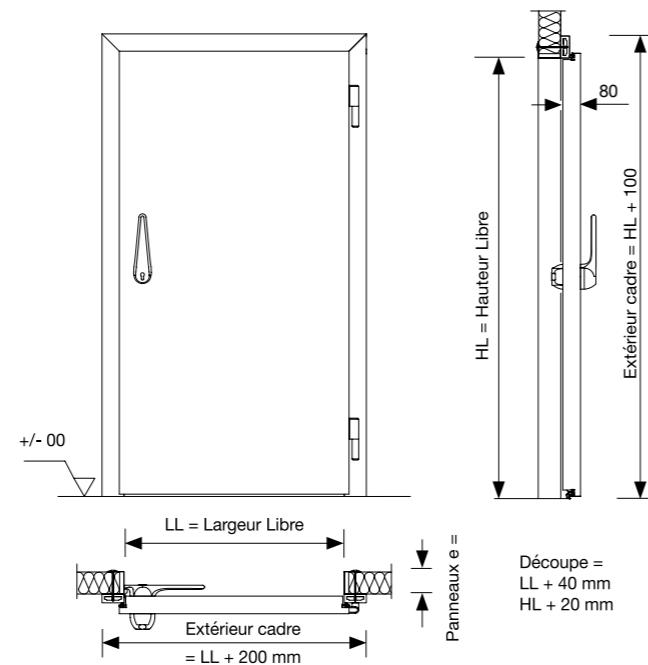
Type D8



Options et variantes

- Oculus vitré 40 x 60 cm standard ou bi-affleurant
- Fermeture inversée, FERMOD 921, ferme-porte, barre anti-panique
- Passage de rail
- Protection inox, aluminium strié, polyamide blanche, Komatex
- Cadre Thermotec et contre-cadre
- Cadre Thermotec 110 x 80 RAL 9010 avec équerres métalliques

Cadre PVC 100x40 habillage px



Teintes RAL standard



Revêtements inox



Caractéristiques

VANTAIL

- Type semi-encasté, mousse polyuréthane injectée, épaisseur 80 mm
- Joint périphérique et balai racleur démontables.
- Possibilité de portes à 2 vantaux

DIMENSIONS

- Largeur libre : 70 à 150 cm

- Hauteur libre : 180 à 300 cm

REVÊTEMENT STANDARD

- Protection par film plastique

CHARNIÈRES

- Charnières inox et polyamide à rampes hélicoïdales

MONTAGE EN PANNEAUX

- Cadre U polyester épaisseur 60 ou 80 mm

- Cadre U inox pour autres épaisseurs

MONTAGE EN MAÇONNERIE

- Cadre PVC 100 x 40 en applique, avec ou sans seuil

FERMETURE

- Poignée extérieure et intérieure en polyamide avec cache inox, fermeture à clefs avec décondamnation intérieure

PORTE VA-ET-VIENT SEMI ISOTHERME

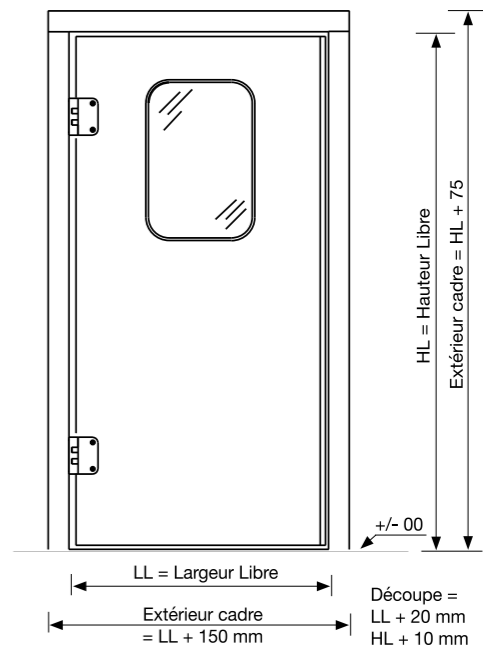
Type P4



Options et variantes

- Oculus 40 x 60 cm bi-affleurant ou inox
- Charnières sans blocage
- Crémone pompier à clef
- Cadre laqué au lieu de inox
- Protection inox, aluminium strié, polyamide blanche, Komatex, ailes d'avion inox

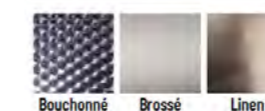
Montage panneaux



Teintes RAL standard



Revêtements inox



Caractéristiques

VANTAIL

- Type encastré épaisseur 40 mm en tôle d'acier 8/10°
- Isolation mousse polyuréthane injectée sous press.
- Joint anti-pince doigt caoutchouc noir démontable

REVÊTEMENT

- Protection par film plastique.

DIMENSIONS

- Largeur : 600 à 1200 mm à 1 vantail
- Largeur : 1200 à 2400 mm à 2 vantaux
- Hauteur : 1900 à 2400 mm

QUINCAILLERIE

- Charnières va-et-vient inox, blocage à 90°
- Oculus 40 x 60 cm plex

MONTAGE EN PANNEAUX :

- Cadre U inox à emboîtement dans les angles
- MONTAGE EN MAÇONNERIE
- Plat alu 80 x 8 mm à visser sur maçonnerie finie

CHAMBRE MODULAIRE

Système TELECOLT



Options

- Revêtement de sol phénolique 240 kg/3cm², charge répartie maxi 4500 kg/m².
- Revêtement de sol alu

Caractéristiques

CHÂSSIS PVC FIXE

- Cellule en panneaux à crochets
- Modules de 40 cm
- Revêtement deux faces tôle laquée lisse RAL 9010
- Isolation mousse polyuréthane 40kg/m³
- Épaisseur standard 60 mm, 100 mm ou 140 mm.
- Hauteurs intérieures : 203 cm / 223 cm/ 243 cm / 283 cm.
- Assemblage par crochets à excentrique
- Avec ou sans sol
- Revêtement de sol standard : tôle galva plastifiée

Options

- anti-dérapante
- Charge ponctuelle : Maximum 90kg/3cm²
- Charge répartie : maxi 3000kg/m²
- Portes pivotantes standard : 80 x 190/200 ou 95 x 190/200 cm
- Portes coulissantes ou autres dimensions sur demande

DONNÉES

- Densité moyenne : 40 kg/m³
- Coefficient de conductivité thermique : 0,021 à 0,023 W/m.K
- Résistance à la compression : 1,7 à 2,2 kg/cm²
- Module d'élasticité : 40 à 70 kg/cm²
- Résistance au cisaillement : 1,7 à 2,1 kg/cm²
- Transmission vapeur d'eau : 30 à 60 gr/24h à 23°C 85% UR
- Absorption : 1,7 à 2,3 dp/V%
- Classement au feu : M

CHÂSSIS VITRÉ

Fixe ou ouvrant | Aluminium ou PVC



Options

- Châssis ouvrant à la française 1 ou 2 vantaux
- Châssis à projection
- Châssis aluminium bi-affleurant
- Châssis aluminium coulissant à 2 vantaux
- Gaz Argon
- Simple vitrage
- Double vitrage standard
- Verre feuilleté 44/2 ou 55/2

SYSTÈME DE STOCKAGE EN ENVIRONNEMENT PROPRE



Avec plus d'un demi-siècle d'expérience et de croissance ininterrompue, la société FERMOD est le leader des ferrures et accessoires pour l'Industrie du Froid.

FERMOD propose une gamme complète en évolution constante pour tenir compte des besoins des utilisateurs, notamment concernant le rayonnage pour chambres froides, agréé NF hygiène alimentaire et NSF.



*Consulter votre adhérent EUROMAT - en page 2

À SAVOIR

- Disponible en standard :
- 4 HAUTEURS : 1 685, 1 800, 2 100, 2 400 mm
- 3 PROFONDEURS : 360*, 460, 560* mm
- *Dimensions compatibles gastro-norme
- 10 LONGUEURS : 660, 780, 900, 960, 1 080, 1 200, 1 320, 1 500, 1 620, 1 740 mm
- 4 NIVEAUX D'ÉCHELLES : 2, 3, 4 ou 5



Caractéristiques

- Le rayonnage FERMOSTOCK est le système de stockage universel pour l'aménagement des locaux grâce à sa conception, son design, sa **qualité de fabrication**, son **hygiène** et sa **flexibilité**
- Conçu pour résister à une température de -40°C, c'est le produit **idéal** pour l'équipement des **chambres froides**
- Extrêmement stable, la structure du rayonnage
- FERMOSTOCK en aluminium anodisé 20 µm, offre une accessibilité totale pour un stockage optimal. Sa conception simple ne nécessite pas l'utilisation

- de croisillons et offre une surface de chargement continue, sur les linéaires comme dans les angles
- Les niveaux **s'ajustent facilement** grâce aux préperçages tous les 150 mm pour optimiser les volumes de stockage
- D'une grande rigidité grâce à la conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox, le rayonnage FERMOSTOCK s'installe en linéaire droit, en angle «L», en «U», en «T», en «+», au choix
- Les clayettes amovibles en Polymère ou en

- Duralinox sont très résistantes et nettoyables en machine (jusqu'à 100°C)
- Garantie à vie contre la corrosion (dans des conditions optimales d'utilisation)

RÉFRIGÉRATEURS CUVE INOX GKPV 1470 et 6570

LIEBHERR



! À SAVOIR
• Plusieurs accessoires disponibles : consulter la grille tarifaire.

MODÈLE	Carrosserie	Volume brut (L)	Volume utile (L)	Puissance (W)	Classe climatique	Grille acier plastifié GN2/1 (nb)	Nombre de niveau max.	Conso. annuelle (kW/an)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Classe énergétique
GKPV 6570	inox	597	465	250	5 (+40°C)	4	24	406	700 x 830 x 2120	B
GKPV 1470	inox	1361	1056	350	5 (+40°C)	8	24	1031	1430 x 830 x 2120	C

Caractéristiques

- Température réglable de +1°C à +15°C
- Système de réfrigération dynamique
- Qualité de refroidissement optimale grâce aux deux ventilateurs et à une circulation indirecte de l'air
- Évaporateur revêtu de cataphorèse, anti-corrosion
- Dégivrage rapide au gaz chaud
- Condenseur à tube métallique
- Poignée profilée dans la porte
- Joint de porte remplaçable
- Vanne avec compensateur de pression pour ouvertures de portes répétées
- Inversion du sens d'ouverture de la porte
- Porte à fermeture automatique
- Isolation épaisse 83 mm
- Cuve intérieure emboutie en acier inoxydable
- Prévues pour des températures ambiantes élevées jusqu'à +40°C
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série

CONGÉLATEURS CUVE INOX GGPV 1470 et 6570

LIEBHERR



! À SAVOIR
• Plusieurs accessoires disponibles : consulter la grille tarifaire.

MODÈLE	Carrosserie	Volume brut (L)	Volume utile (L)	Puissance (W)	Classe climatique	Grille acier plastifié GN2/1 (nb)	Nombre de niveau max.	Conso. annuelle (kW/an)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Classe énergétique
GGPV 6570	inox	597	465	600	5 (+40°C)	4	24	1874	700 x 830 x 2120	C
GGPV 1470	inox	1361	1056	700	5 (+40°C)	8	24	3333	1430 x 830 x 2120	C

Caractéristiques

- Température réglable de -26°C à -10°C
- Système de réfrigération dynamique
- Qualité de refroidissement optimale grâce aux deux ventilateurs et à une circulation indirecte de l'air
- Évaporateur revêtu de cataphorèse, anti-corrosion
- Dégivrage rapide au gaz chaud
- Condenseur à tube métallique
- Poignée profilée dans la porte
- Joint de porte remplaçable
- Vanne avec compensateur de pression pour ouvertures de portes répétées
- Inversion du sens d'ouverture de la porte
- Porte à fermeture automatique
- Isolation épaisse 83 mm
- Cuve intérieure emboutie en acier inoxydable
- Prévues pour des températures ambiantes élevées jusqu'à +40°C
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS CUVE PLASTIQUE

FRFCvg 5511, FRFCvg 5501 et FFFCvg 5501

LIEBHERR



À SAVOIR
• Plusieurs accessoires disponibles : consulter la grille tarifaire.

MODÈLE	Carrosserie	Volume brut (L)	Volume utile (L)	Puissance (W)	Classe climatique	Grille acier plastifié GN2/1 (nb)	Nombre de niveau max.	Conso. annuelle (kW/an)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Classe énergétique
FRFCVG 5511	inox	600	418	200	4 (+30°C)	4	10	1041	747 x 769 x 1818	E
FRFCVG 5501	inox	571	419	200	5 (+40°C)	4	10	620	747 x 769 x 1818	C
FFFCVG 5501	inox	472	322	400	5 (+40°C)	4	10	1007	747 x 769 x 1818	B

Caractéristiques

- Température réglable de -2 °C/+15 °C (FRFCvg) et de -26°C à -9°C (FFFCvg)
- Système de réfrigération dynamique
- Évacuation par le fond pour une hygiène parfaite et un nettoyage simplifié
- Les grilles plastifiées GN2/1 supportent jusqu'à 60 kg, pour un stockage sûr des aliments, même très lourds
- Revêtement intérieur sans joints ni interstices
- Éclairage à LED à l'intérieur de l'appareil.
- Panneau de contrôle facilement accessible, intégré à la porte sans avoir besoin de l'ouvrir. La navigation dans le menu est intuitive et se fait au moyen de trois boutons tactiles

CAVES À VIN 1 ZONE MONO-TEMPÉRATURE WKB 1802 et WKV 196

LIEBHERR



MODÈLE	Carrosserie	Porte	Nombre de clayettes	Capacité bouteilles Bordeaux (0,75L)	Volume brut (L)	Classe climatique	Conso. annuelle (kW/an)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Classe énergétique
WKB 1802	epoxy noir mat	vitrée cadre noir	2 en acier	66	135	+10°C à +38°C	123	600 x 605 x 890	G
WKV 196	epoxy noir mat	vitrée cadre noir	4 en bois	196	384	+10°C à +38°C	106	597 x 763 x 1684	F

Caractéristiques

- 1 zone de température réglable de +5°C à +20°C
- Carrosserie en acier époxy noir mat
- Cuve Easyclean thermoformée en PS noir alimentaire
- Ecran de protection en acier noir pour éviter la congélation des bouteilles au contact de l'évaporateur
- Filtre à charbons actifs
- Fluide propre R-600a
- **WKB 1802**
 - Thermostat mécanique
 - Affichage température digital autonome sur bandeau.
 - Porte avec double vitrage traité anti-UV réversible
- **WKV 196**
 - Régulation électronique de la température avec affichage digital, alarmes ouverture de porte et température, et verrouillage de la commande par code PIN
- Réglage du niveau d'hygrométrie (standard ou haut)
- Porte réversible avec rappel de fermeture automatique
- Éclairage LED en plafonnier avec intensité lumineuse réglable
- Triple vitrage traité anti-UV
- Équipées de clayettes en bois de hêtre.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Gamme Infinity Evolution et Start Evolution



INFINITY E05 5 niveaux GN 1/1

7EN1

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation
- Levage des pâtes
- Maintien en température
- Cuisson à basse température



START E10 10 niveaux GN 1/1



- À SAVOIR**
 - Refroidissement automatique de l'enceinte dès la sélection du type de cycle à effectuer.

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation

MODÈLE	Infinity E05	Start E10
Capacité de refroidissement (kg)	25	45
Capacité de surgélation (kg)	15	30
Espace entre niveaux (mm)	65	65
Commande(s)	écran tactile	écran tactile
Puissance frigorifique (W)	1589 W (-10°C/+45°C) 620 W (-30°C/+45°C)	4660 W (-10°C/+45°C) 1540 W (-30°C/+45°C)
Niveau sonore dB (A)	60	60
Cuve (L x P x H mm)	668 x 418 x 367	668 x 418 x 791
Nombre de niveaux max.	5, pas de 65 mm	10, pas de 65 mm
Intensité max (A)	7.73	7.4
Puissance électrique raccordée (W)	578	179
Poids net (kg)	100	
Poids brut (kg)	110	189
Dimensions extérieures (L x P x H mm)	790 x 839 x 847	790 x 839 x 1650

Avantages

- Sonde de température 4 points avec connecteur rapide
- Tableau électrique amovible pour faciliter l'entretien
- Joint de porte Energy saver, facilement démontable
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte

Options

- Inversion du sens d'ouverture de porte (porte ferrée à gauche, option droite)
- Dispositif de stérilisation par ozone
- Sonde sans fil multipoints non chauffante
- Sonde chauffante

Caractéristiques

- Régulation électronique avec grand écran tactile 9", avec fonctions suivi HACCP (exportable sur USB)
- Sonde de température 4 points de série avec connecteur rapide.
- Angles intérieurs arrondis.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox 18-10.
- Isolation polyuréthane injecté sans HCFC épaisseur 60 mm.
- Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm.
- Cuve en pointe de diamant avec évacuation des eaux de nettoyage.
- Échelles compatibles grilles GN 1/1 et 600 x400 facilement démontables.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Refroidissement - Surgélation - Maintien froid



BASIC 3 3 niveaux



- À SAVOIR**
 - Facilement encastrable

CELL D5H et D5HP 5 niveaux



- À SAVOIR**
 - Version compacte
 - CELL D5H

CELL M7P 7 niveaux



- À SAVOIR**
 - Plan de travail 130 x 70 cm
 - Panneau de commandes en hauteur :
 - Ergonomique pour le confort de l'opérateur
 - Évite les projections d'eau lors du lavage des sols

CELL D10P et D14P 10 et 14 niveaux



- À SAVOIR**
 - Grande capacité

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)	Capacité niveaux	Réfrigération (90 min)	Surgélation (240 min)	Puissance absorbée (W)	Poids (kg)
BASIC 3	560 x 700 x 520	3 niveaux GN 1/1	8kg	4kg	587	50
CELL D5H	680 x 680 x 840-880	5 niveaux GN 1/1	10kg	7kg	1116	85
CELL D5HP	750 x 750 x 840-880	5 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400	12kg	9kg	1200	95
CELL M7P	1300 x 700 x 830	7 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400	20kg	12kg	1493	155
CELL D10P	750 x 750 x 1500	10 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400	25kg	15kg	1775	185
CELL D14P	750 x 750 x 1900	14 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400	40kg	25kg	3400	265

Caractéristiques

- Construction en acier inoxydable
- Cycle par temps ou par sonde à cœur
- Joint de porte aimanté
- Groupe tropicalisé : Gaz réfrigérant R452A (R290 sur demande pour les 3 et 5 niveaux)
- À PARTIR DE 5 NIVEAUX :**
 - Commande par touche directe simple et ludique
 - 9 mémoires dont 5 programmables
 - Cycle hard et soft
 - Cycle de dégivrage
- 3 à 7 niveaux : Monophasé 230 V
- 10 et 14 niveaux : Triphasé 400 V



Fidèle à sa philosophie de sélectionner des produits pour leur qualité, leur prix, leur disponibilité, EUROMAT, toujours à la recherche des meilleures solutions pour les artisans des métiers de bouche, inscrit à son répertoire une gamme de tours réfrigérés sous sa propre marque EUROMAT correspondant à son propre cahier des charges.

TOURS RÉFRIGÉRÉS

Refroidissement - Maintien au froid (existe en 2, 3, 4 et 5 portes)



Options

- Jeux de glissières supplémentaires (2 max)
- Fermetures à clefs
- Kit roulettes
- Laquage complet du Tour réfrigéré
- Dessus en granit Noir Zimbabwe
- Dessus Stratifié
- Plonge et robinet automatique au-dessus du groupe



! À SAVOIR

FROID STATIQUE ET/OU VENTILÉ AVEC LE MÊME APPAREIL VIA UN INTERRUPTEUR À 3 POSITIONS

- Fonctionnement en version statique réservé aux produits sensibles
- Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour
- Fonctionnement ventilé pour les produits de snacking, fromages, condiments, salades.
- Ventilation permanente réservée aux produits peu sensibles à une humidité importante, pâtes, œufs, salades, etc.

TOURS RÉFRIGÉRÉS

Refroidissement - Maintien au froid (existe en 2, 3, 4 et 5 portes)



GRUPE LOGÉ, DESSUS INOX ET AVEC DOSSERET	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance frigorifique	Gaz	Poids (kg)
2 portes 400 x 600	1540 x 800 x 800-950	1/6 CV	R290A	180kg
2 portes GN1/1	1530 x 700 x 800-950	1/6 CV	R290A	180kg
3 portes 400 x 600	2080 x 800 x 800-950	1/4 CV	R290A	235kg
3 portes GN1/1	1995 x 700 x 800-950	1/4 CV	R290A	235kg
4 portes 400 x 600	2620 x 800 x 800-950	1/2 CV	R290A	287kg
4 portes GN1/1	2460 x 700 x 800-950	1/2 CV	R290A	287kg
5 portes GN1/1	2925 x 700 x 800-950	5/8 CV	R290A	340kg

Caractéristiques

- Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur
- Équipement standard : 6 jeux de glissières par porte
- Capacité max : 8 grilles/plaques par porte 400 x 600 ou GN 1/1 (non fournies)
- Existe en version avec dessus :
 - Sans dessus mais avec isolation
 - Dessus INOX avec ou sans dossier
- Granit gris clair de 30 mm
- Isolation monocoque en polyuréthane injectée
- Hauteur hors tout sans pieds 750 mm
- Pieds réglables et démontables permettant une hauteur de travail pouvant varier de 800 mm à 950 mm
- Groupe logé tropicalisé (R290A)
- Sans groupe : détendeur thermostatique (R452 en standard, autres gaz sur demande sans plus-value, sauf CO₂) et électrovanne de régulation montés (sauf pour CO₂)
- Évaporateur traité anticorrosion par cataphorèse
- Fluides frigorigènes respectant les normes en vigueur
- Bac de récupération des eaux de dégivrage en inox avec cordon chauffant évitant les prises en glace de celui-ci
- Régulation électronique et ré-évaporation des condensats par résistance autorégulée

MACHINE À GLACE

MACHINE À GLACE GRAINS G 510 A | MODULAIRE | CONDENSEUR AIR



LES
+

- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Contrôle de la vitesse de rotation de la vis via sonde électronique.
- Châssis en acier inox Aisi 304.
- Vis et évaporateur monobloc en inox pour un maximum de robustesse et de fiabilité.



La glace grains est une glace humide permettant un refroidissement rapide avec sa température d'environ -1°C. Rapport volumétrique : 560 kg/m³.

Accessoire

- Kit de 2 cartouches recharge CACF 1
- Kit de nettoyage et désinfection machine
- Réserve inox avec chariot de manutention : 17 kg / 50 kg / 300 kg / 1000 kg
- Capacité du chariot : 108 kg
- Réserve ABS 180 kg

MODÈLE	G 510 A
Production à 10°C air / 7°C eau (kg/24h)	590
Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h)	510
Compatibilité réserves	BIN 110, BIN 200, BIN 350, BIN 240 PE, BIN 550 V DS, RB 100, DRB 100*, DRB 500*, DRB 1200*
Type de glace	Grains
Refroidissement condenseur	air (A)
Consommation d'eau (L/kg)	1/5,8
Puissance électrique raccordée (W)	1700
Température d'eau (°C)	+3°C à +32°C
Qualité de l'eau	12 à 20°TH
Pression de l'eau (min./max.)	1 bar / 6 bars
Poids net (kg)	102
Dimensions extérieures (L x P x H)	560 x 569 x 695 mm

* Les réserves DRB sont prévues pour 2 machines G 510 A.

Caractéristiques

- Production de paillettes en continue
- Système à vis sans fin en inox poli
- Évaporateur en inox Aisi 304 avec isolation polyuréthane
- Bloc motoréducteur très performant
- Roulement à bille en inox
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)
- Condenseur refroidi par air (NB les condenseurs à eau sont préconisés en cas d'encastrement ou pour un usage dans une ambiance particulièrement chaude)
- Filtre à poussière sur condenseur pour une maintenance facilitée
- Vidange par gravité (Ø 24 mm)
- Fluide frigorigère R-452a
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1



à découvrir

CHARVET
HOUNŌ
ATOLLSPEED

en page

48
52
56

à découvrir

MAP
DELRUE
TECNOX

en page

58
62
67

Cuisson



Fabricant français de matériel de cuisson professionnel pour la grande cuisine depuis 1934, nous plaçons depuis toujours l'excellence au cœur de notre réussite. Notre société demeure familiale et indépendante de tout groupe. Notre marque de fabrique presque centenaire est au service des collectivités comme des restaurateurs les plus exigeants. Implantés aux pieds des montagnes de la Chartreuse, nous portons haut les valeurs de la rigueur et de la générosité dans l'effort.

GAMME MODULAIRE PRO 700

Piano de cuisson



Options

- Personnalisation des façades en émail
- Dessus unique
- Barres d'appui



Caractéristiques

- Profondeur : 700 mm
- Largeur : 400, 600 ou 800 mm
- Construction tout inox 18-10
- Dessus inox épaisseur 20/10°
- Un choix parmi plus de 70 modules
- Energie gaz ou électricité
- Large choix de personnalisations : finition émail Premium, barre d'appui, dessus unique, etc...

ÉTENDUE DE LA GAMME

- Feux vifs (6,5 ou 10 kW)
- Plaques coup de feu sur placard ou four gaz ou électrique GN 2/1
- Foyers induction : 2 ou 4 zones de cuisson
- Foyers rayonnants - plaques électriques
- Friteuses 2 x 7 L, 8 L, 14 L
- Planchas ou Grills acier ou chrome (largeur 400 ou 600 mm)

- Cuiseur à pâtes
- Bains-marie
- Sauteuses basculantes / marmites
- Eléments neutres

GAMME MODULAIRE PRO 800

Piano de cuisson



Options

- Personnalisation des façades en émail
- Dessus unique
- Intégration de tiroirs chaud ou froid
- Ensemble de cuisson modulaire en énergie gaz et électrique



Caractéristiques

- Profondeur : 800 mm
- Largeur : 425 ou 850 mm
- Construction robuste tout inox 18-10
- Dessus Inox épaisseur 30/10°
- Choix parmi plus de 80 modules
- Disponible en énergie gaz ou électricité
- Large choix de personnalisations : finition émail Premium, barre d'appui, dessus unique, etc...

ÉTENDUE DE LA GAMME

- Bains-marie GN 1/1 ou 2/1
- Grills/Planchas électriques ou gaz Feux vifs
- Plaques coup de feu
- Sauteuses
- Marmites
- Eléments 4 foyers induction (4 x 5 ou 4 x 3.5 kW) versions gaz disponibles

- Friteuses 2 bacs (2 x 7 L / 2 x 8 kW) autres capacités disponibles en électricité ou gaz

GAMME MODULAIRE PRO 900

Sauteuse basculante | Marmite à bain-marie



SAUTEUSE BASCULANTE À VERIN



MARMITE À BAIN-MARIE 150 L



Infos produit

- Dimensions (L x P x H): 850 x 900 x 900 mm
- Puissance (élec): 12,18 kW
- Tension : 3~400 V+N+T

SAUTEUSE

- Cuve de 40 dm²
- Cuve en acier inox 18-10
- Fond épaisseur 10 mm
- Virole d'épaisseur 25/10° avec face avant en biseau muni d'un large bec verseur
- Côtes intérieures (L x P x H) : 666 x 590 x 250 mm.
- Basculement assisté par vérin électrique 1~230 V+T, commandé par boutons poussoirs

CHAUFFAGE

- Résistances blindées plaquées sous cuve
- Sécurité de surchauffe par thermostat à réarmement automatique

Infos produit

- Dimensions (L x P x H) : 1275 x 900 x 900 mm
- Puissance (élec) : 18 kW
- Tension : 3~400 V+N+T

MARMITE

- Cuve cylindrique capacité 150 L à panache
- Cuve chaudronnée en acier inoxydable épaisseur 20/10°
- Fond de cuve en inox 316 L
- Virole en ince AISI 304, fond bombé penté, large bec verseur intégré.
- Crépine amovible en acier inox ASI 304
- Robinet de vidange en bronze chrome en façade avec poignée ratatable.
- Dimensions intérieurs (mm): diamètre Ø 595 x H 550
- Grille égouttoir incluse

CHAUFFAGE

- Thermoplongeurs blindés.
- Alimentation EC/EF (débit 38 L / mn sous 3 Bars de pression)

Caractéristiques

- Chauffage : Pilotage par doseur d'énergie (0-100% avec position arrêt-voyant-thermostat de sécurité.
- Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10°, assemblé par soudures électriques haute intensité.
- Couvercle en acier inox 18/10, épaisseur 15/10° avec charnières à ressort(s) inox pour maintien «ouvert» levier en rond plein (inox) avec poignée isolante
- Dessus (encadrement) en inox 18-10, épaisseur 30/10°, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

SAUTEUSES CYLINDRIQUES À RACLEUR XL CONCEPT

Sauteuses polyvalentes



SAUTEUSE CYLINDRIQUE ÉLECTRIQUE 28 DM²/ 70 L



SAUTEUSE CYLINDRIQUE ÉLECTRIQUE 38 DM²/ 130 L



SAUTEUSE CYLINDRIQUE ÉLECTRIQUE 69 DM²/ 145 L



MODÈLE	28 dm ² /70L	38 dm ² /130L	69 dm ² /145L
Dimensions (L x P x H mm)	1080 x 830 x 950	1455 x 1133/1152 x 950	1725 x 1033/1122 x 950
Puissance élec (kW)	9,6	13,5	20
Tension	3~400V+N+T	3~400V+N+T	3~400V+N+T
Volume total et utile	85/70L	154/130L	160 /145 L
Surface	28 dm ²	38 dm ²	69 dm ²
Poid net (kg)	205	430	430

Caractéristiques

- Chassis et structure portante: Acier inox 304 - Épaisseur 30/10° à 40/10°.
- Habillage : façade et cotés en inox 304, épaisseur 20/10°.
- Fond de cuve en acier inox AISI 304, épaisseur 12 mm
- Revêtement externe en AISI 304, épaisseur 15 à 20/10°.
- Cuve avec basculement motorisé et sécurisé (Capteur de position pour sécurité de basculement)
- Couvercle équilibré à double paroi, avec vérin à gaz, qui empêche le basculement de la cuve si le couvercle n'est pas en position d'ouverture totale. (Capteur de position pour sécurité de basculement).
- Egouttoir inox amovible inclus, adaptable sur le bec verseur.
- Modèle cylindrique à racleur : racleur incorporé amovible à 3 bras en inox. Raclage réglable vitesse et inversion du sens de rotation (6 à 14 tr/ mn), démontable sans outils
- **CHAUFFE**
 - Chauffage par résistances blindées INCOLOY-800
 - Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP inclus
 - Contrôle de la température par un système de sonde géré automatiquement par la carte électronique
- **CONTROLE**
 - Tableau de commande avec écran tactile ETC déporté sur le dessus du bras droit de l'appareil. (port USB inclus sur le tableau de commande)
 - Sélection des fonctions de cuisson, de la température (50° à 250°) au degré près, du temps de cuisson Possibilité de départ différé
 - Doseur volumétrique d'eau inclus (EC/EF)



EUROMAT a référencé HOUNÖ, une entreprise leader dans le secteur des fours mixtes.

Chez HOUNÖ, nous faisons plus que fabriquer des fours Mixtes, nous apportons des solutions adaptées à vos besoins.

Notre four Invoq est conçu pour dépasser vos exigences les plus déraisonnables.

Conçu en collaboration par six des plus grandes marques mondiales de restauration haut de gamme, ce four est le fruit d'une réflexion et d'une expérience issues de toutes sortes de contextes géographiques. Les meilleures idées ont été fusionnées en un seul design modulaire, créant ainsi un four unique, décliné en plusieurs modèles dont Invoq Combi (snacking) et Invoq Hybrid (boucherie-charcuterie-traiteur).

Invoq Combi et Invoq Hybrid sont faciles à installer, à maîtriser et à entretenir.

Le tableau de commande est aussi simple et intuitif que votre Smartphone, vous accédez à toute une série de fonctions sophistiquées et intelligentes, notamment SmartBaker, SmartChef et QSR : Sélection rapide des recettes avec photos. À l'intérieur, le Climate Control orchestre la chaleur, le flux d'air, l'humidité et la pression pour que vous puissiez cuisiner plus rapidement et de manière plus productive. Invoq permet d'obtenir des résultats exceptionnels en utilisant 70% d'énergie en moins en mode vapeur, ce qui vous aide à évoluer vers une cuisine plus durable. Une grille supplémentaire donne au Combi 17% de capacité en plus et au Bake 20%.

CareCycle offre un nettoyage performant et respectueux de l'environnement. Un cycle moyen nettoie 63% plus vite, en utilisant 27% d'eau en moins, ce qui permet d'économiser 70% des coûts. Parce que Invoq se connecte à Open Kitchen, il fait immédiatement partie de votre réseau d'appareils contrôlables.

Stimulant la productivité, améliorant la sécurité et réduisant le gaspillage alimentaire. Tout simplement.



FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Invoq Combi 6-GN 1/1 | 7 niveaux GN 1/1 ou 6 niveaux 400 x 600



À SAVOIR

- POSSIBILITÉ D'EMPILER 2 FOURS À L'AIDE D'UN KIT
- UNE VERSION TRAVERSANTE À DOUBLE PORTE EXISTE POUR FACILITER L'ENTRÉE/SORTIE DES PLATEAUX ENTRE LE LABORATOIRE ET LA SALLE.

MODÈLE	Dimensions avec poignée (L x P x H)	Dimensions avec support (L x P x H)	Pression de l'eau (bar)	Puissance (kw) / tension	Poids (kg)
INVOQ COMBI 6-GN 1/1	937 x 908 x 851 mm	937 x 908 x 1550 mm	1-6	10.3/ 400 V (Tri+N)	122

Caractéristiques

CAPACITÉ

- GN 1/1 ou 400 x 600 en option
- Support en 2 parties
- 7 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 6 plaques 400 x 600 avec 80 mm entre les glissières
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques
- 31,5 kg maximum d'aliments par four

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson. Le résultat est une uniformité

constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq vous guide tout au long du processus et vous

suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Invoq Combi 10-GN 1/1 | 10 niveaux GN1/1 ou 9 niveaux 400 x 600



À SAVOIR

- POSSIBILITÉ D'EMPILER 2 FOURS À L'AIDE D'UN KIT
- UNE VERSION TRAVERSANTE À DOUBLE PORTE EXISTE POUR FACILITER L'ENTRÉE/SORTIE DES PLATEAUX ENTRE LE LABORATOIRE ET LA SALLE.

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Invoq Combi 20-GN 1/1 | 20 niveaux GN1/1 ou 16 niveaux 400 x 600



À SAVOIR

- LIVRÉ AVEC SON CHARIOT DE PRODUCTION MONOBLOC QUI SIMPLIFIE L'ENFOURNEMENT ET LE DÉFOURNEMENT RAPIDE POUR ENCHAÎNER UNE NOUVELLE PRODUCTION.
- 40 POULETS RÔTIS EN 35 MN SOIT 160 PORTIONS.
- 20 BACS GN1/1 DE LASAGNE EN 45 MN SOIT 240 PORTIONS.

MODÈLE	Dimensions avec poignée (L x P x H)	Dimensions avec support (L x P x H)	Pression de l'eau (bar)	Puissance (kW) / tension	Poids (kg)
INVOQ COMBI 10-GN 1/1	937 x 908 x 1081 mm	937 x 908 x 1781 mm	1-6	19.3/ 400 V (Tri+N)	150

MODÈLE	Dimensions sans poignée (L x P x H)	Dimensions avec poignée (L x P x H)	Pression de l'eau (bar)	Puissance (kW) / tension
INVOQ COMBI 20-GN 1/1	937 x 841 x 1730 mm	937 x 923 x 1730 mm	1-6	38,2 / 400 V (Tri+N)

Caractéristiques

CAPACITÉ

- GN 1/1 ou 400 x 600 en option
- Support en 2 parties
- 10 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 9 plaques 400 x 600 avec 80 mm entre les glissières
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques
- 45 kg maximum d'aliments par four

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson. Le résultat est une uniformité

constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq vous guide tout au long du processus et vous

suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

Caractéristiques

CAPACITÉ

- GN 1/1
- Hauteur de travail maximale de 1,60 m
- 20 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 16 plaques 400 x 600 avec 85 mm entre les glissières
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques
- 90 kg maximum d'aliments par four

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson. Le résultat est une uniformité

constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq vous guide tout au long du processus et vous

suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

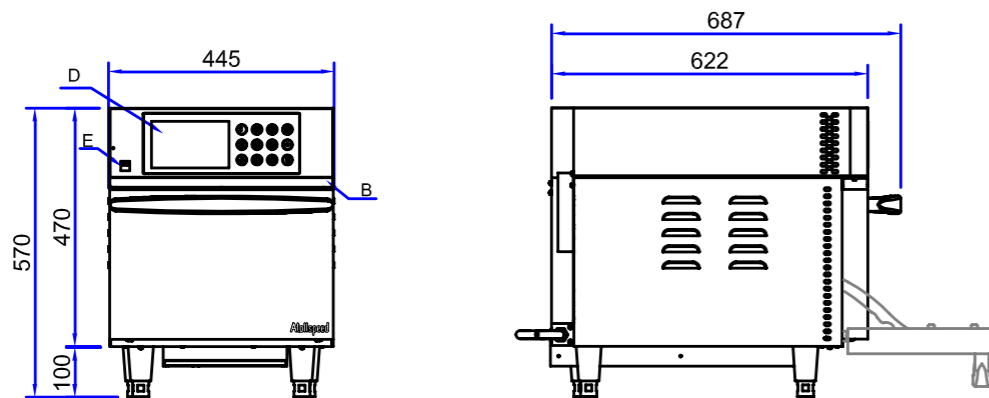
SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.



Grâce à la combinaison parfaite entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes, **Atollspeed** permet de diviser le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant sont obtenus en un temps extrêmement court grâce à la convection forcée réglable. Le nouvel écran tactile est très simple d'utilisation. Le choix du programme voulu se fait par simple pression sur une touche munie d'un pictogramme. Dès lors, la cuisson peut commencer.

Atollspeed est idéal pour les succursales de boulangeries, coffee-shops, restaurants, bars, petites restaurations... Partout où les clients viennent pour manger des casse-croûte et prendre des repas sur le pouce mais d'excellente qualité.



modèle	AS300H Plus
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (LXPXH)	445 x 687 x 570 mm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (LXPXH)	317 x 311 x 170 mm
DIMENSIONS PLAQUE (LXP)	295 x 310 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	230 V / 50 Hz
POIDS	65 kg
FUSIBLE DE SÉCURITÉ	16 A
PUISSANCE TOTALE	3,7 kW
CONSUMMATION MAXIMALE	3,4 kW



FOUR SNAKING ULTRA RAPIDE

Atollspeed AS300H Plus Argent et AS300HB Plus Noir



Caractéristiques

230 V, BRANCHEZ & CUISEZ

- L'AS 300H+ se branche sur une prise en 230 V protégée par un fusible 16 A. Il peut donc être utilisé partout : dans les locaux commerciaux, sur les manifestations et marchés, et même dans les points de vente mobiles
- Filtre catalytique (pas besoin de raccorder le four à un système d'évacuation d'air)

COMBINAISON DE L'AIR PULSÉ À GRANDE VITESSE ET DE LA TECHNOLOGIE MICRO-ONDES

- Les 10 niveaux de réglage du taux d'air pulsé garantissent l'obtention d'une coloration homogène et le croustillant désiré dans des délais extrêmement courts.
- Les micro-ondes possèdent 10 niveaux de réglage d'intensité.

- Les temps de cuisson ou de mise en température sont divisés par 10
- Les récipients métalliques peuvent être utilisés

HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE, FAIBLES COÛTS D'EXPLOITATION

- Une isolation parfaite permet le maintien de la chaleur dans la chambre de cuisson et évite les déperditions de chaleurs
- Température d'utilisation atteinte rapidement

NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

- La chambre de cuisson de conception hygiénique a des surfaces lisses et ne possède pas de pièce mobile. Elle est très facile à entretenir.
- Mode cooldown (refroidissement) pour atteindre rapidement la température idéale de nettoyage
- Pieds réglables en hauteur (accès facile au dessous

du four pour le nettoyage).

UTILISATION ET COMMANDE FACILES PAR ÉCRAN TACTILE

- L'écran couleur tactile 7" avec façade en verre est très agréable à utiliser et bien visible à distance.
- 420 programmes.
- Les « favoris » sont identifiés par un icône. Le choix du programme se fait par simple pression d'une touche munie d'un pictogramme

DESIGN ADAPTÉ

- Idéal pour les petites structures
- Conception robuste et durable
- Poignée ergonomique

SÉCURITÉ CERTIFIÉE GS

- Produit conforme aux règles techniques de sécurité applicables en Allemagne et en Europe

ROTISSOIRE À BALANCELLES

Construction tout inox | Appareil calorifugé pour économiser l'énergie



COMETE 4 | 4 balancelles

10 volailles



FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE

Options

- Balancelle supplémentaire COMETE 4
- Plateau traiteur COMETE 4
- MONOPHASE 230 V / 33 Ampères

Caractéristiques

- Toit inox
- Accessibilité sur 2 côtés par 2 portes vitrées

FUSION 5 | 5 balancelles

15 volailles



FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE

Options

- Balancelle supplémentaire FUSION 5
- Plateau traiteur FUSION 5
- Filtre inox supplémentaire
- Rôtisserie / étuve en partie basse (sur roulettes)
- MONOPHASE 230 V / 33 Ampères

Caractéristiques

- Accessibilité sur 2 côtés par 2 vitres bombées panoramiques
- Tablette de service coulissante
- Filtre et toit inox piégeant les graisses
- Minuterie électromécanique
- Réglages électronique de la température de cuisson IP65

MODÈLE	Longueur utile	Dimensions (L x P x H)	Dimensions sur châssis (L x P x H)	Puissance électrique	Poids (kg)
COMETE 4	470 mm	830 x 680 x 825 mm	830 x 680 x 1650 mm	7,5 kW / 11,41 A	108
FUSION 5	470 mm	830 x 770 x 840 mm	830 x 770 x 1710 mm	7,5 kW / 11,41 A	172

Caractéristiques générales

- Construction tout inox
- Balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur
- Plat pommes de terre inox en partie basse
- Système de chauffe par résistances épingle
- Eclairage quartz intensif 1000 W
- Commandes électromécaniques
- Alimentation TRIPHASE 380 V

ROTISSOIRE À BALANCELLE

Construction tout inox | Vitrages panoramiques



FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



LES
+

- Rôtisserie panoramique sur 4 cotés avec vitres bombées coulissantes
- Consommation d'énergie abaissée de -50%!
- Temps de cuisson : 1 heure pour pièces jusqu'à 1,6 kg!

Options

- Balancelle supplémentaire COSMOS
- Plateau traiteur COSMOS
- Filtre inox supplémentaire

MODÈLE	Longueur utile	Dimensions (L x P x H)	Dimensions sur châssis (L x P x H)	Puissance électrique	Poids (kg)
COSMOS	690 mm	1160 x 730 x 950 mm	1160 x 730 x 1760 mm	8,6 kW / 13,1 A	158

Caractéristiques générales

SYSTEME DE CHAUFFE INNOVANT M.A.P.

- Résistances en position centrale pour cuire rapidement de manière homogène
- Consommation d'énergie : - 50% par rapport à une rôtisserie classique
- Baisse de la chaleur émise par les parois extérieures de la rôtisserie

- Construction tout inox
- 5 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur
- Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques coulissantes
- Plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade
- Tablette de service coulissante

- Toit inox escamotable
- Filtre inox piégeant les graisses
- Eclairage quartz intensif 2000 W
- Commandes et minuterie électromécaniques
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65
- Alimentation TRIPHASE 380 V

ROTISSOIRE À BROCHE ÉLECTRIQUE OU GAZ

Construction tout inox | Éclairage halogène



FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE

Options

- Rapid'Broche® supplémentaire
- Broche panier ultra rapide SpidoFix®
- Fronton «Rôtisserie» rouge RAL 3003 hauteur 150 mm

ÉLECTRIQUES	Volailles (1,2kg)	Longueur utile (mm)	Dimensions (L x P x H)	Hauteur chassis, placard ou étuve	Puissance ampérage	Poids (kg)
MAP E 2	12	880	1100 x 480 x 640 mm	+ 840 mm	6,6 kW / 10 A	62
MAP E 3	18	880	1100 x 480 x 820 mm	+ 840 mm	9,9 kW / 15,1 A	83
MAP E 4	24	880	1100 x 480 x 1010 mm	+ 840 mm	13,2 kW / 20,1 A	98
MAP E BOOST 4	24	880	1100 x 480 x 1010 mm	+ 840 mm	19,2 kW / 29,2 A	98
MAP E 6	36	880	1100 x 480 x 1380 mm	+ 480 mm	19,8 kW / 30,1 A	160
MAP E BOOST 6	36	880	1100 x 480 x 1380 mm	+ 480 mm	28,8 kW / 43,8 A	160
MAP E 8	48	880	1100 x 480 x 1800 mm	+ 200 mm	26,4 kW / 40,2 A	172
MAP E BOOST 8	48	880	1100 x 480 x 1800 mm	+ 200 mm	38,4 kW / 58,3 A	172

GAZ	Volailles (1,2kg)	Longueur utile (mm)	Dimensions (L x P x H)	Hauteur chassis, placard ou étuve	Puissance gaz	Poids (kg)
MAP E 2	12	880	1100 x 480 x 640 mm	+ 840 mm	11,5 kW	62
MAP E 3	18	880	1100 x 480 x 820 mm	+ 840 mm	17 kW	83
MAP E 4	24	880	1100 x 480 x 1010 mm	+ 840 mm	23 kW	98
MAP E 6	36	880	1100 x 480 x 1380 mm	+ 480 mm	34 kW	160
MAP E 8	48	880	1100 x 480 x 1800 mm	+ 200 mm	45 kW	172

Caractéristiques générales

- Construction tout inox
- Entraînement des broches par chaîne et pignons acier.
- Rapid'Broche® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.

- Tiroir permettant de stocker vos cuissons et pommes de terre.
- Éclairage halogène.
- Option : Toit inox et bandeau sérigraphié «rôtisserie».

VERSION ÉLECTRIQUE

- Alimentation TRIPHASE 380 V.

VERSION GAZ

- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

GAMME HOT

Rotissoire à broches Rapid'Broche® | Vitrines chauffantes



HOT FLAMM'S



FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE

Caractéristiques

- Construction tout inox.
- Tôles de décors en inox émaillé.
- Flamme vive pour une cuisson exceptionnelle et spectaculaire.
- Vitres bombées panoramiques.
- 6 ou 8 Rapid'Broche® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation.
- Un moteur par broche.
- 3 positions de cuisson.
- Grand tiroir permettant de stocker cuissons et pommes de terre
- Tablette de service coulissante.
- Filtres et toit inox piégeant les graisses.
- Éclairage quartz intensif 1000 W.
- Qualité / Rapidité de cuisson exceptionnelle.
- Alimentation gaz DN 3/4" (21 x 27) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

MODÈLE	Capacité	Dimensions (L x P x H)	Puissance (W)	Poids (kg)
MAP HOT 750	2 x GN 1/1	750 x 775 x 585 mm	2100	60
MAP HOT 1080	3 x GN 1/1	1080 x 775 x 585 mm	2100	80
MAP HOT 1080 SUR MEUBLE À ROULETTES	3 x GN 1/1	1080 x 775 x 1210 mm	2100	110
MAP HOT 1410	4 x GN 1/1	1410 x 775 x 585 mm	2200	96
MAP HOT 1410 SUR MEUBLE À ROULETTES	4 x GN 1/1	1410 x 775 x 1210 mm	2200	126

MODÈLE RAPID'BROCHE®	Capacité volailles	Dimensions (L x P x H)	Hauteur du châssis inox	Dimensions châssis (P x H)	Puissance gaz	Poids (kg)
HOT FLAMM'S 6	42	1450 x 680 x 1530 mm	+590 mm	790 x 590 mm	48 kW	305
HOT FLAMM'S 8	56	1450 x 680 x 1900 mm	+310 mm	790 x 310 mm	48 kW	380

MAP HOT



FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE

Caractéristiques

- Construction tout inox alimentaire.
- Exposition 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1, profondeur 40 mm fournis.
- Vitres bombées basculantes, démontables en façade.
- Vitres coulissantes démontables à l'arrière.
- Étagère intermédiaire en fils incluse.
- Bac d'humidification pour ne pas dessécher.
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.
- Éclairage intérieur.
- Bandeau «ROTISSERIE» en façade.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.

Options

- Rapid'Broche® supplémentaire
- Broche panier ultra rapide SpidoFix®
- Filtres inox supplémentaires

GAMME TRADITIONNELLE

Les cuiseurs



CUISEUR "ATLANTIC"

A150AI



Caractéristiques

- Dimensions : Profondeur : 925 mm | Hauteur : 900-950 mm | Dosseret : 500 mm
- Construction en acier inoxydable: Extérieur inox 304 L | Fond inox 316 L | Panache de 40 mm
- Dosseret et cheminée démontables.
- Crépine graduée. Couvercle équilibré en inox.
- Eau chaude et froide.
- Bec verseur fixe pour cuve inox
- Robinet vidange 40/49 avec poignée rabattable.

GAZ

- Brûleur avec veilleuse et sécurité par thermocouple.

ELECTRIQUE

- Résistances gérées par thermostat 30-110°.

Options

- Minuterie avec départ retardé
- Régulation de température électronique avec affichage de la température et boîtier de protection des commandes

CUISEUR "CHEF"

C200CPC



Caractéristiques

- Dimensions : Profondeur : 925 mm | Hauteur : 900-950 mm | Dosseret : 500 mm
- Construction en acier inoxydable bâti inox tubulaire extérieur inox 304 L.
- Cuve en fonte d'aluminium soudée sur dessus aluminium laminé pour étanchéité, couvercle en aluminium laminé.
- Dosseret et cheminée démontables.
- Brûleur avec veilleuse et sécurité par thermocouple
- Picots sur fond de cuve pour meilleure répartition de chaleur.
- Robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable en option pour C9ORRC, C13ORRC et B9ORRC).

Options

- Minuterie avec départ retardé
- Régulation de température électronique avec affichage de la température et boîtier de protection des commandes

MODÈLE	Énergie	Facade (mm)	Dimensions intérieures (ø x H ou L x P x H en mm)	Vidange	Régulation	Puissance (kW)
ATLANTIC A 120AI	Gaz	800	ø 590 x 480	de série	en option	19
ATLANTIC A 150AI	Gaz	800	ø 590 x 570	de série	en option	19
ATLANTIC A 120AIE	Électrique	800	ø 590 x 480	de série	de série	7,2
ATLANTIC A 150AIE	Électrique	800	ø 590 x 570	de série	de série	7,2
CHEF C200CPC	Gaz	900	615 x 615 x 580	de série	de série	18,5

GAMME TRADITIONNELLE

Chariot ventilé GN1/1 isolé | Fumoir Maxifum M05AI



CHARIOT "ALIZÉ TURBO"

CG12V



Caractéristiques

- Dimensions extérieures : 580 x 880 x 1280 mm
- Dimensions intérieures utiles : 325 x 530 x 850 mm
- Construction en acier inoxydable, bâti inox tubulaire
- Socle renforcé débordant avec angles de protection
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Isolation renforcée
- Régulation thermostat 60-200°C, voyants LED de contrôle (chauffe, ventilation) et thermomètre en façade
- Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
- Agencement : Echelles amovibles avec glissières en L pour faciliter m'entretien
- Finitions soudées
- Porte isolée et joint d'étanchéité en silicone
- Fonctionnement en 230 V mono
- Puissance électrique de chauffe 3,3 kW 230 V
- Poids : 100kg

FUMOIR MAXIFUM

M05AI



Caractéristiques

- Dimensions extérieures : 690 x 855 x 2010 mm
- Dimensions intérieures utiles : 600 x 800 x 1500 mm
- Formats : 600 x 800 ou 600 x 400 x 2
- Largeur utile par étage : 600 mm
- Générateur de fumées : Tiroir amovible en façade avec bac sciure
- Entièrement en acier bâti inox tubulaire
- Étanchéité de la porte assurée par joint siliconé
- Pieds vérins réglables
- Allumage manuel
- Poids : 130 kg

GAMME TRADITIONNELLE

Sauteuse cuve inox bi-métal S50BGRE



MODÈLE	Façade	Surface contenance	Dimensions intérieures (L x P x H) en mm	Relevage	Puissance en kW
S50BGRE	1200	57m ² - 100 L	1060 x 540 x 200	Electrique	33

Caractéristiques

- Construction en acier inoxydable, extérieur inox 304 L
- Dessus ép 20/10. Bati inox tubulaire
- Dossieret et cheminée démontables
- Couvercle auto compensé simple peau en inox avec charnières Echtermann intégrées dans dossieret
- Eau chaude et froide
- Cuve inox 304 L rayonnée avec traitement de surface par MICROBILLAGE
- Relevage électrique par vérin avec sécurité au relevage et à la charge
- Rampes inox striées "Compact" avec veilleuse et sécurité par thermocouple, à grande amplitude de puissance
- Energie : GAZ
- Hauteur de 900 à 950 mm sur pieds vérins

GAMME TRADITIONNELLE

Four ventilé turbo T12VANV



T12VANV	Pâtés, pâtisserie 4 étages	Jambons 2 étages
HAUTEUR UTILE PAR ÉTAGE	190	390
LARGEUR UTILE PAR ÉTAGE	600	600
PUISSANCE UTILISÉE	20 kW ou 23,75 kW avec sole	3,75 kW
CAPACITÉ MOYENNE	48 pâtés	12 jambons

Caractéristiques

- Dimensions extérieures (F x P x H) : 800 x 1270 x 1650 mm
- Dimensions intérieures (F x P x H - Litres) : 600 x 880 x 900 - ≈ 420 L
- Format : pâtissier 600 x 800
- Ventilation : Arrière
- Puissance totale - Thermostats : 23,75 kW - 1 thermostat électronique de cuisson 0/270° avec affichage, cuisson sécurisée par un 2^e thermostat 50/300°
- Capacité bac à eau : 35 L
- Hauteur du pied : 150 mm
- Poids : 280 kg
- Equipement standard (fourni) :
 - 4 grilles renforcées 600 x 800 inox
 - 6 barres pour suspendre Long. 590

GAMME TRADITIONNELLE

Table fourneaux 98F4



Options

- Grille en inox
- Sur armoire fermée
- Gaz ou Electrique

Caractéristiques

- Dimensions (FxPxH) : 800 x 925 x 900 mm
- Construction en acier inoxydable, dessus en 1 seule pièce, extérieur inox 304 L
- 4 Feux 7,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Cuvettes de rétention amovibles et tiroir de propreté en inox brillant.
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm
- 1 réducteur de grille de série par dessus dans le cas de grille fonte
- Piétement tube avec étagère basse

INDUCTION POSABLE

Gamme de cuisson modulable

TECNOX

PLAQUE

D3700-2



Caractéristiques

- 9 positions de réglage
- 2 boosters
- Fonction bain-marie à 42°C
- Fonction maintien en température à 70°C
- Maintien en frémissement à 94°C

WOK

DW3200-1



Caractéristiques

- 9 positions de réglage
- 2 boosters
- Fonction bain-marie à 42°C
- Fonction maintien en température à 70°C
- Maintien en frémissement à 94°C

PLANCHA

DG3200-1



Caractéristiques

- 2 zones de réglages indépendantes avec fonction bridge

LES
+

- Châssis en inox Aisi 304 ergonomique avec une facilité de préhension.
- Commandes par clavier sensible avec réglage de puissance par slider (sauf D3000 par touches +/-)
- Bac récupérateur de graisse amovible GN 1/9.
- Rebord antidébordement avec angle arrondi pour un entretien facilité

MODÈLE	Inducteur	Nombre de positions de réglage	Puissance (kw)	Tension	Dimensions (L x P x H mm)
D3700-2	circulaire ø270 mm	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,7	230 V (mono)	386 x 526 x 90 mm
DW3200-1	circulaire ø314 mm	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,2	230 V (mono)	406 x 526 x 155 mm
DG3200-1	2 x 1400 W	0 - 9 + clean	2800	230 V (mono)	386 x 526 x 155 mm

GAMME TRADITIONNELLE

Sauteuse cuve inox bi-métal S50BGRE

TECNOX

CUISINE 3 POSTES

VISIO-3P/2



CUISINE 2 POSTES

VISIO PLUS 2P



MODÈLE	Nombre prises pour appareils de cuisson	Nombre prise annexe en façade	Puissance (kw) / tension	Dimensions (L x P x H mm)
VISIO-3P/2	Côté gauche : 1 x 230 V mono + 1 x 400 V Tri Côté droit : 2 x 230 V mono	1 x 230 V mono	21 / 400 V (Tri+N)	1515 x 775 x 1264
VISIO PLUS 2P	2 x 230 V 2 x 400 V	2 x 230 V	16 / 400 V (Tri+N)	1558 x 775 x 1265



Livrés avec un ensemble bloc tiroir et planche à découper pouvant être utilisé en substitut d'un appareil.



Filtres facilement accessibles pour simplifier l'entretien. Extraction incorporée avec traitement de l'air (graisses et odeurs).



Livrés avec 2 bacs de stockage GN 1/9.

Caractéristiques

- Équipés d'une extraction incorporée avec traitement de l'air (anti-graisses et anti-odeurs)
- 4 roues pivotantes Ø125 mm en PVC dont 2 avec freins
- Éclairage du plan de travail à l'aide d'une rampe LED
- Aspiration motorisée à 4 vitesses réglables

- Plusieurs filtres :
 - Filtres choc anti-graisses, nettoyable en lave-vaisselle
 - Filtres à charbons actifs
 - Filtres zéolithe anti-odeur, nettoyage par régénération thermique

VERSION PLUS

- Deux tiroirs réfrigérés permettent l'utilisation de bacs GN 1/1-1/3-2/3 (profondeur max de 150 mm)
- Température de fonctionnement comprise entre +2 et +6°C
- 6 roues pivotantes Ø125 mm en PVC dont 2 avec freins



à découvrir
DISTRIB'INOX

en page
70

à découvrir
MAPAL

en page
74

TABLES DE TRAVAIL

TC | TCE | TD | TDE | TDC | TA | TDM | BBC | BPC | CBBC | CBPC



TABLE DE TRAVAIL - PREMIUM

TC | TCE | TD | TDE

FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



Caractéristiques

- Fabrication Inox 304 - soudure TIG
- Centrale ou avec dossier Ht 100 mm
- Traverse basse ou étagère pleine à 210 mm du sol
- Piètement en tube 35 x 35 mm avec 4 vérins réglables 30 mm
- Dessus inox 304 ép. 40 mm doublé mélaminé blanc ép. 19 mm
- 6 pieds à partir de 2200 mm
- Hauteur sous traverse 850 mm
- Debord du dessus de 15 mm de chaque côté
- Profondeur : 600, 700, 800 ou spécifique
- Longueur : 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 ou spécifique
- Hauteur Standard de 900 ou spécifique

TABLE DE DÉCOUPE - PREMIUM

TDC | TA | TDM

FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



Caractéristiques

- Piètement en tube 40 x 40 inox 304 avec 4 pieds et vérins réglables
- 6 Pieds à partir de 2200 mm
- Fabrication soudure TIG
- Dessus Polyéthylène blanc épaisseur 25 mm ou 40 mm pour la gamme TA
- Cornières de maintien en angles supérieurs
- Traverse basse ou étagère pleine

BILLOT DE BOUCHERIE - PREMIUM

BBC | BPC | CBBC | CBPC

FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



Caractéristiques

- Piètement en tube 40 x 40 inox 304 avec 4 vérins réglables
- Billot en Polyéthylène blanc ép. 100 mm ou Billot Bois ép. 150 mm
- Cornières de maintien dans les angles supérieurs

PLONGES ET HYGIÈNE

ENSPL | PL | MPL | POUB | LM



PLONGE

ENSPL | PL | MPL



Caractéristiques

- Piètement en tube 40 x 40 mm inox 304 avec 4 vérins réglables décalés de 65 mm sur l'arrière pour passage des tuyauteries
- 6 pieds à partir de 2200 mm
- Fabrication soudure TIG
- Habillage du bac sur 3 côtés
- Bacs à angles arrondis et égouttoir nervuré
- Hauteur totale 850/900 mm
- Livrées percées Ø 32 mm et avec bonde, surverse et syphon PVC
- Avec ou sans Etagère à 210 mm du sol

POUBELLE

POUBMACDO | POUB1008 | POUB 1004 | POUB 1005



Caractéristiques

- **POUBMACDO**
- Produit en acier inoxydable
- Ouverture de trappe manuelle ou à pédale
- 625 x 600 x 1255 mm
- **POUB1008**
- Système de fermeture hermétique à pinces pour sac capacité 110 L
- Clapet inox avec bandage caoutchouc
- Chassis en tube inox avec 2 roulettes
- Support sac inférieur inox
- **POUB1004 - POUB1005**
- Produit en acier inox 304
- Poubelle montée sur roulettes avec pédale
- Couvercle amovible
- Capacité 50 L - diam. 395 x 620 (POUB1004)
- Capacité 100 L - diam. 475 x 720 (POUB1005)

LAVE-MAIN

LM003 | LM008 | LM0013



Caractéristiques

- **LM003**
- Produit en acier inox 304 – finition Scotch Brite
- Commande par volet frontal basculant
- Dossier à bord supérieur incliné
- Livré complet avec distributeur de savon de 500ml, flexible de liaison inox 1/2 500 mm
- Siphon et bonde Ø 32 polypropylène
- Bec col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapets anti-retour, réglage manuel par molette
- Robinet poussoir temporisé
- **LM008**
- Produit en acier inox 304 – finition Scotch Brite
- Complet avec mitigeur EC/EF, corbeille à papier incorporée
- Bond /siphon Ø 32 et distributeur de savon automatique
- Dispenseur d'essuie-mains inox et doseur à savon

ECHELLES & CHARIOTS

CHCA | CHDE | CHSC | PORTB | ECHI | CS | CPF



CHARIOT

CHCA | CHDE | CHSC

FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



Caractéristiques

CHCA

- Structure en tube inox 304 de 40 x 40 mm
- Bac à sang inox amovible
- 1 étage de barre à dents section 40 x 8 mm
- 4 roues caoutchouc Ø 200 mm chapes zinguées dont 2 pivotantes à freins

CHDE

- Structure en tube inox 304 de 40 x 40 mm
- Bac à sang inox amovible
- 2 étages de barre à dents section 30 x 6 mm
- 4 roues caoutchouc Ø 200 mm chapes zinguées dont 2 pivotantes à freins

CHSC

- Structure en tube inox 304 de 50 x 30 mm
- 3, 4 ou 5 niveaux
- 6 roues Ø150 mm chapes zinguées dont 2 plus hautes pour rotation

PORTIQUE GALVA-INOX ET ECHELLE

PORTB | ECHI

FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



Caractéristiques

PORTB

- Structure galvanisée ou inox 304
- Barre à dents inox 304 (ou barre lisse 50 x 10 mm)
- Poteaux acier (galva ou inox 304)
- Traverses en IPE de 100 mm
- Croisillons

- Hauteur standard 2200 mm
- Accrochage 2060 mm

ECHI

- Structure en tube inox 304 de 25 x 25 mm
- Soudure sous TIG
- Glissières sans butée

- 4 roulettes caoutchouc Ø 125 pivotantes dont 2 à freins
- Hauteur totale 1800 mm
- Espacement 80 mm pour 20 niveaux - 100 mm pour 15 niveaux

CHARIOT ET ECHELLE

CS | CPF

FABRICATION 100%
MADE IN
FRANCE



Caractéristiques

CPF

- Structure tube inox 18/10° de 25 x 25 mm
- Plateau plein en tôle inox 304 brossée
- Plateau à claies en tube inox de 25 x 25 mm 4 roues Ø 100 mm dont 2 à freins

CS

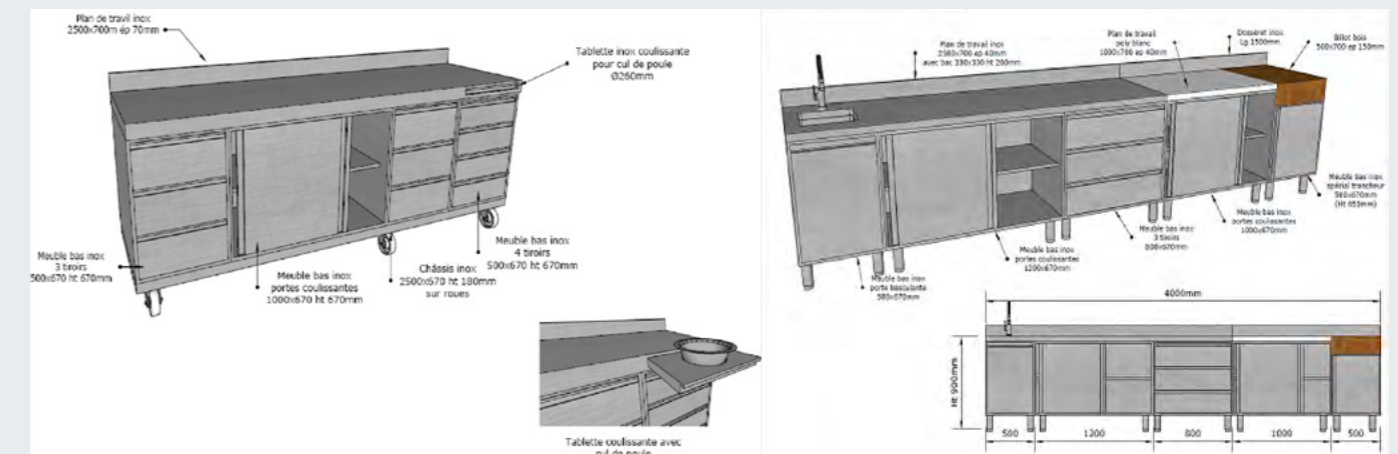
- Structure en tube Ø 25 mm 2 ou 3 plateaux avec bords anti-ruissellement
- 4 roulettes caoutchouc pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins avec butoirs

- Dimensions hors tout : 900 x 600 x 950 mm et 1100 x 700 x 950 mm

RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES



C'est la vue 3D de votre projet sous 72h...



... et sa réalisation 6 semaines plus tard.

Grace à son Bureau d'Etude et ses ateliers de fabrication situés à St Paul en Jarez (42), Distribinox peut étudier avec vous vos demandes spécifiques et les réaliser dans des délais de 6 à 8 semaines.

À partir de l'expression de votre besoin auprès de votre interlocuteur local, nous vous proposons une approche avec vues 3D que nous faisons évoluer en partenariat avec vous. Après validation des 3D par vos soins, nous vous soumettrons les plans de fabrication pour une dernière vérification avant la réalisation.

C'est aussi simple que cela!



PLONGES À BATTERIE "GRANDS VOLUME"

Plonges et accessoires



SUR PIEDS



SUR MEUBLE



Caractéristiques

- Construction tout inox
- Paillasse avec bords anti-ruissellement, dossier standard 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- Cuve grand volume insonorisée avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
- Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
- Piètement tube inox brossé section 40 x 40 mm sur vérins, habillage inox 4 faces
- Livré avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC
- Hauteur de travail réglable de 895/920 mm
- Disponible sur pieds, sur pieds + étagère ou sur meuble

À SAVOIR

LARGEUR 700 MM

- Plonge 1200 x 700 mm avec 1 bac 1060 x 500 x 375 mm
- Plonge 1600 x 700 mm + 1 égouttoir à droite ou gauche avec 1 bac 800 x 500 x 375 mm

- Plonge 2100 x 700 mm + 1 égouttoir à droite ou gauche avec 2 bacs 700 x 500 x 375 mm

LARGEUR 800 MM

- Plonge 1200 x 800 mm avec 1 bac 1060 x 600 x 400 mm

- Plonge 1600 x 800 mm + 1 égouttoir à droite ou gauche avec 1 bac 800 x 600 x 400 mm
- Plonge 2100 x 800 mm + 1 égouttoir à droite ou gauche avec 2 bacs 700 x 600 x 400 mm

ROBINETS



Caractéristiques

MÉLANGEUR COL DE CYGNE ORIENTABLE

- Débit 21 l/min., pression max : 4 bars et «Croisillons» 1/4 de tour / bec 250 mm
- Monotrou, orientable, livré avec flexibles inox, clapets anti-retour et filtres, raccord F1/2»

ROBINET MÉLANGEUR EC/EF

- Col de cygne orientable
- Commande au coude
- Livré avec flexibles embout femelle 1/2» (15/21)

DOUCHETTES



Caractéristiques

- Débit 16 L./min.
- Pression max : 5 bars et «Croisillon» 1/4 de tour
- Livrée avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- Raccord F 1/2»

TABLES DE DÉCOUPE

Centrales ou adossées avec DPO



TABLES CENTRALES



TABLES ADOSSÉES



MODÈLES	Largeur 600 mm	Largeur 700 mm
TABLE CENTRALE	Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm	Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm
TABLE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE	Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm	Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm
TABLE CENTRALE AVEC CLAIE BASSE	Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm	Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm
TABLE ADOSSÉE	Largeur + 25 mm dossier Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm	Largeur + 25 mm dossier Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm
TABLE ADOSSÉE AVEC ÉTAGÈRE BASSE	Largeur + 25 mm dossier Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm	Largeur + 25 mm dossier Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm
TABLE ADOSSÉE AVEC CLAIE BASSE	Largeur + 25 mm dossier Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm	Largeur + 25 mm dossier Longeur 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1900 mm

Caractéristiques

- Plateau amovible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 25 mm
- Structure soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
- Hauteur de travail réglage 895/920 mm
- Dossieret Porte Outils inox amovible avec fente coutelière hauteur 100 x 25 mm, fermé aux extrémités
- Ceinture haute avec cornières de maintien du plateau
- Traverse basse à l'arrière et entretoises sur vérins polypropylène de mise à niveau

COMBINÉS, BILLOTS

Centrales | Double face | Adossées avec dosseret simple inox



COMBINÉS ET BILLOTS DE DÉCOUPE BOIS + POLY



Caractéristiques

- Plaque amovible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 25 mm
- Billot bois de bout réversible 600 x 600 x 100mm, classe 4, grande résistance.
- Sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Hauteur de travail réglage 895/920 mm
- Structure soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
- Ceintures hautes avec cornières de maintien des plateaux
- Traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises
- Dosseret porte-outils



À SAVOIR

COMBINÉ BOIS + POLY AVEC/SANS DOSSERET

- Dimensions : 1200 x 600, 1500 x 600 ou 1800 x 600 mm
- Billot possible à droite ou à gauche

BILLOT BOIS AVEC / SANS DOSSERET

- Dimensions : 500 x 500 ep.100, 600 x 600 ep.100 ou 1200 x 600 ep.200
- Avec dosseret : +25 mm de profondeur

COMBINÉS ET BILLOTS DE DÉCOUPE TOUT POLY



Caractéristiques

- Plaque amovible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 25 mm
- Bloc réversible polyéthylène blanc HD500 dim. 600 x 600 x 100 mm
- Sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Hauteur de travail réglage 895/920 mm
- Structure renforcée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
- Ceintures hautes avec cornières de maintien des plateaux
- Traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises
- Dosseret porte-outils



À SAVOIR

COMBINÉ TOUT POLY AVEC/SANS DOSSERET

- Dimensions : 1200 x 600, 1500 x 600 ou 1800 x 600 mm
- Billot possible à droite ou à gauche

BILLOT POLY AVEC / SANS DOSSERET

- Dimensions : 500 x 500, 600 x 600 ou 1200 x 600
- Avec dosseret : +25 mm de profondeur

TABLES ET CHARIOTS DIVERS

Tables triperies | Tables d'affalage | Tables de poussage | Table mixte



TABLE TRIPERIE / DESSOUVIDAGE / POUSSAGE



Caractéristiques

- Plateau tôle inox brossé épaisseur 1,5 mm avec bords relevés 20 mm
- Hauteur de travail réglage 895/920 mm
- Piétement soudé en tube inox section 40 x 40 mm avec traverse basse à l'arrière et entretoises sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Dimensions table avec plaque poly latérale : laque réversible poly blanc 500 x 700 x 25 mm + tôle perforée inox 900 x 700 x 20 mm pour égouttage
- Dimensions table avec plaque poly frontale : Plaque réversible poly blanc 1400 x 300 x 25 mm + tôle perforée inox 1400 x 400 x 20 mm pour égouttage
- Dimensions table de poussage : 1200 x 700 ou 1400 x 700

TABLE DOUBLE FACE

Plage inox centrale 400 mm



Caractéristiques

- Plateau amovible polyéthylène blanc raboté ép. 25 mm,
- Prof. 400 mm + plage tôle inox brossé épaisseur 1.5 mm à l'arrière
- Structure soudée en tube inox brossé section 40 x 40 mm
- Ceinture haute avec cornières de maintien du plateau
- Traverse basse à l'arrière et entretoises
- Sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Hauteur de travail réglage 895/920 mm
- Disponible en largeur 1200 mm
- Disponible en longueur 1400, 1900 ou 2500 mm

TABLE D'AFFALAGE



Caractéristiques

- Plateau réversible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 40 mm
- Structure renforcée en tube inox section 40 x 40 mm
- Hauteur de travail réglage 890/915 mm
- Ceinture haute avec cornières de maintien + goussets de renfort traverses basses centrales et entretoises sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Disponible en 1200 x 700, 1200 x 1400 ou 2100 x 1200 mm

CHARIOT DE DESSOUVIDAGE



Caractéristiques

- Structure en tube inox brossé section 35 x 35 mm, roulettes pivotantes Ø 100
- Bac GN 1/1 sur glissières pour récupération des exsudats
- Dimensions 850 x 600 x 900 mm
- Disponible avec grille perforée 750 x 250 mm, plaque poly blanche 750 x 250 x 25 mm, support et repose sac 100 L (300 x 600 mm) ou avec grille perforée inox 750 x 500 mm

BILLOTS RÉFRIGÉRÉS ET CHARIOTS

Sur pieds | Sur roulettes

BILLOT RÉFRIGÉRÉ



Caractéristiques

- Fabrication tout inox (pour couleur RAL consulter votre adhérent Euromat en page 2)
- Plan de découpe amovible : poly ép. 100 mm, ou bois debout ép. 150 mm
- Froid ventilé sur l'espace de travail
- Pare-projections en verre trempé 6 mm, porte battante
- Prévu pour une température ambiante 25°C
- Alimentation : 230 V N+T, puissance : 800 W
- Groupe frigorifique logé renforcé
- Fréquence moyenne de dégivrage : 4H
- Hauteur : 850-1120 mm
- Dimensions : Poly : 1160 x 700 mm (plan de découpe 1000 x 700 x 100) Bois : 1160 x 700 mm (plan de découpe 1000 x 700 x 150)

CHARIOT POUR QUARTIERS ET CARCASSES



Caractéristiques

- Réception et transport des grosses pièces (quartiers, carcasses...)
- Charge admissible 580 kg
- Accrochage sur 2 x 6 dents de loup inox avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
- Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc
- Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
- Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm
- Housse sur demande

CHARIOT POUR CARCASSES ET LONGES



Caractéristiques

- Réception et transport des carcasses de veau, porc, agneau...
- Charge admissible 300 kg
- Accrochage sur 2 x 7 dents de loup inox avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
- Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc
- Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
- Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm
- Housse sur demande

RAILS ET PORTIQUES DE STOCKAGE

Sur-mesure

Pour toute question, consulter votre adhérent Euromat en page 2

RAILS



STRUCTURE ALUMINIUM ANODISÉ ET BOULONNERIE INOX

- Structure porteuse aluminium anodisé 20 microns
- Boulonnerie et accessoires acier inox 304 L
- Charge admissible : 350 kg par mètre linéaire de stockage
- Charge par crochet : 150 kg
- Bi-rail monobloc aluminium anodisé 20 microns
- Aiguillages : tournants à 3 voies ou 4 voies, courbes à 90°
- Grande facilité de montage
- Ajustement du réglage de niveau
- Haute résistance à la corrosion

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES :

- Élévateur de carcasses (200 kg)
- Tronçon "flottant" pour balance (non fournie)
- Bras télescopique pour déchargement
- Dispositif passage porte coupe-feu



PORTIQUES DE STOCKAGE EN ALUMINIUM ANODISÉ



Caractéristiques

- Structure en aluminium anodisé 20 microns
- Boulonnerie et accessoires de montage en acier inox 304L
- Barres lisses
- Crochets «dents de loup» amovibles et coulissants
- Charge admissible 240 kg/m²
- Haute résistance à la corrosion
- Hauteur standard : 2160 mm
- Hauteur d'accrochage : 2085 mm

OPTIONS

- Barres intermédiaires
- Crochets «dents de loup» 50 ou 100 kg
- Penderie : fixation murale ou à tension plancher/plafond

PORTIQUES DE STOCKAGE EN ACIER GALVANISÉ OU INOX



Caractéristiques

- Dimensions : SUR MESURE
- Hauteur hors tout : 2230 mm
- Hauteur d'accrochage : 2050 mm
- Sur poteaux à fixer au sol
- Avec barres lisses ou à « dents de loup »
- En acier galvanisé : section 60 x 12 mm, visserie acier zingué
- En inox : section 50 x 10 mm visserie inox
- Charge admissible 380 kg/m²

AGENCEMENT PERSONNALISÉ

Aménagement de vos "arrières traditionnels"



- Les meubles «arrière-trad» sont entièrement personnalisables :
- Intégration des fonctions souhaitées : rangement, lavage, poubelle...
 - Choix des matériaux pour les plans de travail : inox, granit, quartz...
 - Choix des coloris des soubassements (RAL)
 - Choix des accessoires



à découvrir
JEROS

en page
82

à découvrir
ELFRAMO

en page
84

LAVE-USTENSILES

Jeros 8105



Le lave-ustensiles 8105 JEROS vous offre d'excellents résultats de lavage dans un espace très réduit. Ce modèle est à la fois pratique et efficace grâce à l'ouverture unique du capot permettant le chargement par les 3 côtés. Il s'agit du lave-ustensiles le plus compact du marché !



À SAVOIR

INCLUS DANS LE MODÈLE

- 2 racks 15 plaques
- Kit installation
- Pompe de vidange
- Jeu de buses de lavage
- 1 brosse

LES +

- Ouverture ergonomique par les 3 côtés (Permet de gagner de la place dans votre local plonge).
- Possibilité de mettre une table d'entrée/sortie.
- Système automatique d'ouverture du capot
- Rampes de lavage et rinçage coulissantes (ce qui assure un lavage dans l'ensemble de la cabine)
- Buses de lavage et rinçage amovibles avec une forme spécifique (pour plus de puissance et d'hygiène).
- Câble d'alimentation électrique, tuyaux d'écoulement et alimentation en eau (Flexible en acier inoxydable inclus).
- Possibilité d'adapter un lance de lavage pour réutiliser l'eau de lavage
- Isolation du capot et des cuves (moins de bruit et déperdition chaleur)
- Doseur de lessive par sonde de conductivité.
- Suppresseur de rinçage
- Pompe de vidange inclus

Caractéristiques

- Capacité : Caisse Euronorme 400 x 600 : 1
Plaques 600 x 400 : 15
40L - Bol H 457 x Ø 514 : 1
- Poids vide/plein : 140 kg / 175 kg
- Surface de lavage : H 610 x L 540 x P 635 mm
- Volume de la cuve lavage/rinçage : 34/14,5 L
- Temps de lavage 3 + 3 + 6 (Personnalisable)
- Dotation : Panier en acier inoxydable, rack pour 15 plaques 600 x 400 cm et brosse
- Consommation énergétique : 8,5 kW
- Consommation d'eau : 5 Litres
- Température de lavage : 56°C (Personnalisable)
- Température de rinçage : 85°C (Garantie HACCP)
- Alimentation électrique : 380V / 50 60Hz

LAVE-USTENSILES

Jeros 9115



Les laves ustensiles JEROS répondent à toutes vos exigences en terme de lavage : Puissance, Qualité, Hygiène et Sécurité avec en plus la machine la plus ergonomique et économique du marché. JEROS vous garantit un rinçage à 85°C sur l'ensemble de ses lave-ustensiles.



LES +

- Ouverture ergonomique par les 3 côtés (Permet de gagner de la place dans votre local plonge).
- Possibilité de mettre une table d'entrée/sortie.
- Bras de rinçage équipés de buses en laiton.
- Doseur de rinçage et surpresseur inclus.
- Possibilité d'adapter une lance de lavage pour réutiliser l'eau de lavage.
- Câble d'alimentation électrique, tuyaux d'écoulement et alimentation en eau (Flexible en acier inoxydable inclus).
- Doseur de lessive par sonde de conductivité (option)
- Isolation du capot et des cuves (Moins de bruit et déperdition de chaleur).
- Pompe de vidange inclus

Caractéristiques

- Capacité : Caisse Euronorme : 2
Plaques 600 x 400 : 30
Plaques 600 x 800 : 15
Bac Gastronorme 500 x 500 : 1
60L - Bol H 511 x Ø 575 : 1
- Poids vide/plein : 175 kg / 200 kg
- Surface de lavage : H 590 x L 810 x P 635 mm
- Volume de cuve de lavage/rinçage : 51/11 L
- Temps de lavage 3 + 3 + 6 (Personnalisable)
- Dotation : Panier en acier inoxydable, 2 x rack pour 15 plaques 600 x 400 cm et une brosse.
- Consommation énergétique : 6,5 kW
- Consommation d'eau : 4 L
- Température de lavage : 56°C (Personnalisable)
- Température de rinçage : 85°C (Garantie HACCP)
- Pompe de vidange inclus en standard
- Alimentation électrique : 380V / 50 60 Hz 4

LAVE BATTERIE

Euromat LP61 et LP61H



LP61



Caractéristiques

- Construction intégrale en acier inox
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible
- Cuve emboutie double paroi
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 200 à 250 mm
- Résistance cuve et surchauffeur en Incoloy 800
- Parties électriques, pompe de lavage et raccords hydrauliques positionnées dans la zone frontale
- Poids net : 185 kg
- Dimensions du panier : 70 x 55 cm
- Hauteur utile : 68 cm
- Durée cycle : 2-4-6 mn
- Tension d'alimentation 50 Hz (60 Hz à la demande) : V 400 / 3N
- Transformable en : V 230 / 3
- Puissance absorbée max : 10,5 kW
- Puissance pompe de lavage : 2,2 kW
- Chauffage cuve : 5,3 kW
- Chauffage boiler : 8,3 kW
- Capacité surchauffeur/cuve : 8-60 L
- Consommation eau de rinçage (2 bar) : 5 L
- Eau d'alimentation : 40-60°C
- Puissance bombe de rinçage : 0,37 kW
- Doseur du produit de rinçage : oui
- Doseur de produit lessiviel : oui
- Dotation paniers inox et insert plateaux 4 places

LP61H

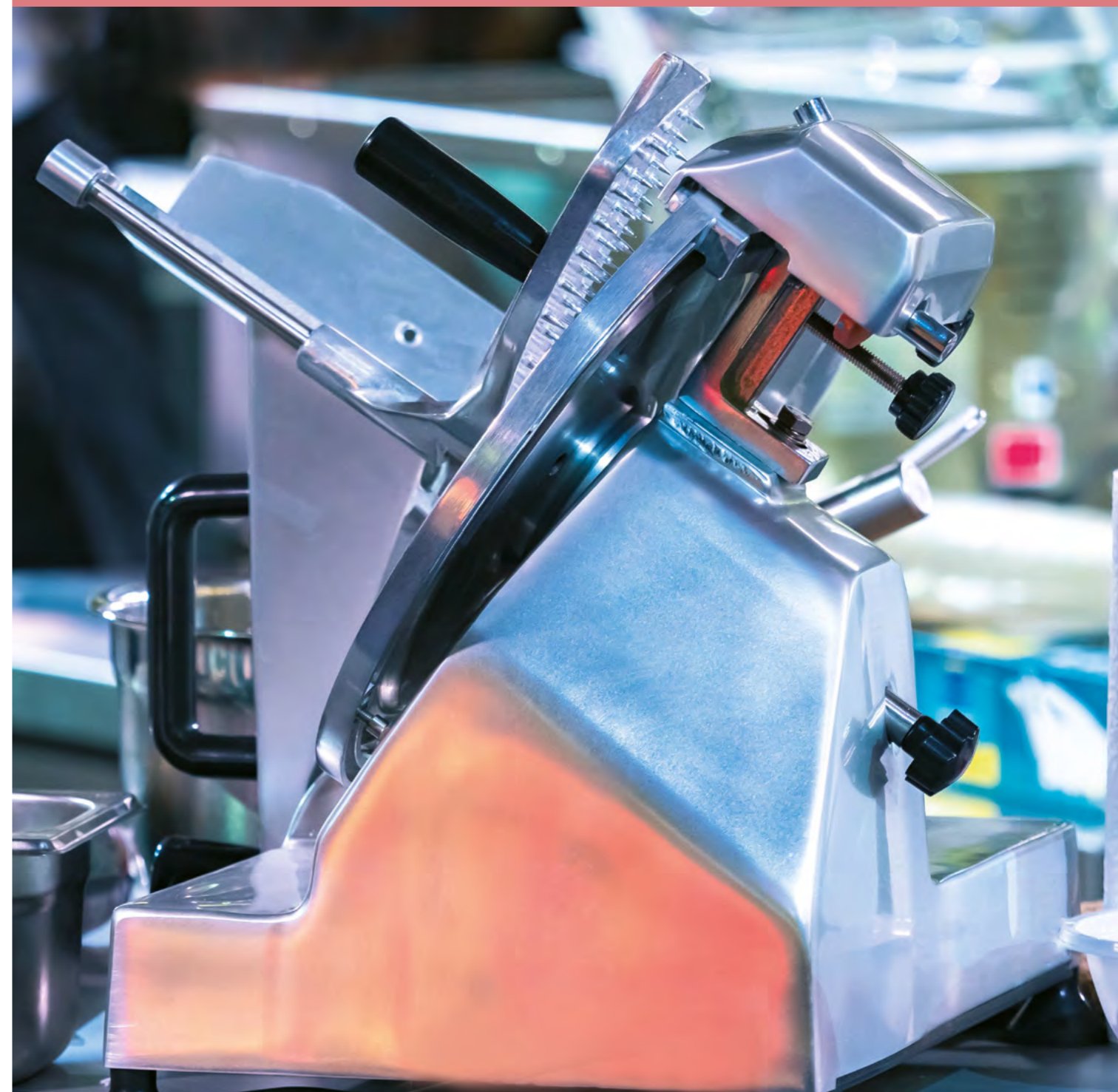


Caractéristiques

- Construction intégrale en acier inox
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible
- Cuve emboutie double paroi
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 200 à 250 mm
- Résistance cuve et surchauffeur en Incoloy 800
- Parties électriques, pompe de lavage et raccords hydrauliques positionnées dans la zone frontale
- Poids net : 195 kg
- Dimensions du panier : 70 x 55 cm
- Hauteur utile : 85 cm
- Durée cycle : 2-4-6 mn
- Tension d'alimentation 50 Hz : V 400 / 3N
- Transformable en : V 230 / 3
- Puissance absorbée max : 11,3 kW
- Puissance pompe de lavage : 3 kW
- Chauffage cuve : 5,3 kW
- Chauffage boiler : 8,3 kW
- Capacité surchauffeur/cuve : 8-60 L
- Consommation eau de rinçage (2 bar) : 5 L
- Eau d'alimentation : 40-60°C
- Puissance pompe de rinçage : 0,37 kW
- Doseur du produit de rinçage : oui
- Doseur de produit lessiviel : oui
- Dotation : paniers inox et insert plateaux 4 places



Labo Charcuterie



à découvrir	en page
DADAUX	86
DELCOUPE	92
MAP	96
MAPAL	100

à découvrir	en page
REX TECHNOLOGIE BY MURIN ET FOILLAT	101
PSV GROUPE	102
WISMER	104

CUBEUSE PRÉCICUT 2D



Option



Porte-goulotte

LES +

- Elaboration de divers produits
- Découpe sous de multiples formes
- Epaisseur de coupe réglable

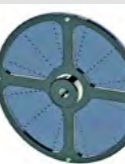
i



Outillage pour émincé, tartare, poisson, légume.
8 mm, 9 mm, 18 mm, 24 mm, 36 mm



Fil pour fromage.
12 x 12 mm, 18 x 18 mm, 8 x 8 mm



Râpe
Ø 2, Ø 4

Caractéristiques

- Machine de table
- Pour la production de cubes, émincés, lamelles, tartare aux couteaux, giros, shawarma, légumes...
- Entièrement INOX 1810
- Capacité 72 x 72 x 200 mm (environ 1 kg)
- Débit moyen 2 kg/min
- Livrée avec 1 outillage au choix
- Fabrication française
- Conforme aux normes C.E
- Nettoyage haute pression (IP67)

HACHOIR MÉLANGEUR TX98 Minimix



Le hachoir mélangeur TX98 MINIMIX est équipé de deux moteurs séparés. Ils permettent aux hachoirs de réaliser des prémélanges ou des mélanges entre deux passages de viande, mais aussi d'être utilisé en automatique. Corps démontable.



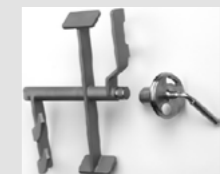
Options

- Fréquence : 60 Hz - Mono
- Table pour TX98 MINIMIX

i



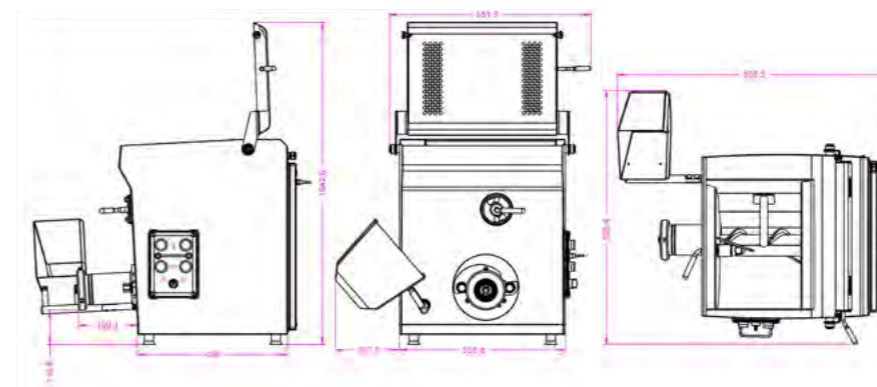
Bras de mélange TX98 MINIMIX



Bras de mélange démontable



Pièces mécaniques
Double coupe
Simple coupe



Tension	Moteur hachoir	Moteur mélange	Débit théorique	Capacité trémie	Ø de sortie	Ø grille	Poids net
TRI, 400 V, 50 HZ	3 CV (2,2 Kw)	0,75 CV (0,55 Kw)	600 Kg/h	40 L	98 mm	Ø 5 mm	90 Kg

CUTTER DE LABORATOIRE

Titane 40-2



Le cutter Titane 40-2 est équipé de série de deux moteurs à deux vitesses, d'une cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de six couteaux. Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conformes aux normes CE.



LES +

- Finition parfaite
- Machine robuste
- Bâti monobloc forte épaisseur

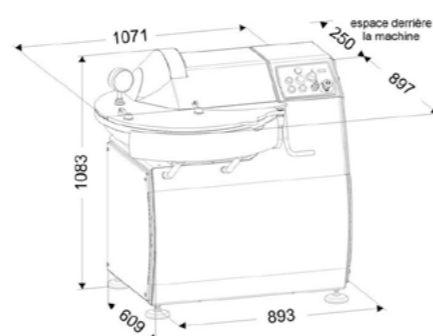
i



Finition parfaite angle arrondi



Bouchon pour vidange de la cuve



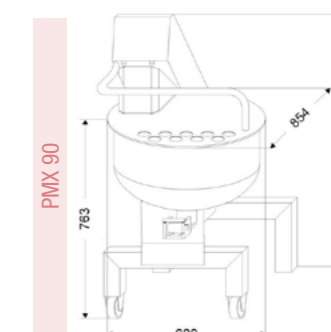
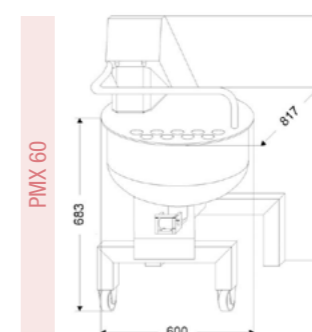
Tension	Contenance	Vitesse cuve	Vitesse couteaux	Puissance moteur cuve	Puissance moteur couteaux	Poids net
TRI, 400V, 50 HZ	40 L	8/16 tr/min	1500 et 3000 tr/min	0,65 - 0,8 CV	6 - 8 CV (4,7 Kw - 5,8 Kw)	380 Kg

MÉLANGEURS

PMX 60 et PMX 90



Entièrement inox 1810. Bras relevable. Cuve basculante. Robuste et silencieux. Entièrement étanche. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Nettoyage facile. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Très silencieux. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les mélangeurs PMX 60 et PMX 90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Les mélangeurs PMX 60 cuve motorisée et PMX 90 Cuve Motorisée sont équipés d'un deuxième moteur qui entraîne la cuve et qui permet de mélanger même de toute petite quantité. Conformés aux normes CE.



Position de nettoyage



LES +

- Entièrement Inox
- Très polyvalent
- Bras oblique à trois branches
- Mélanges petites et grosses quantités

MODÈLE	Tension	Moteur	Contenance	Capacité de mélange	Poids net
PMX60	TRI, 400V, 50 HZ	0,7 CV (0,5 Kw)	30 à 35 kg	8 à 35 kg	95 kg
PMX90	TRI, 400V, 50 HZ	1 CV (0,75 Kw)	8 à 45/50 kg	8 à 50 kg	100 kg

Caractéristiques

- Entièrement inox 1810
- Bras relevable
- Cuve basculante
- Robuste et silencieux
- Entièrement étanche
- Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
- Nettoyage facile
- Couvercle de protection
- Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras
- Très silencieux
- Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds

RAYON BOUCHERIE / CHARCUTERIE

Major slice 350 semi auto | Major slice 350 | Gravinox | Setna



MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO



Caractéristiques

- Entièrement INOX 18-10
- Très robuste et entraînement par pignons
- Entièrement étanche
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230 V
- Résiste à la corrosion
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm
- Affuteur à manoeuvre automatique indépendant
- Chariot coulissant très souple
- Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis)
- Cadence pour course 380 mm : réglable jusqu'à 40 cycles / min.
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 67
- Certification UL NSF CSA

GRAVINOX 350



Caractéristiques

- Entièrement INOX 18-10
- Très robuste
- Entraînement par courroie
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230 V
- Résiste à la corrosion
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm
- Affuteur à manoeuvre automatique indépendant
- Chariot coulissant très souple
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 63
- Chariot démontable
- Certification UL NSF CSA

MAJOR SLICE 350



Caractéristiques

- Entièrement INOX 18-10
- Très robuste
- Entraînement par pignons
- Entièrement étanche
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230 V
- Résiste à la corrosion
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm
- Chariot coulissant très souple
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 67
- Certification UL NSF CSA

SETNA



Caractéristiques

- Entièrement INOX 18-10
- Carter monobloc, corps démontable
- Corps, réserves et vitrines réfrigérées
- Finition Inox brossé
- Eclairage rouge dans la vitrine
- Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital
- Gaz : R600A
- Double coupe
- Equipé d'un reconstitueur avec 5 calibrages automatiques : 90, 110, 130, 150, 170 g
- Conforme aux normes C.E.
- Sécurité sur écrou de corps
- Couvercle verre amorti

RAYON BOUCHERIE / CHARCUTERIE

SX200 | PHX25 | ASTORR 421 | CUTTER 20V



SX200



Caractéristiques

- Entièrement INOX 18-10
- Bâti forte épaisseur
- Tendeur automatique de lame
- Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau
- Volant INOX
- Certifiée ADIVE
- Conforme aux normes C.E.

ASTORR 421



Caractéristiques

- Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure.
- La conception tout inox sans cuve permet une hygiène parfaite et un entretien aisé.
- Possibilité de mémoriser 20 programmes.
- Barre de soudure à deux résistances (soudure + coupure ou sur demande 2 soudures).
- Pompe haut de gamme Becker (Allemagne).
- Remise en atmosphère lente.

PHX25



Caractéristiques

- Entièrement INOX 18-10 (y compris le couvercle, le piston et les accessoires)
- Circuit hydraulique fermé
- Décompression automatique
- Monté sur roulettes
- Livré avec 3 canules Ø 14 / 20 / 30
- Genouillère repliable
- Très facile à nettoyer
- Boîtier électrique étanche
- Commande basse tension
- Conforme aux normes C.E.

CUTTER 20V



Caractéristiques

- Vitesse variable de travail de 1000 à 3000 trs / m
- Vitesse de mélange en sens inverse 150 à 300 trs / m
- 1 vitesse cuve
- Idéale pour les chairs, les farces, les émulsions, les sauces, réductions, légumes et condiments
- Machine Polyvalente pour toutes formes de transformations culinaires
- Qualité et régularité de coupe
- Visualisation du produit pendant la coupe
- Utilisation aisée et sécurisée
- Nettoyage aisé et rapide.

MATÉRIEL DE BOUCHERIE

Hachoirs | Poussoirs



HACHOIRS ET HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS



HL 82/98
Simple ou double coupe



HL 130
Version avec chariot
Simple ou triple coupe



HVRI
Réfrigéré avec vitrine et portionneur



HR 82 P
Réfrigéré avec portionneur

Caractéristiques

- Construction acier inoxydable
- Groupe de hachage démontable
- Grille de série de 4,5mm

SÉRIE HL

- Conseillé pour le travail en labo
- Disponible en Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V (sauf HL130)

SÉRIES HRP & HVRI

- Groupe réfrigéré assurant le maintien au froid
- Groupe de hachage démontable
- Double coupe de série
- Portionneur à steak
- Version HVRI avec vitrine réfrigérée
- Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

MODÈLES	Bouche (mm)	Rendement (kg/heure)	Puissance (W) triphasé	Dimensions (L x P x H mm)	Poids (kg)
HL 82	82	300	1 500	300 x 450 x 360	39
HL 98	98	600	2 200	300 x 470 x 450	43
HL 130	130	1 200	5 250	590 x 930 x 700	112
HL 130 + CHARIOT	130	1 200	5 250	590 x 930 x 1 270	-
HR 82 P	82	280	1 100	425 x 455 x 540	45
HR 98 P	98	600	1 870	490 x 590 x 580	71
HVRI 82	82	300	1 100	510 x 600 x 530	68

POUSOIRS À VIANDE HYDRAULIQUES



Caractéristiques

- Construction acier inoxydable AISI 304
- Livré avec 4 entonneurs Ø16-20-26-38 mm
- Commandes aux pieds
- Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V



À SAVOIR

- Poussoir entièrement démontable sans outils.
- Facilite le nettoyage

MODÈLES	Capacité cylindre (L)	Puissance (W)	Dimensions (L x P x H mm)	Poids (kg)
PH 15 IDVR	15	560	490 x 370 x 1 200	53
PH 25 IDVR	25	560	565 x 450 x 1 160	91
PH 35 IDVR	35	560	640 x 480 x 1 160	101
PH 55 IDVR	55	560	730 x 550 x 1 250	145

MATÉRIEL DE BOUCHERIE

Cutter | Pétrins | Scies à os



CUTTERS À VIANDE HORIZONTAL



Caractéristiques

- Construction acier inoxydable
- Variateur de vitesse
- Moteur puissant asynchrone ventilé
- Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

MODÈLES	Cuve (L)	Vitesse (Tr/min)	Variateur de vitesse	Puissance (W)	Piètement (L x P mm)	Dimensions (L x P x H mm)	Poids (kg)
CUTT 6	6	1 440	-	370	540 x 297	832 x 516 x 693	61
CUTT 12	12	1 440	-	750	600 x 335	902 x 587 x 783	71
CUTT 12W	12	600 - 2 600	Oui	1 610	600 x 335	902 x 587 x 783	71
CUTT 20V	20	600 - 2 600	Oui	2 387	650 x 390	1 013 x 700 x 943	93

PÉTRINS À VIANDE



Caractéristiques

- Construction acier inoxydable
- Monté sur piètement à roulettes
- Inversion des pales pour un meilleur mélange
- Basculement de la cuve
- Triphasé 400V

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)	Dimensions cuve (L x P x H mm)	Capacité cuve (kg)	Capacité de mélange		Puissance (W)	Vitesse moteur (Tr/min)	Vitesse pales (Tr/min)	Poids (kg)
				Max. (kg)	Min. (kg)				
IMP 30	360 x 720 x 570	390 x 300 x 390	25 - 30	30	8 - 10	750	1 400	23	80
IMP 50	460 x 800 x 1020	425 x 395 x 470	40 - 50	50	10 - 12	750	1 400	23	80
IMP 50/2	570 x 800 x 1040	420 x 500 x 380	40 - 50	50	10 - 12	1 500	1 400	28	100
IMP 100/2	570 x 1160 x 1040	790 x 500 x 380	85 - 95	100	17	1 500	1 400	28	110
IMP 150/2	630 x 1260 x 1080	880 x 550 x 480	140 - 150	150	25	1 800	1 400	28	135

SCIES À OS



Caractéristiques

- Aluminium ou Inox
- Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
- Portionneuse de coupe incorporée
- Grande hauteur de coupe

MODÈLES	Lame (mm)	Plateau (L x l mm)	Coupe (H x L mm)	Puissance (W)	Dimensions (L x P x H mm)	Poids (kg)
S 1550	1 550	330 x 330	150 x 170	750	440 x 370 x 810	34
S 1830	1 830	410 x 410	225 x 200	750	530 x 420 x 910	38
S 2020	2020	500 x 530	290 x 230	1500	750 x 500 x 1050	52
SO 1650	1 650 x 16	480 x 470	240 x 190	1 100	480 x 470 x 910	36
SO 1860	1 860 x 16	510 x 440	245 x 445	1 100	510 x 550 x 1000	58
SO 2080	2 080 x 20	600 x 555	270 x 525	1 100	600 x 640 x 1600	80
SO 2460	2 460 x 20	710 x 650	310 x 630	1 500	710 x 760 x 1710	121
SO 3160	3 160 x 20	850 x 800	420 x 785	2 200	850 x 935 x 1910	165

TRANCHEURS ET TRANCHEUSES

Diplomate | 315 | GPA luxe | Amiral



TRANCHEURS



DIPLOMATE



GPA LUXE

Option

- Guide produit universel



AMIRAL

Caractéristiques

DIPLOMATE

- Affûteur de lame
- Monophasé 230 V
- Système SBR
- Titane ou Alu
- Coupe dégagée



SYSTÈME SBR

GPA LUXE

- Grande capacité
- Monophasé 230 V
- Affûteur de lame
- Titane ou Alu

AMIRAL

- Système SBR
- Alu
- Nettoyage express
- Affûteur de lame



SYSTÈME SBR

TRANCHEUSE 315



- Nettoyage express
- Rouge ou noir de série
- Grande capacité

MODÈLES	Lame (mm)	Moteur (Entrainement)	Coupe (L x H x Ep)	Dimensions (L x P x H mm)	Poids (kg)
300 DIPLOMATE ALUMINIUM	300	courroie	280 x 150 x 30	630 x 500 x 470	30
350 DIPLOMATE ALUMINIUM	350	courroie	280 x 185 x 25	700 x 540 x 500	33
350 DIPLOMATE TITANE	350	courroie	280 x 185 x 25	700 x 540 x 500	34
C300 AMIRAL ALUMINIUM	300	courroie	290 x 170 x 20	650 x 560 x 470	29
C350 AMIRAL ALUMINIUM	350	courroie	300 x 210 x 20	690 x 600 x 470	32
P300 AMIRAL ALUMINIUM	300	pignon	280 x 160 x 20	630 x 580 x 440	29
P350 AMIRAL ALUMINIUM	350	pignon	300 x 210 x 20	690 x 600 x 470	32
P350 GPA LUXE ALUMINIUM	350	pignon	320 x 240 x 25	750 x 590 x 700	56
350 GPA LUXE TITANE	350	pignon	320 x 240 x 25	750 x 590 x 700	56
315 PRESTIGE MANUELLE	300		270 x 210 x 0 à 2	640 x 820 x 700	44
315 COLLECTOR MANUELLE	319		280 x 215 x 0 à 2	680 x 830 x 700	53

PIÉTEMENT POUR SÉRIE 315

Ø 570 x H 800

48

MACHINES SOUS VIDE

Essentiel | Prestige+ | Prestige+ sur socle



IMPRIMANTE INTÉGRÉE HACCP

Impression automatique de tickets autocollants à la fin de chaque cycle avec :

- Date & heure de mise sous vide
- Date limite de consommation
- 1 Ligne de texte personnalisable



ESSENTIEL



PRESTIGE+



PRESTIGE+ SUR SOCLE

MODÈLES	Soudure (mm)	Cuve (L x P x H mm)	Pompe (m³)	Option Imprimante	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance (W)	Poids (kg)
ESSENTIEL 26	260	270 x 350 x 190	4	-	380 x 475 x 390	370	28
ESSENTIEL 32	320	330 x 330 x 215	8	-	445 x 455 x 460	370	39
ESSENTIEL 36	365	370 x 440 x 215	10	-	510 x 560 x 520	370	39
ESSENTIEL 42	420	430 x 430 x 220	20	-	560 x 560 x 520	750	62
ESSENTIEL 52	520	530 x 530 x 235	20	-	660 x 670 x 520	750	78
ESSENTIEL 52/2	520/520	530 x 530 x 235	20	-	660 x 670 x 520	750	78
La Série ESSENTIEL est également disponible avec barre de soudure 260, 320 et 365 mm sur demande							
PRESTIGE+ S 36	365	370 x 440 x 215	10	Oui	510 x 560 x 520	550	39
PRESTIGE+ S 42	420	430 x 430 x 220	20	Oui	560 x 560 x 520	750	60
PRESTIGE+ S 52	520	530 x 530 x 235	20	Oui	660 x 670 x 520	750	78
PRESTIGE+ S 52	520	530 x 530 x 235	25	Oui	660 x 670 x 520	750	78

MODÈLES SUR SOCLE	Soudure (mm)	Configuration barres de soudure				Cuve (L x P x H mm)	Pompe (m³)	Option Imprimante	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance (W)	Poids (kg)
		■	■	■	■						
PRESTIGE+ BS 52	520	520	-	-	-	530 x 530 x 200	25A ou 40B	Oui	690 x 750 x 1150	900A - 1600B	100A - 119B
PRESTIGE+ BS 52/2	520/520	-	520/520	-	-	530 x 530 x 200	25A ou 40B	Oui	690 x 750 x 1150	900A - 1600B	100A - 119B
PRESTIGE+ AS 65/2	650/650	-	650/650	520/520	520/580	660 x 540 x 250	40A ou 71B	Oui	790 x 780 x 1150	1600A - 1800B	191A - 215B
PRESTIGE+ TS 75/2	750/750	-	750/750	520/520	520/680	760 x 540 x 250	71	Oui	890 x 780 x 1150	1800	220
PRESTIGE+ MS 95/2	950/950	-	950/950	520/520	520/880	960 x 540 x 250	101	Oui	1090 x 750 x 1150	2200	275

Caractéristiques

- Construction acier inoxydable
- Cuve emboutie inox pour nettoyage rapide
- Cloche transparente renforcée pour contrôle du cycle
- Barre de soudure démontable sans fil
- Simplicité d'utilisation :
 - 1 commande temps de vide
 - 1 commande temps de soudure
- Système anti-débordement des liquides (Soft Vacuum)
- Nombreuses configurations de barres de soudure sur demande
- Option imprimante DLC intégrée : Ticket autocollant DLC
- Option Injection de gaz pour produits fragiles ou coupants

SÉRIE ESSENTIEL

UTILISATION STANDARD

- 10 mémoires de cycles de travail programmables

SÉRIE PRESTIGE +

UTILISATION POLYVALENTE

- Kit de connexion Bac Gastro en option
- Monophasé 230 V (jusqu'à 25 m³) ou Triphasé 400 V
- 20 mémoires de cycles de travail programmables
- Programme Marinade

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS ARTIC LIGHT R600a



ARTIC LIGHT avec commandes électromécaniques

ARTIC LIGHT TRIPHASE 400 V (3P+N+T)	Dimensions (L x P x H)	Puissance moteur	Puissance absorbée	Débit nominal	Poids
ARTIC LIGHT R600A	390 x 460 x 470	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	49 kg
ARTIC LIGHT R600A AVEC PORTIONNEUR*	475 x 485 x 470				
ARTIC LIGHT MONOPHASE 230 V	Dimensions (L x P x H)	Puissance moteur	Puissance absorbée	Débit nominal	Poids
ARTIC LIGHT R600A	420 x 460 x 470	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	49 kg
ARTIC LIGHT R600A AVEC PORTIONNEUR*	500 x 485 x 470				

VERSION SPECIALE CUISINES

PLUS-VALUE ARTIC LIGHT TRIPHASE 400 V VERSION COMMANDES ELECTROMÉCANIQUES

PLUS-VALUE ARTIC LIGHT MONOPHASE 230 V VERSION COMMANDES ELECTROMÉCANIQUES

Caractéristiques

- Construction inox AISI 304.
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N°3 entièrement démontable
- Verrouillage du corps par clavetage
- Réserve supérieure réfrigérée
- Froid de contact à haut rendement, température +1°C / +5 °C classe 3M1
- Fluide frigorigère R600a / 50 grammes.
- *Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste. SYSTEME BREVETE M.A.P.

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉ ARTIC R600a | ARTIC CRYSTAL R600a



ARTIC R600A

! À SAVOIR

- Hachoir réfrigéré CLASSIQUE
- Grande réserve supérieure
- Carrosserie inox sablé



ARTIC CRYSTAL R600A

! À SAVOIR

- Hachoir réfrigéré avec vitrine panoramique réfrigérée
- Hygiène optimale, réfrigération intégrale
- Bac à viande en façade



Caractéristiques

- Construction inox AISI 304
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N°3 entièrement démontable
- Verrouillage du corps par clavetage
- Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité
- Couvercle formé en polycarbonate ultra résistant
- Froid de contact à haut rendement, température +1 °C / +5 °C classe 3M1
- Fluide frigorigère R600a / 50 g
- Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP

Caractéristiques

- Construction inox AISI 304
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 3 entièrement démontable
- Verrouillage du corps par clavetage
- Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité
- Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP
- Réceptacle à viande hachée en inox
- Couvercle et porte de façade formés en polycarbonate ultra résistant.
- Froid ventilé intégral, température +1 °C / +5 °C classe 3M1
- Fluide frigorigère R600a / 80 grammes

ARTIC LIGHT TRIPHASE 400V (3P+N+T)	Dimensions (L x P x H)	Puissance moteur	Puissance absorbée	Débit nominal	Poids
ARTIC R600A	440 x 485 x 540	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	62 kg
ARTIC R600A AVEC PORTIONNEUR*	510 x 495 x 540				
ARTIC CRYSTAL AVEC PORTIONNEUR	540 x 590 x 540				68 kg

ARTIC LIGHT MONOPHASE 230V	Dimensions (L x P x H)	Puissance moteur	Puissance absorbée	Débit nominal	Poids
ARTIC R600A	470 x 485 x 540	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	62 kg
ARTIC R600A AVEC PORTIONNEUR*	540 x 485 x 540				
ARTIC CRYSTAL AVEC PORTIONNEUR	540 x 590 x 540				68 kg



TRANCHEURS

Trancheurs à courroie | Trancheurs à pignons

TRANCHEURS À COURROIE



SC 350 DR



SC 300



SC 350 DR
Balance intégrée



SC 300
Course longue

Caractéristiques

- Construction en aluminium anodisé
- Entraînement par courroie
- Moteur ventilé de grande puissance
- Lame en acier trempé chromée
- Anneau de sécurité protège lame «CE»
- SYSTEME «DR» : Démontage Rapide et sécurisé du chariot
- Affûteur aluminium incorporé
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67
- Alimentation MONOPHASE 230 V

À SAVOIR

- Modèles à gravité Ø 250 à 350 mm
- Gamme certifiée CE
- Fabrication italienne

TRANCHEURS À PIGNONS TEFLON HD



SP 350 TEFLON NEW

Caractéristiques

- Construction en aluminium anodisé
- Revêtement haute densité et finition TOP
- Entraînement par pignons hélicoïdaux
- Moteur ventilé de grande puissance
- Lame en acier trempé chromée revêtue Téflon
- Anneau de sécurité protège lame «CE»
- Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti
- Affûteur aluminium incorporé
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67
- Alimentation MONOPHASE 230 V

À SAVOIR

- Finition haut de gamme
- Traitement Téflon haute densité pour un nettoyage facile
- Grande accessibilité pour le nettoyage

Options

- Traitement Téflon HD intégral
- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
- Finition peinture rouge
- Disque de protection pour démonter la lame (sauf SC 250)
- Balance intégrée (non homologuée)

Option

- Disque de protection pour démonter la lame

TRANCHEURS A COURROIE	Ø lame (mm)	Coupe (L x H)	Dimensions (L x P x H)	Entre pieds (L x H)	Puissance (W)	Poids (kg)
SC 250	Ø 250	220 x 190	620 x 425 x 370	435 x 285	150	16
AF 300 EGR	Ø 300	250 x 205	600 x 480 x 410	450 x 295	200	21
SC 300	Ø 300	250 x 205	600 x 510 x 440	500 x 360	270	27
SC 300 DR	Ø 300	250 x 205	600 x 510 x 440	500 x 360	270	27
SC 300 COURSE LONGUE	Ø 300	300 x 220	720 x 560 x 500	575 x 345	270	28
SC 350 DR NEW	Ø 350	335 x 250	780 x 550 x 500	580 x 450	370	42

TRANCHEURS A PIGNONS	Ø lame (mm)	Coupe (L x H)	Dimensions (L x P x H)	Entre pieds (L x H)	Puissance (W)	Poids (kg)
SP 300 TEFLON	Ø 300	240 x 210	720 x 525 x 445	605 x 435	270	35
SP 350 TEFLON NEW	Ø 350	305 x 250	765 x 540 x 490	615 x 445	370	45

MACHINES À EMBALLER

Machines sous vide de table | Machines sous vide de labo



MAX 42

À SAVOIR

- Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
- Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
- Pompes BUSCH sur toute la gamme



MAX F 46 II PLUS

À SAVOIR

- Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
- Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché
- Pompes BUSCH sur toute la gamme



Caractéristiques

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils
- Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie
- Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :
 - Réglage du vide en % (SENSOR),
 - H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,
 - Remise en atmosphère progressive,
 - Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme
- Alimentation MONOPHASE 230 V

Options

- Panneau de commande Z3000 avec H2O actif
- Ligne d'injection de gaz inerte amovible
- Plaque inclinée pour la mise de liquides
- Kit d'aspiration pour bacs GASTRONORM
- Kit d'entretien sans huile 109 €
- Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm

Caractéristiques

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox
- Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils
- Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie
- Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :
 - Réglage du vide en % (SENSOR),
 - H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,
 - Remise en atmosphère progressive,
 - Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme
- Alimentation TRIPHASE 380 V

Options

- Panneau de commande Z3000 avec H2O actif
- Injection de gaz inerte
- Plaque inclinée pour la mise de liquides
- Kit d'aspiration pour bacs GASTRONORM
- Kit d'entretien sans huile

MODÈLES	Dimensions utiles intérieures (L x P x H)	Dimensions extérieures (L x P x H)	Capacité de la pompe	Puissance électrique absorbée	Poids
MAX 42	420 x 410 x 210 mm	540 x 560 x 410 mm	BUSCH 16 m³/h	600 W - MONOPHASE 230V	70 kg
MAX 42 PLUS	420 x 410 x 210 mm	540 x 560 x 410 mm	BUSCH 21 m³/h	800 W - MONOPHASE 230V	73 kg
MAX F 46	600 x 460 x 210 mm	750 x 630 x 990 mm	BUSCH 25 m³/h	1500 W - TRIPHASE 380V	130 kg
MAX F 46 II	570 x 460 x 210 mm	750 x 630 x 990 mm	BUSCH 25 m³/h	1500 W - TRIPHASE 380V	130 kg
MAX F 46 PLUS	600 x 460 x 210 mm	750 x 630 x 990 mm	BUSCH 63 m³/h	3000 W - TRIPHASE 380V	150 kg
MAX F 46 II PLUS	570 x 460 x 210 mm	750 x 630 x 990 mm	BUSCH 63 m³/h	3000 W - TRIPHASE 380V	150 kg

AFFÛTEUSE, MEULE ET PLANCHES



AFFÛTEUSE À BANDE



Caractéristiques

- Pour l'affûtage des outils coupants ou tranchants
- Equipée d'une meule feutre (ø 180 mm) et d'une bande d'affûtage
- Socle : 200 x 200 mm
- Alimentation : 220V / T

MEULE



Caractéristiques

- Meule à poser sur table
- Pierre en grès ø 250 mm x 60 mm
- Réservoir d'eau
- Patins antidérapants
- Alimentation : 220V / T
- Dimensions : 340 x 300 x 290 mm

PLANCHES À DÉCOUPER



Caractéristiques

- Plaques polyéthylène HD500 raboté ép. 25 mm blanc (naturel) ou teinté dans la masse.
- Avec tasseaux polyéthylène et visserie (non montés)

COULEURS	Blanc	Brun rouge	Rouge vif	Bleu	Vert	Jaune	Marbré	Noir
AVEC TASSEaux	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25
AVEC PIEDS	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25	500 x 400 x 25 600 x 400 x 25

POUSSOIRS SOUS VIDE RVF



SÉRIE 200

Option

- Main mécanique



Caractéristiques

- Portionneur et torsadeur
- Parfait pour ceux qui débutent dans la technique du poussage sous vide
- Sous vide : supprime le risque d'air dans les produits
- Prise en main facile et conviviale
- Grande fiabilité
- Peut travailler une grande variété de produits
- Longue durée de vie
- Entretien et nettoyage faciles
- 200 programmes disponibles
- Construction compacte

SÉRIE 300

Options

- Torsadeur
- Main mécanique
- Chargement par élévateur



Caractéristiques

- Portionneur
- Idéal pour les artisans et les PME changeant fréquemment de variété
- Sous vide : supprime le risque d'air dans les produits
- Rapidité et précision assurés grâce à la technique du REX Servodrive
- Entretien et nettoyage facile
- 200 programmes disponibles
- Construction compacte
- Écran tactile

MODÈLES	Capacité de poussage (kg/h)	Contenance de la trémie (L)	Vitesse de portionnement (p/min)	Puissance de raccordement (kW)	Poids (kg)
SERIE 200	2200	50 ou 100	Maxi 450	4	500
SERIE 300	2700 à 3000	100 ou 160	Maxi 700	5	500

HACHOIRS, CUTTERS ET TRANCHEUSES



HACHOIR TRADITIONNEL DRC 98



! À SAVOIR

- Machine entièrement démontable rendant le nettoyage très facile

Caractéristiques

- Hachoir robuste et compacte
- Corps extérieur entièrement en inox
- Carrosserie monobloc
- Plateau amovible
- Dimension plaque : 98 mm
- Dimension : 67 x 43 x 50 cm
- Puissance : 2200 W
- Poids : 58 kg

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ DCR VR 82



! À SAVOIR

- Machine la plus compacte du marché

Caractéristiques

- Hachoir réfrigéré double coupe avec reconstitueur de 100 à 200 g
- Carrosserie monobloc, panneau de commande IP67
- Machine au normes et sécurisé à l'ouverture de la vitrine en façade
- Existe également en B98
- Dimension plaque : 82 mm
- Dimension machine : 52 x 52 x 58 cm

CUTTER C30



! À SAVOIR

- Existe en différentes capacités

Caractéristiques

- Machine sur socle tout inox
- 2 moteurs de 2 vitesses (cuve et couteaux)
- Equipé de série en 3 couteaux
- Capacité cuve : 30 L
- Quantité travaillée cutter : 20/25 kg
- Vitesse : 1500/3000 trs/min
- Puissance : 3400 W
- Dimension : 103 x 75 x 115 cm
- Poids : 300 kg

TRANCHEUSE MANCONI



! À SAVOIR

- Design ergonomique et arrondi facilitant le nettoyage.

Caractéristiques

- Entraînement à pignon, qualité de coupe précise et régulière
- Robuste et idéal pour les débits importants
- Affuteur intégré ou séparé
- Lame : 350 mm
- Dimension : 80 x 57 x 50,6 cm
- Capacité de coupe : 30 x 22,5 cm
- Puissance : 410 W
- Poids : 48 kg

SOUS VIDEUSES, MÉLANGEURS ET POUSSOIRS



MACHINE SOUS VIDE S1/40



! À SAVOIR

- Existe également en machine sur socle

Caractéristiques

- Machine sous-vide avec chambre à vide emboutie tout en inox, livrée avec plaques de compensation
- Sous videuse qui fonctionne avec un capteur de vide et non une temporisation
- Fonction déshumidification
- Pompe BUSCH de série
- Dimension chambre : 42 x 42 x 18 cm
- Dimension extérieur : 53 x 50 x 44 cm
- Débit pompe (m³/h) 16 ou 21 m³
- L. barre soudure : 42 cm
- Poids : 58 kg

POUSSOIR VILLA PV13



! À SAVOIR

- Socle, cylindre et colonne en inox.

Caractéristiques

- Piston en matière synthétique alimentaire
- Joint torique pour une parfaite étanchéité
- Système d'échappement d'air
- Cylindre à fond plat et pivotant amovible, ce qui rend possible son chargement sans le désaccoupler de la machine et facilite son retour en position de travail
- Commande à deux vitesses par manivelle (dont une pour le retour rapide du piston)
- Capacité : 10-12 kg
- Dimensions : 400 x 260 x 730 mm
- Poids : 30 kg

POUSSOIR VILLA 25



! À SAVOIR

- Monté sur 2 roulettes et 2 pieds réglables.

Caractéristiques

- Poussoir sur socle tout Inox
- Groupe hydraulique indépendant à circuit fermé
- Couvercle à double serrage avec joint évitant tout risque de fuite
- Fonction start et stop du moteur
- Poignée en façade
- Nettoyage facile, encombrement réduit
- Capacité : 25 L
- Puissance : 750 W
- Dimension : 66 x 50 x 114 cm
- Poids : 137,5 kg
- Socle roulant en option

MÉLANGEUR M60



! À SAVOIR

- Socle inox très stable équipé de roulettes à l'arrière.

Caractéristiques

- Cuve motorisée basculable
- Différents litrages en option
- Couvercle transparent avec protection
- 2 sens de rotation du bras
- Ouverture du couvercle avec assistance pneumatique
- Dimension : 71 x 55 x 88 cm
- Capacité cuve : 60 L
- Quantité min/max : 10/35
- Puissance : 370 W
- Poids : 85 kg

TRANCHEUSE MANUELLE Wismer Easy Clean



! À SAVOIR

- La trancheuse manuelle emblématique WISMER est à la fois un bel objet mais aussi un outil indispensable pour élaborer de magnifiques préparations à base de charcuterie (chiffonnades, planches...) en un tour de manivelle ! Voici la petite nouvelle de la famille WISMER : plus moderne et plus harmonieuse grâce à ses formes incurvées, elle est surtout plus facile à nettoyer et c'est ce qui fait tout son charme !
- Coloris RAL au choix suivant



Caractéristiques

- lame déportée de la colonne pour un nettoyage plus facile de la lame (Accès à l'arrière de la lame plus facile)
- Déflecteur démontable en INOX
- Plateau supérieure du chariot démontable en INOX pour un nettoyage plus aisé
- Mâchoire supérieure avec les petits picots démontable
- Plateau INOX
- Design plus moderne avec des formes plus arrondies
- Volant ajouré en standard

Options

- Pied de trancheuse
- Finition Bois / lame téflon
- Poignées rétractables
- Liseré couleur / argent / doré
- Pied à roues
- Pied avec option roulettes



à découvrir en page
DITO SAMA 106
OHAUS 108
ROBOT COUPE 109

à découvrir en page
EUROMAT 111
VARIMIXER 112

PÉTRINS-BATTEURS

BE5 | BE8



BE5-BE8 sont des batteurs mélangeurs professionnels de 5 L et 8 L pour la cuisine mais également pour les travaux intensifs de boulangerie-pâtisserie. Ils répondent aux exigences de la législation en matière d'hygiène et de sécurité : outils inox, écran plein sans bisphénol A, sécurité inviolable et dispositif manque de tension. Leur simplicité d'utilisation (écran clipsé associé au monte et baisse de cuve) et leur large plage de vitesses, en font l'auxiliaire de tous les instants.

BE5



BE8



LES +

- La motorisation puissante permet des travaux intensifs de pétrissage, mélange, fouettage et émulsions.
- Existe en version avec prise accessoire pour une plus grande polyvalence : en option accessoire coupe-légumes, hachoir et pâtes fraîches.

!

À SAVOIR

- Dispositif de détection de cuve
- 100 % qualité : outils inox
- 100 % résistant : outils et moteur adaptés à un usage intensif
- 100 % hygiénique : outils, cuve et écran plein lavables au lave vaisselle

Caractéristiques

- Parce qu'ils ont été conçus et réalisés suivant les critères techniques de tous les batteurs Dito Sama, les batteurs BE5 et BE8 ont les qualités d'une machine professionnelle.
- Colonne en aluminium contenant le variateur de vitesse et le moteur asynchrone (moteur silencieux pour une plus grande longévité)
- Tête monobloc en alliage supportant le mécanisme planétaire et la transmission.
- Socle métallique pour assurer une stabilité parfaite.
- Vitesse de rotation du planétaire de 20 à 220 tr/mn.
- Vitesse de rotation des outils de 67 à 740 tr/mn.
- Ecran plein transparent en copolyester (sans Bisphénol A), fixé par un système CLIP.
- **DIMENSIONS :**
 - BE5 266 x 416 x 487 mm
 - BE8 292 x 416 x 527 mm
- Poids : BE5 19 kg / BE8 21 kg
- Puissance : BE5 500 W / BE8 600 W
- Alimentation : Mono 230 V
- Performance Détrempe en kg de farine :
 - BE5 1.5 kg / BE8 2.5 kg
- Sécurité utilisateurs : détection présence de cuve et écran fermé

PÉTRINS-BATTEURS

XBE10



Le variateur de fréquence apporte une grande souplesse en même temps qu'une grande précision de réglage, très utile pour beaucoup de recettes. La cuve est actionnée par l'écran démontable ce qui assure une bonne ergonomie. Le XBE10 répond aux normes de sécurité et d'hygiène. Il est doté d'un moteur puissant et d'outils performants. La prise d'accessoires permet de prévoir les accessoires de type H.

LES +

- Dans beaucoup de cuisines de taille moyenne, la capacité 10 litres de cuve permet de répondre aux besoins de mélanges et pétrissages et fabrication des sauces ou émulsions.
- Equipé d'un écran plein de protection résistant.

!

À SAVOIR

- Excellente nettoyabilité
- Peu encombrant
- Dispositif de détection de bol



Caractéristiques

- Batteur à variation électronique
- Le XBE10 répond à tous les besoins de préparation en cuisine professionnelle pour les fonctions de pétrissage - tous types de pâte - pour les mélanges destinés à la pâtisserie ou à la charcuterie, pour les sauces et les émulsions à la vitesse rapide (chantilly, blancs en neige). Un potentiomètre permet d'adapter la vitesse à chaque type de travail.
- Le XBE10 possède les équipements de tout batteur professionnel
- Montée et baisse de cuve pour faciliter les manipulations.
- Cuve en acier inoxydable.
- Tableau de commandes plat et étanche.
- Trois outils : fouet aux brins en acier inoxydable, palette robuste et véritable crochet spirale.
- Dimensions : 601 x 454 x 656 mm
- Poids : 37 kg
- Performance : 3,5 kg de farine
- Puissance : 750 W
- Alimentation : Mono 230 V
- Dispositif de détection de cuve

BALANCES

Valor | Nouvelle Defender 3000



VALOR 1000



Caractéristiques

- Balance agroalimentaire fiable pour environnements secs
- Facile à nettoyer, conception hygiénique
- Faible consommation d'énergie pour un fonctionnement sans interruption
- Utilisation simple grâce à deux touches de fonction

VALOR 2000



Caractéristiques

- Une balance alimentaire IP68 rapide et durable qui améliore la sécurité, l'efficacité et la productivité, même dans les environnements difficiles !
- Clavier résistant aux couteaux pour éviter tous dommages dus aux objets pointus
- La technologie Flow-Thru protège la balance Valor 2000 dans les environnements difficiles
- Les deux grands afficheurs rapides permettent à deux opérateurs de travailler sans problème simultanément sur la balance Valor 2000
- Adaptateur secteur et batterie rechargeable inclus

NOUVELLE DEFENDER 3000



Caractéristiques

- Le meilleur choix sur le marché en réception et préparation sèche spéciale fournil
- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité
- Large écran LCD 45 mm rétroéclairage multicolore
- Applications: Pesage, contrôle plus/moins, comptage, totalisation.
- Alimentation: câble d'alimentation fourni, batterie rechargeable en option, 6x piles C non fournies

NOUVELLE DEFENDER 3000 HYBRID



Caractéristiques

- Balance modulaire pour environnements difficiles spéciale fournil
- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité
- Indicateur IP66 large écran LCD 45 mm rétroéclairage multicolore
- Applications: Pesage, contrôle plus/moins, comptage, totalisation.
- Batterie interne rechargeable

CUTTERS, MIXERS, BATTEURS



Combinés / Cutters et coupe-légumes | Mixers plongeant | Batteur-mélangeur

COMBINÉS / CUTTERS ET COUPE-LÉGUMES



2 appareils en 1 sur le même bloc moteur !
Collection complète de disques : R301 Ultra – R401 : 23 disques R402 – R402 V.V. : 27 disques – R502 – R752 V.V. : 50 disques

MODÈLES	Puissance	Voltage	Vitesse en tr/min	Dimensions (H x L x l mm)
R301 ULTRA	650 W	230 V	1 500	570 x 355 x 305
R401	700 W	230 V	1 500	570 x 320 x 304
R402	750 W	400 V	750 et 1 500	590 x 320 x 304
R402 V.V	1 000 W	230 V	300 à 3 500 (cutter) 300 à 1000 (coupe-légumes)	590 x 320 x 304
R502	900 W	400 V	750 et 1 500	670 x 380 x 350
R752 V.V.	1 500 W	230 V	300 à 3 500 (cutter) 300 à 1000 (coupe-légumes)	710 x 345 x 360

MIXERS PLONGEANTS



Une gamme de 21 modèles pour réaliser 2 L à 400 L de préparations. Pied avec cloche et couteau démontables, un dispositif exclusif breveté Robot-Coupe pour une hygiène parfaite.

MODÈLES	Puissance	Longueur tube	Voltage	Vitesse en tr/min	Capacité de travail
CMP250 V.V.	310 W	250 mm	230 V	2 300 à 9 600	Jusqu'à 15 L
CMP300 V.V.	350 W	300 mm	230 V	2 300 à 9 600	Jusqu'à 30 L
MP350 ULTRA	440 W	350 mm	230 V	9 500	Jusqu'à 50 L
MP450 ULTRA	500 W	450 mm	230 V	9 500	Jusqu'à 100 L

BATTEUR-MÉLANGEUR



Batteur-mélangeur compact avec cuve inox de 7,6 L. Bâti tout métallique doté d'un moteur asynchrone pour une grande longévité et une parfaite stabilité. Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. 3 outils inox très performants : fouet, palette et spirale.

Puissance	Capacité cuve	Dimensions (H x L x l mm)
700 W	7,6 L	405 x 320 x 465

CUTTERS, TAMIS, CENTRIFUGEUSES

Cutters | Tamis automatique | Extracteur de jus



CUTTERS



Gamme complète de cutters avec des capacités de cuve de 2,9 L à 60 L
Pour la réalisation : Praliné / Gianduja / Pâte d'amande / Ganache / Biscuits Joconde / Pains spéciaux / Beurre composés / mousses de poissons / terrines / mayonnaise / sauces etc...

MODÈLES	Puissance	Voltage	Vitesse en tr/min	Volume cuve	Dimensions (mm)
R5 - 2V	1 500 W	400 V	1 500 et 3 000	5,9 L	540 x 265 x 650
R5 V.V.	1300 W	230 V	300 et 3500	5,9 L	650 x 265 x 350
R7 V.V.	1500 W	230 V	300 et 3500	7,5 L	570 x 265 x 350
R8	2200 W	400 V	1 500 et 3 000	8 L	585 x 315 x 545
R10	2600 W	400 V	1 500 et 3 000	11,5 L	660 x 345 x 560
R15	3000 W	400 V	1 500 et 3 000	15 L	680x370 x 615
R20	4400 W	400 V	1 500 et 3 000	20 L	760 x 380 x 630
R23	4500 W	400 V	1 500 et 3 000	23 L	1250 x 700 x 600
R30	5400 W	400 V	1 500 et 3 000	30 L	1250 x 720 x 600
R45	9000 W	400 V	1 500 et 3 000	45 L	1400 x 760 x 600
R60	10000 W	400 V	1 500 et 3 000	60 L	1400 x 810 x 600

TAMIS AUTOMATIQUES



Pour réaliser tous vos jus et pulpes de fruits et de légumes, fonds de sauce. Le jus et la pulpe permettent la réalisation de compotes, confiture, coulis, gelée, pâte de fruits.

MODÈLES	Puissance	Voltage	Débit
C80	650 W	230 V	40 kg/h
C120	900 W	400 V	100 kg/h
C200	1800 W	400 V	150 kg/h

EXTRACTEURS DE JUS



Un jus ultra-frais en quelques secondes !
Les nouveaux extracteurs de jus Robot-Coupe accompagnent les professionnels de tous secteurs. Rapides, efficaces, robustes et rentables, ils apportent une solution idéale pour réaliser d'excellents jus de fruits ultra-frais et de légumes en grande quantité.
Le nouvel extracteur de jus J80 buffet est idéal pour les buffets de petit déjeuner en libre-service. Le nouvel extracteur de jus J100, spécial usage intensif vous offrira un rendement de jus unique de grande qualité. La trémie d'évacuation de la J100 assure l'évacuation en flux continu des résidus.

MODÈLES	Débit	Puissance	Hauteur utile sous bec verseur	Goulotte	Bac à résidus	Trémie d'évacuation	Dimensions (mm)
J80 ULTRA	120 kg/h	700 W	155 mm	ø79 mm	6,5 L	-	500 x 235 x 535
J80 BUFFET	120 kg/h	700 W	251 mm	ø79 mm	6,5 L	-	595 x 260 x 565
J100	160 kg/h	1000 W	251 mm	ø79 mm	7,2 L	Oui	630 x 260 x 656

LAMINOIRS MÉCANIQUES

TS 513 | STS 513



TS 513

Laminoin mécanique sur table



Caractéristiques

- Ouverture des cylindres : 0.5 – 30 mm
- Diamètre des cylindres : 84 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 30 m / min
- Dimensions (en position travail) : 1 560 x 965 x 500 mm
- Dimensions (en position repos) : 810 x 965 x 710 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 80 kg
- Largeur des tapis : 450 mm

À SAVOIR

- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine

Option

- Tapis transporteurs en matière synthétique

STS 513

Laminoin mécanique sur socle



Caractéristiques

- Ouverture des cylindres : 0.5 – 30 mm
- Diamètre des cylindres : 84 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 30 m / min
- Dimensions (position de travail) : 2 000 x 990 x 1 300 mm
- Dimensions (position de repos) : 1 040 x 990 x 1 740 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 150 kg
- Largeur des tapis : 450 mm

À SAVOIR

- Socle peint, mobile et avec arrêt
- Moteur en dessus
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine

Options

- Tapis transporteurs en matière synthétique
- Joystick

PÉTRINS, BATTEURS

Teddy | Kodiak 10 L



TEDDY 5 LITRES



Outils inclus



Caractéristiques

- Structure en fonte d'aluminium peinture époxy pour plus de robustesse (20 kg)
- Moteur asynchrone
- Moteur à convertisseur de fréquence
- Outils en acier inoxydable
- Vitesse de rotation du planétaire : 78 à 422 tr/min
- Ultra silencieux 70 décibels
- Alimentation : Monophasée, 230 V
- Performances :
 - Pâte à pain (60%) 2,5 kg
 - Muffins 2,5 kg
 - Blancs d'oeufs 0,7 L
 - Crème fouettée

LES
+

- 2 ans garantie
- Facilité de nettoyage
- Outils en acier inox
- Fonctionnement simple et intuitif
- Tête relevable
- Moteur silencieux
- Robuste

À SAVOIR

- Sa tête relevable permet à l'utilisateur de retirer la cuve sans avoir à retirer l'outil
- Bonne stabilité, empreinte large accompagnée de ventouses
- Facilité de nettoyage, hygiène parfaite
- Les boutons de commande multifonctionnels sont placés des deux côtés du batteur pour plus d'ergonomie
- Disponible en 4 couleurs : noir, gris, blanc et rouge
- Vendu avec sa cuve, ses 3 outils, un couvercle pour le bol, un écran de sécurité, plateau de remplissage
- Prise accessoires en option

KODIAK 10 LITRES

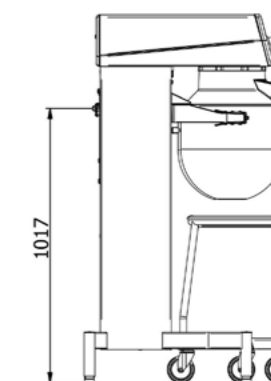
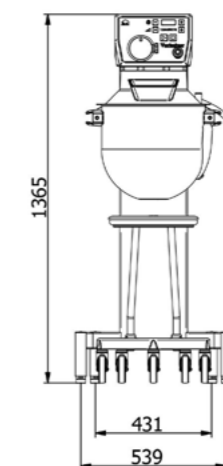


Caractéristiques

- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien : hygiène irréprochable
- Moteur à convertisseur de fréquence puissant
- Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette
- Arbre pour racleur inclus
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44
- Vitesse de rotation du planétaire : 64 à 353 tr/min
- Alimentation : Monophasée, 230 V
- Performances :
 - Pâte à pain (60%) 5 kg
 - Glaçage 3 kg
 - Blancs d'oeufs de 0,25 L à 0,50 L
 - Crème fouettée de 0,4 L à 2,5 L

PÉTRINS, BATTEURS

Kodiak 30 L



À SAVOIR

- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER
- Tout inox
- Centrage et fixation automatique de la cuve
- Vendu en standard avec un écran de protection en plastique magnétique pour un accrochage rapide
- Chariot de cuve Ergonomique
- Programmable, minuterie numérique
- Ultra silencieux
- Prise accessoire en option

LES
+

- 2 ans garantie
- Facilité de nettoyage
- Outils en acier inox
- Tête relevable
- Moteur silencieux
- Robuste

Caractéristiques

- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien. Hygiène irréprochable
- Moteur à convertisseur de fréquence puissant
- Arbre pour racleur inclus
- Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44
- Vitesse de rotation du planétaire : 64 à 353 tr/min
- Alimentation : Monophasée 230 V
- Performances :
 - Pâte à pain (60%) 13 kg
 - Glaçage 20 kg
 - Blancs d'oeufs 3,5 L
 - Crème fouettée 5 L

PÉTRINS, BATTEURS

AR 80 | AR 100



AR 80



AR 100



À SAVOIR

- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER
- Puissant et efficace
- Vendu en standard avec un écran de protection en plastique
- Contrôle de la vitesse variable
- Centrage et fixation automatique de la cuve
- Programmable, minuterie numérique
- Ultra silencieux

Options

- AR80 : Réduction de cuve 40 L
- AR100 : Réduction de cuve 60 L et 40 L
- Prise accessoire en option (AR80)

MODÈLES	AR 80	AR 100
PÂTE À PAIN (60%)	60 kg	70 kg
MUFFINS 48KG	48 kg	60 kg
GLAÇAGE 60KG	60 kg	70 kg
BLANCS D'OEUFS	12 L	15 L
CRÈME FOUETTÉE	30 L	45 L



LES

- 2 ans garantie
- Système de courroies très robuste
- Hygiène irréprochable
- Outils en acier inoxydable
- Facilité d'utilisation et de nettoyage
- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER depuis 1915

Caractéristiques

- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien. Hygiène irréprochable
- Moteur puissant, simple et efficace pour de grandes quantités d'ingrédients
- Corps de la machine peint par poudrage blanc ou acier inoxydable (option)
- Alimentation: Triphasée 400 V
- Vitesse de rotation du planétaire : 47 à 257 tr/min

Index par produit

1. MAGASINS ET VITRINES

CONCEPT FROID	p.12 à 13
EUROMAT BY CONCEPT FROID	p.14 à 16
FRIGOMECCANICA	p.29 à 30
ISOTECH	p.22 à 28
LES BILLOTS DE SOLOGNE	p.20 à 21
LONGONI	p.19
MAP	p.17
TECFRIGO	p.18

2. FROID

AFINOX	p.42
BREMA	p.46
DELCOUPE	p.43
EUROMAT	p.44 à 45
FERMOD	p.37
LIEBHERR	p.38 à 41
TELEWIG	p.32 à 36

3. CUISSON

ATOLLSPEED	p.56 à 57
CHARVET	p.48 à 51
DEL RUE	p.62 à 66
HOUNÖ	p.52 à 55
MAP	p.58 à 61
TECNOX	p.67 à 68

4. INOX

DISTRIB'INOX	p.70 à 73
MAPAL	p.74 à 80

5. LAVERIE

ELFRAMO	p.84
JEROS	p.82 à 83

6. LABO CHARCUTERIE

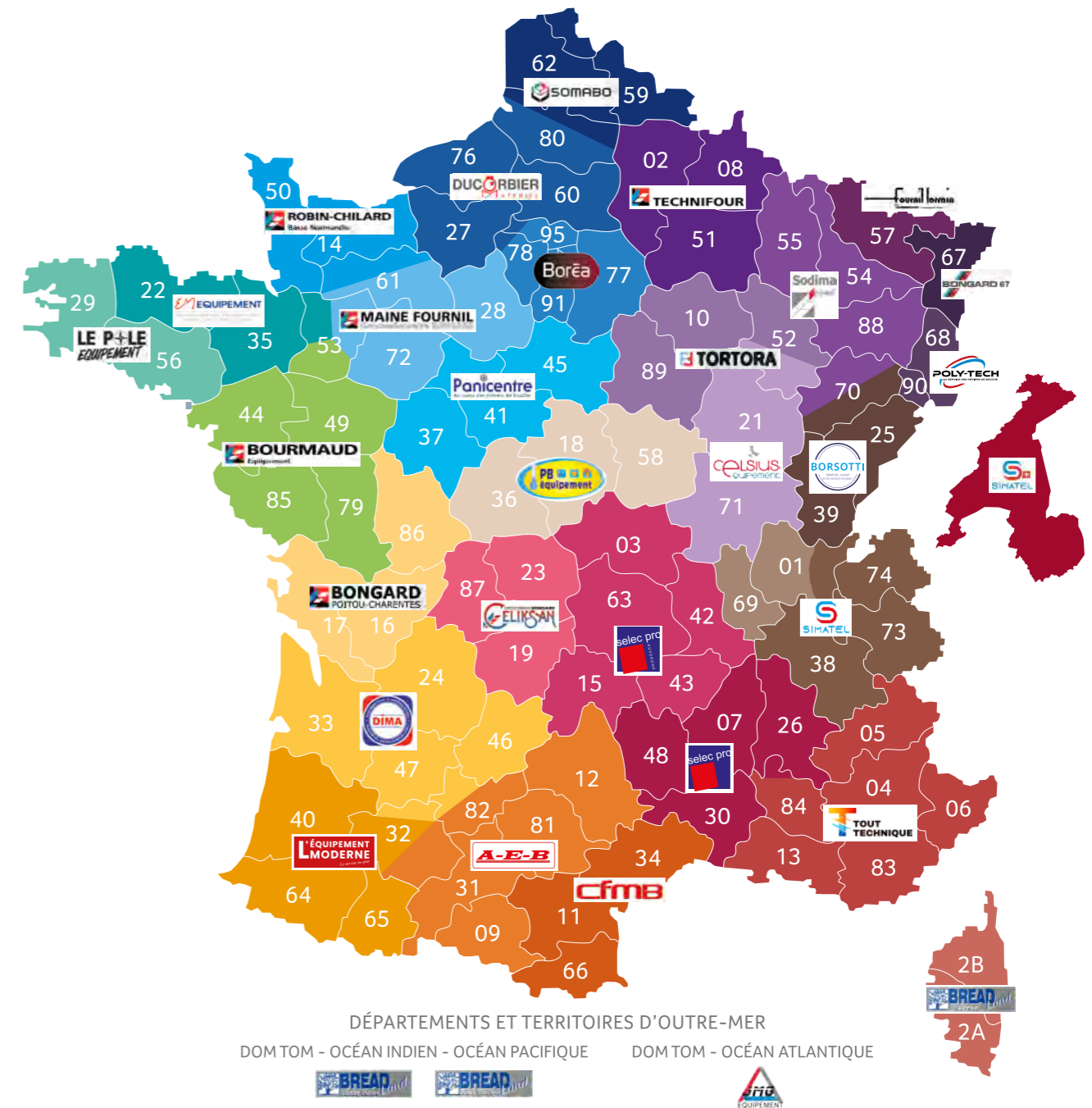
DADAUX	p.86 à 91
DELCOUPE	p.92 à 95
MAP	p.96 à 99
MAPAL	p.100
PSV	p.102 à 103
REX TECHNOLOGIE by Murin et Fouillat	p.101
WISMER	p.104

7. LABO TRAITEUR

DITO SAMA	p.106 à 107
EUROMAT	p.111
OHAUS	p.108
ROBOT COUPE	p.109 à 110
VARIMIXER	p.112 à 114

Index par marque

AFINOX	FROID	p.42
ATOLLSPEED	FROID	p.56 à 57
BREMA	FROID	p.46
CHARVET	CUISSON	p.48 à 51
CONCEPT FROID	MAGASINS ET VITRINES	p.12 à 13
DADAUX	LABO CHARCUTERIE	p.86 à 91
DELCOUPE	FROID	p.43
	LABO CHARCUTERIE	p.92 à 95
DEL RUE	CUISSON	p.62 à 66
DISTRIB'INOX	INOX	p.70 à 73
DITO SAMA	LABO TRAITEUR	p.106 à 107
ELFRAMO	LAVERIE	p.84
EUROMAT	FROID	p.44 à 45
	LABO TRAITEUR	p.111
EUROMAT BY CONCEPT FROID	MAGASINS ET VITRINES	p.14 à 16
FERMOD	FROID	p.37
FRIGOMECCANICA	MAGASINS ET VITRINES	p.29 à 30
HOUNÖ	CUISSON	p.52 à 55
ISOTECH	MAGASINS ET VITRINES	p.22 à 28
JEROS	LAVERIE	p.82 à 83
LES BILLOTS DE SOLOGNE	MAGASINS ET VITRINES	p.20 à 21
LIEBHERR	FROID	p.38 à 41
LONGONI	MAGASINS ET VITRINES	p.19
M.A.P	MAGASINS ET VITRINES	p.17
	CUISSON	p.58 à 61
	LABO CHARCUTERIE	p.96 à 99
MAPAL	INOX	p.74 à 80
	LABO CHARCUTERIE	p.100
	LABO TRAITEUR	p.108
OHAUS	LABO CHARCUTERIE	p.102 à 103
PSV	LABO CHARCUTERIE	p.101
REX TECHNOLOGIE BY MURIN ET FOUILLAT	LABO CHARCUTERIE	p.109 à 110
ROBOTCOUPE	LABO TRAITEUR	p.18
TECFRIGO	MAGASINS ET VITRINES	p.67 à 68
TECNOX	CUISSON	p.32 à 36
TELEWIG	FROID	p.112 à 114
VARIMIXER	LABO TRAITEUR	p.104
WISMER	LABO CHARCUTERIE	





Catalogue 2024 **boucherie**

EUROMAT
ZA Les Bordes
5, rue Gustave Madiot - 91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 42 72 - Fax. : 01 60 86 63 65
infos@euromat-reseau.com
www.euromat-reseau.com



EUROMAT
Votre réseau en actions