

www.catequip.com

Catequip

CATALOGUE

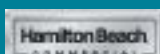
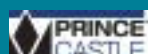
2022



WWW.CATEQUIP.COM



EQUIPEMENTS ET FOURNITURES
pour la restauration rapide
NOUVELLE ÉDITION 2022



LA RÉFÉRENCE MARMON FOODSERVICE TECHNOLOGIES



CATEQUIP est une filiale du groupe américain Marmon Foodservice Technologies.

Les équipes Marmon sont présentes dans le monde entier. Spécialisées dans la production de matériels pour la restauration, elles conçoivent, réalisent et servent des équipements spécifiques qui proposent des solutions innovantes et performantes.

NOTRE MISSION

“ Au service des professionnels de la restauration rapide ! ”

CATEQUIP conseille et équipe les chaînes de restauration rapide en équipements & accessoires de cuisine professionnelle.

NOS ENGAGEMENTS



SÉCURITÉ

Habilitations en vigueur qui lui permettent de veiller à la Sécurité des installations et du personnel concerné.



QUALITÉ

Equipe expérimentée, avec de vraies compétences et des formations régulières.



SERVICE

Réalisation et accompagnement de vos projets dans le respect des délais.

NOS MARQUES PARTENAIRES



NOS RÉFÉRENCES CLIENTS



NOS OFFRES GLOBALES



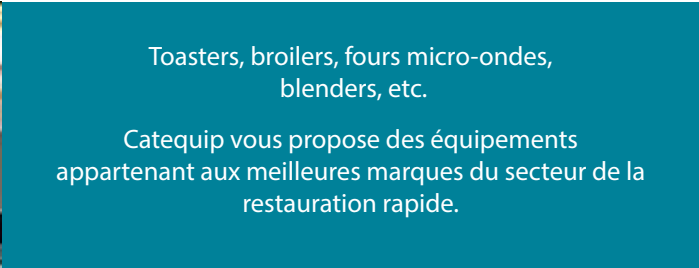
Vente d'équipements

Un SAV composé d'un réseau national de techniciens internes qualifiés qui vous propose une offre globale de prestations.



Pièces détachées

Catequip dispose d'un agrément pour calibrer vos appareils de mesure, et vous délivrer vos attestations de calibration.

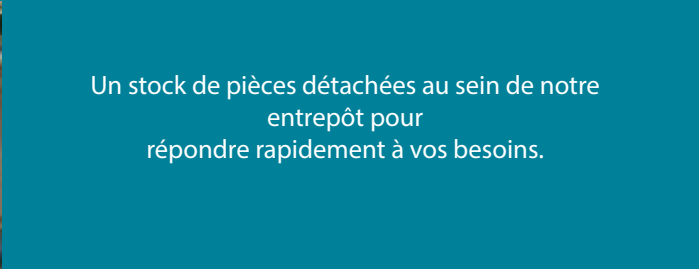


Toasters, broilers, fours micro-ondes, blenders, etc.

Catequip vous propose des équipements appartenant aux meilleures marques du secteur de la restauration rapide.



Service après-vente



Un stock de pièces détachées au sein de notre entrepôt pour répondre rapidement à vos besoins.

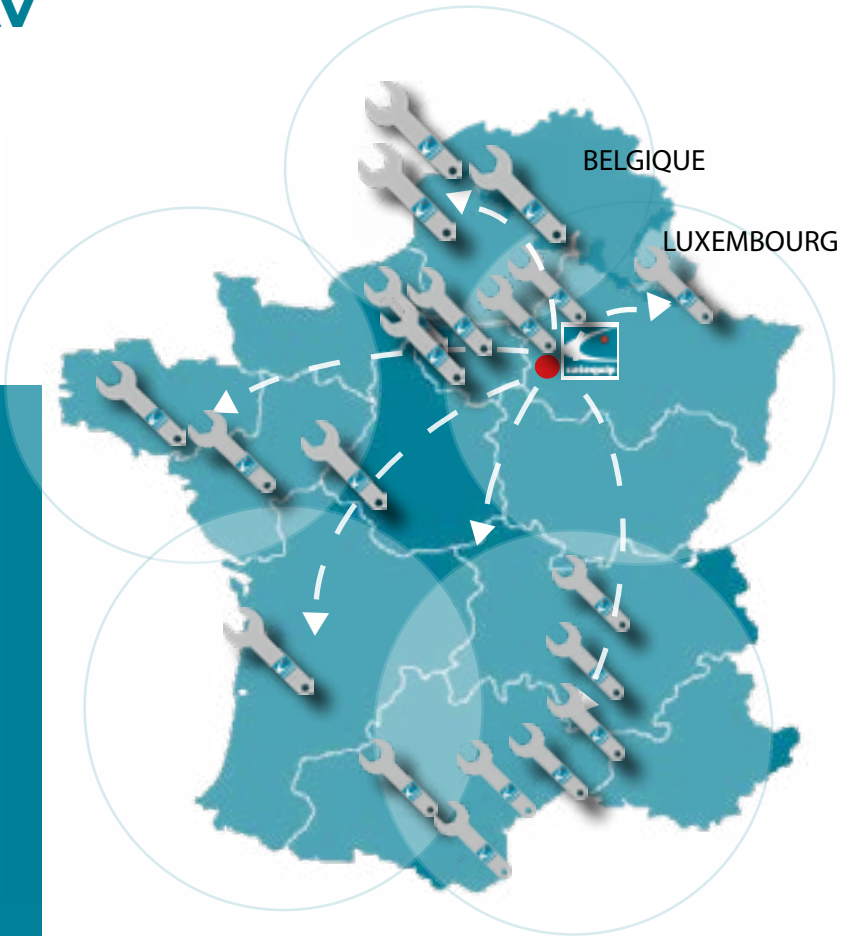


Calibration

CARTE DE FRANCE SAV

Chaque client selon sa zone géographique bénéficie d'un technicien privilégié prêt à intervenir dans les plus brefs délais.

- Technicien CATEQUIP
- Siège CATEQUIP



NOS RÉFÉRENCES SAV



SOMMAIRE

PRINCE CASTLE DÉCOUPE FRUITS & LÉGUMES

Coupe -tomates	7
Saber-King	8
Découpe en cubes	9
Mini Saber-King	9
Coupe -citrons	10
Découpe en quartiers	10
DÉCOUPE BAGELS	11
Coupe -salade	11
Découpe en quartiers	12
ACCESSOIRES POUR GRILL	12
Racloirs	13
Brosses	13
DISTRIBUTEURS DE SAUCE	14
pour sauce épaisse	14
Ketchup & Moutarde	14
Accessoires	15
ACCESSOIRES POSTE FRITES	16
Panier à frites	16
Pelle à frites	17
MINUTEURS / TIMERS	18
à affichage multiple	18
à affichage unique	18
TOASTERS	19
Série CTD	19
Série CTS	20
Accessoires	20
Série 297	21
Série 247 & 248	22
Série 212	22
Série TX-230	23
Accessoires	23
CUISEUR VAPEUR	24
GRILL	25
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	26
ORGANISATION	28
Support pour balais	28
Bacs remplissage des glaçons	28

ACCESSOIRES POUR GRILL

Racloirs	13
Brosses	13

DISTRIBUTEURS DE SAUCE

pour sauce épaisse	14
Ketchup & Moutarde	14

ACCESSOIRES POSTE FRITES

Panier à frites	16
Pelle à frites	17

MINUTEURS / TIMERS

à affichage multiple	18
à affichage unique	18

TOASTERS

Série CTD	19
Série CTS	20

ACCESSOIRES

Série 297	21
Série 247 & 248	22
Série 212	22
Série TX-230	23

ACCESSOIRES

Accessoires	23
-------------	----

CUISEUR VAPEUR

GRILL

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

ORGANISATION

Support pour balais	28
Bacs remplissage des glaçons	28

ORGANISATION

Support pour balais	28
Bacs remplissage des glaçons	28

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

ORGANISATION

HAMILTON BEACH

BLENDERS

DRINK MIXER

MIXER

DRINK MIXER

BOL & ACCESSOIRES

BOL & ACCESSOIRES

BOL & ACCESSOIRES

BOL & ACCESSOIRES

BOL & ACCESSOIRES

BOL & ACCESSOIRES

BOL & ACCESSOIRES

SERVER DISTRIBUTEURS

de produits secs	45
Réchaud bain-marie Intelliserv	46
Réchaud bain-marie rond	46
RÉCHAUD BAIN-MARIE	46
NAPPEUR	47
Nappeur carré	47
Nappeur rond	47

COOKTEK SYSTÈME INCOGNEETO

Wok à induction	49
-----------------	----

METRO

CHARIOTS

ÉTAGÈRES

TABLES SERVICE

CONSOLES MURALES

Clayettes /Equerres	53
Consoles murales	53
Tablettes fil chromé	54
Tablettes pleines inox	54
TABLETTES FIL CHROMÉ	54
Super Erecta [®]	54
POTEAUX, ROUES & VÉRINS	55
Poteaux	55
Roues & vérins	55
BACS DE RANGEMENT	56
APPAREILS DE MESURE	58
Malette standard	58
Malette complète	58
GANTS & TABLIERS	62
Gants en Kevlar [®]	62
Gants Steam Glove	62
Gants Quicklean	62
Gants, manique et tablier	63
Gants en Nomex [®]	63

TABLETTES FIL CHROMÉ

Super Erecta[®]

POTEAUX, ROUES & VÉRINS

Poteaux

Roues & vérins

BACS DE RANGEMENT

APPAREILS DE MESURE

Malette standard

Malette complète

GANTS & TABLIERS

Gants en Kevlar[®]

Gants Steam Glove

Gants Quicklean

Gants, manique et tablier

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

Gants en Nomex[®]

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

CONTACT

NOS MARQUES





- 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



N° MODÈLE : SERIE 943
DIMENSIONS : L21,6 x P46,5 x H23,7 cm
POIDS : 6,40 kg



**" Obtenez un tranchage
de précision à chaque
découpe ! "**



Référence	Description	Epaisseur (mm)	Lames	PU HT€
943-A	Coupe-tomate	4,8	12	799 €
943-AH	Coupe-tomate - Haut rendement	4,8	12	818 €
943-B	Coupe-tomate	6,4	9	779 €
943-BK	Coupe tomate - Haut rendement	6,4	11	850 €
943-C	Coupe-tomate	5,5	6	818 €
943-D	Coupe-tomate	5,5	10	818 €
943-DH	Coupe-tomate - Haut rendement	5,5	10	779 €
943-038A	Jeu de 12 lames (3/16"- 48mm) Mod.943-A	4,8	12	161 €
943-039A	Jeu de 9 lames (1/4"- 64mm) Mod.943-B	6,4	12	156 €
943-039AH	Jeu de 9 lames (1/4"- 64mm) Mod.943-B	6,4	11	161 €
943-040A	Jeu de 6 lames (3/8"- 95mm) Mod. 943-C	9,5	6	156 €
943-041A	Jeu de 10 lames (7/32"- 55mm) Mod.943-D	5,5	10	156 €
950-1	Equeuteur (boîte de 144 unités)			418 €



DÉCOUPE FRUITS & LÉGUMES

Saber-King



- Gagner du temps en coupant plusieurs pièces à la fois
- Permet d'économiser de l'espace en coupant aussi bien les tomates, les oignons, et la laitue
- Meilleure sécurité avec des coupes lames certifiées
- Nettoyage des blocs de lames facile
- Efficace et simple d'utilisation

DIMENSIONS : L41,7 x P41,1 x H58,4 cm
POIDS : 13,60 kg

Référence	Description	PU HT€
980-000-00	Saber King	1 361€
980-000-10A	Bloc lames et Peigne poussoir Tomate - 5 mm	988 €
980-000-10B	Lames Tomate - 5 mm	591 €
980-000-10C	Peigne poussoir Tomate - 5 mm	406 €
980-000-20A	Bloc lames et Peigne poussoir Oignons - 5 mm	775 €
980-000-20B	Bloc lames Oignons - 5 mm	463 €
980-000-20C	Peigne poussoir Oignons - 5 mm	322 €
980-000-32A	Bloc lames et Peigne poussoir Laitue 2,5 x 2,5 cm	650 €
980-000-32B	Lames Laitue 2,5 x 2,5 cm	478 €
980-000-32C	Peigne poussoir Laitue 2,5 x 2,5 cm	180 €
980-000-50A	Bloc lames et Peigne poussoir découpe en Dés - 6 mm	636 €
980-000-50B	Lames découpe en Dés - 6 mm	499 €
980-000-50C	Peigne poussoir découpe en Dés - 6 mm	144 €

DÉCOUPE FRUITS & LÉGUMES



Mini Saber-King

Référence	Description	PU HT€
981-000-00	Coupe légume mini	1 111 €
981-000-12A	Bloc lames & Peigne poussoir Tomates Mini - 6 mm	663 €
981-000-12B	Lame Tomates Mini - 6 mm	436 €
981-000-12C	Peigne poussoir mini - 6 mm	237 €
981-000-20A	Bloc lames & Peigne poussoir Oignons - 5 mm	707 €
981-000-20B	Lame Oignons - 5 mm	429 €
981-000-20C	Peigne poussoir Oignons - 5 mm	286 €
981-000-50A	Bloc lames et Peigne poussoir découpe dés - 6 mm	636 €
981-000-50B	Bloc lames découpe dés - 6 mm	499 €
981-000-50C	Peigne poussoir découpe dés- 6 mm	144 €
981-000-51A	Bloc lames et Peigne poussoir - 9 mm	552 €
981-000-51B	Bloc lames découpe dés - 9 mm	436 €
980-000-01	Casier de rangement pour lames	122 €
980-000-02	Set de nettoyage	180 €

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 découpes de 0.95 cm²

DIMENSIONS : L25,4 x P45 x H19,9 cm
POIDS : 3.60 kg

Référence	Description	PU HT€
910-A	Dice Witch™ 3/8"(.953 cm), coupe-légumes en dés	524 €
910-50	Set de lames pour 910-A	200 €



DÉCOUPE FRUITS & LÉGUMES

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 meilleure stabilité
- Rapide et facile à utiliser

DIMENSIONS : L25,4 x P45 x H19,9 cm
POIDS : 2,70 kg



Référence	Description	PU HT€
908-70	Set de lames pour Découpe en quartiers (6 quartiers) pour 908-A6	97 €
908-A6	Découpe en quartiers - 6 quartiers	321 €
908-A8	Découpe en quartiers - 8 quartiers	344 €
925-059S	Set de lames pour Coupe-Citrons & Coupe-Tomates	94 €

Coupe -citrons

- 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'elles sont usagées

DIMENSIONS : L20,3 x P17,8 x H20,4 cm
POIDS : 1,36 kg



Référence	Description	PU HT€
CW-1	Coupe-Citrons, 8 quartiers - plastique jaune	197 €
CW-6	Coupe-Citrons, 8 quartiers - plastique noir	197 €

DÉCOUPE FRUITS & LÉGUMES



Coupe -salade

- Produit une taille uniforme
- Réduit les coûts de main d'oeuvre
- Fonctionne avec une simple traction de la poignée
- Jusqu'à 50 tranchages en 5 minutes
- La lame supérieure peut être tournée pour faire des bandes de 1/2

DIMENSIONS : L69 x P45 x H43 cm
POIDS : 11,00 kg



Référence	Description	PU HT€
SKK2	Coupe salade	2 031 €
25506P	Découpe lames (dessus) - 2,54 cm	426 €
25507P	Découpe lames (dessous) - 2,54 cm	426 €



DÉCOUPE BAGELS



- Conception et construction de qualité
- Produit des tranches de Bagels parfaitement uniformes
- Lames en acier inoxydables sont facilement remplaçables
- Opération sans effort
- Economie de temps et d'argent
- La butée incorporée empêche la machine de glisser pendant l'utilisation
- Pratiquement pas de nettoyage: rincer et essuyer; complètement submersible
- Tranches de Bagels jusqu'à 12,7 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur

DIMENSIONS : L30,5 x P21 x H13,3 cm
POIDS : 3,31 kg



Référence	Description	PU HT€
970-A	Coupe-Bagel - Hauteur maximum de bagel : 5 cm	545 €
970-034	Set de lames pour Coupe-Bagel	124 €
970-097	Rack	77 €



ACCESSOIRES POUR GRILL

Grattoirs

- 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

MODELE : 161
DIMENSIONS : L35,7x P15,2 x H14,8 cm
POIDS : 5,76 kg



	Référence	Description	PU HT€
	161	Grattoir à Grill - 35,7 x 15,2 cm	109 €
	161-1HD	Lames pour 161 - Grattoir à Grill	18 €
	161-6DP	Lames pour 161 - Grattoir à Grill (par 6)	44 €
	173	Grattoir Mini Lame	72 €
	173-1	Lames pour 173 (par 6)	46 €
	613-A	Grattoir à Grill	210 €
	613-030-6A	Lames pour 613 (par 6)	97 €
	161-SW3	Grattoir à Gril & Racloir	259 €
	161-072S	Lames pour Grattoir à Grill 161-SW3 (par 2)	107 €



ACCESSOIRES POUR GRILL

Racloirs

- 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

DIMENSIONS : L22,7 x P17,8 x H2,5 cm
POIDS : 0,91 kg



Référence	Description	PU HT€
233-71A	Grill Wiper - Racloir pour surface fragile	145 €
233-86	Lames pour 233-714A & 161-SW3 (par 4)	97 €

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

DIMENSIONS : L72,2 x H27,8 cm
POIDS : 0,91 kg



Référence	Description	PU HT€
CC	Brosse à fil - Grosse largeur	90 €
CM	Brosse à fil - Moyenne largeur	89 €
CC-1	Tête de brosse de rechange (large)	46 €
CM1	Tête de brosse de rechange (moyenne)	47 €



DISTRIBUTEURS DE SAUCE

pour sauce épaisse

- Les doseurs permettent une distribution parfaitement égale avec le contrôle des portions pour la sauce tartare, la crème, la mayonnaise, le guacamole ou toute 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 lorsqu'usagées.

	Référence	Description		PU HT€
	580-NMCC	Distributeur à Sauce, 10 ml, sans bouteille		237 €
	581-NMCC	Distributeur à Sauce, 15 ml, sans bouteille		237 €
	582-NMCC	Distributeur à Sauce, 20 ml, sans bouteille		237 €
	583-NMCC	Distributeur à Sauce, 30 ml, sans bouteille		237 €
	589-NMCC	Distributeur à Sauce, 40 ml, sans bouteille		237 €

Ketchup & Moutarde

	Référence	Description	PU HT€
	398-CN	Distributeur de moutarde (plastique). Etroit. Portion de 0,70 ml	209 €
	406-AN	Distributeur de Ketchup (plastique). Etroit. Portion de 10 ou 15 ml	249 €
	417-ANP	Support Double pour 398-CN ou 406-AN	222 €
	417-BNP	Support Simple pour 398-CN ou 406-AN	146 €

DISTRIBUTEURS DE SAUCE



Accessoires

	Référence	Description	PU HT€
	136-1	Cartouches réutilisables (par 9 unités) - Capacité de 0,65-0,71 L	132 €
	155	Plateau de rangement pour cartouches (jusqu'à 10 cartouches)	101 €
	404-26	Vide poche de sauce ketchup (lot de 2)	72 €
	136-35	Bague à visser pour cartouche Sauce 580 (Lot de 10Pcs)	63 €
	136-36	Embout conique pour cartouche x1	2,80 €
	136-38S	Bouchon pour cartouche (Lot de 20Pcs)	102 €
	136-41	Joint bleu pour cartouche Sauce 580 (lot x10)	37 €





ACCESSOIRES POSTE FRITES

Panier 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



" Paniers de haute qualité conçus pour une cuisson facile et sûre ! "



Référence	Description	PU HT€
77	337 x 143 x 145 mm	65 €
78	308 x 160 x 135 mm	72 €
77-P	337 x 143 x 145 mm	82 €
78-P	308 x 160 x 135 mm	88 €
79-P	425 x 222 x 152 mm	122 €
678	435 x 147 x 156 mm	87 €



ACCESSOIRES POSTE FRITES

Pelle à frites

- 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



" Efficacité et gain de temps de travail ! "



Référence	Description	PU HT€
152-ADH	Pelle à frites - Aluminium - double poignée	88 €
152-ALN	Pelle à frites - poignée gauche	96 €
152-ARN	Pelles à frites - Aluminium - poignée droite	85 €
252-RH	Pelle à frites - Nylon - poignée droite	53 €
252-DH	Pelle à frites - Nylon - double poignée	56 €
252-OT	Pelle à frites - poignée droite (destiné pour l'utilisation de bacs format 1/3)	57 €





MINUTEURS / TIMERS

à affichage multiple

Prince Castle peut offrir aux opérateurs un large choix de minuteurs, simple fonction ou système 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.

- 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 adéquate
- Une prise peut être ajoutée en option



741-T44CE Timer 4 canaux



741-T88CE Timer 8 canaux

PU HT€

1 353 €

1 959 €

à affichage unique

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

Référence Description

PU HT€



741-T12CE Timer 12 canaux

1 465 €



741-T2CE Timer 2 canaux

761 €



741-T8CE Timer 8 canaux

1 370 €

TOASTERS



Série CTD



- Améliore les opérations de cuisine aux designs simples et fiables
- Production chaude, pain caramélisé et moelleux
- La caramélisation toast uniquement la surface du pain et évite au jus et aux condiments d'inhiber le pain et d'altérer la présentation
- Qualité constante, pas de transfert de goût
- 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



Tapis roulant câbles métalliques



Tapis roulant métallique



Tapis roulant silicone

- Commande numérique
- Temps de toastage : 6 à 40 s.
- T° réglable allant jusqu'à 288°C
- Construction en acier inoxydable

MODELE : Série CTD
DIMENSIONS : L30,5 x P22,9 x H54 cm
POIDS : 25,4 kg
PUISSANCE : 1500 W

MODELE : Série CTDE
DIMENSIONS : L43 x P22,9 x H54 cm
POIDS : 34 kg
PUISSANCE : 3000 W

Référence

Description

Spécifications électriques

Branchement

PU HT€

CTD-WCE

Double face, Voie unique
Tapis roulant câbles métalliques



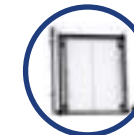
208-240V,
50/60 Hz,
1500 W

CEE7-7

6 309 €

CTD-MCE

Double face, Voie unique
Tapis roulant métallique



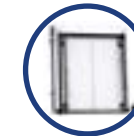
208-240V,
50/60 Hz,
1500 W

CEE7-7

8 257 €

CTDE-W-CE

Double face, Double voies
Tapis roulant métallique



208-240V,
50/60 Hz,
3000 W

CEE7-7

6 771 €

CTDE-MCE

Double face, Double voies
Tapis roulant câbles métalliques



208-240V,
50/60 Hz,
3000 W

CEE7-7

8 587 €



TOASTERS

Série CTS



jusqu'à
2 200
buns/h.

- Offre de larges capacités de toastage, 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



Tapis roulant
câbles métalliques



Tapis roulant
métallique



Tapis roulant
silicone

- Commande numérique
- Temps de toastage : 9 à 40 s.
- T° réglable allant jusqu'à 288°C
- Construction en acier inoxydable

MODELE : Série CTS
 DIMENSIONS : L54 x P22,9 x H30,5 cm
 POIDS : 25,4 kg
 PUISSANCE : 1500 W

Référence	Description		Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
CTS-WCE	Double face, Voie unique Tapis roulant câbles métalliques		208-240V, 50/60 Hz, 1500 Watts	CEE7-7	4 428€
CTS-WSCE	Double face, Voie unique Tapis roulant silicone		208-240V, 50/60 Hz, 1500 Watts	CEE7-7	4 705 €
CTS-MCE	Double face, Voie unique Tapis roulant métallique		208-240V, 50/60 Hz, 1500 Watts	CEE7-7	5 121 €

Accessoires

Référence	Description	PU HT€
302-030S	Feuille Teflon CTDE (Lot de 2)	54 €
301-062S	Feuille Teflon pour CTD (Lot de 2)	39 €
299-061	Feuille Teflon pour CTS (Lot de 2)	44 €
511-141	Appareil à beurrer CTD*	590 €
511-142	Appareil à beurrer CTDE*	649 €

*UNIQUEMENT POUR TAPIS EN CÂBLES METALLIQUES ET SILICONE

TOASTERS



Série 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

MODELE : Série 297
 DIMENSIONS : L63,5 x P21,1 x H66,8 cm
 POIDS : 37,2 kg
 PUISSANCE : 1500 W / 1700 W

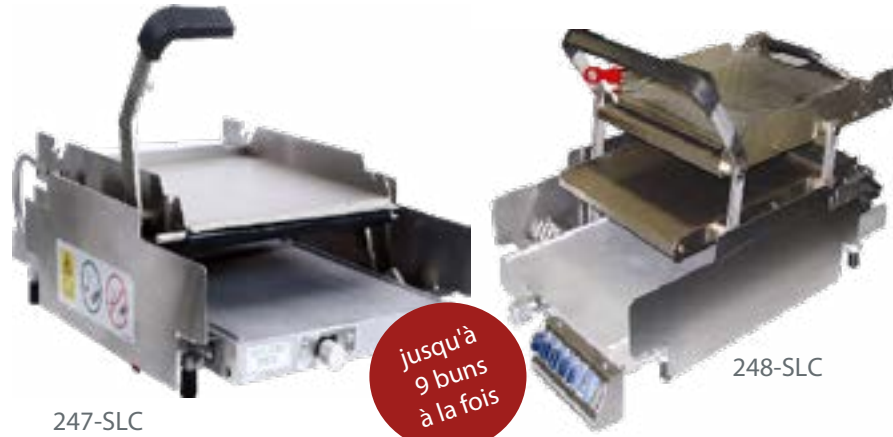
Les modèles T9-T12-T20-T40 sont de même construction, même puissance électrique : seule la vitesse de rotation varie.

Référence	Description		Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
297-T9FCE	9 secondes - Vertical		230V, 50Hz	CEE7-7	4 083 €
297-T12PFCE	12 secondes - Vertical		230V, 50Hz	CEE7-7	4 083 €
297-T20FCE	20 secondes - Vertical		230V, 50Hz	CEE7-7	4 083 €
297-T40FCE	40 secondes - Vertical		230V, 50Hz	CEE7-7	4 083 €
297-SW16	16 secondes - Vertical		240V, 50Hz	CEE7-7	3 056 €



TOASTERS

Série 247 & 248



247-SLC

248-SLC

MODELE : Série 247 & 248
DIMENSIONS : L71,7 x P40,8 x H38,5 cm
POIDS : 33,1 kg
PUISSANCE : 1700 W

- 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
- 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

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
247-SLC	Batch Toaster -Plaque Simple	230V, 50-60Hz, 1Kw	CEE17/IP Bleu	4 960 €
248-SLC	Batch Toaster -Double plaque	230V, 50-60Hz, 3,4Kw	CEE17/IP Bleu	6 492 €

Série 212



MODELE : Série 212
DIMENSIONS : L69,8 x P40,6 x H29,5 cm
POIDS : 31,7 kg
PUISSANCE : 2300 W

- 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

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
212-GFCCE	Batch Bun Toaster	230V, 50-60Hz, 2,3Kw	CEE17/IP Bleu	4 181 €

TOASTERS



Série TX-230



- Ces toasters permettent jusqu'à 1500 buns par heure avec un temps moyen de toastage d'environ 15 secondes
- Le tapis de rotation est en téflon silicone afin d'avoir une parfaite homogénéité de toastage
- 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
- 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

MODELE : TX-230
DIMENSIONS : L49,5 x P42,6 x H58,4 cm
POIDS : 36,4 kg
PUISSANCE : 3250 W

Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
TX-230EBKCE15	Toaster à grande vitesse	230V, 50Hz, 3,25Kw	CEE7-7/1,Kw Prise schuko noire	4 824 €

Accessoires

Référence	Description	Dimensions	PU HT€
212-491S	Feuille Teflon pour Bun Toaster (Lot de 2)	-	138 €
212-181S	Feuille Teflon pour Bun Toaster (Lot de 2)	-	142 €
197-260	Feuille Teflon pour 297 (sauf SW16) - Lot de 2	425 x 530 mm	87 €
197-258	Feuille Teflon pour 297-SW16 - Lot de 2	330 x 455 mm	35 €
224-4	Spatule à pains aluminium avec poignée	-	111 €
224-5	Plateau inox (sans poignée)	-	110 €
511	Appareil à beurrer pour 297	-	470 €
297AF	Clapet d'air, avec une paire de feuilles Teflon	-	131 €

Feuilles Téflon



CUISEUR 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

MODELE : Série 212
DIMENSIONS : L69,8 x P40,6 x H29,5 cm
POIDS : 31,7 kg
PUISSANCE : 2300 W



Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
625-GMC	Rapid Steamer	230V, 50-60Hz, 3,45Kw	CEE17/IP Bleu	3 248 €
625-128S	Spatule	-	-	218 €
625-333S	Spatule	-	-	306 €

Pression d'eau: max 2,5 bars

Capable de cuire à la vapeur des petits pains, des oeufs, du riz, des crêpes et bien plus, en huit secondes ! Vous pourrez offrir à vos clients des aliments appétissants rapidement et facilement.

GRILL



Modulable

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

Choix plaque de cuisson :

- lisses ou rainurées

- Idéal pour griller et marquer les tortillas mexicaines, les wraps, les sandwiches, les blancs de poulets...
- 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
- Facile à nettoyer ; tiroir à graisse accessible à l'avant de l'appareil

NOUVEAUTÉ !

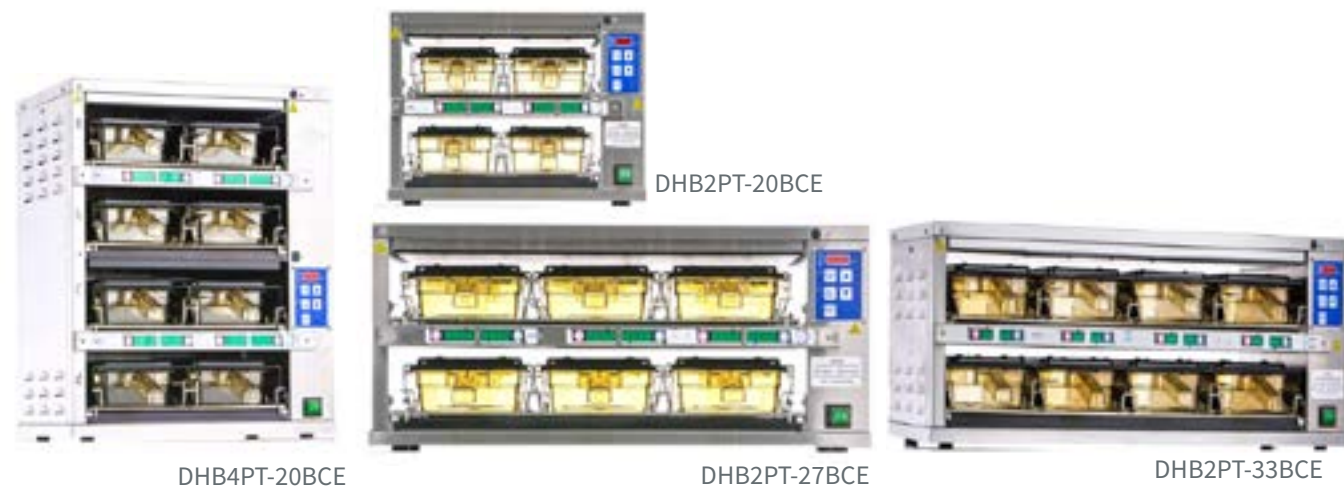


Référence	Description	Spécifications électriques	Branchement	PU HT€
NCG8-1TP	1 couvercle, surface lisse, dimensions haut et bas /fermé : L293 x H677 x P588 mm	220V, 50/60Hz, 2,8kW	CEE17 IP Bleu	4 664 €
NCG14-2T	2 couvercles, surface lisse, dimensions haut et bas /fermé : L442 x H677 x P588 mm	220V, 50/60Hz, 2,8kW	CEE17 IP Bleu	6 142 €
NCG14G-2T	2 couvercles, surface rainurée, dimensions haut et bas /fermé : L442 x H677 x P588 mm	220V, 50/60Hz, 2,8kW	CEE17 IP Bleu	6 090 €

Maîtrisez les grillades sur mesure avec des outils de cuisson de précision.



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



- 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

	Référence	Description	Spécifications électriques	PU HT€
	DHB2PT-20BCE	Double face, 2 étagères, 4 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 1,65kW	8 207 €
	DHB2PT-27BCE	Double face, 2 étagères, 6 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 1,9kW	9 717 €
	DHB2PT-33BCE	Double face, 2 étagères, 8 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 2,1kW	9 717 €
	DHB4PT-20BCE	Double face, 4 étagères, 8 bacs de rangement	220-240V, 50-60Hz, 2,5kW	11 559 €
	541-723E4S	Couvercles de bacs (lot de 4 pièces)	-	258 €
	7015	Bac 1 face - GN 1/3 bac avec 1 poignée - profondeur 65 mm	-	92 €
	7016	Double face - GN 1/3 bac avec 2 poignées - profondeur 65 mm	-	92 €



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



- Les dernières innovations de maintien en température Prince Castle offrent aux utilisateurs la plus grande flexibilité pour une variété de menus et de cuisine. Les maintiens en température modulables, commandés par une base principale permettent un usage horizontal et vertical. Une configuration est possible en fonction du nombre de maintien souhaité.
- Conçu pour servir aux clients un repas de haute qualité.
- Configurable (horizontalement et verticalement) pour s'adapter aux besoins de configurations spécifiques
- Possibilité d'ajout un ou plusieurs maintiens (horizontalement ou verticalement) pour intégrer d'autres produits existants ou futurs.

	Référence	Description	Spécifications électriques	PU HT€
	MHB100EB-U	Base pour extension de coffre de maintien en température	-	827 €
	MBH100HM2	Module de coffre de maintien en température, Traversant	240V, 50-60Hz	1 598 €
	MHB100MB-CE	Base principale de coffre de maintien en température	240V, 50-60Hz	1 007 €
	7015	Bac 1 face - GN 1/3 avec 1 poignée - profondeur 65 mm	-	92 €
	7016	Double face - GN 1/3 bac avec 2 poignées - profondeur 65 mm	-	92 €





ORGANISATION

Support pour balais

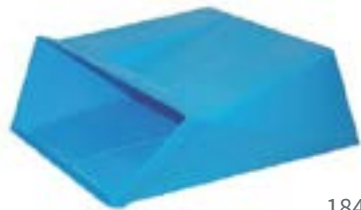
- Permet de stocker les balais hors sols
- Permet de suspendre des balais avec différents manches et différentes longueurs
- Construction robuste : 45,7 cm de longueur



918-B

Bacs remplissage des glaçons

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



184

	Référence	Description	PU HT€
	918-B	Porte-balais mural, long 45,72 cm	96 €
	184	Bac remplissage glaçons	294 €

NIECO



BROILER À CONVOYEUR

JF62



le PLUS



Le Goût inimitable
de la cuisson
au barbecue !



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.

DIMENSIONS	: L679 x P991 x H765 mm
POIDS	: 132 kg
ENERGIE	: 7,25 Kw en TRI400
PROD.	: 200
NOMBRE DE BACS	: 2



JF63

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

DIMENSIONS	: L882 x P998 x H690 mm
POIDS	: 132 kg
ENERGIE	: 11,4 Kw en TRI400
PROD.	: 300
NOMBRE DE BACS	: 3

le PLUS



Saveur
"grillée à la flamme" !



Vendu avec
CATALYSEUR



Catalyseur = pas de dégagement de fumée

BROILER À CONVOYEUR



En option :

☐ Support table

À la commande, précisez :

☐ Electrique

☐ Gaz

Référence	Description	PU HT€
JF62-1E-CAT-PBF	Broiler JF62, 1 tapis électrique	sur demande
JF62-2E	Broiler JF62, 2 tapis	sur demande
JF63-1E	Broiler JF63, 1 tapis	sur demande
JF63-2E	Broiler JF63, 2 tapis	sur demande
21179	Support broiler	sur demande



MENUMASTER

FOURS MICRO-ONDES



Série MRX

MENUMASTER



Caractéristiques:

- Structure extérieure et intérieure en acier inoxydable
- Revêtement intérieur anti-adhésif
- Encombrement compact pouvant s'adapter à un comptoir de 71 cm de profondeur
- Ecran LCD tactile HD True-Touch™ affichage de type smartphone (7 pouces (178 mm) entièrement personnalisable)
- 25 langues
- Option de cuisson en 4 étapes
- Décongélation
- 11 niveaux de puissance
- Plaque en téflon amovible
- Port USB, connexion WIFI ou Ethernet
- Accessoires sur demande



**" Cuisson en 2min50s
pour une pizza congelée
de 30 cm ! "**

RÉFÉRENCE	: MRX51
DIMENSIONS EXT.	: L358 x P743 x H578 mm
DIMENSIONS INT.	: L178 x P312 x H312 mm
PUISSANCE	: 1000 W
ALIMENTATION	: MONO 230/240 V
POIDS	: 53,00 kg

PU HT€

11 128 €

RÉFÉRENCE	: MRX523
DIMENSIONS EXT.	: L358 x P743 x H578 mm
DIMENSIONS INT.	: L178 x P312 x H312 mm
PUISSANCE	: 2000 W
ALIMENTATION	: TRI 230/240 V
POIDS	: 61,00 kg

PU HT€

12 019 €

Série MXP



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.



**" Cuit une pizza surgelée
de 30 cm en 2min30s ! "**

RÉFÉRENCE	: MXP5223TL
DIMENSIONS EXT.	: L707 x P368 x H516 mm
DIMENSIONS INT.	: L381 x P406 x H254 mm
PUISSANCE	: 2200 W
ALIMENTATION	: TRI 400 V
POIDS	: 68,00 kg

PU HT€

19 725 €





FOURS MICRO-ONDES

Série JET

MENUMASTER
Commercial



Caractéristiques:

- Structure extérieure et intérieure en acier inoxydable
- Option de cuisson en 4 étapes
- Décongélation
- 11 niveaux de puissance
- Possibilité d'utiliser des accessoires métalliques
- Fonction convection (65° - 250°C)
- 20 min. de temps de cuisson max.
- Mémoire jusqu'à 100 fonctions
- Port USB
- Ouverture de la porte de plus de 90°
- 2 positions de grille avec 1 support amovible

RÉFÉRENCE	: JET514
DIMENSIONS EXT.	: L502 x P660 x H460 mm
DIMENSIONS INT.	: L330 x P381 x H266 mm
PUISSANCE	: 1400 W
ALIMENTATION	: MONO 230 V
POIDS	: 46,00 kg

PU HT€ 7 963 €



Série RMS



RMS510TS



RMS510TS-SELF

RÉFÉRENCE	: RMS510TS
DIMENSIONS EXT.	: L512 x P403 x H310 mm
DIMENSIONS INT.	: L330 x P330 x H197 mm
PUISSANCE	: 1000 W
ALIMENTATION	: MONO 230 V
POIDS	: 13,60 kg

PU HT€ 768 €

RÉFÉRENCE	: RMS510TS-SELF
DIMENSIONS EXT.	: L512 x P403 x H310 mm
DIMENSIONS INT.	: L330 x P330 x H197 mm
PUISSANCE	: 1500 W
ALIMENTATION	: MONO 230 V
POIDS	: 13,60 kg

PU HT€ 945 €

FOURS MICRO-ONDES



Série RCS



RÉFÉRENCE	: RCS511DS	RCS511TS	RCS511TS-SELF
DIMENSIONS EXT.	: L559 x P483 x H352 mm	L559 x P483 x H352 mm	L559 x P483 x H352 mm
DIMENSIONS INT.	: L368 x P381 x H216 mm	L368 x P381 x H216 mm	L368 x P381 x H216 mm
PUISSANCE	: 1100 W	1100 W	1100 W
ALIMENTATION	: MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V
POIDS	: 18,60 kg	18,60 kg	18,60 kg

PU HT€ 890 € 1 157 € 1 268 €

Série RFS & DEC



RÉFÉRENCE	: RFS518TS
DIMENSIONS EXT.	: L552 x P514 x H362 mm
DIMENSIONS INT.	: L381 x P406 x H254 mm
PUISSANCE	: 1800 W
ALIMENTATION	: MONO 230 V
POIDS	: 29,00 kg

PU HT€ 2 025 €

RÉFÉRENCE	: DEC18E2
DIMENSIONS EXT.	: L425 x P599 x H343 mm
DIMENSIONS INT.	: L330 x P305 x H171 mm
PUISSANCE	: 1800 W
ALIMENTATION	: MONO 230 V
POIDS	: 33,00 kg

PU HT€ 2 193 €



FOURS MICRO-ONDES

Accessoires

	Réf.	Description	MRX	MXP	JET	Prix (PU HT €)
	DR10	BAC RECEPTEUR/GRILLE Facilite le nettoyage. Permet de dorer et de rendre croustillant. Dim. H30 x L314 x P347 mm			✓	289 €
	PA10	PELLE POUR FOUR Aide à enlever du four les produits et les ustensiles de cuisson. Dim. H64 x L508 x P302 mm	✓	✓	✓	180 €
	RA14	GRILLE DE FOUR Grille de four intérieure en acier inoxydable. Dim. H26 x L327 x P365 mm			✓	96 €
	OB10	PANIER ANTI-ADHESIF Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage, fond solide. Dim. H29 x L356 x P356 mm		✓		147 €
	SB10	PANIER ANTI-ADHESIF Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage, fond solide. Dim. H22 x L152 x P308 mm		✓	✓	246 €
	TB10S	PANIER ANTI-ADHESIF Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage, fond solide. Dim. H25 x L279 x P279 mm	✓	✓	✓	211 €
	SQ10	PANIER ANTI-ADHESIF Plat en aluminium Dim. H25 x L371 x P371 mm		✓		128 €
	TL10	RETEMENT ANTI-ADHESIF Pour un nettoyage facile et pour protéger les composants du four. Côtés, porte, base, arrière		✓		211 €
	TL12	RETEMENT ANTI-ADHESIF Pour un nettoyage facile et pour protéger les composants du four. Côtés, porte, haut			✓	216 €

HAMILTON BEACH



BLENDERS

Hamilton Beach
COMMERCIAL



HBH550-CE-FRA
Fury

CAPACITE : 1,8 L
DIMENSIONS : 178 x 203 x 457 mm
PUISSANCE : 1000 W

PU HT€ **1 251 €**



HBB255-CE-FRA
Rio

CAPACITE : 1,40 L
DIMENSIONS : 190 x 216 x 410 mm
PUISSANCE : 1190 W

PU HT€ **470 €**



HBH455-CE-FRA
Tango

CAPACITE : 1,40 L
DIMENSIONS : 400 x 205 x 195 mm
PUISSANCE : 1790 W

PU HT€ **858 €**



HBH650-CE-FRA
Tempest

CAPACITE : 1,8 L
DIMENSIONS : 178 x 203 x 457 mm
PUISSANCE : 1150 W

PU HT€ **1 630 €**



HBH755-FRA
Eclipse

CAPACITE : 1,8 L
DIMENSIONS : 216 x 286 x 470 mm
PUISSANCE : 1000 W

PU HT€ **1 979 €**



HBH950-CE
Quantum

CAPACITE : 1,8 L
DIMENSIONS : 216 x 286 x 445 mm
PUISSANCE : 1500 W

PU HT€ **sur demande**

- 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 mélange 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 de la 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 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.



Hamilton Beach
COMMERCIAL



MIXER



HACHER



MOUDRE



EMULSIONNER

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

Moteur de 3 CV (puissance de sortie maximale)
permettant aux chefs de préparer des soupes,
d'émulsionner des sauces, de broyer des farines,
des salsas et des compotes...



HBF500S-CE

CAPACITE : 1,25 L
DIMENSIONS : 165 x 387 x 203 mm
PUISSANCE : 400 W

PU HT€ **1 158 €**



HBF600-CE

CAPACITE : 1,25 L
DIMENSIONS : 165 x 387 x 203 mm
PUISSANCE : 400 W

PU HT€ **1 635 €**



HBF600S-CE

CAPACITE : 1,25 L
DIMENSIONS : 165 x 387 x 203 mm
PUISSANCE : 400 W

PU HT€ **1 984 €**

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





MIXER

- Moteur puissant pour des soupes, des sauces, des salades et des vinaigrettes
- Poignée unique à 2 positions et ergonomique pour optimiser le confort et le contrôle de l'appareil
- Levier en acier inoxydable qui s'enlève facilement pour le changement et le nettoyage
- Fonctionnement en continu pour un mélange à grand-volume
- Grand cordon d'alimentation jaune de 365 cm

CAPACITE : 1,8 L
DIMENSIONS : 178 x 203 x 457 mm
PUISSANCE : 1000 W

PU HT€ **sur demande**



HMI012-01

Drink mixer

Le mélangeur de boissons commerciales Mix'n'Chill® Hamilton Beach® a des cycles préprogrammés qui offrent de bons résultats de mélange.

- Equipé d'une base, broche avec agitateur 929; d'un pare-éclaboussures et d'un plateau amovible acier inoxydable
- Interrupteur à bascule marche/arrêt
- Cadran rotatif avec sélection de vitesse variable et cycles programmés

DIMENSIONS : 254 x 222 x 654 mm
PUISSANCE : 1000 W
POIDS : 15,2 kg

PU HT€ **2 791 €**



HMD900-CE



DRINK MIXER



- Construction en acier inoxydable
- Puissant moteur de 1/3 hp pour la rapidité et un mélange efficace
- Vibration réduite du moteur
- Activation automatique du moteur
- 3 vitesses pour un contrôle maximum du mixage
- Bras stabilisateur
- Livré avec agitateur
- Livré avec coupe inox (réf.110E - voir p.46) - 1 pour HMD200 et 3 pour HMD400



HMD200-CE
Drink mixer 1 tête

DIMENSIONS : 1,8 L
PUISSANCE : 420 x 146 x 419 mm
POIDS : 4,9 kg

PU HT€ **883 €**



HMD300-CE
Drink mixer 1 tête

DIMENSIONS : 1,8 L
PUISSANCE : 101 x 146 x 419 mm
POIDS : 4,8 kg

PU HT€ **847 €**



HMD400-CE
Drink mixer 3 têtes

DIMENSIONS : 1,8 L
PUISSANCE : 420 x 200 x 510 mm
POIDS : 13,00 kg

PU HT€ **2 453 €**

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





BOL & ACCESSOIRES



1,3 L

Réf.

6126-HBB908-CE-FRA

Bol Tritan
pour HBB908

Prix (PU HT€)

107 €



1,9 L

6126-400

Bol inox
pour HBF500S-CE

496 €



1,3 L

6126-255-CE-FRA

Bol ABS
pour HBB250

187 €



0,9 L

6126-250S-CE

Bol inox
pour HBB250S

251 €



1,5 L

Réf.

6126-HBH455-CE-FRA

Bol ABS
pour HBH450

Prix (PU HT€)

201 €



2 L

6126-755-FRA

Bol copolyester
pour
HBH550/650/755/850/950

256 €



1,9 L

6126-HBF600-CE

Bol copolyester
pour HBF600

275 €



1,9 L

6126-HBF600S-CE

Bol inox
pour HBF600S

441 €



0,8 L

Réf.

110E

Coupe inox
pour HMD200/400

Prix (PU HT€)

49 €



990167240

Bouclier d'insonorisation

201 €



98908

Kit de réparation
(couteau, joint et em-
brayage)

pour HBB908

57 €



98250

Kit de réparation
(couteau, joint et em-
brayage)

pour HBB250 et HB-
B250S

74 €

BOL & ACCESSOIRES



Réf.

BCR100

Rinceur de bol

Prix (PU HT€)

395 €



JP750

Adaptateur bol 626-755-FRA
pour HBH500/650/850

22 €



BCR100

- Economie de temps, d'argent et d'eau
- Facile à utiliser : pousser le récipient vers le bas
- Design robuste et compact
- Gicleur en inox
- Base résistante en polycarbonate L160xP160xH133 mm



SERVER



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.



- Contrôle précis du dosage
- Distributeur conçu pour des produits consistants 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)

RÉFÉRENCE : 86670
CAPACITÉ : 1 L
DIMENSIONS : 120 x 153 x 320 mm
POIDS : 1,2 kg

PU HT€ 349 €

RÉFÉRENCE : 86680
CAPACITÉ : 2 L
DIMENSIONS : 120 x 153 x 320 mm
POIDS : 1,4 kg

PU HT€ 359 €





RÉCHAUD BAIN-MARIE

Réchaud bain-marie rond



86921
RÉCHAUD BAIN-MARIE

- 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

RÉFÉRENCE : 86921
DIMENSIONS : 550 x 0 x 705 mm
POIDS : 4,6 kg

PU HT€ 689 €

Réchaud bain-marie Intelliserv



86338SE
RÉCHAUD BAIN-MARIE INTELLISERV 1/3

- Le contrôle numérique de la température assure un maintien précis - pas de brûlure
- Les plus petites quantités gardent les garnitures et les sauces à leur fraîcheur maximale
- Réchauffe rapidement à une température de sécurité avant que les batteries se développent
- Affichage numérique fournit instantanément l'état de la température et les réglages
- Réchaud en acier inoxydable avec blocs modulables (avec louches, pompes ou bouteilles de compression)

RÉFÉRENCE : 86338SE
DIMENSIONS : 237 x 202 x 391 mm
POIDS : 7,7 kg

PU HT€ sur demande

NAPPEUR



Nappeur carré



80840
Avec bec chauffant et ses 2
façades magnétiques

- 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
- 230 V avec cordon d'alimentation

RÉFÉRENCE : 80840
DIMENSIONS : 220 x 250 x 390 mm
POIDS : 6,4 kg

PU HT€ 1 348 €

Nappeur rond

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



- 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

RÉFÉRENCE : 81003
DIMENSIONS : x200 - H390 mm
POIDS : 4 kg

PU HT€ 911 €

94009
CONTENEUR INOX (EN OPTION)

PU HT€ 116 €

COOKTEK



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, qui reconnaît les plats à induction et permet de les maintenir en température.

	Référence	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
	B652-U	Inducteur Incogneetoo 650 W - à encastrer	508 x 508 x 228	5 413 €
	MGRFID02	Capteur spécial IncogneetoTM	330 x 330 x 8	461 €
	UPCG01	Plat spécial IncogneetooTM - 6,5 L	470 x 426 x 204	1 692 €
	MC3500	Inducteur 3500 W - à poser	350 x 414 x 126	3 675 €

Wok 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 propérer 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

	Référence	Description	Dimensions (mm)	PU HT€
	MW2500G	Wok à induction 2500 W - à poser	391 x 493 x 187	5 367 €
	MWD2500G	Wok à induction 2500 W - à encastrer	410 x 525 x 152	5 425 €
	14WOKSS	Poêle à frire inox - Spécial Wok à induction	355 (diamètre)	415 €



MT-CHARSC5

RÉFÉRENCE	: MT-CHARSC5
DIMENSIONS	: 455 x 455 x 640 mm
ROUES	: 2 avec frein (ø 100 mm)
FIL CHROMÉ	: Oui, fil chromé
NIVEAUX	: 3 niveaux, sans division

PU HT€ 299 €



MT-CHARSC004

RÉFÉRENCE	: MT-CHARSC004
DIMENSIONS	: 760 x 455 x 640 mm
ROUES	: 2 avec frein (ø 100 mm)
FIL CHROMÉ	: Oui, fil chromé
NIVEAUX	: 3 niveaux, 2 divisions

PU HT€ 400 €

RÉFÉRENCE	: MT-CHARSC006
DIMENSIONS	: 610 x 455 x 640 mm
ROUES	: 2 avec frein (ø 100 mm)
FIL CHROMÉ	: Oui, fil chromé
NIVEAUX	: 3 niveaux, 2 divisions

PU HT€ 364 €



MT-CHAR-HM001

RÉFÉRENCE:	: MT-CHAR-HM001
DIMENSIONS	: 610 x 355 x 995 mm
ROUES	: 2 avec frein (ø 100 mm)
FIL CHROMÉ	: Oui, fil chromé
PILE	: 6 piles

PU HT€ 711 €

RÉFÉRENCE:	: MT-CHAR-HM003
DIMENSIONS	: 710 x 355 x 995 mm
ROUES	: 2 avec frein (ø 100 mm)
FIL CHROMÉ	: Oui, fil chromé
NIVEAUX	: 8 piles

PU HT€ 780 €



ÉTAGÈRES

Étagères



MT-ETAGSP-001

RÉFÉRENCE : MT-ETAGSP-001
 DIMENSIONS : 910 x 355 x 2030 mm
 ROUES : 2 avec frein (ø 125 mm)
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 5 niveaux, 2 sèche-plateaux

PU HT€ 771 €



MT-ETAGFIL007

RÉFÉRENCE : MT-ETAGFIL007
 DIMENSIONS : 760 x 455 x 1590 mm
 ROUES : en option (MT-R125P)
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 3 niveaux, sur vérins

PU HT€ 328 €

RÉFÉRENCE : MT-ETAGFIL006
 DIMENSIONS : 910 x 455 x 1590 mm
 ROUES : en option (MT-R125P)
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 3 niveaux, sur vérins

PU HT€ 340 €

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

Tables service



MT-TABDEIFK002

RÉFÉRENCE : MT-TABDEIFK002
 DIMENSIONS : 1220 x 455 x 995 mm
 ROUES : 2 avec frein (ø 100 mm)
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 4 niveaux dont 1 inox plein
 2 entretoises, 1 panier, 1 crochet, 6 divisions

PU HT€ 1 008 €

RÉFÉRENCE : MT-TABDEIFK001
 DIMENSIONS : 910 x 455 x 995 mm
 ROUES : 2 avec frein (ø 100 mm)
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 4 niveaux, dont 1 inox plein
 2 entretoises, 1 panier, 1 crochet, 6 divisions

PU HT€ 925 €

RÉFÉRENCE : MT-TABDEIFK003
 DIMENSIONS : 1525 x 455 x 995 mm
 ROUES : 2 avec frein (ø 100 mm)
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 4 niveaux dont 1 inox plein
 2 entretoises, 1 panier, 1 crochet, 6 divisions

PU HT€ 1 063 €

CONSOLES MURALES



Consoles murales



MT-CONSM-005

RÉFÉRENCE : MT-CONSM-004
 DIMENSIONS : 610 x 305 mm
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 1 niveau

PU HT€ 78 €

RÉFÉRENCE : MT-CONSM-002
 DIMENSIONS : 910 x 305 mm
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 1 niveau

PU HT€ 88 €

RÉFÉRENCE : MT-CONSM-005
 DIMENSIONS : 610 x 305 mm
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 2 niveaux

PU HT€ 152 €

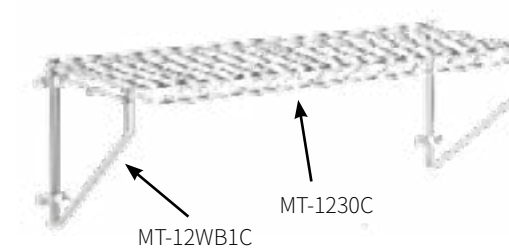
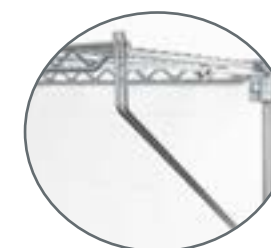
RÉFÉRENCE : MT-CONSM-001
 DIMENSIONS : 760 x 305 mm
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 2 niveaux

PU HT€ 157 €

RÉFÉRENCE : MT-CONSM-006
 DIMENSIONS : 910 x 305 mm
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 NIVEAUX : 2 niveaux

PU HT€ 161 €

Clayettes /Equerres



RÉFÉRENCE : MT-1230C
 DESCRIPTION : CLAYETTE
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 DIMENSIONS : 760 x 305 mm

PU HT€ 63 €

RÉFÉRENCE : MT-12WB1C
 DIMENSIONS : P305 mm
 NIVEAUX : 1 niveau
 : Jeu de 2 équerres

PU HT€ 69 €

RÉFÉRENCE : MT-1236C
 DESCRIPTION : CLAYETTE
 FIL CHROMÉ : Oui, fil chromé
 DIMENSIONS : 910 x 305 mm

PU HT€ 69 €

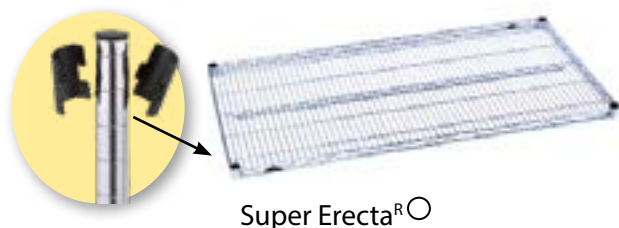
RÉFÉRENCE : MT-12WB3C
 DIMENSIONS : P305 mm
 NIVEAUX : 1 à 3 niveaux
 : Jeu de 2 équerres

PU HT€ 66 €



TABLETTES FIL CHROMÉ

Tablettes fil chromé



Super Erecta®

Caractéristiques

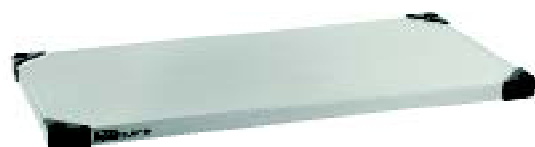
- Réglables en hauteur (intervalles de 25 mm)
- Tablettes ajourées pour une meilleure circulation de l'air
- Adaptées aux charges lourdes, jusqu'à 363 kg par tablette selon configuration

Longueur (mm) \ Profondeur (mm)	455	530	610	760	910	1066	1220	1525
355			MT-1424NC	MT-1430NC	MT-1436NC			
455	MT-1818NC		MT-1824NC	MT-1830NC	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

**SUR DEVIS,
NOUS CONSULTER**



Caractéristiques

- Inox 304
- Coins en revêtement epoxy noir

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

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

Pour plus d'informations, et demande de devis, n'hésitez pas à nous consulter :

infos@catequip.com

+33 25 40 29 10

Pour les poteaux des chariots sous-comptoir, **nous consulter.**



POTEAUX, ROUES & VÉRINS

Poteaux

	MT-33UP	MT-54UP	MT-63UP	MT-74UP	MT-86UP
	875 mm	1385 mm	1590 mm	1890 mm	2200 mm
PU HT€	24 €	30 €	31 €	33 €	41 €

Merci de préciser si vous souhaitez des vérins ou des roues.

Roues & vérins

Référence	Description	PU HT€
00955353	Roulette ø 100 mm SANS frein	20 €
00955354	Roulette ø 100 mm AVEC frein	24 €
MT-R100	Jeu de roulettes ø 100 mm (2 avec frein, 2 sans frein)	85 €
00954496	Roulette polyamide ø 125 mm SANS frein	37 €
00954497	Roulette polyamide ø 125 mm AVEC frein	55 €
MT-R125P	Jeu de roulettes ø 125 mm (2 avec frein, 2 sans frein)	167 €
MT-VERIN	Vérin inox avec ajustage à vis	8 €



BACS DE RANGEMENT

TC4
SEULEMENT
EN BLANC

Caractéristiques

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



RÉFÉRENCE : TC2
DESCRIPTION : SEL, MOUTARDE
TAILLE : TAILLE 1
DIMENSIONS : 100 x 165 x 75 mm

PU HT€

2 €



RÉFÉRENCE : TC3
DESCRIPTION : SAUCES
TAILLE : TAILLE 4
DIMENSIONS : 150 x 240 x 135 mm

PU HT€

7 €



RÉFÉRENCE : TC7
DESCRIPTION : RONALDISES DANS ARMOIRES FROIDES
TAILLE : TAILLE 4
DIMENSIONS : 315 x 530 x 200 mm

PU HT€

36 €

COOPER ATKINS



APPAREILS DE MESURE



ETALONNAGE
1 FOIS/AN

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

Malette standard



Caractéristiques

- 1 Thermomètre digital *mesure de température* -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**

PU HT€ 680 €

Malette complète



Caractéristiques

- 1 Thermomètre digital *mesure de température* -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
- 1 Sonde UHC **réf.50004-k**

PU HT€ 1 113 €

Les appareils de calibration sont aussi disponibles à la vente séparément.
Se reporter aux références ci-dessous :



Réf.: 32311-K
Thermomètre à affichage digital avec housse de protection

PU HT€ 235 €



Réf.: 50306-K
Sonde ambiance (à air) avec clip d'attache

PU HT€ 132 €



Réf.: 50208-K
Sonde pour huile de friteuse

PU HT€ 201 €



Réf.: 50014-K
Sonde masse de surface

PU HT€ 219 €



Réf.: 50336-K
Sonde à coeur à bout fin L:153 cm

PU HT€ 153 €



Réf.: 50004-K
Sonde UHC

PU HT€ 213 €

TESTO



APPAREILS DE MESURE



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.



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.
- Alarme 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

Description

PU HT€

TESTO270

Thermomètre testeur de qualité

988 €

TUCKER



GANTS & TABLIERS

TUCKER
SAFETY PRODUCTS INC.

Gants en Kevlar[®]

Référence	Description	Longueur (mm)	Résistance (°C)	PU HT€
07151	La paire	380	500	162 €

- Anti-feu et efficace jusqu'à 500°C
- Design «trois doigts» assurant une très bonne dextérité



Gants Steam Glove

Référence	Description	Longueur (mm)	Résistance (°C)	PU HT€
92142	Small	355	110	53 €
92143	Medium	355	110	53 €
92144	Large	355	110	53 €
92145	Xlarge	355	110	53 €

- Protègent des hautes températures d'eau bouillante, de vapeur, et des huiles bouillantes
- Prise aisée grâce aux rainures même si humide ou huileux



Gants Quicklean

Référence	Description	Longueur (mm)	Résistance (°C)	PU HT€
56182	Gant	457	232	61 €

- En coton, durable et pratique
- Pas besoin de le laver en machine, reste propre lors de l'utilisation



Référence	Description	Longueur (mm)	Résistance (°C)	PU HT€
56150	Gant	380	215	52 €
58000T	Manique	190 x 190	215	34 €
50362	Tablier	920	215	75 €

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



GANTS & TABLIERS



Gants, manique et tablier

Référence	Description	Longueur (mm)	Résistance (°C)	PU HT€
56150	Gant	380	215	52 €
58000T	Manique	190 x 190	215	34 €
50362	Tablier	920	215	75 €

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



Gants en Nomex[®]

Référence	Description	Longueur (mm)	Résistance (°C)	PU HT€
06120	Gant	300	340	62 €
06180	Gant	460	340	77 €

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



Conditions générales de vente

1-CLAUSE 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 les 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-CLAUSE 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 une 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 donnera lieu à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € - Article L441-6 du Code de Commerce.

Pénalités de retard : taux de refinancement le plus récent de la B.C.E majoré de dix point (LME-N°2008-776 du 04/08/2008). 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 du 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 deviendrait 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 en 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

CONTACT

• **BUREAU**
☎ : 03 25 40 29 10
✉ : infos@catequip.com

• **SAV & DEPANNAGE**
☎ : 03 25 40 06 90
✉ : sav@catequip.com

• **COMMERCIAL & SUIVI**
Mélanie DAY
☎ : 03 25 40 65 01
06 89 49 38 61
✉ : melanie.day@catequip.com

Victor FORTERRE
☎ : 06 77 10 32 68
✉ : victor.forterre@catequip.com

• **COMPTABILITE**
☎ : 03 25 40 65 07
✉ : infos@catequip.com

• **PIECES DETACHEES**
Jean-Claude MOSSARD
☎ : 06 82 74 28 68
✉ : pieces@catequip.com

• **CALIBRATION**
☎ : 03 25 40 06 94
✉ : calib@catequip.com



CATEQUIP

19, rue de la Paix
10320 Bouilly, France
+33 (0)3 25 40 29 10
infos@catequip.com

Suivez-nous également sur





MENUMASTER®



CATEQUIP SAS

19, rue de la Paix
10320 Bouilly, France
+33 (0)3 25 40 29 10
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.