

www.catequip.com

catequip

CATALOGUE GÉNÉRAL 2018

Équipements & Fournitures
pour la restauration rapide



A Marmon Food Service Technologies/Berkshire Hathaway Company

Conditions générales de vente

1-CLAUDE GÉNÉRALE : Toute commande passée auprès de notre société emporte adhésion sans réserve à nos conditions générales de vente (ci-après CGV). Elles priment, sauf acceptation écrite de Catequip, sur toutes conditions d'achat ou autres modalités contractuelles figurant dans des documents émanant de notre clientèle. Toute modification des présentes CGV est immédiatement applicable aux nouvelles commandes.

2-COMMANDES ET FORMATION DU CONTRAT : Lorsqu'un devis est établi par CATEQUIP SAS, il constitue les conditions particulières venant modifier ou compléter les présentes conditions générales. En cas de commande reçue de l'acheteur, celle-ci est considérée comme ferme et définitive par CATEQUIP SAS dès l'acceptation écrite de notre part. C'est cette acceptation qui constituera dans ce cas les conditions particulières. La fourniture comprend exactement et limitativement le matériel spécifié, soit sur le devis de CATEQUIP SAS, soit sur ses accusés de réception de commande ; l'acceptation tacite ou formelle des offres de la société CATEQUIP SAS implique également l'acceptation des présentes CGV.

Les mentions portées sur les catalogues, prospectus, et généralement sur toutes publicités n'engagent pas la société CATEQUIP SAS qui se réserve le droit d'apporter au matériel toutes modifications techniques rendues nécessaires par les circonstances ou l'évolution technique.

Soucieux de faire bénéficier ses clients des futures évolutions des produits, CATEQUIP SAS se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques et spécifications de ses appareils.

3-PRIX : Les prix sont ceux en vigueur au jour de la livraison ou ceux figurant sur les devis de la société CATEQUIP SAS en cours de validité. Tous les prix sont stipulés hors taxes, départ de nos entrepôts et s'entendent nets de tout escompte.

FRANCO de port et de manutention pour toute expédition d'un montant minimum de 700 € hors taxes ; pour toute expédition inférieure à ce montant, les frais d'emballage, de traitement de commande et de port sont à la charge du client ; par défaut, le minimum de commande est de 150€.

Tous frais d'installation, montage et mise en route restent à la charge du client.

4-EXPÉDITIONS ET LIVRAISONS : Notre matériel emballé par nos soins (carton ou caisse bois) voyage toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison franco. Le destinataire doit effectuer toutes vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48h suivant la livraison, pour effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du livreur. En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tous frais ou indemnités. Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Ils ne peuvent entraîner en aucun cas une annulation de commande ou la réclamation d'indemnités, ni donner lieu à des dommages et intérêts d'aucune sorte pour privation de jouissance ou autres. La société CATEQUIP SAS est notamment déliée de toute obligation en cas de survenance de cas fortuit ou de force majeure empêchant soit la fabrication, soit l'expédition ou l'introduction en France du matériel proposé. Toute réclamation pour être valable doit nous parvenir dans les HUIT jours qui suivent la réception de la marchandise. En cas de livraison directe à l'utilisateur effectuée pour le compte du client, le client reste responsable de la bonne réception des marchandises et de l'éventuelle formulation de réserves au transporteur.

En cas de non-respect de cette procédure, CATEQUIP SAS ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus pendant le transport.

5-EMBALLAGES : Les emballages, lorsqu'ils sont facturés, ne sont pas repris, sauf spécification contraire précisée dans le devis.

6-CLAUDE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : Les marchandises restent la propriété de CATEQUIP SAS jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et accessoires (Loi n° 80-335 du 12 mai 1980).

Ne constitue pas paiement au sens de cette clause, la remise d'un titre créant une obligation de payer (traite ou autres). Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances à la date convenue pourra entraîner la revendication des biens. Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle, à compter de la livraison, au transfert à l'acheteur des risques de perte ou de détérioration des biens, ainsi que des dommages qu'il pourrait occasionner. La mise en gage ou l'apport du matériel soumis à cette réserve de propriété sont formellement interdits à l'acheteur. L'acheteur s'oblige à dénoncer à la société CATEQUIP SAS le jour même et par lettre recommandée tout protêt, tout commandement, toute saisie conservatoire, et généralement tout évènement pouvant porter atteinte quelconque aux droits de propriété de la société CATEQUIP SAS sur le matériel qui doit rester sa propriété insaisissable. L'acheteur est autorisé, dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement à revendre les marchandises livrées. En cas de revente, de transformation et dans le cas où le matériel n'existerait plus en nature, l'acheteur s'engage à régler immédiatement le solde du prix de vente dû à la société CATEQUIP SAS et cède d'ores et déjà au vendeur la propriété de l'objet résultant de la transformation.

7-RESPONSABILITÉS : La responsabilité de CATEQUIP SAS ne peut jamais être engagée en cas de dommages au client résultant :
- d'évènements de force majeure : convulsion de la nature, inondations, tempêtes, explosions, troubles ou émeutes, mouvements populaires, grèves, occupations militaires, hostilités, guerres civiles ou étrangères, réquisitions, bris de machines, arrêts de force motrice, vols avec agression, incendie volontaire, enfin d'une manière générale tous cas fortuits ou toutes causes ne résultant pas d'une faute de la société à l'origine exclusive de l'interruption des services ou prestations ;
- de tout dommage immatériel et perte financière : la responsabilité de CATEQUIP SAS ne peut être engagée au titre d'un éventuel dommage immatériel et/ou d'une perte financière quels qu'ils soient.

8-CONDITIONS DE PAIEMENT - PÉNALITÉS : Nos factures sont payables à Bouilly à 30 jours nets sans escompte, date d'émission de notre facture. Les premières commandes sont payables d'avance ou en contre-remboursement. Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après une ouverture d'un compte-client, celle-ci nécessitant une copie de l'extrait du registre du commerce et des sociétés (extrait KBIS), des références commerciales et bancaires, un relevé d'identité bancaire (RIB) conforme à la norme internationale IBAN pour faciliter les paiements par LCR sans acceptation. Conformément à la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 et à la directive européenne, le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance ainsi que la suspension des expéditions des commandes, même si ces dernières ont été confirmées par nous.

Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'une indemnité forfaitaire de 40 €, en conformité avec le décret n° 2012-1115 du 2 octobre 2012. Elle s'ajoute aux pénalités existantes, pour tout professionnel en situation de retard de paiement.

Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 48 heures de sa présentation (article 125 du code de commerce). Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous aucun prétexte (contestations concernant le matériel, facturation, conditions, etc...).

En cas d'accord de notre part pour un paiement par crédit documentaire, celui-ci sera irrévocable et confirmé par une banque française de premier ordre.

En cas de défaut de paiement constaté, CATEQUIP SAS aura le droit immédiatement, sans préavis et sans aucune autre formalité ni autre mise en demeure, de résilier le contrat, exiger le paiement des sommes non encore échues qui deviendraient alors immédiatement exigible, ou de reprendre le matériel que le client s'engage à livrer sur demande sans que CATEQUIP SAS soit obligé de recourir aux poursuites pour obtenir possession.

9-RETOUR : Tout retour de marchandise ne peut s'effectuer qu'après notre accord formel écrit, qu'en port payé par le client. CATEQUIP SAS adressera au client un avoir correspondant à la valeur facturée des marchandises (hors frais d'emballage, de traitement de commande et de port) diminuée de 10 % pour frais de restockage. Ces 10 % ne pourront en aucun cas être inférieurs à 20 € hors taxes.

10-GARANTIE GÉNÉRALE : La garantie s'étend sur une période de 12 mois consécutifs ou plus si cela est mentionné, à dater de la livraison de la marchandise. Elle est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, reconnue défectueuse par CATEQUIP SAS, à la suite d'un défaut de matière ou de vice de construction. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, d'un manque d'entretien, d'une brutalité ou de toute modification non agréée par le constructeur.

Les pièces sous garantie dont le client demande le remplacement doivent être retournées dans un délai de huit jours de la constatation du vice de construction ou de matières premières pour examen et éventuellement recours contre notre fournisseur, étant entendu que la réception des dites pièces par la société CATEQUIP SAS doit se produire avant l'expiration des délais de garanties mentionnés dans les documents spécifiques à chaque lignes de produits.

11-JURIDICTION : La société CATEQUIP SAS n'est responsable que des engagements pris par elle-même et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le client en dehors des présentes conditions de vente.

En cas de contestation de quelque nature que ce soit, la loi applicable est la loi française et les tribunaux compétents sont ceux du siège social de la société CATEQUIP SAS, quelles que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas de recours en garantie ou de pluralité de défendeurs.

Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne seront pas opposables.

Les clauses, qui précèdent, entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de la marchandise par le client

SOMMAIRE



PRODUITS TECHNIQUES	4
FRITEUSES ÉVOLUTION ÉLITE HAUT RENDEMENT	5
FRITEUSE OUVERTE HAUT RENDEMENT	8
FRITEUSE SIMPLE SANS PROGRAMMATION	
COMPUTRON 1000.....	8
FRITEUSES OUVERTES	9
FRITEUSES OUVERTES AVEC RELEVAGE	
INTÉGRÉ COMPUTRON 8000.....	10
FRITEUSES PRESSION.....	11
FRITEUSES OUVERTES SPECIALES	
COLLECTIVITES SANS RELEVAGE	12
FRITEUSES OUVERTES SPECIALES	
COLLECTIVITE AVEC RELEVAGE	13
ARMOIRES ET VITRINES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	15
ROTISSOIRE DE COMPTOIR.....	15
BROILERS A CONVOYEUR ELECTRIQUES OU GAZ.....	30



PRINCE CASTLE	16
COUPE TOMATES	16
DÉCOUPE FRUITS, LÉGUMES, BAGELS	17
ACCESSOIRES POUR GRILLS.....	18
SPATULES NETTOYAGE ET DOSEURS SAUCES	
ACCESSOIRES POUR POSTES FRITES	20
ORGANISATION	21
MINUTEURS	21
TOASTERS	22
CUISEURS VAPEUR	26
CONTACT GRILLS.....	26
COFFRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	27



PETIT MATÉRIEL	
ELECTRIQUE	32
FOUR COMBINÉ.....	33
FOURS MICRO-ONDES	34
FOURS GN 1/1 - 2 Niveaux.....	38
ACCESSOIRES MENUMASTER.....	39
BLENDERS.....	40
NAPPEURS ET DISTRIBUTEURS	44
PIZZAS DELIVERY.....	46
SYSTÈME INCOGNEETO™.....	47

PETIT MATÉRIEL	48
CHARIOTS.....	49
ETAGÈRES.....	49
TABLES SERVICE	50
CONSOLES MURALES	50
TABLETTES PLEINES INOX.....	50
TABLETTES FIL CHROMÉ SUPER ERECTA®	50
CLAYETTES/EQUERRES.....	51
POTEAUX.....	51
ROUES/VÉRIN	51
BACS DE RANGEMENT.....	51
BACS GASTRONORMES.....	52
MAIETTES DE CALIBRAGE.....	53
THERMOMÈTRES.....	54
TESTEUR D'HUILE TESTO	54
GANTS	55
PROTECTIONS	55

PRODUITS
TECHNIQUE
PRODUITS
TECHNIQUE
PRO
TE

PRODUITS TECHNIQUES & PRINCE CASTLE



Plus de 50 modèles de Friteuses Haut Rendement
pour répondre à vos besoins
Collectivités - Chaines - Cafétéria

FRITEUSES ÉVOLUTION ÉLITE HAUT RENDEMENT

**EVOLUTION
ELITE**

Faites des économies d'huile ! Faites des économies de temps !
Privilégiez l'hygiène et la santé de vos clients !

La friteuse Evolution Elite nécessite 40% d'huile de moins dans la cuve, et vous assure la même production de frites !

Cuve de capacité de 14 litres d'huile.

Vous augmentez la durée de vie de l'huile car le computron calcule les cycles de filtration.

La friteuse est facile à nettoyer car à chaque filtration, la cuve se rince AUTOMATIQUEMENT.

La filtration est intelligente, facile et rapide, car le computron gère la filtration des cuves une à une (à partir de deux cuves, vous continuez de produire lorsque vous en filtrez une).

La durée de filtration est d'environ 3 à 4 minutes, à chaud.

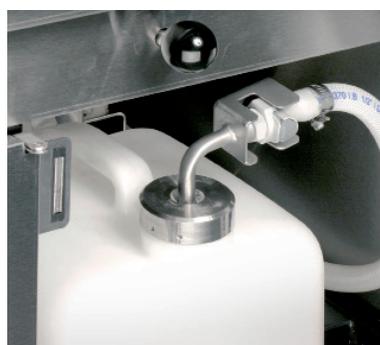
Caractéristiques

- 40 % d'économie d'huile,
- Friteuses haut rendement,
- Tableau de commandes intuitif :
40 recettes, 10 programmes,
2 touches accès rapide pour chaque panier,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Rinçage de cuves,
- Programmes multiples de nettoyage,
- Remise automatique du niveau d'huile.

En option

- Relevage automatique des paniers en fin de cuisson,
- Bac de salage intégrable.

Innovant



Remise automatique du niveau d'huile



COMPUTRON 8000 Évolution Élite

Innovant

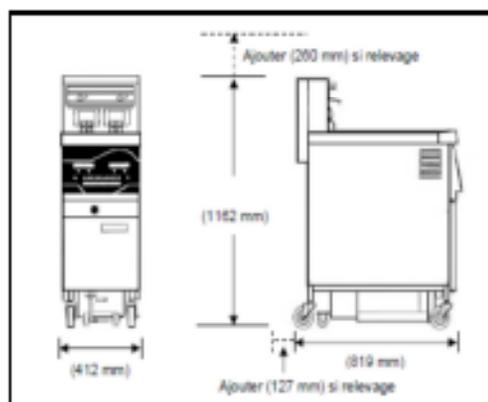
FRITEUSE ÉVOLUTION ÉLITE HAUT RENDEMENT

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions



Caractéristiques

- Computer EEE intuitif,
- Cuve de capacité de 14 litres d'huile ou 2 x 7 litres,
- Friteuse ouverte haut rendement gaz ou électrique,
- Production 35 kg de frites à l'heure (55 kg avec option 17 kW),
- Réserve d'huile intégrée de 7 litres, pour la remise à niveau automatique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtration intégré sans manipulation (inclus dans le prix),
- Tableau de commandes 12 programmes,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Relevage des résistances pour nettoyage



EEE141

Référence	Description	Puissance	Dim.(mm)	PU HT € Sans relevage	PU HT € Avec relevage
EEE141-F	1 cuve	380V 14 kW 35A	L412 x P819 x H1162*	17 905,62	20 312,19
EEE141-S	2 x 1/2 cuves	380V 14 kW 35A	L412 x P819 x H1162*	21 515,98	23 922,55
EEG141-F	1 cuve	75,000 BTU/hr	L412 x P819 x H1162*	21 459,13	23 865,70

* avec relevage : rajouter 272 mm de hauteur en plus (support de relevage)

Nous spécifier à la commande si modèle avec ou sans relevage désiré et nous consulter pour les modules à 3 ou 4 friteuses.

L'huile : l'élément le plus cher de votre friteuse...



Référence	Description	Puissance	Dim.(mm)	PU HT € Sans relevage	PU HT € Avec relevage
EEE142-FF	2 cuves	380V 28 kW 35A	L794 x P819 x H1162*	28 602,70	33 415,83
EEE142-FS	1 cuve + 2 x 1/2 cuves	380V 28 kW 35A	L794 x P819 x H1162*	32 213,06	37 026,19
EEG142-FF	2 cuves	150,000 BTU/hr	L794 x P819 x H1162*	34 377,04	39 190,17
EEG142-FS	1 cuve + 2 x 1/2 cuves	150,000 BTU/hr	L794 x P819 x H1162*	37 916,34	42 729,47

* avec relevage : rajouter 272mm de hauteur en plus (support de relevage)

Nous spécifier à la commande si modèle avec ou sans relevage désiré et nous consulter pour les modules à 3 ou 4 friteuses.

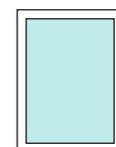
Bac de salage (FDS 210.1) + une lampe (03640)	3 892,53 €
Kit d'assemblage pour FDS 210 et EEE 141/142 ou 143/144	539,98 €



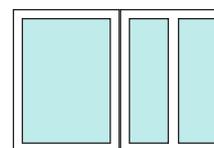
ACCESSOIRES

Référence	Description	PU HT €
85136	Grand panier (sans relevage)	284,20
81915	1/2 panier (sans relevage)	108,61
ODS30002	Chariot à huile Évolution	2 148,76
14736	Jeu de brosses (obligatoire)	149,21
03624	Couvercle de cuve Full	121,80
03623	Couvercle de cuve Split	89,32
12074	Filtre Pad 30 umt	117,74
140051	Kit d'assemblage pour 2 friteuses EEE	539,98

Pour les friteuses gaz, précisez le type de gaz : propane ou naturel.



EEE141-F / EG141-F



EEE142-FS / EG142-FS



EEE142-FF / EG142-FF

économique

FRITEUSE OUVERTE HAUT RENDEMENT

Friteuse simple sans programmation : Computron 1000

Programmation en option : Computron 8000



Caractéristiques

COMPUTRON 1000

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile ou 2 x 14 litres,
- Friteuse ouverte haut rendement gaz ou électrique,
- Production 55 kg de frites à l'heure,
- Programmation simple : 1 temps / 1 température, par panier
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré (inclus dans le prix),
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit par cycle,
- 4 roues dont 2 avec freins (standard)

*Caractéristiques

COMPUTRON 8000

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile ou 2 x 14 litres,
- Friteuse ouverte haut rendement gaz ou électrique,
- Production 55 kg de frites à l'heure,
- Programmation simple : 1 temps / 1 température, par panier
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré (inclus dans le prix),
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit par cycle,
- 4 roues dont 2 avec freins (standard)
- 12 programmes possibles
- Statistiques de suivi des filtrations

OFE321-S 1000

Référence	Description	Puissance	Dim.(mm)	PU HT €	*COMPUTRON 8000
					PU HT € option 12 programmes
OFE321-F 1000	1 cuve	380V 14 kW 35A	L441 x P949 x H1168	10 799,60	13 435,56
OFE321-S 1000	2 x 1/2 cuves	380V 14 kW 35A	L441 x P949 x H1168	12 334,28	14 970,24
OFG321-F 1000	1 cuve	230V 26kW	L441 x P949 x H1168	13 776,60	16 694,72

Option 1/2 cuve possible sur tous les modèles : nous consulter. F = grande cuve / S= 2 demi cuves.

FRITEUSES OUVERTES

Friteuses simples sans programmation : Computron 1000

Programmation en option : Computron 8000



OFG323-FFF 1000

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile,
- Friteuses ouvertes haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit,
- 4 roues dont 2 avec frein,
- Ensemble de 1, 2 ou 3 friteuses, au choix une grande cuve ou 2 demi cuves par friteuse,
- Programmation simple : 1 temps / 1 température.

*COMPUTRON 8000

*Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile ou 2 x 14 litres,
- Friteuse ouverte haut rendement gaz ou électrique,
- Production 55 kg de frites à l'heure,
- Programmation simple : 1 temps / 1 température, par panier
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré (inclus dans le prix),
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit par cycle,
- 4 roues dont 2 avec freins (standard)
- 12 programmes possibles
- Statistiques de suivi des filtrations

COMPUTRON 8000

Référence	Description	Alim. (V)	Puis. (kW)	Dim.(mm)	PU HT €	PU HT € option 12 programmes
OFE322-FF 1000	2 cuves	380	28	L847 x P949 x H1168	16 897,72	19 924,45
OFE323-FFF 1000	3 cuves	380	42	L1254 x P949 x H1168	21 177,98	26 147,42
OFG322-FF 1000	2 cuves	230	52	L847 x P949 x H1168	19 259,63	22 037,68
OFG323-FFF 1000	3 cuves	230	78	L1254 x P949 x H1168	24 039,26	26 817,32

Option 1/2 cuve possible sur tous les modèles : nous consulter. F = grande cuve / S= 2 demi cuves.

ACCESSOIRES

Référence	Description	PU HT €
33824	Grand panier	539,98
65466	1/2 panier	117,74
24904	Canule de vidange	584,64
12102	Carton 100 filtres (obligatoire)	111,65
14736	Jeu de brosses (obligatoire)	149,21
ODS-100	Chariot à huile 32,2 L avec pompe	2 373,07
14778	Kit d'assemblage pour 2 friteuses OFE ou OFG	518,67
03632	Couvercles 1/2 cuves	128,91
03629	Couvercles 1 cuve	162,40



COMPUTRON 1000

*Autres accessoires : voir page 14

FRITEUSES OUVERTES AVEC RELEVAGE INTÉGRÉ COMPUTRON 8000

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile,
- Friteuses ouvertes haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Tableau de commandes 12 programmes,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 2,5 kg de produit,
- Relevage des paniers en fin de cuisson,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Disponible en 1, 2 ou 3 cuves
- Ensemble de 1, 2 ou 3 friteuses.



OEA322-FF 8000

Référence	Description	Alim.(V)	Puis.(kW)	Dim.(mm)	PU HT€
OEA321-F 8000	1 cuve	380	14	L441 x P949 x H1440	17 416,39
OEA322-FF 8000	2 cuves	380	28	L847 x P949 x H1168	28 651,42
OEA323-FFF 8000	3 cuves	380	42	L1254 x P949 x H1440	40 205,17
OGA321-F 8000	1 cuve	230	26	L441 x P949 x H1440	17 993,92
OGA322-FF 8000	2 cuves	230	52	L847 x P949 x H1440	30 701,72
OGA323-FFF 8000	3 cuves	230	78	L1254 x P949 x H1440	41 526,70

ACCESSOIRES

Référence	Description	PU HT€
33824	Grand panier	539,98
50704	1/2 panier	332,92
24904	Canule de vidange	584,64
12102	Carton 100 filtres (obligatoire)	111,65
14736	Jeu de brosses (obligatoire)	149,21
FS-100	Chariot à huile 32,2 L	1 772,19
03634	Couvercle pour friteuse avec relevage	166,46



COMPUTRON 8000

Pour les friteuses gaz, précisez le type de gaz : propane ou naturel.

FRITEUSES PRESSION

Disponibles en 4 ou 8 têtes.

Gaz ou électrique.

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 28 litres d'huile,
- Computron 8000: 10 programmes,
- Gestion de l'huile et de l'énergie,
- Programme de nettoyage,
- Livrée avec un système de filtration intégré, sans manipulation,
- Connexion rapide pour la canule de vidange des huiles,
- 4 roues dont 2 avec frein.

Pour les cuves d'une capacité de 4 têtes,

2 paniers sont inclus :

- 1 panier vrac,
- 1 panier 4 étages.



PFE500

Référence	Description	Alim.(V)	Puis.(kW)	Dim.(mm)	PU HT €
Friteuses électriques					
PFE500	Production de 4 têtes par cycle	380	14	L486 x P988 x H1219	17 274,29
Friteuses gaz					
PFG600	Production de 4 têtes par cycle 1 tête = 9 morceaux	230	25	L486 x P988 x H1219	22 685,25

ACCESSOIRES

Référence	Description	PFE500	PFE590	PFG600	PFG690	PU HT €
24904	Canule de vidange	X	X	X	X	584,64
12102	Carton 100 filtres (obligatoire)	X	X	X	X	111,65
63039	Panier 4 étages	X				1 127,67
64058	Panier 3 étages			X		1 090,11
14736	Jeu de brosses (obligatoire)	X	X	X	X	149,21
19502	Poignée pour panier	X		X		119,56
44782	Rack de cuisson		X		X	72,07
35308	Poignée pour rack ou basket		X		X	110,64
36404	Panier de cuisson		X		X	170,52

FRITEUSES OUVERTES SPÉCIALES COLLECTIVITÉS SANS RELEVAGE

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 36 litres d'huile. 70 kg/heure,
- Friteuses haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 3,3 kg de produit,
- Relevage des paniers en fin de cuisson,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Ensemble de 1 ou 2 friteuses,
- Programmation simple : 1 temps/1 température;
- Option Computron 8000 : 12 programmes

HENNY PENNY™



OFE341-8000

Référence	Description	Alim.(V)	Puis.(kW)	Dim.(mm)	PU HT €
OFE341-1000	1 cuve 36 L elec	380	22	L591 x P1042 x H1270	16 532,32
OFE342-1000	2 cuves 72 L elec	380	44	L1131 x P1042 x H1270	27 553,19
Option 8000	COMPUTRON 8000 par cuve				2 918,13

Référence	Description	Alim.(V)	Puis.(kW)	Dim.(mm)	PU HT €
OFG341-1000	1 cuve 36 L gaz	230	31	L591 x P1042 x H1270	17 291,54
OFG342-1000	2 cuves 72 L gaz	230	62	L1131 x P1042 x H1270	27 272,04
Option 8000	COMPUTRON 8000 par cuve				2 778,06

ACCESSOIRES

Référence	Description	PU HT €
FDS200	Bac de salage	2 387,28
03547	Rampe de chauffe	1 505,25
03638	Couvercle full	256,80
64211	Panier full	720,65
21036	Demi-panier	362,36
21038	Tiers-panier	297,40
14736	Kit de brosses	149,21
12102	Carton de 100 filtres	111,65
ODS100	Chariot de vidange	2 373,07

FRITEUSES OUVERTES SPÉCIALES COLLECTIVITÉS AVEC RELEVAGE

Caractéristiques

- Cuve de capacité de 36 litres d'huile. 70 kg/heure,
- Friteuses haut rendement gaz ou électrique,
- Mode veille automatique,
- Système de filtrage intégré,
- Deux demis paniers de cuisson par friteuse, soit 3,3 kg de produit,
- Relevage des paniers en fin de cuisson,
- 4 roues dont 2 avec freins,
- Ensemble de 1 ou 2 friteuses,
- Relevage automatique intégré,
- Computron 8000 : 12 programmes.



OEA342



Référence	Description	Alim.(V)	Puis.(kW)	Dim.(mm)	PU HT €
OEA341	1 cuve 36 L elec, relevage	380	22	L591 x P1042 x H1397	21 947,35
OEA342	2 cuves 72 L elec, relevage	380	44	L1131 x P1042 x H1397	39 142,46
OGA341	1 cuve 36 L gaz, relevage	230	22	L591 x P1042 x H1397	23 040,50
OGA342	2 cuves 72 L gaz, relevage	230	44	L1131 x P1042 x H1397	38 912,06

ACCESSOIRES

Référence	Description	PU HT €
FDS200	Bac de salage	2 387,28
03547	Rampe de chauffe	1 505,25
03638	Couvercle full	256,80
64211	Panier full	720,65
21036	Demi-panier	362,36
21038	Tiers-panier	297,40
14736	Kit de brosses	149,21
12102	Carton de 100 filtres	111,65
ODS100	Chariot de vidange	2 373,07

Référence	Description	PU HT€
SERIE EVOLUTION ELITE ELECTRIQUE		
EEE141-F	Friteuse ouverte Evolution Elite, 1 cuve, électrique sans relevation automatique	17 905,62
	Option Split par cuve	3 610,36
	Option relevation	2 406,57
	Option 17 KW	902,34
EEE142-FF	Friteuse ouverte Evolution Elite, 2 cuves, électrique, sans relevation automatique, 28KW	28 602,70
	Option Split par cuve	3 610,36
	Option relevation	4 813,00
	Option 17 KW par cuve	902,34
EEE143-FFF	Friteuse ouverte Evolution Elite, 3 cuves, électrique, sans relevation automatique, 42KW	39 131,30
	Option Split par cuve	3 610,36
	Option relevation	7 219,70
	Option 17 KW par cuve	902,34
EEE144-FFFF	Friteuse ouverte Evolution Elite, 4 cuves, électrique, sans relevation automatique, 56KW	49 660,91
	Option Split par cuve	3 610,36
	Option relevation	9 626,26
	Option 17 KW par cuve	902,34
SERIE EVOLUTION ELITE GAZ		
EEG141-F	Friteuse ouverte Evolution Elite, 1 cuve, gaz, sans relevation automatique, 21KW	21 459,13
	Option relevation	2 359,88
EEG142-FF	Friteuse ouverte Evolution Elite, 2 cuves, gaz, sans relevation automatique, 44K	34 377,04
	Option split par cuve	3 539,31
	Option relevation	4 718,74
EEG143-FFF	Friteuse ouverte Evolution Elite, 3 cuves, gaz, sans relevation automatique, 66KW	39 131,30
	Option split par cuve	3 610,36
	Option relevation	7 219,70
EEG144-FFFF	Friteuse ouverte Evolution Elite, 4 cuves, gaz, sans relevation automatique, 88KW	49 660,91
	Option split par cuve	3 610,36
	Option relevation	9 626,26
SERIE O 320 ELECTRIQUE		
OFE321-F 1000	Friteuse ouverte haut rendement élect., 1 cuve, Computron 1000, sans relevation auto, 14KW	10 799,60
	Option split par cuve	3 026,73
	Option Computron 8000	2 635,96
OFE322-FF 1000	Friteuse ouverte haut rendement élect., 2 cuves, Computron 1000, sans relevation auto, 28K	16 897,72
	Option split par cuve	3 026,73
	Option Computron 8000	2 635,96
OFE323-FFF 1000	Friteuse ouverte haut rendement élect., 3 cuves, Computron 1000, sans relevation auto, 43KW	21 177,98
	Option split par cuve	3 026,73
	Option Computron 8000	2 635,96
SERIE O 340 «Spéciale collectivités» ELECTRIQUE		
OFE341-F 1000	Friteuse ouverte «collectivités» élect., 1 cuve, Computron 1000, sans relevation auto, 22KW	16 532,32
	Option Computron 8000	2 918,13
OFE342-FF 1000	Friteuse ouverte «collectivités» élect., 2 cuves, Computron 1000, sans relevation auto, 44KW	27 533,19
	Option Computron 8000	2 918,13
SERIE O 320 GAZ		
OFG321-F 1000	Friteuse ouverte haut rendement gaz, 1 cuve, Computron 1000, sans relevation auto, 26KW	13 776,60
	Option Computron 8000	2 778,06
OFG322-FF 1000	Friteuse ouverte haut rendement gaz, 2 cuves, Computron 1000, sans relevation auto, 52KW	19 259,63
	Option Computron 8000	2 778,06
OFG323-FFF 1000	Friteuse ouverte haut rendement gaz, 3 cuves, Computron 1000, sans relevation auto, 78KW	24 039,26
	Option Computron 8000	2 778,06
SERIE O 340 «Spéciale collectivités» GAZ		
OFG341-F 1000	Friteuse ouverte «collectivités» gaz, 1 cuve, Computron 1000, sans relevation auto, 31KW	17 291,54
	Option Computron 8000	2 778,06
OFG342-FF 1000	Friteuse ouverte «collectivités» gaz, 2 cuves, Computron 1000, sans relevation auto, 63KW	27 272,04
	Option Computron 8000	2 778,06

SERIE O 320 ELECTRIQUE AVEC RELEVAGE		
OEA321-F 8000	Friteuse ouverte haut rendement élect., 1 cuve, Computron 8000, avec relevation auto, 14KW	17 416,39
OEA322-FF 8000	Friteuse ouverte haut rendement élect., 2 cuves, Computron 8000, avec relevation auto, 28KW	28 651,42
OEA323-FFF 8000	Friteuse ouverte haut rendement élect., 3 cuves, Computron 8000, avec relevation auto, 43KW	40 205,17

SERIE O 340 «Spéciale collectivités» ELECTRIQUE AVEC RELEVAGE		
OEA341-F 8000	Friteuse ouverte «collectivités» élect., 1 cuve, Computron 8000, avec relevation auto, 22K	21 947,35
OEA342-FF 8000	Friteuse ouverte «collectivités» élect., 2 cuves, Computron 8000, avec relevation auto, 44KW	39 142,46

SERIE O 320 GAZ AVEC RELEVAGE		
OGA321-F 8000	Friteuse ouverte haut rendement gaz, 1 cuve, Computron 8000, avec relevation auto, 14KW	17 993,92
OGA322-FF 8000	Friteuse ouverte haut rendement gaz, 2 cuves, Computron 8000, avec relevation auto, 28KW	30 701,72
OGA323-FF 8000	Friteuse ouverte haut rendement gaz, 3 cuves, Computron 8000, avec relevation auto, 43KW	41 526,70

SERIE O 340 «Spéciale collectivités» GAZ AVEC RELEVAGE		
OGA341-F 8000	Friteuse ouverte «collectivités» gaz, 1 cuve, Computron 8000, avec relevation auto, 31KW	23 040,50
OGA342-FF 8000	Friteuse ouverte «collectivités» gaz, 2 cuves, Computron 8000, avec relevation auto, 63KW	38 912,06

FRITEUSES PRESSION		
PFE500.0	Friteuse pression 4 têtes pour le poulet pané frit, computron 1000, électrique, 13KW	17 274,29
	Option	inclus
PFG600.0	Friteuse pression 4 têtes pour le poulet pané frit, computron 1000, gaz, 25KW	22 685,25
	Option	inclus

VITRINES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE		
HCW3	Vitrine à portes flap traversantes, capacité 4 plaques US, 380W	10 074,89
HCW5	Vitrine à portes flap traversantes, capacité 8 plaques US, 380W	13 845,62

CHARIOTS DE VIDANGE D'HUILE		
ODS 100	Chariot à huile pour séries O	2 373,07
ODS 300	Chariot à huile pour séries EEE	2 148,76

LES BACS DE SALAGE		
FDS 200	Bac de salage pour séries 320	2 387,28
03547	Rampe de chauffe pour bac de salage FDS 200	1 505,25
14778	Kit d'assemblage pour bac de salage	518,67
FDS 210-01	Bac de salage pour série EEE	2 387,28
FDS 210-02	Bac de salage pour série EEG	2 387,28
03640	Rampe de chauffe pour FDS 210	1 505,25
140051/52	Kit d'assemblage pour FDS 210 et EEE 141/142 ou 143/144	539,98
140058/59	Kit d'assemblage pour FDS 210 et EEG 141/142 ou 143/144	598,85

ACCESSOIRES Série 320		
03629	Couvercle Full	162,40
03632	Couvercle Split	128,91
03634	Couvercle full pour relevation	166,46
33824	Panier full	539,98
65466	Demi panier	117,74
50703	Panier full pour relevation	530,85
50704	Demi panier pour relevation	332,92
14736	Kit de brosse	149,21
12102	Filtres	111,65

ACCESSOIRES Série 340		
03638	Couvercle full	256,80
64211	Panier full	720,65
21036	Demi panier	362,36
21038	Tiers panier	297,40
14736	Kit de brosse	149,21
12102	Filtres	111,65

ACCESSOIRES Série EEE/EEG		
03624	Couvercle full EEE	121,80
03623	Couvercle split EEE	89,32
03646	Couvercle full EEG	121,80
03647	Couvercle split EEG	99,47
85136	Panier full	284,20
81915	Demi panier	108,61
14736	Kit de brosse	149,21
12076	Filtres	107,59

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Caractéristiques :

- Contenance : de 5 à 13 niveaux,
- Ventilation et humidité contrôlées,
- Contrôle de température : 71 à 99°C,
- Portes pleines en façade,
- Disponible en traversant ou non traversant, et en portes pleines ou vitrées,
- Ensemble mobile sur 4 roulettes, module ventilé,
- Tarif sur demande.



HHC 903



HHC 900

VITRINES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE



CW114

CW216

Caractéristiques :

- Température et humidité régulées,
- Réservoir d'eau avec niveau automatique,
- Présentation de 4 ou 8 plaques GN 1/1 perforées,
- Vitres coulissantes avant et arrière,
- A poser sur un meuble (non fourni),
- Tarif sur demande.

ROTISSOIRE DE COMPTOIR

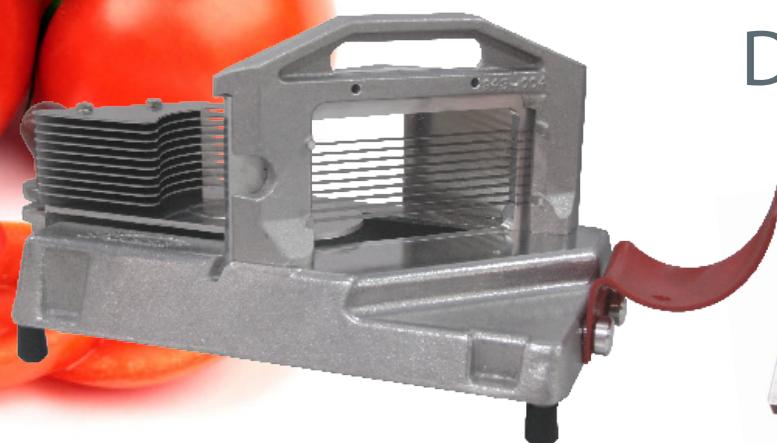
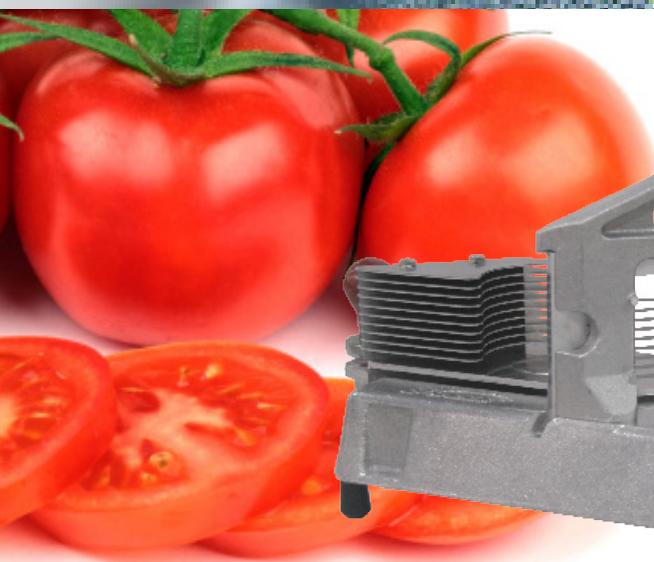
Caractéristiques :

- Contrôles électroniques numériques avec symboles internationaux
- 9 cycles programmables de cuisson,
- Panneau LED avec affichage séparé ou simultané de la minuterie et de la température,
- Un commutateur de rotation des broches pour un chargement facile,
- La rotation s'arrête automatiquement lorsque les portes s'ouvrent,
- capacité 18 à 24 poulets selon type de broches ou panier utilisés,
- Tarif sur demande.



SCR-6

DÉCOUPE DES TOMATES



Coupe tomates

- Le bloc de lames Perma Tight ne nécessite aucun ajustement ou serrage ; le fermoir est aisé pour un remplacement rapide.
- Tranchage parfait à chaque usage.
- La poignée ergonomique permet de pousser la tomate au travers les lames sans la faire rouler.
- Le réceptacle à tomate réduit le nettoyage et améliore la sécurité alimentaire.
- La base moulée en aluminium est solide et résiste à la corrosion.
- Les coussinets Duralon constamment lubrifiés permettent au poussoir de coulisser aisément sur des tiges polies en acier inoxydable.
- Quatre tailles de tranches disponibles

Perma-Tight™ Bloc de lames pour coupe tomates

- Système de lames breveté
- Aucun ajustement de lame nécessaire

943-038A | Jeu de 12 Lames (3/16" - 4,8 mm) Mod. 943-A

943-039A | Jeu de 9 Lames (1/4" - 6,4 mm) Mod. 943-B

943-040A | Jeu de 6 Lames (3/8" - 9,5 mm) Mod. 943-C

943-041A | Jeu de 10 Lames (7/32" - 5,5 mm) Mod. 943-D

943-A | Coupe-tomates 3/16"
943-A (4,8 mm)

943-B | Coupe-tomates
1/4" (6,4 mm)

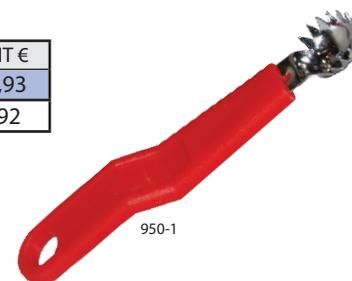
943-D | Coupe-tomates
7/32" (5,5 mm)

N° Modèle	Description	Epaisseur (mm)	Lames	PU HT €
943-A	Coupe-tomates	4,8	12	625,24
943-B	Coupe-tomates	6,4	9	544,04
943-D	Coupe-tomates	5,5	10	570,43
943-038A	Jeu de 12 Lames (3/16" - 48 mm) Mod. 943-A	4,8	12	123,83
943-039A	Jeu de 9 Lames (1/4" - 64 mm) Mod. 943-B	6,4	9	123,83
943-040A	Jeu de 6 Lames (3/8" - 95 mm) Mod. 943-C	9,5	6	123,83
943-041A	Jeu de 10 Lames (7/32" - 55 mm) Mod. 943-D	5,5	10	123,83
943-050	Pusher pour 943-A & 943-C	4,8 & 9,5	-	100,49
943-051	Pusher pour 943-B	6,4	-	69,02

Equeuteur à tomates

- L'équeuteur à tomates permet d'équeuter les tomates rapidement et proprement.

N° Modèle	Description	PU HT €
950-14	Equeuteur (boîte de 144 unités)	400,93
953-12	Equeuteur (boîte de 12 unités)	61,92



Bloc de lames (anciens modèles)



N° Modèle	Description	PU HT €
919-188A	Set de 10 lames 1/4" pour 919-ABS	142,10



Dice Witch™ Découpe en cubes

Oignons et autres légumes fermes coupés en dés d'un seul coup

- Idéal pour les salades et les garnitures
- Fabriqué en fonte d'aluminium pour une plus longue durée de vie
- Les lames sont faciles à remplacer
- Rapide et facile à utiliser
- Quatre pieds, avec revêtement antidérapant, offrent une meilleure stabilité
- Permet des coupes de 0.95cm²

910-A Dice Witch
910-50 Lames



Wedge Witch™ Découpe en quartiers

Sectionne rapidement les fruits et légumes en portions égales en conservant les jus naturels tout en diminuant les coûts.

- Assure des rendements élevés lors de découpe de grands volumes de produits et ce, en toute sécurité.
- Découpe en 8 morceaux.
- Fabriqué en fonte d'aluminium pour une plus longue durée de vie
- Lames en acier Inoxydable.
- Quatre pieds, avec revêtement antidérapant, offrent une meilleur stabilité
- Rapide et facile à utiliser

908-A8 Coupe-Tomates 8 quartiers
925-059S Set de lames 8 quartiers

N° Modèle	Description	PU HT €
910-A	Dice Witch™ 3/8" (.953 cm) square cut	421,23
910-50	Set de lames pour 910-A	196,91

N° Modèle	Description	PU HT €
908-A8	Coupe tomates 8 quartiers + lames	256,80
925-059S	Set de lames pour Coupe-Citrons & Coupe-Tomates	73,08

N° Modèle	Description	PU HT €
970-A	Coupe-Bagel - Hauteur Maximum de bagel : 5 cm	437,47
970-034	Set de lames pour Coupe-Bagel	99,47

N° Modèle	Description	PU HT €
CW-6	Coupe-Citrons, 8 quartiers - plastique - jaune	156,31
925-059S	Set de lames pour Coupe-Citrons & Coupe-Tomates	73,08

DÉCOUPE FRUITS, LÉGUMES, BAGELS



Coupe bagels

- Coupe parfaitement et sans danger les buns pour burgers et les bagels
- Lames sous couvercle protecteur pour la sécurité.
- Construction en inox
- Conception ergonomique pour une coupe aisée et rapide par quiconque.
- La butée incorporée empêche la machine de glisser pendant l'utilisation.
- Rincer et essuyer en guise de nettoyage – la machine peut être complètement immergée.
- Pain d'une hauteur maximale de 2.5 cm

970-A Coupe-Bagel
970-097 Rack
970-034 Set de lames



Coupe citrons en quartiers

- Sectionne rapidement les citrons en 8 portions égales en conservant les jus naturels tout en diminuant les coûts.
- Idéal pour les restaurants (salades, poissons) et pour les bars
 - Facile à utiliser et à nettoyer.

En plastique et résistant aux chocs
Possibilité de remplacer les lames lorsqu'usagées.



CW-6 Coupe-Citrons Jaune

CW-6 925-059S Set de lames 8 quartiers

ACCESSOIRES POUR GRILLS

Grill Wiper



- Permet le nettoyage des plaques de cuisson, des clams, des planchas...
- Permet de faire glisser les excès de graisse et jus de viande, rapidement et facilement
- Lame large, 17,8 cm, pouvant être changée facilement

233-71A Grill Wiper - Racloir pour surface fragile
233-86 Caoutchouc de rechange pour grattoir (par 4)

Brosses

- Permet le nettoyage des grills de cuisson
- Ergonomique, pour une prise en main plus confortable.
- Possible de remplacer les brosses
- Le modèle CC avec des fils grosse largeur
- Le modèle CM avec des fils de largeur moyenne

CC	Brosse à fils grosses largeur
CM	Brosse à fils moyenne largeur
CC-1	Tête de Brosse de rechange (large)
CM-1	Tête de Brosse de rechange (medium)



Accessoire pour beurrer

- Capacité : 1,4 litres de beurre fondu
- Rails sur le fond pour éviter de brûler
- En inox, pour un nettoyage facile, possibilité de lavage en lave-vaisselle
- Rouleau perforé pour dispenser une quantité de beurre adaptée

N° Modèle	Description	PU HT €
233-71A	Grill Wiper / 1 lame incluse	89,32
233-86	Caoutchouc de rechange pour 233-71A (Boîte de 4)	73,08

N° Modèle	Description	PU HT €
50	Appareil à beurrer	165,45

N° Modèle	Description	PU HT €
CC	Brosse à fils grosse largeur	69,02
CM	Brosse à fils moyenne largeur	68,01
CC-1	Tête de Brosse de rechange (large)	34,51
CM-1	Tête de Brosse de rechange (medium)	35,53

161	Grattoir à Grill	84,25
161-1HD	Lames pour 161 - Grattoir à Grill	12,18
161-6HD	Lames pour 161 - Grattoir à Grill - réaffutables (par 6)	83,23
161-6DP	lames pour 161 - Grattoir à Grill - non réaffutables (par 6)	31,47



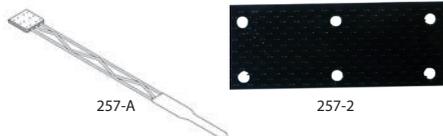
Grill Scrapers

- Réduit le temps de nettoyage des plaques de cuisson
- Evite aux steaks de coller sur les clams lors de la cuisson
- Permet d'éliminer les graisses cuites sur les grills qui réduisent leur durée de vie
- Lames faciles à enlever
- Lames vendues séparément
- La conception permet de protéger les mains des opérateurs lors du nettoyage

161	Grattoir à Grill - 35,7 x 15,2 cm
161-1HD	Lames pour 161 - Grattoir à Grill
161-6HD	Lames pour 161 - Grattoir à Grill (par 6)
161-6DP	lames pour 161 - Grattoir à Grill (par 6)

SPATULES NETTOYAGE ET DOSEURS SAUCES

Spatules inox de nettoyage



N° Modèle	Description	PU HT €
257-A	Outil de nettoyage pour friteuses et toasters (livré avec 30 tampons)	112,67
257-2	Velcro de Rechange (Lot de 12)	29,44

Doseurs pour ketchup et moutarde

N° Modèle	Description	PU HT €
398-CN	Distributeur de moutarde (plastique). Etroit. Portion de 0,70 ml	152,25
406-AN	Distributeur de Ketchup (plastique). Etroit. Portion de 10 ou 15 ml	182,70
417-AN	Support Double pour Distributeur 398-CN ou 406-AN	170,52
417-BN	Support Simple pour Distributeur 398-CN ou 406-AN	111,65



Cartouches 136-1 & Plateau 155 vendus séparément



583-NMCC

Doseurs pour sauces épaisses

- Les doseurs permettent une distribution parfaitement égale avec le contrôle des portions pour la sauce tartare, la crème, la mayonnaise, la guacamole ou tout autre sauce épaisse.
- Différents modèles de doseurs suivant les quantités souhaitées à chaque pression sur le pistolet doseur.
- Les bouteilles adaptables sur tous les doseurs, sont en plastique polyéthylène pour empêcher les contaminations et pour un entretien facile en lave-vaisselle.
- Un plateau pour positionner 10 bouteilles permet une bonne organisation et une rotation des produits.
- Embouts et pièces détachées pour bouteilles disponibles.

Pince inox pour les bags in box

- Evite le gaspillage
- Permet de faire glisser les restes de produits des poches plastiques sans en perdre
- Construction en acier inoxydable



404-26 Vide poche de sauce (lot de 2)

580-NMCC	Distributeur 10 ml (Bouteilles vendues séparément)
581-NMCC	Distributeur 15 ml (Bouteilles vendues séparément)
582-NMCC	Distributeur 20 ml (Bouteilles vendues séparément)
583-NMCC	Distributeur 30 ml (Bouteilles vendues séparément)
136-1	Cartouches réutilisables (lot de 9)
155	Plateau de rangement pour cartouches

N° Modèle	Description	couleur bouton	PU HT €
580-NMCC	Distributeur à Sauce, 10 ml, sans bouteille	rouge	123,83
581-NMCC	Distributeur à Sauce, 15 ml, sans bouteille	blanc	123,83
582-NMCC	Distributeur à Sauce, 20ml, sans bouteille	noir	123,83
583-NMCC	Distributeur à Sauce, 30ml, sans bouteille	vert	123,83
586-NMCC	Doseur sans cartouche, 19 g.		sur demande
587-NMCC	Doseur sans cartouche, 10 g.		sur demande
Accessoires			
136-1	Cartouches réutilisables (par 9 unités) - Capacité de 0,65-0,71 l		35,53
155	Plateau de rangement pour cartouches (jusqu'à 10 cartouches)		75,11
404-26	Vide Poche de Sauce Ketchup (lot de 2)		54,81
136-35	Bague à Visser pour cartouche Sauce 580 (Lot de 10 Pcs)		52,37
136-36	Embout Conique pour cartouche (Lot de 10 Pcs)		29,75
136-38S	Bouchon pour cartouche (Lot de 20 Pcs)		86,12
136-41	Joint Bleu pour cartouche Sauce 580 (Lot de 10 Pcs)		31,47



ACCESSOIRES POUR POSTES FRITES



152-ARN



152-ARN Aluminium



252-DH

Pelles à frites aluminium et nylon

- Contrôle des portions de frites en évitant le sur-remplissage et la casse des frites
- Bonne prise en main pour permettre un remplissage des sacs
- Disponible en version aluminium ou nylon, simple ou double poignée

152-ARN Pelle à frites droitier

252-RH Pelle à frites droitier

152-ADH Pelle à frites double poignée

252-DH Pelle à frites double poignée

N° Modèle	Description	PU HT €
152-ARN	Pelle à frites droitier- Aluminium	63,95
152-ADH	Pelle à frites - Aluminium - double poignée	66,99
252-RH	Pelle à frites - Nylon - poignée droite	37,56
252-DH	Pelle à frites - Nylon - double poignée	40,60

Paniers à frites

- Construction robuste avec double bain de nickel
- Poignées longues et renforcées pour une prise en main en toute sécurité
- Différents modèles pour s'adapter à toutes les marques de friteuses
- Sur tous les paniers : référence et date de fabrication apparaissent pour un meilleur suivi
- Fils de 0,635 mm d'épaisseur pour une plus longue durée de vie et une meilleure résistance.
- Panier fait d'un seul fil ; sans soudure, crochet de fixation à l'avant.



77-P

Paniers avec poignées plastifiées vertes

77-P	13-1/4" (33.66) x 5-5/8 (14.29) x 5-11/16 (14.45)	Crochet Avant
78-P	12-1/8" (30.76) x 6-5/16 (16.03) x 5-5/16 (13.49)	Crochet Avant

N° Modèle	Dimensions	Poignée	PU HT €
77-P	337 x 143 x 145 mm	Plastique Vert	55,83
78-P	308 x 160 x 135 mm	Plastique	65,98

Paniers avec poignées plastifiées noires

N° Modèle	Description	Dimensions	Poignée	PU HT €
MCD-160PBC	Demi-Panier avec séparateur, manche plastifié	332 x 72 x 145 mm	Plastique Noir	46,69
MCD-211PC	Panier à frites avec manche plastifié	337 x 145 x 145 mm	Plastique Noir	34,51
MCD-161PBC	Demi-Panier avec Manche Plastifié	332 x 72 x 145 mm	Plastique Noir	35,53

MCD-160PBC

MCD-211PC

ORGANISATION



Supports pour balais

- Permet de stocker les balais hors sols
- Permet de suspendre des balais avec différents manches et différentes longueurs
- Construction robuste ; 45,7 cm de longueur

N° Modèle	Description	PU HT €
918-B	Porte-balais mural, long. 45,72 cm	72,07

Bacs pour remplissage des glaçons



- Bac pour le transfert des glaçons entre la tête de production de glaçons et les lieux de service
- Construction robuste

N° Modèle	Description	PU HT €
184	Bac remplissage glaçons - 184	245,63

Compacteurs pour déchets

N° Modèle	Description	PU HT €
119-93	Compacteur à déchets	45,68



MINUTEURS

Prince Castle peut offrir aux opérateurs un large choix de minuteurs, simple fonction ou systèmes multi-affichages. Les minuteurs Prince Castle peuvent être utilisés pour les différents postes de travail : postes frites, postes grillade et cuisson... Et même pour le rappel du lavage des mains des employés.

Minuteurs à affichage multiple

- Chaque canal dispose de son propre écran d'affichage afin de visualiser tous les temps restants, pour chacun des canaux
- Tous les Timers fonctionnent sur n'importe quelle tension ; de 100 à 240 volts
- Tous les Timers sont équipés d'un cordon de 183 cm, sans prise, afin d'être connectés dans la cuisine par l'installateur, à la place la plus adéquate.
- Une prise peut être ajoutée en option.

N° Modèle	Description	PU HT €
741-T88CE	Timer 8 canaux	1 603,70



Modèle 741-T88CE

Minuteurs multi-fonctions à affichage unique

- Affichage alphanumérique des programmes.
- Possibilité d'enregistrer plusieurs étapes pour une cuisson par exemple.

N° Modèle	Description	PU HT €
840-T4CE	Timer Multi-fonctions 4 canaux	1 280,93



Modèle 840-T4CE

TOASTERS

Toasters de contact

- La méthode consiste à toaster le pain par contact avec une surface chaude. Ce procédé caramélise le sucre en surface du bun.

Les bénéfices du toaster de contact

- Production rapide de buns toastés.
- Amélioration du goût et de l'aspect du pain.
- Contrôle du temps et de la température.
- Sécurité accrue de l'opérateur.
- Améliore les opérations de cuisine aux designs simples et fiables.
- Production chaude, pain caramélisé et moelleux.
- La caramélisation toasté uniquement la surface du pain et évite au jus et aux condiments d'inbibber le pain et d'altérer la présentation.
- Qualité constante, pas de transfert de goût.



297

TOASTERS VERTICAUX, SERIE 297

- Offre de larges capacités de toastage, tout en maintenant une conception robuste et fiable
- Des toasters avec des vitesses de rotation de tapis de 9, 12, 20 et 40 secondes sont disponibles
- Un moteur renforcé et un élément de chauffe à haute température augmentent les performances du toaster
- Facile à nettoyer et à démonter, en cas d'intervention technique
- Possibilité d'ajuster les hauteurs des bases et des couronnes des buns ; afin d'accepter des pains différents, de hauteurs différentes
- Design compact avec une occupation de seulement 20 cm du plan de travail
- **Les modèles T9-T12-T20-T40 sont de même construction, même puissance électrique : seule la vitesse de rotation du tapis varie**
- **Attention : les toasters 297 doivent impérativement être ajustés avant d'être utilisés : vous référer au manuel technique avant la mise en service**



297

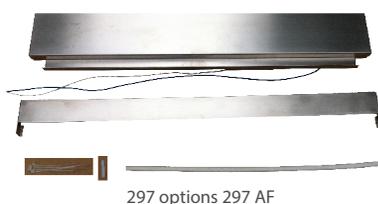
TOASTERS SERIE 297 & ACCESSOIRES

N° Modèle	Description	Buns/Hr	Spécifications Electriques	Branchement	Dimensions (mm)	PU HT €
297-T9FCE	9 Secondes - Vertical	2200	230V/50Hz/7.4A	CEE7-7/1,7Kw	635 x 211 x 668 (h)	3 320,07
297-T12FCE	12 Secondes - Vertical	1440	230V/50Hz/7.4A	CEE7-7/1,7Kw	635 x 211 x 668 (h)	3 320,07
297-T20FCE	20 Secondes - Vertical	1200	230V/50Hz/7.4A	CEE7-7/1,7Kw Black schuko plug	635 x 211 x 668 (h)	3 320,07
297-T40FCE	40 Secondes - Vertical	600	230V/50Hz/7.4A	CEE7-7/1,7Kw	635 x 211 x 668 (h)	3 485,51
297-SW16	16 Secondes - Vertical	750	240 V/50Hz/8A	CEE 7-7/1,7 Kw	515 x 205,3 x 590 (h)	2 555,93

REMARQUE: Tous les Toasters Slim Line sont équipés d'un cordon de 182,9 cm.

Accessoires

N° Modèle	Description	PU HT €
197-260	Feuille Teflon pour 297 (sauf SW16) - lot de 2 - 425 x530 mm	68,01
197-258	Feuille Teflon pour 297-SW16 - lot de 2 - 330 x 455 mm	28,83
511	Appareil à beurrer pour 297	362,36
297AF	Clapet d'air, avec une paire de feuilles teflon	110,64
297TF	Clapet en teflon (2 paires par set)	33,50
297HS	Bouclier Thermique	137,03



Options accessoires pour toasters 297 SW16 :
297AF, 297HS, 297HLZK.

TOASTERS

TOASTERS DE CONTACT VERTICAUX, SERIE CTS



- Offre de larges capacités de toasting, tout en maintenant une conception robuste et fiable
- Un moteur renforcé et un élément de chauffe à haute température augmentent les performances du toaster
- Facile à nettoyer et à démonter, en cas d'intervention technique
- Possibilité d'ajuster les hauteurs des bases et des couronnes des buns ; afin d'accepter des pains différents, de hauteurs différentes
- Design compact, faible encombrement
- Minuterie réglable.

N° Modèle	Description	Spécifications Electriques	Branchement	PU HT €
CTS-WCE	Toaster Vertical, 2 220 pains / heure, convoyeur câbles	220-240V/50/60Hz/6.82-6.25A/1,5Kw	CEE7-7	3 632,04

TOASTERS VERTICAUX, SÉRIE TX-230

- Offre de très larges capacités de toasting, tout en maintenant une conception robuste et fiable
- Ces toasters permettent jusqu'à 1500 buns par heure avec un temps moyen de toasting d'environ 15 secondes.
- Le tapis de rotation est en téflon silicone afin d'avoir une parfaite homogénéité de toasting
- Un moteur renforcé et un élément de chauffe à haute température augmentent les performances du toaster
- Facile à nettoyer et à démonté, en cas d'intervention technique
- Possibilité d'ajuster les hauteurs des bases et des couronnes des buns ; afin d'accepter des pains différents, de hauteurs différentes
- Toaster idéal pour les pains de fabrication traditionnelle, plus denses et donc plus lents à monter en température à coeur.
- Recommandé d'utiliser des feuilles téflon pour faciliter le nettoyage.

N° Modèle	Description	Spécifications Electriques	Branchement	PU HT €
TX-230EBKCE15	Grille-pain à grande vitesse 1500 pains / heure	230V/50Hz/13A/3,25Kw	CEE 7-7 prise schuko noire	4 032,60



212-GFCCE

TOASTERS

TOASTERS DE CONTACT 212

- Possibilité de toaster jusqu'à 12 couronnes et 12 talons à la fois
- Possibilité d'ajuster le temps de toastage et la température
- Possibilité d'ajuster la hauteur des plaques en fonction des hauteurs de produits
- Le toastage par contact permet la caramélisation des surfaces des pains pour créer une croûte et éviter au pain d'absorber les sauces
- Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 448 mm de profondeur



N° Modèle	Description	Spécificités Electriques	Branchement	PU HT €
212-GFCCE	Batch Bun Toaster - capacité 12 buns à la fois	230V/50-60Hz/10A/2,3Kw	CEE 17 / IP Bleu	3 495,66
224-4	Spatule à pains aluminium avec poignée	-	-	92,37
224-5	Plateau inox pour préparation des hamburgers	-	-	91,35
212-491S	Feuille Teflon pour Bun Toaster (Lot de 2)	-	-	114,70
212-181 S	Feuille Teflon pour Toaster 212 (Lot de 2)	-	-	118,76



212- GFCCE : livré avec spatule.

TOASTER DE CONTACT PROGRAMMABLES 247 & 248



- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons à la fois pour les modèles 247
- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons à la fois, ainsi que 9 tranches de pain intermédiaires toastées des 2 côtés pour les modèles 248
- Possibilité d'ajuster le temps de toastage et la température et de programmer jusqu'à 4 produits différents sur chacun des toasters
- Possibilité d'ajuster la hauteur des plaques en fonction des hauteurs de produits
- L'affichage électronique indique les temps de toastage, les températures et les noms de produits enregistrés.
- Le toastage par contact permet la caramélisation des surfaces des pains pour créer une croûte et éviter au pain d'absorber les sauces
- Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 359 mm de profondeur.



N° Modèle	Description	Spécificités Electriques	Branchement	PU HT €
247-SLC	Batch Toaster - Plaque Simple -capacité de 9 buns	230V/50-60Hz/8A/1,7Kw	CEE 17/IP Bleu	4 146,28
248-SLC	Batch Toaster - Double Plaque - capacité 9 buns	230V/50-60Hz/15A/3,4Kw	CEE 17/IP Bleu	5 427,21
224-4	Spatule à pains aluminium avec poignée	-	-	92,37
224-5	Plateau inox (sans poignée)	-	-	91,35

247-SLC et 248-SLC: livrés sans spatule

CUISEURS VAPEUR

Le Steamer de Prince Castle est une solution idéale pour la remontée en température ou la cuisson : pâtes précuites, légumes, filets de poissons, saucisses Ou la remontée en température du pain pour les hot-dogs, buns pour burgers poissons...

- L'opérateur peut offrir à ses clients des aliments plus appétissants facilement et rapidement : temps de remontée en température de 7-9 secondes, par exemple. Les commandes numériques assurent un fonctionnement simple et précis.
- Lorsque l'appareil dispense de la vapeur, la condensation est minimale.
- Différentes spatules permettent des utilisations variées.
- Steamer directement connecté sur une arrivée d'eau adoucie, limitant ainsi les manipulations et risque de brûlure des opérateurs.

Cuiseurs Vapeur

N° Modèle	Description	Spécificités Electriques	Branchement	PU HT €
625-AC	Rapid Steamer	230V/50-60Hz/17A/3,45Kw	CEE 17/IP Bleu	2 715,13



625-128S



625-333S

N° Modèle	Description	PU HT €
625-128 S	Spatule	181,69
625-333 S	Spatule pour steamer PC modèle 625	255,78

Pression d'eau : max 2,5 bars



625-AC

CONTACT GRILLS

Les grills Prince Castle sont disponibles avec 1 seul ou 2 couvercles ; avec des plaques de cuisson lisses ou rainurées.

- Les plaques de cuisson sont en fonte d'inox et les réglages de température sont indépendants entre la base chauffante et le ou les couvercles, permettant une parfaite pénétration de la température à coeur des produits.
- Idéal pour griller et marquer les tortillas mexicaines, les wraps, les sandwiches, les blancs de poulets...
- La conception du couvercle « flottant » permet de s'adapter à toutes les hauteurs de produits à griller.
- Les thermostats sont précis et fiables afin d'obtenir une température contrôlée
- Température de cuisson de 80°C à 300°C.
- Pour les modèles à 2 couvercles : 1 température de cuisson pour la base commune et possibilité de 2 températures différentes pour les couvercles.
- Programmable : 4 programmes



CG14G-2T

Contact grills avec 1 couvercle

N° Modèle	Description	Spécificités Electriques	Branchement	PU HT €
CG8-1TP	1 couvercle, surface lisse, dimensions haut et bas/fermé : 451 x 584 x 292 mm /ouvert : 451 x 584 x 762 mm	230V/50Hz/9.6A	CEE17 IP Bleu	3 899,99
CG14-1TP	1 couvercle, surface lisse, dimensions/fermé : 455 x 543 x 345 mm /ouvert : 455 x 543 x 762 mm	230V/50Hz/9.6A/2,83Kw	CEE17 IP Bleu	5 232,33

Contact grills avec 2 couvercles

N° Modèle	Description	Spécificités Electriques	Branchement	PU HT €
CG14-2T	2 couvercles, surface lisse, dimensions haut et bas/fermé : 451 x 584 x 292 mm /ouvert : 451 x 584 x 762 mm	230V/50Hz/9.6A/2,6Kw	CEE17 IP Bleu	5 134,89
CG14G-2T	2 couvercles, surface rainurée, dimensions haut et bas/fermé : 451 x 584 x 292 mm /ouvert : 451 x 584 x 762 mm	230V/50Hz/9.6A/2,6Kw	CEE17 IP Bleu	5 091,24



DHB2PT-20CCE



DHB2PT-33CCE



COFFRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les Holding Bins utilisent 3 différents types de chauffe

- 1- "Reli-A-Temp" technologie crée de l'énergie infrarouge qui pénètre au coeur du produit à maintenir à la bonne température.
- 2- "Conductive heat" génère de la chaleur par le bas transmise au produit par contact.
- 3- "Warm air" maintient l'air chaud dans le bac en insufflant de l'air tout autour de celui-ci.

Reli-A-Temp Technologie : Exclusivité Prince castle

- Pas de pièces en mouvement pour augmenter la fiabilité
- Surface extérieure tiède
- Contrôle digital
- Permet de suivre et d'identifier les temps de maintien en température des produits.
- Bin traversant, possibilité de travailler des 2 côtés.
- Facile à nettoyer.
- Système compact.
- Couvercles amovibles, pour produits croustillants ou non.
- Identification individuelle du bac.
- Lecture des informations facile grâce au système alphanumérique.



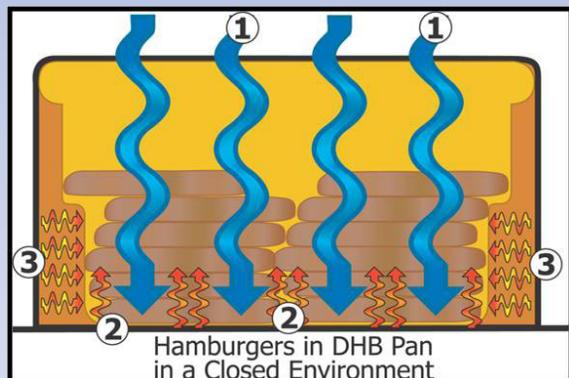
541-723E4S



7016

N° Modèle	Description
DHB2PT-20CCE	Double face, 2 étagères / 4 bacs de rangement
DHB2PT-27CCE	2 étagères / 6 bacs de rangement
DHB2PT-33CCE	Double face, 2 étagères / 8 bacs de rangement
DHB4PT-20CCE	Double face, 4 étagères / 8 bacs de rangement
7016	Bacs double face
541-723E4S	Couvercles pour bacs (4 par carton)

COFFRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Les Holding Bins utilisent 3 différents types de chauffe
 1- "Reli-A-Temp" technologie crée de l'énergie infrarouge qui pénètre au coeur du produit à maintenir à la bonne température.
 2- "Conductive heat" génère de la chaleur par le bas transmise au produit par contact.
 3- "Warm air" maintient l'air chaud dans le bac en insufflant de l'air tout autour de celui-ci.

Reli-A-Temp Technologie : Exclusivité Prince castle

- Self-diagnostic contrôle
- Pas de pièces en mouvement pour augmenter la fiabilité
- Surface extérieure tiède
- Contrôle digital

UNDERSTANDING MODEL NUMBERS



- Permet de suivre et d'identifier les temps de maintien en température des produits.
- BIN TRAVERSANT, possibilité de travailler des 2 côtés.
- Facile à nettoyer.
- Système compact.
- Couvercles amovibles, pour produits croustillants ou non.
- Identification individuelle du bac.
- Lecture des informations facile grâce au système alphanumérique.

COFFRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

N° Modèle	Description	Spécificités Electriques	Branchement	Dimensions (mm)	PU HT €
DHB2PT-20CCE	Double face, 2 étagères / 4 bacs de rangement	220-240V/50Hz/6.5A/ 1,55KW	CEE 7-7 Prise Schuko noire	500 x 358 x 282 (h)	5 825,09
DHB4PT-20CCE	Double face, 4 étagères / 8 bacs de rangement	220-240V/50Hz/8A/1,9Kw	CEE 7-7 Prise Schuko noire	500 x 358 x 523 (h)	8 206,28
DHB2PT-27CCE	Double face, 2 étagères / 6 bacs de rangement	220-240V/50Hz/7.8A/ 1,88Kw	CEE 7-7 Prise Schuko noire	691 x 358 x 282 (h)	6 898,96
DHB2PT-33CCE	Double face, 2 étagères / 8 bacs de rangement	220-240V/50Hz/10.8A/ 2,6Kw	CEE 7-7 Prise Schuko noire	838 x 358 x 282 (h)	6 898,96

NOTE: Pour les aliments frits: retirer le couvercle - Capacité des bacs GN 1/3 65 mm de profondeur.

Accessoires pour DHBs

N° Modèle	Description	PU HT €
541-723E4S	Couvercles de bacs (lot de 4 pièces)	204,02



Bacs pour DHBs

N° Modèle	Description	PU HT €
7015	Bac 1 face - GN 1/3 bac avec 1 poignée - profondeur 65 mm	54,91
7016	Double face - GN 1/3 bac avec 2 poignées - profondeur 65 mm	53,80
7025	Double face - GN 1/3 bac avec 2 poignées - profondeur 100 mm	81,20



7015



7016



7025

BROILER A CONVOYEUR ELECTRIQUE OU GAZ

Le broiler automatique à double courroie JF62 de Nieco est doté de la technologie BroilVection™ qui offre des produits de haute qualité tout en économisant jusqu'à 40% des coûts énergétiques. Le JF62 offre aux clients le goût inimitable du barbecue tant apprécié et ce jusqu'aux marques de surface.

La technologie BroilVection™ de Nieco combine la chaleur radiante, réfléchissante et convective pour produire des résultats constants et réduire les coûts d'exploitation. Broiler pour la cuisson des steaks surgelés ou frais.

le PLUS

Le Goût inimitable de la cuisson
au barbecue.

Modèle JF62

Caractéristiques

- Broiler pour la cuisson des steaks surgelés ou frais.
- Plus de jus et donc PLUS de goût.
- Goût inimitable de la cuisson au barbecue.
- Une cuisson régulière, la qualité maîtrisée.
- Cuits, les steaks tombent dans des bacs (conservation en tiroir chauffant recommandé,
- Chargeur de steaks surgelés ou frais, au choix.
- Possibilité de cuire du poulet ou des steaks frais.
- Meilleure flexibilité de production.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Economie d'énergie.



Modèle JF62



Préciser à la commande :

- Si électrique ou gaz.
- Si utilisation destinée à la cuisson de steaks frais ou sugelés.

Modèle JF63

Le Broiler Nieco JF63 offre les mêmes caractéristiques que le modèle JF62, avec plus de puissance et une variété d'éléments de menu.



Modèle JF63



Options JF62 & JF63

Catalyseur

Support Table

Existe en gaz



Catalyseur = pas de dégagement de fumée
Pour JF62 et JF63



Support de table en option

Référence	Production	Puissance steaks/heure	Dimensions Ht x P x larg (mm)	Poids (Kg)	PU HT €
Broiler JF62, 1 tapis	200	⚡TRI 7,25kW ⚡20 000 BTU	765 x 991 x 679	132	25 348,00
Broiler JF62, 2 tapis	200	⚡TRI 7,25kW ⚡20 000 BTU	765 x 991 x 679	132	27 944,00
Broiler JF63, 1 tapis	300	⚡TRI 7,25kW ⚡45 000 BTU	689 x 998 x 882	158	28 692,00
Broiler JF63, 2 tapis	300	⚡TRI 7,25kW ⚡45 000 BTU	689 x 998 x 882	158	31 278,00
Catalyseur					1 766,00
Support table					1 676,00

PETIT MATÉRIEL
ELECTRIQUE
PETIT MAT
ELECTRI
PETIT
ELE
PE

PETIT MATÉRIEL ELECTRIQUE



FOUR COMBINÉ AIR PULSÉ + MICRO-ONDES

Ce four remplace le micro-ondes ou le toaster traditionnel. Posé sur le comptoir ou dans la cuisine, il est idéal pour les brasseries (tartes, pizzas, quiches, croque-monsieur,...).



Caractéristiques

Puissance absorbée : 3200 W.
Puissance restituée : 1400 W.
Puissance convection : 2700 W
Nombre de magnetron : 2
Contenance : 34 litres.
Finition extérieure : Epoxy
Finition intérieure : inox
Dimensions intérieures (mm) : L330 x P381 x H266.

JET514 - sans catalyseur
JET514V - Avec catalyseur.

JET 514

Mod.	Alimentation	Dim. extérieures (mm)	Poids (kg)	PU HT €
JET514	230 V / 16 A	L502 x P660 x H460	46,00	7 294,81
JET514V	TRI 380 V / 3/N/T	L502 x P660 x H460	46,00	8 388,98

FOUR COMBINÉ AIR PULSÉ + MICRO-ONDES + INFRAROUGE

Les fours MXP répondent aux exigences des chefs d'aujourd'hui !

Ergonomiques et faciles à nettoyer, ils sont jusqu'à 15 fois plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles, tout en préservant la qualité des recettes.



Caractéristiques

Puissance absorbée : 5800 W.
Puissance restituée :
• Micro-ondes : 2200 W (chauffe rapide et réduction du temps de cuisson),
• Air pulsé : 3200 W (amélioration du grillage et du brunissement),
• Infrarouge : 5000 W (renforcement du grillage et du brunissement).

"Ventless" : filtre catalytique éliminant la fumée et les odeurs.

Jusqu'à 360 programmes de cuisson.

EZCard : mise à jour facile des programmes.

Plats inox acceptés.

MXP5223

Alimentation	Dim. (mm)	Poids (kg)	PU HT€
TRI 380 V / 3/N/T	L635 x P645 x H514	56,00	17 708,71

FOURS MICRO-ONDES

Peu importe ce que vous cuisinez, vous pouvez compter sur nos années d'expérience pour vous fournir des **fours micro-ondes** de qualité et adaptés à vos besoins **professionnels**.

De 1000 W à 2400 W, une gamme complète où vous trouverez le **four micro-ondes** qui vous convient.

UTILISATION modérée



Référence	RMS510DS	RMS510TS	RMS510TS SELF
Puissance restituée	1000 W	1000 W	1000 W
Puissance absorbée	1150 W	1150 W	1150 W
Puissance convection	-	-	-
Nombre de magnetron	1	1	1
Contenance	25 L	25 L	25 L
Finition intérieure	Inox	Inox	Inox
Finition extérieure	Inox	Inox	Inox
Finition de la porte	Inox	Inox	Inox
Dimensions extérieures	L508 x P419 x H311 mm	L508 x P419 x H311 mm	L508 x P419 x H311 mm
Dimensions intérieures	L330 x P330 x H197 mm	L330 x P330 x H197 mm	L330 x P330 x H197 mm
Poids	17,70 Kg	17,70 Kg	17,70 Kg
Alimentation (V / A)	230 V / 9,60 A	230 V / 9,60 A	230 V / 9,60 A
Système de contrôle	Bouton	Touches	1 touche
Temps de cuisson maxi	60'	60'	45"
Niveau de puissance	1	5	1
Nombre de programmes	1	10 à 99	1
Prix (PU HT €)	595,81	889,14	981,51

UTILISATION **moyenne**



Référence	RCS511DSE	RCS511TS	RCS511TS SELF
Puissance restituée	1100 W	1100 W	1100 W
Puissance absorbée	1550 W	1550 W	1550 W
Puissance convection	-	-	-
Nombre de magnetron	1	1	1
Contenance	34 L	34 L	34 L
Finition intérieure	Inox	Inox	Inox
Finition extérieure	Inox	Inox	Inox
Finition de la porte	Inox	Inox	Inox
Dimensions extérieures	L559 x P483 x H349 mm	L559 x P483 xH349 mm	L559 x P483 xH349 mm
Dimensions intérieures	L368 x P381 x H216 mm	L368 x P381 x H216 mm	L368 x P381 x H216 mm
Poids	21,80 Kg	21,80 Kg	21,8 Kg
Alimentation (V /A)	230 V / 13,00 A	230 V / 13,00 A	230 V / 13,00 A
Système de contrôle	Boutons	Touches	1 touche
Temps de cuisson maxi	10'	60'	45"
Niveau de puissance	5	5	1
Nombre de programmes	1	100	1
Prix (PU HT €)	872,90	1 186,54	1 254,54

Durables, puissants et faciles à utiliser, nos fours micro-ondes fonctionnent même dans les environnements les plus exigeants.

Tous nos fours micro-ondes sont équipés en série, de touches lisibles en braille.

UTILISATION **intense**



Référence	RF5518TS	DEC14E2
Puissance restituée	1800 W	1400 W
Puissance absorbée	3000 W	2300 W
Puissance convection	-	-
Nombre de magnetron	2	2
Contenance	34 L	17 L
Finition intérieure	Inox	Inox
Finition extérieure	Inox	Inox
Finition de la porte	Inox	Inox
Dimensions extérieures	L552 x P514 x H362 mm	L425 x P559 x H343 mm
Dimensions intérieures	L362 x P416 x H226 mm	L330 x P305 x H171 mm
Poids	29,00 Kg	33,00 Kg
Alimentation (V / A)	230 V / 12,00 A	230 V / 10,00 A
Système de contrôle	Touches	Touches
Temps de cuisson maxi	60'	60'
Niveau de puissance	5	11
Nombre de programmes	100	100
Prix (PU HT €)	1 940,68	2 314,20



Référence	DEC18E2	DEC21E2	MOC5241
Puissance restituée	1800 W	2100 W	2400 W
Puissance absorbée	2900 W	3100 W	3100 W
Puissance convection	-	-	-
Nombre de magnetron	2	2	2
Contenance	17 L	17 L	9 L
Finition intérieure	Inox	Inox	Inox
Finition extérieure	Inox	Inox	Inox
Finition de la porte	Inox	Inox	Inox
Dimensions extérieures	L425 x P559 x H343 mm	L425 x P559 x H343 mm	L346 x P473 x H451 mm
Dimensions intérieures	L330 x P305 x H171 mm	L330 x P305 x H171 mm	L298 x P222 x H136 mm
Poids	33,00 Kg	33,00 Kg	33,00 Kg
Alimentation (V / A)	230 V / 12,60 A	230 V / 13,50 A	230 V / 16,00 A
Système de contrôle	Touches	Touches	Touches
Temps de cuisson maxi	60'	60'	10'
Niveau de puissance	11	11	11
Nombre de programmes	100	100	100
Prix (PU HT€)	2 382,21	2 905,95	5 554,08

FOURS GN 1/1 - 2 Niveaux

- Etagère céramique amovible
- 4 étapes de cuisson possibles



Référence	MS0 5353
Puissance restituée	3500 W
Puissance absorbée	5700 W
Puissance convection	-
Nombre de magnetron	4
Contenance	45 L
Finition intérieure	Inox
Finition extérieure	Inox
Finition de la porte	Inox
Dimensions extérieures	L650 x P597 x H472 mm
Dimensions intérieures	L535 x P330 x H251 mm
Poids	66 Kg
Alimentation (V / A)	400 V / 13 A
Système de contrôle	Digital + Bouton
Temps de cuisson maxi	60'
Niveau de puissance	10
Nombre de programmes	100

Prix (PU HT €)	6 891,85
----------------	----------

ACCESSOIRES - MENUMASTER



DR10 - PLAQUE DE CUISSON POUR GRILL

plaque antiadhésive double effet sert de surface de cuisson ou de bac récupérateur.

Ht x L x P (mm) : 61 x 439 x 337

Prix (PU HT) : 253.75 €



PA10 - PELLE POUR FOUR

Aide à enlever du four les produits et les ustensiles de cuisson.

Ht x L x P (mm) : 70 x 331 x 515

Prix (PU HT) : 156.00 €



RA14 - GRILLE EN ACIER INOXYDABLE.

Pour JET (*livrée d'origine pour le JET*)

Ht x L x P (mm) : 61 x 439 x 337

Prix (PU HT) : 83.23 €



OB10 - PANIERS ANTIADHÉSIFS

Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage, fond solide.

Ht x L x P (mm) : 343 x 343 x 25

Prix (PU HT) : 126.88 €



SB10 - PANIERS ANTIADHÉSIFS

Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage, fond en maille.

Ht x L x P (mm) : 152 x 305 x 25

Prix (PU HT) : 213.15 €



TB10 - PANIERS ANTIADHÉSIFS

Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage, fond en maille.

Ht x L x P (mm) : 254 x 305 x 25

Prix (PU HT) : 182.70 €



SQ10 - PANIERS ANTIADHÉSIFS

Plat en aluminium. Pour MXP.

Ht x L x P (mm) : 25 x 330 x 330

Prix (PU HT) : 111.65 €



TL10 - REVETEMENT ANTIADHÉSIF

Pour un nettoyage facile et pour protéger les composants du four. Pour MXP.

Prix (PU HT) : 182.70 €



TL12 - REVETEMENT ANTIADHÉSIF

Pour un nettoyage facile et pour protéger les composants du four. Pour JET.

Prix (PU HT) : 187.77 €

Des BLENDERS pour tous les goûts et toutes les utilisations...



boissons glacées

1/14
PAR JOUR



908

HBB908-CE

Container : 1,3 l

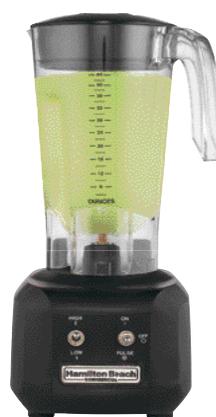
Puissance : 400 W

Dim. (mm) :

Ø 153 - H365

Prix (PU HT €) : 289,28

15/24
PAR JOUR



RIO

HBB250-CE

Container : 1,3 l

Puissance : 450 W

Dim. (mm) :

L165 x P204 x H407

Wave-Action System

Prix (PU HT €) : 399,91

Avec bol inox :

Prix (PU HT €) : 452,69

25/49
PAR JOUR



TANGO

HBH450-CE

Container : 1,5 l

Puissance : 600 W

Dim. (mm) :

L165 x P229 x H432

Minuterie ajustable
de 5 à 40 secondes

Wave-Action System

Prix (PU HT €) : 730,00

Minuterie avec arrêt automatique - La minuterie s'arrête automatiquement si des problèmes de mélange se présentent et permet ainsi à l'utilisateur d'intervenir.

Pré-programmation - Cycles de préparations de mélanges pré-programmés dans le blender afin de maximiser les résultats et de minimiser les erreurs.

Carte mémoire - Permet de garder en mémoire des profils de préparation de mélanges.

Détection de positionnement - Détection automatique du position du bol sur la base moteur afin de prévenir l'usure d'une mauvaise utilisation.

Wave-Action System - Conception du bol et des lames unique pour des mélanges homogènes et des granités parfaits.

Sécurité - Le blender ne peut fonctionner lorsque le couvercle est enlevé.

Dosage - Tous les couvercles des blenders sont équipés de bouchon doseur.

Bols (container) en polycarbonate ou en inox (RIO HBB250S-CE).

Couteaux 4 lames en acier inoxydable.

Drain Sensor - Système avertissant l'utilisateur en cas de fuite.

Boîtier silencieux - Boîtier spécialement conçu pour réduire au minimum le bruit de fonctionnement du blender.

Auto Blend - Détermination automatique par simple touche de la puissance et de la vitesse nécessaires à la préparation d'un mélange.

Contrôle de cavitation - Détection automatiquement de la formation de cavités d'air et alerte de l'utilisateur afin qu'il puisse rajouter du liquide.



smoothies +
boissons glacées

50/74
PAR JOUR



FURY

HBH550-CE

Container : 2 l

Puissance : 1000 W

Dim. (mm) :
L178 x P203 x H457

Minuterie ajustable

Mode impulsion

Wave-Action System

Prix (PU HT €) : 1 065,75

smoothies + boissons glacées + cafés
ice cream & salades de fruits : quantité illimitée

50/74
PAR JOUR



TEMPEST

HBH650-CE

Container : 2 l

Puissance : 1150 W

Dim. (mm) :
L178 x P203 x H457

Minuterie ajustable

3 programmes

Mode impulsion

Wave-Action System

Prix (PU HT €) : 1 387,51

75/99
PAR JOUR



ECLIPSE

HBH755-FRA

Container : 2 l

Puissance : 1000 W

Dim. (mm) :
L216 x P285 x H470

Minuterie ajustable

100 programmes

Mode impulsion

Carte mémoire

Wave-Action System

Casquette d'insonorisation
Arrêt automatique
si ouverture

Prix (PU HT €) : 1 684,90

75/99
PAR JOUR



SUMMIT
Avec Auto Blend
A poser ou à encastrer

HBH850-CE

Container : 2 l

Puissance : 1150 W

Dim. (mm) :
L229 x P305 x H483

Minuterie ajustable

100 programmes

Mode impulsion

Auto Blend

Port USB de mise à jour des
programmes

Wave-Action System

Casquette d'insonorisation
Arrêt automatique
si ouverture

Le blender le plus insonorisé du
marché

Prix (PU HT €) : 2 027,97

DRINK MIXER

pour préparations
de milk-shakes,
smoothies, œufs,
boissons à base
de crème glacée...



HMD200-CE

Drink mixer 1 tête

Dim. (mm) :
L200 x P190 x H510

Poids : 4,90 kg

Prix (PU HT €) : 752,12



HMD400-CE

Drink mixer 3 têtes

Dim. (mm) :
L420 x P200 x H510

Poids : 13,00 kg

Prix (PU HT €) : 2 087,86

Caractéristiques

- Drink mixer avec structure et agitateur en inox.
- Moteur 300 W à 3 vitesses de 8000 à 18 500 tours/min (3 x 300 W indépendants pour le HMD400).
- Bras stabilisateur
- Guide support de bol démontable
- Activation automatique du moteur
- Pieds ventouses antidérapants.
- Livré avec une coupe inox réf. : 110E pour le HMD200 et 3 coupes inox pour le HMD400

FOOD BLENDERS

pour préparations
culinaires :
salsas, sauces, veloutés
et autres émulsions.



Caractéristiques

- Variateur de vitesse pour moulin, hacher, mixer et émulsionner.
- Adaptation manuelle de la vitesse.
- Témoin de surchauffe.
- Bol copolyester et inox : 1,9 L. 230V / 3,5A / 850W
- Lames tout inox.
- Engrenage métal.



HBF600-CE - Le Tournant

Dim. (mm) :
L178 x P203 x H457

Poids : 5,20 kg

Prix (PU HT €) : 1 392,58



HBF600S-CE

avec bol inox

Prix (PU HT €) : 1 689,98



6126-HBB908-FRA

Bol Tritan

Contenance : 1,3 l

Prix (PU HT €) :
91,35



6126-400 CE

Bol inox

Contenance : 1,9 l
pour HBF500S-CE

Prix (PU HT €) :
421,23



6126-250-FRA

Bol ABS

Contenance : 1,3 l

Prix (PU HT €) :
159,36



6126-250S-CE

Bol inox

Contenance : 0,9 l

Prix (PU HT €) :
213,15



6126-450-FRA

Bol ABS

Contenance : 1,5 l

Prix (PU HT €) :
171,54



6126-755-FRA

Bol Tritan

Contenance : 2 l
pour HBH550, HBH650,
HBH755 et HBH850

Prix (PU HT €) :
223,30



110E

Coupe inox

Pour HMD200 et
HMD400

Contenance : 0,8 l

Prix (PU HT €) :
41,62



6126-HBF600-CE

Bol copolyester

Contenance : 1,9 l

Prix (PU HT €) :
239,54



6126-HBF600S-CE

Bol inox

Contenance : 1,9 l

Prix (PU HT €) :
384,69



990167240

Bouclier
d'insonorisation

Prix (PU HT €) :
904,37



98908

Kit de réparation

Couteau, joint
et embrayage
pour HBB908

Prix (PU HT €) :
48,72



98250

Kit de réparation

Couteau, joint
et embrayage pour
HBB250 et HBB250S

Prix (PU HT €) :
62,93



JP750

Adaptateur à bol 6126-755-FRA

Pour HBH550, HBH650 et
HBH850

Tarif sur demande

DISTRIBUTEURS ET NAPPEURS

Que recherchez-vous ?

Que vous deviez mettre du ketchup sur des hamburgers, napper de la glace à l'aide de fudge chaud ou garnir des desserts de nappage fouetté, nous pouvons vous aider à choisir le distributeur adapté aux produits que vous servez.



86670
DISTRIBUTEUR
DE PRODUITS SECS

Capacité : 1 litre

Dim. (mm) :
L120 x P153 x H320

Poids : 1,20 kg

Prix (PU HT€) : 258,83

86680
DISTRIBUTEUR
DE PRODUITS SECS

Capacité : 2 litres

Dim. (mm) :
L120 x P153 x H320

Poids : 1,40 kg

Prix (PU HT€) : 266,95



86921
RÉCHAUD BAIN-MARIE

Dim. (mm) : L550 x P0 x H705

Poids : 4,60 kg

Puissance : 500 W

Prix (PU HT €) : 511,56

Caractéristiques

- Contrôle précis du dosage.
- Distributeur conçu pour des produits secs ne dépassant pas un diamètre de 1,3 cm.
- Idéal pour toute application en nappage et autres desserts.
- Réglage des doses de 7 ml à 60 ml par palier de 4 ml.
- Ajustement conçu pour ne pas être changé accidentellement sans démontage.
- Réserve de finition transparente pour une meilleure visualisation du produit et permettant une vérification aisée de la quantité de produit restant.
- Distributeur disponible en 2 capacités de 1 et 2 litres pouvant combiné par module simple, double ou triple : possibilité de servir plusieurs types de produits sur une même station de travail.
- Chaque modèle est fourni avec son support de fixation mural L 11,50 x h 8,75 cm (le support mural des modèles double et triple est respectivement d'un seul tenant).

Caractéristiques

- En acier inoxydable.
- Maintien en température des sauces et coulis.
- Trois bouteilles de compression de haute densité de 57cl incluses.
- Le support Drop-In s'enlève facilement pour le nettoyage.
- Thermostat réglable.
- 500 watts, 230 volts, 60 Hz, cordon d'alimentation européen.
- Les lignes de remplissage d'eau éliminent les accidents de débordement.



81003 (Ancien 82110)
NAPPEUR ROND
À BAIN-MARIE
SANS BEC CHAUFFANT

Dim. (mm) : Ø 200 - H390

Poids : 4,00 kg

Puissance : 500 W

Prix (PU HT €) : 675,99

94009
CONTENEUR INOX (EN OPTION)

Dim. (mm) : Ø 150 - H170

Poids : 0,90 kg

Prix (PU HT €) : 85,26

Caractéristiques

- Corps et pompes en acier inoxydable.
- Sauce chaude distribuée directement d'une boîte N°10 (contenance 2,8 l) ou du conteneur inox Réf. 94009 (en option).
- Thermostat réglable de + 35 ° à + 95 ° (pour les distributeurs doubles, thermostat individuel par cuve).
- Dose maximale distribuée par chaque action de pompe : 30 ml.
- Colliers régulateurs compris pour des doses de 22 ml, 15 ml et 7 ml.

Caractéristiques

- Sauce chaude distribuée directement du récipient de 2,8 l en acier inoxydable.
- Thermostat pré-calibré assurant un contrôle précis de la chaleur.
- Pompe en acier inoxydable avec billes de soupape capturées éliminant les pertes.
- Portion maximale de 30 mL, réglable par incréments de 7 mL
- Le chauffe-bec assure la sécurité lors de la distribution d'aliments potentiellement dangereux.
- 2 façades magnétiques de merchandising : chocolat, et caramel fondants.
- 230v avec cordon d'alimentation.



80840
DISTRIBUTEUR À BAIN-MARIE
CARRÉ AVEC BEC CHAUFFANT
ET SES 2 FAÇADES MAGNÉTIQUES

Dim. (mm) : L220 x P250 x H390

Poids : 6,40 kg

Prix (PU HT €) : 999,68



PIZZAS DELIVERY



Personne n'aime recevoir une pizza toute froide et élastique...

Alors, qu'attendez vous pour opter pour la solution idéale de maintien en température de vos livraisons de pizzas ?!

Caractéristiques :

- Simple d'utilisation et lampe rouge/verte automatique.
- Chauffe le sac en 90 secondes
- 1 inducteur permet de chauffer environ 10 sacs.
- Garde la pizza chaude et croustillante 45 minutes. .
- 240 Volts Attention ne mélangez pas les formats 16 et 18 pouces.

STDVW001



PTDS200



PTDS200 + STVW001

Plaques à induction de maintien en température

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
PTDS200	Plaque à induction 16"	549 x 512 x 217	2 548,67
XLPTDS200	Plaque à induction 18"	552 x 539 x 217	3 006,43

Sacs de transport (non garantis)

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
STDVW001	Sac 16" (lot de 10 sacs)	406	1 664,60
XLVW001	Sac 18" (lot de 10 sacs)	457	1 827,00

Prévoir une plaque à induction pour 10 sacs de transport.

PFPD001



Disques chauffants

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
PFPD001	Disque pour Plaque 16"	-	304,50
XLFPD001	Disque pour Plaque 18"	-	362,36

Option feuille polycarbonate, en cas de bris

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
PCT001	Plaque 16"	-	49,74
XLPC001	Plaque 18"	-	49,74



SYSTÈME INCOGNEETO™



Le système CookTek Incogneeto est un système invisible de chauffe par induction qui s'installe sous un plan de travail en pierre ou en marbre à l'aide de glissières et, grâce à la technologie du capteur Magneeto2, reconnaît les plats à induction et permet de les maintenir en température.



Caractéristiques :

- Système totalement invisible lorsqu'il ne sert pas,
 - Pas de découpe dans le plan de travail (permet de l'utiliser pour d'autres besoins),
 - Plage de température de 65°C à 85°C,
 - Diamètres des ustensiles compatibles induction : mini 178 mm ; maxi 305 mm,
 - Epaisseur du plan de travail : entre 20 et 30 mm,
- ⊘ Non compatible avec le Corian ou le Polymère.



UPCG01



MGRFID02



B652-U

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
B652-U	Inducteur Incogneeto 650W - à encastrer	508 x 508 x 228	4 525,89
MGRFID02	Capteur spécial Incogneeto TM	330 x 330 x 8	385,70
UPCG01	Plat spécial Incogneeto TM - 6.5 L	470 x 426 x 204	1 440,29



MC3500

Système de chauffe par induction

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
MC3500	Inducteur 3 500W - à poser	350 x 414 x 126	3 849,42

Woks à induction

Constitué d'un bol en verre, le Wok à induction haute puissance CookTek offre des performances exceptionnelles. Conçu et fabriqué pour survivre et prospérer dans les environnements d'exploitation commerciaux les plus difficiles au monde, le wok à haute puissance CookTek est doté d'un bouton unique et de nombreux autres avantages pour une cuisson plus précise, constante et de qualité.

Caractéristiques :

- Bouton de contrôle rotatif
- Contrôle digital intuitif
- Bol en verre
- La surface reste fraîche donc les déversements ne brûlent pas.
- Epaisseur du plan de travail : entre 20 et 30 mm.



MWD2500G



14WOKSS



MW2500G

Réf.	Description	Dimensions (mm)	PU H€
MW2500G	Wok à induction 2500W - à poser	391 x 493 x 187	5 919,09
MWD2500G	Wok à induction 2500W - à encastrer	410 x 525 x 152	5 943,25
14WOKSS	Poêle à frire inox - Spéciale Wok à induction	355 (diamètre)	346,29

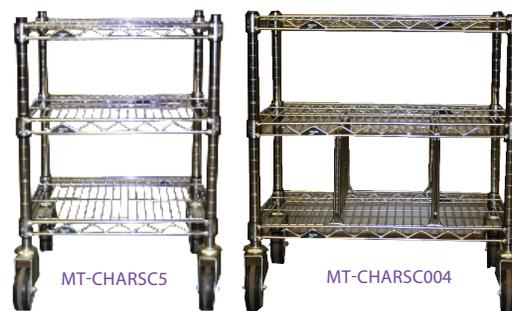
PETIT MATÉRIEL
PETIT MATÉRIEL
PETIT MATÉRIEL
PETIT MATÉRIEL
PETIT MATÉRIEL
PETIT MATÉRIEL
PETIT MATÉRIEL

PETIT MATÉRIEL



CHARIOTS

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-CHARSC5	Chariot 455 x 455 x 640 mm Fil chromé, 3 niveaux, sans division Sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm)	250,71
MT-CHARSC006	Chariot 610 x 455 x 640 mm Fil chromé, 3 niveaux, avec 2 divisions Sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm)	334,95
MT-CHARSC004	Chariot 760 x 455 x 640 mm Fil chromé, 3 niveaux, avec 2 divisions Sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm)	304,50



de stockage

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-CHAR-HM001	Chariot stockage - 6 piles 610 x 355 x 995 mm Fil chromé, sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm) 22 tiges de fermetures	593,78
MT-CHAR-HM003	Chariot stockage - 8 piles 710 x 355 x 995 mm Fil chromé, sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm) 22 tiges de fermeture	651,63



ETAGÈRES

sèche-plateaux

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-ETAGSP-001	Etagère sèche-plateaux 910 x 355 x 2030 mm Fil chromé 5 niveaux dont 2 sèche-plateaux Sur roues dont 2 avec frein (ø 125 mm)	644,53



simples

Référence	Descriptif	Référence	Descriptif
MT-ETAGFIL007	Etagère simple 760 x 455 x 1590 mm Fil chromé 3 niveaux, sur vérins Roues : en option (MT-R125P)	MT-ETAGFIL006	Etagère simple 910 x 455 x 1590 mm Fil chromé 3 niveaux, sur vérins Roues : en option (MT-R125P)
Prix (HT €)	274,05	Prix (HT €)	284,20



Nos chariots et étagères sont livrés non montés
Pour d'autres dimensions, nous consulter

TABLES SERVICE

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-TABDEIFK001	Table 910 x 455 x 995 mm Fil chromé, sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm) 4 niveaux dont 1 inox plein 2 entretoises, 1 panier, 1 crochet, 6 divisions	773,43
MT-TABDEIFK002	Table 1220 x 455 x 995 mm Fil chromé, sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm) 4 niveaux dont 1 inox plein 2 entretoises, 1 panier, 1 crochet, 6 divisions	842,45
MT-TABDEIFK003	Table 1525 x 455 x 995 mm Fil chromé, sur roues dont 2 avec frein (ø 100 mm) 4 niveaux dont 1 inox plein 2 entretoises, 1 panier, 1 crochet, 8 divisions	888,13

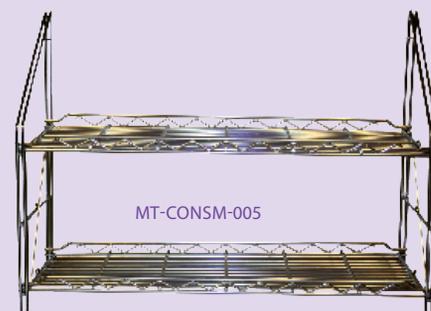


MT-TABDEIFK002

CONSOLES MURALES

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-CONSM-004	Console 1 niveau - 610 x 305 mm - Fil chromé	65,98
MT-CONSM-002	Console 1 niveau - 910 x 305 mm - Fil chromé	73,08
MT-CONSM-005	Console 2 niveaux - 610 x 305 mm - Fil chromé	126,88
MT-CONSM-001	Console 2 niveaux - 760 x 305 mm - Fil chromé	130,94
MT-CONSM-006	Console 2 niveaux - 910 x 305 mm - Fil chromé	133,98

Livrées sans visserie



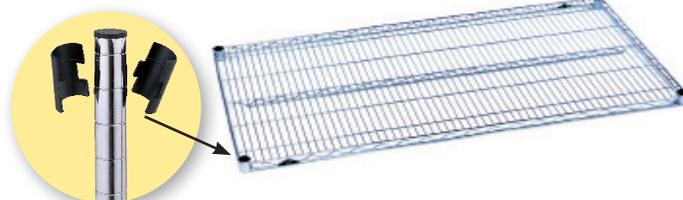
MT-CONSM-005



TABLETTES FIL CHROMÉ SUPER ERECTA®

- Réglables en hauteur (intervalles de 25 mm)
- Tablettes ajourées pour une meilleure circulation de l'air
- Adaptées aux charges lourdes, jusqu'à 363 kg par tablette selon configuration

Sur devis nous consulter

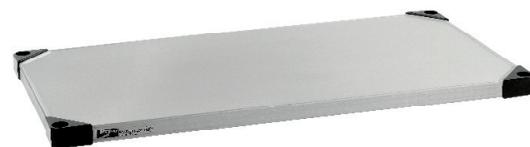


Longueur (mm)	455	530	610	760	910	1066	1220	1525		
Profondeur (mm)	355		455		MT-1424NC MT-1824NC	MT-1430NC MT-1830NC	MT-1436NC MT-1836NC	MT-1842NC	MT-1848NC	MT-1860NC

Références stockées - Chaque tablette est livrée avec un sachet de 4 bagues d'accroche

TABLETTES PLEINES INOX

- Inox 304
- Coins en revêtement epoxy noir

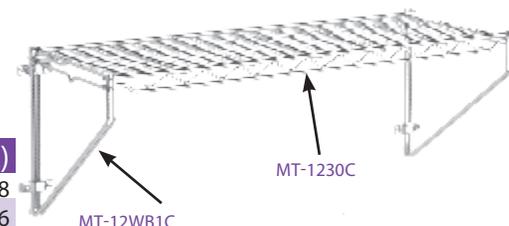


Longueur (mm)	610	760	910	1066	1220	1525		
Profondeur (mm)	455		455		MT-1836FS	MT-1842FS	MT-1848FS	MT-1860FS

Références stockées - Chaque tablette est livrée avec un sachet de 4 bagues d'accroche

CLAYETTES/EQUERRES

• Accessoires pour consoles murales



Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-1230C	Clayette 760 x 305 mm - Chromée	52,78
MT-1236C	Clayette 910 x 305 mm - Chromée	57,86
MT-12WB1C	Jeu de 2 équerres - P 305 mm - 1 niveau - Chromées	57,86
MT-12WB3C	Jeu de 2 équerres - P 305 mm - 1 à 3 niveaux - Chromées	54,81

POTEAUX

Merci de préciser si vous souhaitez des vérins ou des roues

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
MT-33UP	Poteau chromé haut 875 mm	20,30
MT-54UP	Poteau chromé haut 1385 mm	24,36
MT-63UP	Poteau chromé haut 1590 mm	25,38
MT-74UP	Poteau chromé haut 1890 mm	27,41
MT-86UP	Poteau chromé haut 2200 mm	34,51

Pour les poteaux des chariots sous-comptoir, nous consulter



ROUES/VÉRIN

Référence	Descriptif	Prix (HT €)
00955353	Roulette ø 100 mm SANS frein	16,24
00955354	Roulette ø 100 mm AVEC frein	20,30
MT-R100	Jeu de roulettes ø 100 mm (2 avec frein, 2 sans frein)	70,04
00954496	Roulette polyamide ø 125 mm SANS frein	31,47
00954497	Roulette polyamide ø 125 mm AVEC frein	45,68
MT-R125P	Jeu de roulettes ø 125 mm (2 avec frein, 2 sans frein)	140,07
MT-VERIN	Vérin inox avec ajustage à vis	07,11



BACS DE RANGEMENT

- Semi-ouverts à l'avant, empilables
- Polypropylène, Blanc
- Moulés par injection

Référence	Descriptif	Capacité (l)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix (HT €)
TC2	Taille 1 - Sel, moutarde	1,27	100 x 165 x 75	2,03
TC3	Taille 2 - Sauce Ketchup/Mayonnaise	4,60	150 x 240 x 135	6,09
TC4	Taille 3 - Sauce Nuggets	9,10	200 x 355 x 135	9,14
TC7	Taille 4 - Ronaldises dans armoires froides	31,40	315 x 530 x 200	30,45



BACS GASTRONORMES

GASTRONORM PANS

- Inox 18-10 - STAINLESS STEEL
- Polycarbonate sans Bisphenol
- Polycarbonate Haute température
- Polypropylène transparent



NOUS CONSULTER POUR DEVIS
TOUTES TAILLES DISPONIBLES



MALETTES DE CALIBRAGE



Normes N.I.S.T. (National Institute for standard Technology. Affichage : degrés entiers).

NOTE : l'étalonnage des thermomètres est obligatoire auprès des services vétérinaires. Il doit être fait 1 fois par an par un service agréé. Catequip dispose dès à présent de cet agrément et d'un laboratoire dédié à cette mise aux normes. Nous fournissons donc les certificats d'étalonnage : veuillez nous consulter pour ce service et ses tarifs.

MALETTE STANDARD

Idéal pour toutes les prises de température en cuisine



Composition :

- 1 Thermomètre digital
mesure de température de -40 à +260°C
Piles 3 x 1,5 V, type AAA (4500H) Réf : 32311-k
- 1 Sonde pour friteuse Réf : 50208-k
- 1 Sonde à coeur à bout fin. L : 153 cm Réf : 50336-k
- 1 Sonde d'ambiance (à air) avec clip d'attache Réf : 50306-k

MALETTE COMPLETE

Mémoire interne, étanche
& résolution pour dixième de degré



Composition :

- 1 Thermomètre digital
mesure de température de -73 à +537°C Réf : 32311-K
- 1 Sonde pour friteuse Réf : 50208-k
- 1 Sonde à coeur à bout fin. L : 153 cm Réf : 50336-k
- 1 Sonde d'ambiance (à air) avec clip d'attache Réf : 50306-k
- 1 Sonde masse de surface Réf : 50014-k
- 1 Sonde UHC Réf : 50004-k

Les appareils de calibration sont aussi disponibles à la vente séparément.
Se reporter à la grille ci-dessous pour les tarifs.

Référence	Descriptif	PU HT €
NSP-32311-1	Malette de calibration contenant 1x : 32311-K, 50208-K, 50336-K & 50306-K	582,61
NSP-32311-2	Malette de calibration contenant 1x : 32311-K, 50208-K, 50336-K, 50306-K, 50014-K & 50004-K	931,17
32311-k	Thermomètre à affichage digital avec housse de protection	196,91
50208-k	Sonde pour huile de friteuse	168,49
50336-k	Sonde à coeur à bout fin. L : 153 cm	127,89
50306-k	Sonde d'ambiance (à air) avec clip d'attache	110,64
50014-k	Sonde masse de surface	182,70
50004-k	Sonde UHC	182,70

THERMOMÈTRES



THERMOMÈTRE STYLO

Mesure de température de -40 à +150°C. Pile : LR44, 357 ou A-76 (pile bouton).

Référence	Descriptif	PU HT€
12710	Thermomètre stylo sonde à cœur	29,44

Vendu par sachet de 10



THERMOMÈTRE INFRAROUGE 2 EN 1

Mesure de température : à infrarouge de -33 à +220°C et à thermocouple escamotable de -55 à +330°C. Pile : CR2032.

Référence	Descriptif	PU HT€
480	Thermomètre infrarouge 2 en 1	135,00



TESTEUR D'HUILE TESTO

Testeur de qualité d'huile

Qualité et économie : ne renouvelez votre huile, ni trop tôt, ni trop tard !
Capteur blindé anti-grattage pour une meilleure hygiène et un entretien facile.
Affichage rapide et précis sur un grand écran LCD. Alarmes acoustique et optique.
Mesure de température de +40 à +200°C. Menus verrouillables.
Livré avec sa malette de rangement comprenant :
huile de référence, pile et protocole d'étalonnage.

Référence	Descriptif	PU HT€
TESTO 270	Thermomètre testeur de qualité	826,21



GANTS



Gants en Kevlar®

Anti-feu et efficace jusqu'à 500 °C.

Design "trois doigts" assurant une très bonne dextérité.

Référence	Descriptif	Longueur (mm)	Résistance(°C)	PU HT€
07151	La paire	380	500	135,00

nouveau

Gants Steam Glove

Protègent des hautes températures d'eau bouillante, de vapeur et des huiles bouillantes.

Prise aisée grâce aux rainures même si humide ou huileux.



Référence	Descriptif	Longueur (mm)	Résistance(°C)	PU HT€
92142	Small	355	110	43,65
92143	Medium	355	110	43,65
92144	Large	355	110	43,65
92145	XLarge	355	110	43,65

nouveau

Gants Quicklean

En coton, durable et pratique.

Pas besoin de le laver en machine, reste propre lors de l'utilisation.



Référence	Descriptif	Longueur (mm)	Résistance(°C)	PU HT€
56182	Gant	457	232	50,75

PROTECTIONS

Gant, manique et tablier Vaporguardtm

Protègent des brûlures de contact avec l'eau bouillante, la vapeur, la graisse ou l'huile bouillante. Ne résistent pas aux flammes.



Référence	Descriptif	Longueur (mm)	Résistance(°C)	PU HT€
56150	Gant	380	215	43,00
58000T	Manique	190 x 190	215	29,00
50360	Tablier	920	215	77,14

Gants en Nomex®

Protègent des brûlures de contact avec l'eau bouillante, la vapeur, la graisse ou l'huile bouillante. Ne résistent pas aux flammes.



Référence	Descriptif	Longueur (mm)	Résistance(°C)	PU HT€
06120	Gant	300	340	51,77
06180	Gant	460	340	65,00





19, rue de la Paix - 10320 Bouilly - France
Tél. 33 (0)3 25 40 29 10 - Fax 33 (0)3 25 40 26 69
infos@catequip.com - www.catequip.com

Société Anonyme Simplifiée au capital de 366 000 € - Code APE 4669C - RCS Troyes B 380 863 571

CATEQUIP se réserve le droit de modifier ses produits et ses prix, sans préavis.
Les photos ne sont pas contractuelles. Elles sont, ainsi que les informations présentes dans ce catalogue, la propriété exclusive de CATEQUIP.