

promotions de printemps

2024



1 stage glace
de 2 jours en Italie
OFFERT**
pour l'achat d'une
MasterChef ou
MasterChef S

EXCLUSIVITÉ

NOUVELLE GÉNÉRATION

MASTERCHEF

Les mensualités douces

581 €
HT/mois
sur 60 mois*

- Capacité de cuve : 12L
- Cuit
- Refroidit
- Foisonne
- Turbine
- Met au point le chocolat

30%
d'économie
d'eau***



**DRESSEUSE EPSILON
AVEC SES ACCESSOIRES**

Les mensualités douces

507 €
HT/mois
sur 60 mois*

- Gamme de pâtes à choux
- Macaron
- Feuille de biscuit
- Meringue



**TEMPÉREUSE DIVA 12
ET TAPIS D'ENROBAGE NRD12**

Les mensualités douces

519 €
HT/mois
sur 60 mois*

- Mise au point
automatique du chocolat
- Enrobage (bonbons,
orangettes, biscuits...)
- Productivité
- Hygiène



*1 journée de formation dans votre laboratoire
incluse pour l'achat d'une de ces 3 machines.*

Table inox
renforcée
OFFERTE**

1 guitare et 3 bras
de coupe
OFFERTS**

*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 60 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.**Pour toute commande d'un MasterChef ou d'un MasterChef S, 1 stage glace de 2 jours en Italie offert en plus de la journée de formation dans votre laboratoire. Offre valable pour une personne, au départ de Paris, avec nuit d'hôtel et diner compris. Plus d'informations auprès de votre adhérent.***En comparaison avec la MasterChef de précédente génération.

SOLUTIONS PRO
POUR ÊTRE TOUJOURS
PLUS ATTENTIFS
ET RÉACTIFS À VOS ATTENTES


EUROMAT
Votre réseau en actions

NOUVELLE GAMME INVOQ



FOUR DE SNACKING



Des performances et des économies en plus !

Choisissez votre niveau de service !

Pensez à notre offre Pack Sérénité, disponible sur demande.

EXCLUSIVITÉ

INVOQ COMBI 6-1/1 - 6 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces

264€

HT/mois sur 48 mois*



INVOQ COMBI 10-1/1 - 9 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces

347€

HT/mois sur 48 mois*



INVOQ COMBI 20-1/1 - 16 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces

516€

HT/mois sur 48 mois*



INCLUS

- Sonde multipoints
- Douchette
- Pack de recettes EUROMAT SmartChef snacking et pâtisserie
- Piètement inox pour le 6-1/1 et le 10-1/1
- Kit de filtration HydroShield XL6000
- Mise en route culinaire sur site

ÉCONOMIES

70%***
d'énergie en moins
par heure de fonctionnement
en **MODE VAPEUR.**

ÉCONOMIES

27%***
d'eau en moins par cycle.
*En moyenne, un cycle économise
2912 litres d'eau par four et par an.*

ÉCONOMIES

19%***
d'énergie en moins
par heure de fonctionnement
en **MODE CONVECTION.**

Caractéristiques

CLIMATECONTROL

- Garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les process et raccourcit les temps de cuisson. Le résultat est d'une uniformité constante et d'une qualité élevée.

MENUPLANNER

- Permet de cuisiner de nombreux produits différents, en même temps, sans supervision, à l'aide d'une interface

simple. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatisées qui garantissent l'efficacité, la précision et la justesse de la cuisson.

CARECYCLE

- Nettoyage automatique. Choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Guidage tout au long du process, suggestion du programme de nettoyage le plus adapté avec un rapport entre quantité

de détergent et d'eau toujours optimal pour éviter toute surconsommation.

SMARTCHEF

- Assistant intelligent pour développer son propre style. À partir du type d'aliment, du mode de cuisson et de la température, SmartChef fait en sorte d'obtenir le meilleur résultat. Ensuite, on peut enregistrer le process et si nécessaire, le modifier.

Choisissez votre niveau de service !

Pensez à notre offre Pack Sérénité, disponible sur demande.

EXCLUSIVITÉ

ATOLLSPEED EASY
+ PLAQUE DE CUISSON

Les mensualités douces
à partir de

199€

HT/mois sur 36 mois*



- Temps de cuisson divisé par 20
- Efficacité énergétique
- Nettoyage facile
- Technologie hybride : garde saveur et croustillant des aliments



*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 48 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles**Hounö : Garantie constructeur 2 ans. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables. ***En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération.

*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Atollspeed : Garantie constructeur 1 an. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables.

LAVE-BATTERIES

elframo®



EXCLUSIVITÉ

LP 61

Les mensualités douces

184 €

HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim L x P x H : 675 x 842 x 1850 mm
- Hauteur de passage : 680 mm
- Hauteur ouvert : 2080 mm
- Largeur porte ouverte : 1232 mm



EXCLUSIVITÉ

LP 61H

Les mensualités douces

226 €

HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim L x P x H : 675 x 842 x 2001 mm
- Hauteur de passage : 828 mm
- Hauteur ouvert : 2329 mm
- Largeur porte ouverte : 1290 mm

LAMINOIRS

À SAVOIR

- Qualité
- Fiabilité
- Durabilité



À SAVOIR
Dimensions STS 513 : 2000 x 990 x 1300 mm
Dimensions STS 514 : 2500 x 990 x 1300 mm

EXCLUSIVITÉ

TS 513

Les mensualités douces

149 €

HT/mois sur 36 mois*

- À poser sur table
- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables

EXCLUSIVITÉ

STS 513 & STS 514

Les mensualités douces

217 €

HT/mois sur 36 mois*

- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables

EXCLUSIVITÉ

STS 615

Les mensualités douces

243 €

HT/mois sur 36 mois*

- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 660 mm
- Gain de place, tables relevables
- Socle peint, mobile, avec freins

EUROMAT
fabrication RONDO
+

TOURS RÉFRIGÉRÉS

EUROMAT, toujours à la recherche de solutions adaptées aux métiers de bouche, a inscrit à son catalogue une gamme de tours réfrigérés correspondant à son propre cahier des charges.

EUROMAT

EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces

à partir de

97 €

HT/mois sur 36 mois*

Existe en 2, 3, 4 portes en 400 x 600 ou GN 1/1

En 2, 3 ou 4 portes en 600 x 400

En 5 portes sur demande

- Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur
- 6 jeux de glissières par porte
- Standard : Dessus inox avec ou sans dossier / Dessus granit clair 30mm
- Option : Laquage complet du tour réfrigéré / Dessus en granit noir Zimbabwe / Dessus stratifié
- Fournis sans grilles

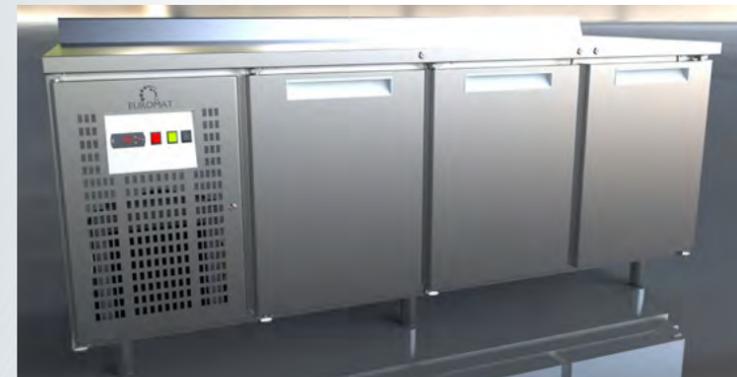
Froid statique et/ou ventilé avec le même appareil via un interrupteur à 3 positions

- Fonctionnement statique réservé aux produits sensibles
- 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.)
- Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour.



Entrée en 600 - Idéal pour le magasin

ENTRÉE EN 400 PROFONDEUR 800	2 portes	3 portes	4 portes
Tour inox	EURO TP2GLG	EURO TP3GLG	EURO TP4GLG
Dessus granit clair	97 €	119 €	147 €
Sans dossier	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois
Tour inox	EURO TP2GLIAD	EURO TP3GLIAD	EURO TP4GLIAD
Dessus inox	97 €	119 €	146 €
Avec dossier	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois
ENTRÉE EN 600 PROFONDEUR 600			
Tour inox intégré	EURO 600 TP2GLO	EURO 600 TP3GLO	EURO 600 TP4GLO
Sans dessus	113 €	143 €	162 €
	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois



À chaque magasin sa couleur !



*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

GAMME VITRA

EXCLUSIVITÉ

VITRA 6314 L NOIR

Les mensualités douces

206€ HT/mois sur 36 mois*

- Couleur : Black Opal
- Froid ventilé
- Bi-températures
- Température : -20°C / +5°C
- No Frost
- Capacité : 450 L



	Couleur gris standard Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Option Noir Black opal Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Couleur gris standard -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat incluse
450 litres largeur : 65cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	6314 L 193€ HT/mois sur 36 mois	6314 L (noir) 206€ HT/mois sur 36 mois	6414 L 174€ HT/mois sur 36 mois
600 litres largeur : 85cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	8314 L 237€ HT/mois sur 36 mois	8314 L (noir) 249€ HT/mois sur 36 mois	
450 litres largeur : 65cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	6314 S 175€ HT/mois sur 36 mois	6314 S (noir) 185€ HT/mois sur 36 mois	
600 litres largeur : 85cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	8314 S 220€ HT/mois sur 36 mois	8314 S (noir) 233€ HT/mois sur 36 mois	



ENSEMBLE DE VITRINES OVÉA - MAGASIN DROIT

Vitrine OVÉA boul/pat réfrigérée, froid ventilé, groupe logé détente par capillaire (fluide frigorigène aux normes en vigueur), thermostat de régulation électronique et affichage de la température côté client, cuve et châssis inox, kit de ré-évaporation, montant et profilés en aluminium, vitre anticondensation et cordon chauffant de façade, vitrage droit rabattable, tablette de service et dessus de caisse en stratifié et exposition tout inox AISI 304, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décoration en stratifié à définir selon nuancier RAL ou EGGER, éclairage LED haute performance ton chaud 3000°K, plinthe inox, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse pour personne à mobilité réduite, tour à viennoiserie.



Boostez vos ventes et changez votre magasin !
Meilleur rapport qualité-prix du marché.

EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de

646€ HT/mois sur 48 mois* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine réfrigérée - OVR 205 capacité 5 plaques, groupe logé
- Comptoir caisse - OCPMR 190 angle à 90° intérieur
- Tour à viennoiserie - OTV 8P 8 plaques 600 x 400
- Panetière classique - PAN 150

Pose incluse

GAMME CLASSICA



EXCLUSIVITÉ

CLASSICA 3702

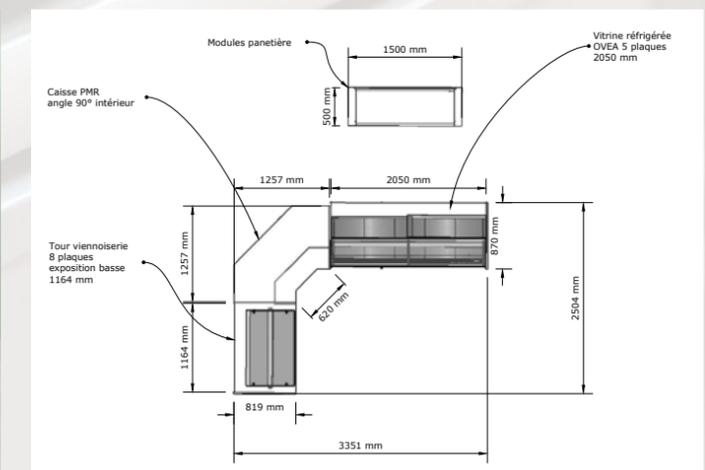
Les mensualités douces

103€ HT/mois sur 36 mois*

- Froid statique, spécial pâtisserie
- Température : +2°C / +10°C
- 4 faces vitrées
- 1 porte
- 5 étagères en verre 530 x 450 mm
- Capacité : 420 L
- Puissance : 0,55 kW
- Dimensions : 700 x 650 x 1900 mm



AUTRES MODÈLES SUR DEMANDE



*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 48 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.



Le réseau des adhérents EUROMAT toujours plus proche de vous, s'adapte à vos besoins avec une sélection de produits dont il a l'exclusivité dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie.

EXCLUSIVITÉ

- Laminiers TS et STS
- Tours réfrigérés EUROMAT
- Gamme de vitrines magasin Ovéa et Catéa
- Vitrines Longoni
- La mécanisation pâtisseries MONO-France
- Les lave-batteries Elframo (modèles exclusifs)
- Les fours snacking de cuisine Houñô
- Les fours snacking de boutique Atollspeed

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

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

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

BOURMAUD ÉQUIPEMENT
Département • 44
Impasse Alfred Kastler
44115 HAUTE-GOULANNE
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
contact@f-i-o.com
Départements • 49 • 53 Partiel
12, square de la Cariseraie
49070 BEAUJOUZÉ
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
bourmaud49@f-i-o.com
Départements • 79 - 85
ZA - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
bourmaud85@orange.fr
www.bourmaud.fr
Tél. SAV : 0806 231 344

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

CELKISAN
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
celkisanbongard@gmail.com

CELSIUS ÉQUIPEMENT
Départements • 21 - 71
• 52 Partiel
6, rue Aristide Bergès
21800 SENNECEY-LES-DIJON
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
contact@celsius-equipement.fr
www.celsius-equipement.fr

C.F.M.B.
Départements • 11 - 34 - 86
ZAC Les Portes de Sauvian - Allée Moréno
34410 SAUMIAN
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

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

DU CORBIER MATÉRIEL
Départements • 27 - 60 - 76
• 78 Partiel • 80 Partiel • 95 Partiel
Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September
76410 CLEON
Tél. : 02 35 80 56 69
ducorbier@ducorbier-materiel.fr
www.ducorbier-materiel.fr

E.M. ÉQUIPEMENT
Départements • 22 - 35
• 53 Partiel
1, rue du Verger
22120 YFFRIMAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
Park Émeraude Activités - Route de Melesse
35520 LA MÉZÈRE
Tél. : 02 99 67 18 34
em.equipement@wanadoo.fr
www.em-equipement.com

L'ÉQUIPEMENT MODERNE
Départements • 40 - 64 - 65
• 32 Partiel
ZI du Héro - BP 19
64270 SALES-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

LE FOURNIL LORRAIN
Département • 57
10, Route du Puits
57500 SAINT-AVOLD
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
contact@lefournillorain.fr
www.lefournillorain.fr

LE PÔLE ÉQUIPEMENT
Département • 56 - Agence Morbihan
Zone de Keriquehan
56400 BREC'H-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
Département • 29 - Agence Finistère Nord
ZA de Mescaidiou - 130, rue Kerhel
29850 GOUESNOU
Tél. : 02 98 97 23 71
Département • 29 - Agence Finistère Sud
ZI de Quillhuoc - 8, rue Eugène Freyssinet
29500 ERGUE-GABERIC
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 Vaudelay
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 42
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
contact@panicentre.com
www.panicentre.com

PANIFOUR
Départements • 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94
• 78 partiel • 95 partiel
ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91070 BONDOLLE
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
contact@panifour.com
www.panifour.fr

PB ÉQUIPEMENT
Départements • 18 - 36 - 58
ZAC des Alouettes
18520 AVORD
Tél. : 02 48 69 20 57 - Port. : 06 11 47 92 65
pascal.pb18@gmail.com
www.pb-equipement.com

POLY-TECH
Départements • 68 - 90
ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalon
68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
contact@poly-tech-equipements.fr
www.poly-tech-equipements.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

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
contact@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

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 MESSÈNE
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
Agence de Pouxieux
Z.I. le Voyer
88550 POULIEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
sodimaequipement@sodima.eu
www.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
keckman@somabo-sa.fr
www.somabo-sa.com

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

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
tortora1@tortora.fr
www.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

DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER
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
export@breadland.fr
www.breadland.fr

JMG ÉQUIPEMENT Océan Atlantique
Espace Gamma - Chemin des 2 Frères
83190 OLLIJOULES
Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
www.jmg-equipement.com