



TARIF 2017

Équipements inox

Spécial Boulangerie



VOTRE PARTENAIRE INOXIER SAVOIR-FAIRE & INNOVATIONS

Telle une invitation, la publication du catalogue est un moment privilégié pour rappeler que le groupe SOFINOR est présent à vos côtés.

Au-delà des présentations produits, c'est bien un nouvel outil, et même plusieurs, qui vous sont proposés dans cet opus incontournable des équipements inox pour la boulangerie artisanale.

Plus : axé par métier et condensé, aisé pour vos chiffrages.

Ultra : modulables, nos meubles de rangement se veulent fonctionnels et économiques.

Compact : la nouvelle coupeuse à pains avec tiroir ramasse-miettes en façade.

Ludique : la possibilité de coloration de vos portes de meubles pour une plus grande personnalisation de vos projets.

Inédit : le choix de spécialiser les univers, car deux catalogues sont désormais à votre disposition grâce à la création du fascicule boulangerie.

En effet, depuis toujours SOFINOR s'adresse aux Boulanger-Pâtissiers. Cette nouveauté marque le fruit de notre travail autour de chacun des métiers de bouche.

Nous poursuivons, pour vous, des conceptions ergonomiques, qualitatives, et sûres, toujours orientées hygiène et, en réaffirmant notre signature « **Equiper pour durer** ».

Bonne lecture.



**Catalogue spécial
“Grande cuisine”,
disponible sur simple
demande**



Equipements inox pour les métiers de bouche
www.sofinor.com



Equipements inox sur mesure



Rôtissoires professionnelles
www.inotech-france.com



Lave-bassins & matériel hospitalier
www.arcania.com

**L'ESPRIT D'ÉQUIPE,
LE SENS DU SERVICE**

INTERLOCUTEURS FRANCE



Sébastien Gros D'Aillon
Directeur Commercial
France et Dom-Tom



Tél.: +33.3.20.10.30.22
Port: +33.6.86.46.15.53
✉ sgrosdailion@sofinor.com



Eric Modeste
Commercial Nord-Ouest
■ (+Ile Maurice/Réunion)

Tél.: +33.6.83.86.19.61
✉ emodeste@sofinor.com



Philippe Maige
Commercial Nord-Est



Tél.: +33.6.86.46.15.54
✉ pmaige@sofinor.com



Nicolas Didier
Commercial Sud-Est



Tél.: +33.6.78.73.60.70
✉ ndidier@sofinor.com



Kristian Nedelec
Commercial Ouest



Tél.: +33.6.82.58.41.84
✉ knedelec@sofinor.com



Nathalie Blary
Responsable administration
des ventes



Tél.: +33.3.20.10.34.27
✉ nblary@sofinor.com



Hélène Lancelot
vous accueille



Tél.: +33.3.20.10.34.10
Fax: +33.3.20.35.95.95
✉ sofinor@sofinor.com



Mélanie Acket
Assistante commerciale



Tél.: +33.3.20.10.34.18
✉ m.acket@sofinor.com



Frédéric Delespaux
Support technique SAV
Devis



Tél.: +33.3.20.10.34.11
✉ fdelespaux@sofinor.com



Ludovic Heraud
Devis Sofinor



Tél.: +33.3.20.10.34.12
✉ lheraud@sofinor.com

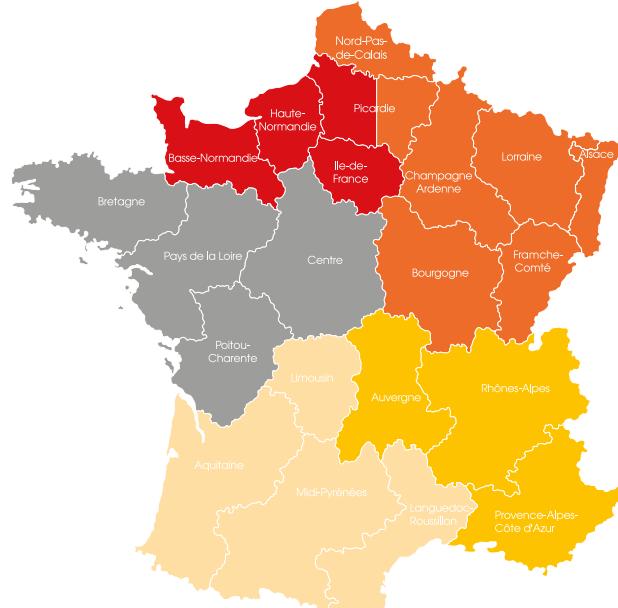


Parc d'activités de la Houssaye
Rue Ambroise Paré
59280 BOIS-GRENIER - France



15, allée Louis Feunteun
29000 QUIMPER - France

www.sofinor.com



Amandine Teneur
Assistance commerciale

Tél.: +33.3.20.10.34.17

✉ ateneur@sofinor.com



Laetitia Bartier
Assistance commerciale

Tél.: +33.3.20.10.91.61

✉ lbartier@sofinor.com



Thomas Morchipont
Devis Ouest Inox

Tél.: +33.2.98.52.79.43

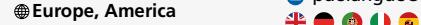
✉ tmorchipont@sofinor.com

INTERLOCUTEURS EXPORT



Philippe Delangue
Export Director
● Europe, America

Tél.: +33.3.20.10.91.60
Port: +33.6.83.86.59.12
✉ pdelangue@sofinor.com



Arnaud Pommaret
Export area Manager
● Middle East, Asia, Africa

Port: +33.6.86.46.15.50
✉ a.pommaret@sofinor.com



Joachim Foubert
Export area Manager
● Belgium, The Netherlands, Luxembourg

Port: +33.6.77.03.39.64
✉ jfoubert@sofinor.com



Nathalie Campagne
Export assistant

Tél.: +33.3.20.10.91.64
✉ n.campagne@sofinor.com



Emeline Vannobel
Export assistant

Tél.: +33.3.20.10.30.21
✉ evannobel@sofinor.com



ALL OVER THE WORLD

SOFINOR, une entreprise éco-responsable



APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES ET ACCESOIRES :

- Fournisseurs régionaux, français ou européens proches.
- Matériels en acier inoxydable haute qualité AISI 304L, recyclable à 100 %.
- Lave-mains trois fois moins consommateurs en eau que leurs concurrents dit « économiques » importés, soit 110 m³ d'eau épargnés par an en cuisine professionnelle.
- Tarifs imprimés suivant les normes FSC.

PROCESS DE FABRICATION :

- Eclairage basse tension de tous les ateliers de fabrication.
- Ateliers partiellement chauffés par l'énergie des refroidisseurs machines.
- Laser par fibre optique peu énergivore et qui n'utilise plus de gaz rares mais une technologie par diodes.

LOGISTIQUE :

- Emballage en carton recyclé à 90%, évitant toutes les matières plastiques habituelles.
- Optimisation du colisage favorisant la mutualisation du transport.
- Politique de déplacement favorisant les véhicules commerciaux les moins polluants et encourageant l'usage des transports collectifs compensés carbone.

**Fabrication française :
le choix de la fiabilité**



UNE MATIÈRE PREMIÈRE PERFORMANTE : L'ALLIAGE INOX 304L

Auto-passif, garantissant longévité et hygiène dans le temps.

Performant en terme d'hygiène alimentaire, de résistance à la corrosion et de souplesse d'utilisation.

Respectant les exigences réglementaires et les cahiers des charges en conception de cuisine.

UN PROCESS DE DÉCOUPE PAR LASER À FIBRE

Précision de découpe des tôles inox, sans aucune bavure en sortie de machine.

UN PLIAGE AUTOMATISÉ

Précision d'assemblage, pour des soudures nettes et homogènes.



CERTIFICATION ISO 9001 : 2008



ADHÉRENT :





SOFINOR
Equiper pour durer



OUEST INOX
Groupe SOFINOR

UNE OFFRE GLOBALE : STANDARD ET SUR MESURE

**Double compétence et interlocuteur unique :
GAIN DE TEMPS ASSURÉ**



SERVICE CHRONO



Les matériels repérés par ce symbole feront l'objet
d'une expédition sous 48 heures, à votre demande.

Voir Conditions générales de ventes page 50, § 4



ZOOM SUR...

**MEUBLES DE LABORATOIRE MODULABLES
ET PERSONNALISABLES**

Pages 13 à 33



**MEUBLES PARISENS
À TIROTE LATÉRALE**

Page 32



**TABLES DE
BOULANGERIE
SUR PIEDS ET SUR
ROULETTES**

Page 33



**COUPEUSE À PAINS AUTOMATIQUE
AVEC TIROIR RAMASSE-MIETTES**

Page 40



**FOUR À CONVECTION
PETIT MODÈLE :
prix en baisse**

Page 44



Petit Bask Grill



Meuble inox sur roulettes avec support tablette

Ouvrez votre labo sur un monde connecté

*L'outil idéal pour partager avec le plus grand nombre
votre passion de la pâtisserie*

- Prendre des photos de vos gâteaux et des vidéos de vos recettes
- Faire la promotion de votre établissement via les réseaux sociaux
- Donner des cours interactifs pour des élèves en formation, vos fans sur Facebook, ou pour diriger plusieurs équipes en même temps



Equipé d'un support monté sur un tube inox pour filmer et de prendre des photos en toute simplicité

Monté sur roulettes multidirectionnelles
Console électrique escamotable avec port USB
Grande capacité de rangement
Porte et tiroir verrouillables
Dessus avec coins " boules "



Echelles - Chariots

• Echelles pâtissières	8-9
• Echelles boulangères	9
• Echelles boulangères à bacs	10
• Accessoires pour échelles boulangères à bacs	10
• Echelle murale repliable	11
• Supports de cuisson	11
• Chariots de service multi-usages	12
• Etagères murales	12

Meubles Labo

• Présentation de la gamme	14 à 16
• Option portes colorées	17
• Meubles bas sans dessus	18 à 23
• Plans de travail rayonnés	24
• Exemples de meubles bas composés	25-26
• Exemples d'ilôts centraux	27
• Potences, structures, panneaux	28
• Postes de plonge, panneaux à crochets	29
• Meubles muraux	30-31
• Meubles parisiens	32
• Table de boulangerie	33
• Autres gammes : tables, plonges, hygiène,	34 à 36

Coupeuses à pains

• Coupeuses de table semi-automatiques	38
• Coupeuses semi-auto et automatiques gamme Byzance	39
• Coupeuses automatiques gamme Aisance	40
• Options pour coupeuses	40

Cuisson - Snacking

• Réchauds gaz	42-43
• Fours à convection	44
• Plaques à snacker vitrocéramiques	45
• Grills panini vitrocéramiques	45
• Bains-Marie	46
• Bacs gastronomes et couvercles	47
• Friteuses électriques de table	48

INDEX ALPHABÉTIQUE

A...

- Accessoires pour échelles boulangères à bacs.....10

B...

- Bacs gastros et couvercles.....47
- Bac plastique rectangulaire.....10
- Bac plastique rond.....10
- Bains-Marie.....46

C...

- Chariot à farine.....22
- Chariots de service multi-usages.....12
- Chariot porte-sac poubelle.....22
- Coupeuses gamme Aisance.....40
- Coupeuses gamme Byzance.....40
- Coupeuses de table.....38

D...

- Désinsectiseurs à lampe et glue.....36
- Dessus centraux.....24
- Dessus avec bac plonge.....24
- Dessus avec dossier.....24

E...

- Echelles boulangères.....9
- Echelles boulangères à bacs.....10
- Echelle murale repliable.....11
- Echelles pâtissières.....8-9
- Etagères murales pleines sur consoles.....12

F...

- Fileurs inox.....23-31
- Fours à convection.....44
- Friteuses électriques de table.....48

G...

- Grille inox.....11
- Grills panini vitrocéramiques.....45

I...

- Ilôts centraux.....27

K...

- Kit de rayonnage Optimo.....35

L...

- Lave-mains.....36

M...

- Meubles bas à tiroirs.....20-21
- Meubles bas composés.....25-26
- Meubles bas ECO.....35
- Meubles bas plaques pâtissières.....19
- Meubles bas portes battantes.....18
- Meubles bas portes coulissantes.....19
- Meuble d'angle.....21
- Meubles de rangement.....35
- Meuble égouttoir.....31
- Meubles muraux.....30-31
- Meubles parisiens.....32
- Meuble pour réchauds gaz.....43
- Meuble range-bouteilles.....23
- Meuble spécial pesage du sel.....22

O...

- Options coupeuses.....40

P...

- Panneaux à crochets.....29
- Panneaux d'habillage.....28
- Piétement latéral.....23
- Plans de travail rayonnés.....24
- Plaques à snacker vitrocéramiques.....45
- Plaques pâtissières.....11
- Plinthes inox.....23
- Plonges pieds ronds à bords droits.....34
- Portes colorées pour meubles.....17
- Poste de plonge.....29
- Potences.....28

R...

- Rangement 5 niveaux plaques 400x600....36
- Réchauds gaz.....42
- Réchaud gaz Jumbo.....43

S...

- Structures.....28
- Supports de cuisson.....11
- Supports sac poubelle.....36

T...

- Table de boulangerie.....33
- Table inox pour bains-marie.....46
- Tables pieds ronds bords droits.....34
- Tables pieds carrés soudés bords droits....36
- Table pour réchaud gaz.....43

W...

- Wi-Plate.....4





ECHELLES CHARIOTS

- ECHELLES PÂTISSIÈRES ET BOULANGÈRES P. 8-9
- ECHELLES BOULANGÈRES À BACS P. 10
- ECHELLE MURALE REPLIABLE P. 11
- SUPPORTS DE CUISSON P. 11
- CHARIOTS DE SERVICE P. 12
- ÉTAGÈRES MURALES P. 12



Echelles pâtissières pour plaques 400 x 600, entrée 400

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape zinguée ou polyamide, avec pare-chocs caoutchouc
- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions ci-dessous

- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10^e, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance (sans butées avant et arrière)



Roulettes à frein
Pare-chocs
Cordon de soudure = robustesse



RP4609

SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 400 Désignation	L mm L ↓	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
9 niveaux*	75	468 x 615 x 915	12	RP4609	414	RP4609P	443
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	18	RP4615	444	RP4615P	472
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	21	RP4620*	486	RP4620PB*	515

* Avec plan de travail

* Expédition sous 48h



RP4620

OPTIONS

PLUS-VALUE
€

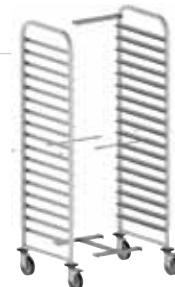
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

93

Plus-value pour version démontable (livrée à plat), valable uniquement pour les 15 et 20 niveaux - Ajouter D à la fin de la référence

127

* Plus-value à ajouter au prix des échelles avec roulettes polyamide



AVEC BARRE D'ARRÊT :



RP4620B

Entrée 400 Désignation	L mm L ↓	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	18	RP4615B	472	RP4615PB	500
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	21	RP4620B	515	RP4620PB	543

OPTION

PLUS-VALUE*
€

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

93

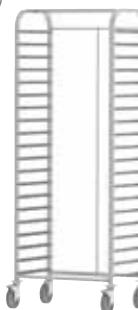
* Plus-value à ajouter au prix des échelles avec roulettes polyamide



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle. Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène. Aucune corrosion dans le temps.

Retrouvez tous nos modèles d'échelles gastronomes en page 72 de notre catalogue spécial Collectivités, disponible sur simple demande

Echelles pâtissières pour plaques 600 x 400, entrée 600



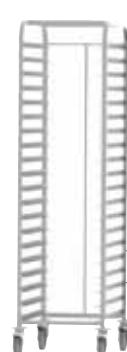
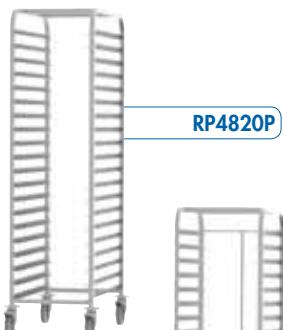
SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 Désignation	$\begin{matrix} L \uparrow \\ L \downarrow \end{matrix}$ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	16	RP6415	398	RP6415P	426
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	17	RP6420	450	RP6420P	478

AVEC BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 Désignation	$\begin{matrix} L \uparrow \\ L \downarrow \end{matrix}$ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	16	RP6415B	426	RP6415PB	455
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	17	RP6420B	478	RP6420PB	506

Echelles boulangères pour plaques ou filets 400 x 800, entrée 400



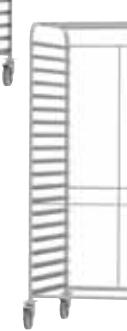
SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 400 Désignation	$\begin{matrix} L \uparrow \\ L \downarrow \end{matrix}$ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	23	RP4820	581	RP4820P	609

AVEC BARRE D'ARRÊT :

Entrée 400 Désignation	$\begin{matrix} L \uparrow \\ L \downarrow \end{matrix}$ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	23	RP4820B	609	RP4820PB	637

Echelles boulangères pour plaques ou filets 600 x 800, entrée 600



SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 Désignation	$\begin{matrix} L \uparrow \\ L \downarrow \end{matrix}$ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	662 x 812 x 1775	26	RP6820	633	RP6820P	662

AVEC BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 Désignation	$\begin{matrix} L \uparrow \\ L \downarrow \end{matrix}$ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	662 x 812 x 1775	26	RP6820B	662	RP6820PB	690

Echelles boulangères à bacs

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide

- Glissières : en plat inox 20 x 3 mm assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance - Espace entre glissières : 180 mm



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
8 niveaux	(604/323) x 394 x 1820	15	RPB8*	489
16 niveaux (2x8)	590 x 750 x 1820	23	RPB16	632

 * Expédition sous 48h

OFFRE ÉCONOMIQUE :

Une échelle RPB8 + 8 bacs ronds RPBBAC2, l'ensemble : **623 €**

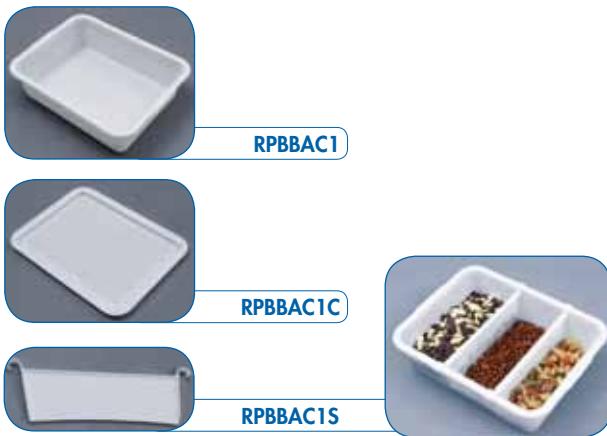
Accessoires pour échelles boulangères à bacs

BAC PLASTIQUE ROND - COUVERCLE :



Désignation	Dimensions mm	Réf.	€
Bac plastique rond	Ø 480 - Hauteur 160	RPBBAC2	25
Couvercle pour bac plastique rond		RPBBAC2C	15

BAC PLASTIQUE RECTANGULAIRE - COUVERCLE - SÉPARATEUR :



Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Bac plastique rectangulaire	530 x 410 x 140 Contenance 20 l.	RPBBAC1	26
Couvercle pour bac plastique rectangulaire		RPBBAC1C	12
Séparateur de bac rectangulaire		RPBBAC1S	15

Gilac
PROFESSIONNEL

Echelle murale repliable

- Fabrication : inox AISI 304L
- 8 niveaux
- A fixer au mur
- Avec sécurité bloquant l'échelle en position ouverte



Permet de mettre toutes dimensions de plaques, selon écartement



RPMR8



H x P mm	Réf.	€
700 x 400	RPMR8	350

Expédition sous 48h

Supports de cuisson boulangers et pâtissiers

PLAQUE PÂTISSIÈRE EN TÔLE NOIRE :



P64N

I x L mm	Réf.	PRIX DÉPART USINE €
400 x 600	P64N	15

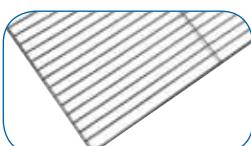
PLAQUE PÂTISSIÈRE EN TÔLE ALU :



P64A

I x L mm	Réf.	PRIX DÉPART USINE €
400 x 600	P64A	19

GRILLE INOX :



GP64X

I x L mm	Réf.	PRIX DÉPART USINE €
600 x 400	GP64X	12
600 x 800	GP68X	37



Chariots de service multi-usages

- Tube : inox AISI 304L cintré de Ø 25 mm
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide, avec pare-chocs plastique

- Plateaux emboutis à angles arrondis vissés sur arceaux Ø 25 mm
- Charge maximale par plateau : 80 kg
- Chariot livré en kit à plat ou monté à la demande



CS583M



CS6102M

PLATEAUX DE 800 X 500 mm :

Désignation	L x l x H mm	Kg	LIVRÉ À PLAT (en kit)		LIVRÉ MONTÉ	
			Réf.	€	Réf.	€
2 plateaux	820 x 520 x 940	16	CS582D*	306	CS582M	367
3 plateaux	820 x 520 x 940	20	CS583D*	376	CS583M	459

 * Expédition sous 48h

PLATEAUX DE 1000 X 600 mm :

Désignation	L x l x H mm	Kg	LIVRÉ À PLAT (en kit)		LIVRÉ MONTÉ	
			Réf.	€	Réf.	€
2 plateaux	1020 x 620 x 940	19	CS6102D	376	CS6102M	437
3 plateaux	1020 x 620 x 940	25	CS6103D	476	CS6103M	559

Etagères murales pleines sur consoles

- Livrées avec 2 consoles indépendantes (à fixer au mur)
- A fixer au mur avec des chevilles
- 3 consoles à partir de 1800 mm de long

- Etagère : en tôle d'inox AISI 304L épaisseur 15/10èmes avec dossier arrière h.35 mm
- Charge maxi : environ 50 kg répartis



EM123



Qualité :
Inox AISI 304L
Epaisseur 15/10èmes

 Expédition sous 48h

SUR MESURE : AUTRE LONGUEUR, +15 % SUR LE PRIX DE LA LONGUEUR STANDARD INFÉRIEURE (MAX. 2500)	LARGEUR 300 mm				LARGEUR 400 mm		
	Longueur mm	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	5	EM103	142	6	EM104	162	
1200	5	EM123	154	6	EM124	181	
1400	6	EM143	171	7	EM144	197	
1600	6	EM163	184	8	EM164	213	
1800	8	EM183	209	9	EM184	242	
1900	9	EM193	217	10	EM194	253	
2000	10	EM203	223	11	EM204	261	
2400	11	EM243	248	12	EM244	293	

LABORATOIRE



SOFINOR
équiper pour durer

ÉQUIPEMENTS MODULAIRES
HABITÉS À VOTRE ORGANISATION
ET À VOTRE ESPACE

MEUBLES LABO

PRÉSENTATION DE LA GAMME	P. 14 À 16
OPTION PORTES COLORÉES	P. 17
MEUBLES BAS SANS DESSUS	P. 18 À 23
PLANS DE TRAVAIL RAYONNÉS	P. 24
COMPOSITIONS	P. 25-26
ILÔTS CENTRAUX	P. 27
POTENCES, STRUCTURES ET PANNEAUX D'HABILLAGE	P. 28
POSTES DE PLONGE, PANNEAUX À CROCHETS	P. 29
MEUBLES MURAUX	P. 30-31
MEUBLES PARISIENS	P. 32
TABLES DE BOULANGERIE	P. 33

ET AUSSI DES EXTRAITS DE GAMMES (catalogue Collectivités) :

TABLES, PLONGES, RANGEMENT, HYGIÈNE P. 34 À 36

SOFINOR
équiper pour durer

MEUBLES LABO

Equipements modulaires adaptés à votre organisation et à votre espace

Créez selon vos envies !

Notre gamme de meubles vous permet d'avoir un espace labo à votre image :

- Meubles bas sans dessus pour vous laisser le choix de la matière : bois, inox, granit
- Portes coulissantes ou portes battantes pour un rangement optimisé
- Solution d'aménagement progressive
- Combinaison astucieuse d'éléments
- Innovations pratiques et ergonomiques



MEUBLES LABO

Des gammes complètes à combiner

Meubles bas sans dessus



PORDES BATTANTES
page 18



PORDES COULISSANTES
page 19



À GLISIÈRES
page 19



À TIROIRS
pages 20-21



CHARIOTS
page 22

Aménagez votre espace selon vos besoins en combinant plusieurs de ces meubles et un plan de travail (page 24) :



COMPOSITIONS
exemples pages 25-26



ILÔTS CENTRAUX
exemples page 27

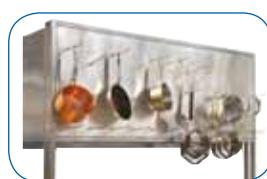
Meubles muraux - Rangement mural



PORDES BATTANTES
page 30



PORDES COULISSANTES
page 31



PANNEAUX, POTENCES,...
pages 28-29



Meubles parisiens - Table de boulangerie



pages 32-33





MEUBLES LABO

Ergonomie - Hygiène - Sécurité



ERGONOMIE :

- Poignées saillantes pour une bonne prise en main
- Tiroirs à ouverture totale, démontables sans outils
- Portes doublées insonorisées pour limiter la gêne acoustique à l'ouverture et à la fermeture
- Tiroirs à ingrédients inclinables pour faciliter la prise des ingrédients sans encombrer le plan de travail
Niveau des ingrédients visible



HYGIÈNE :

- Bords tombés 3 plis pour garantir un nettoyage parfait du plan de travail
- Dessus du dosseret incliné pour limiter les rétentions liquides responsables des moisissures des joints
- Poignées saillantes pour visualiser l'état de propreté et favoriser un nettoyage permanent
- Portes suspendues sans rail inférieur pour nettoyer le plancher de votre meuble d'un simple coup d'éponge



SÉCURITÉ :

- Tout inox AISI 304L, éprouvé et reconnu pour ses qualités en milieu alimentaire
- Serrures en option, pour sécuriser votre matériel ou vos matières premières
- Bords rayonnés et façades arrondies, pour supprimer les angles vifs responsables d'accidents
- Fond des meubles bas renforcé par omégas pour une rigidité optimale



Nos meubles sont conçus pour recevoir des dessus en inox (page 24), mais aussi en bois, granit, marbres que vous pouvez commander à un marbrier local. Nous saurons adapter nos meubles pour recevoir des dessus granit.



MEUBLES LABO

Les goûts & les couleurs...

Option portes colorées

Apportez de l'émotion et de l'inspiration en "customisant votre labo" !

- Peinture par Epoxy : poudre propulsée par pistolet électrostatique
- 2 finitions possibles : mat ou brillant
- Qualité anti-corrosion de l'inox préservée

Désignation	€
Portes colorées	Plus-value variable en fonction des dimensions et du nombre de portes à peindre - SUR DEVIS

Plus de 200 couleurs au choix ! (nuancier RAL)

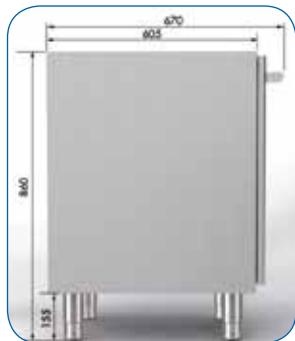


Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

- Construction : tout inox AISI 304L
- Poignées : tube tout inox
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Pieds : en inox Ø 60 (réglage 50 mm), ou roulettes à platine Ø 125 mm, chape zinguée, dont 2 à frein
- Portes : battantes doublées (arêtes verticales rayonnées) ou coulissantes doublées
- Tiroirs : montés sur glissières inox, à ouverture totale
- Eléments modulaires de 450 mm livrés sans plan de travail (voir page 128)

- Hauteur sans plan de travail : 860 mm
- Hauteur avec plan de travail : 900 mm
- Charge totale admise : 75 kg

INFO CONSEIL :
 Pour faciliter le nettoyage du labo,
 proposez nos meubles bas sur roulettes



MEUBLES 1 PORTE BATTANTE - LONGUEUR 450 mm :



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1 porte battante (charnières droite)	25	MBU1P	789	MBU1PR	844
1 porte battante (charnières gauche)	25	MBU1PG	789	MBU1PGR	844
1 porte battante* + 1 tiroir hauteur 120 mm	24	MBU1PT	1314	MBU1PTR	1370

* Pas d'étagère intérieure

MEUBLES 2 PORTES BATTANTES - LONGUEUR 900 mm :



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 portes battantes	39	MBU2P	1233	MBU2PR	1289
2 portes battantes* + 2 tiroirs hauteur 120 mm	54	MBU2PT	2274	MBU2PTR	2329

* Pas d'étagère intérieure

MEUBLES 3 PORTES BATTANTES - LONGUEUR 1350 mm :



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
3 portes battantes	65	MBU3P	1670	MBU3PR	1726

OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES BATTANTES

A préciser à la commande du meuble
 Ajouter SP au début de la référence
 (exemple : SPMBU2P)

PLUS-VALUE = +79 euros H.T.
 l'unité - par porte et par tiroir



Portes doublées
Poignées saillantes
Poignées et pieds inox
Tiroirs facilement amovibles sans outillage

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

MEUBLES 2 PORTES COULISSANTES :



MBUG1

H 860 - Largeur caisse 635 (mm)

Désignation	Longueur mm	Kg	SUR PIÉDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
			Réf.	€	Réf.	€
2 portes coulissantes	900	46	MBUG1	1230	MBUG1R	1286
	1350	61	MBUG2	1385	MBUG2R	1441
	1800	75	MBUG3	1675	MBUG3R	1731



MBUG2



OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES COULISSANTES

A préciser à la commande du meuble
 Ajouter SP au début de la référence
 (exemple : SPMBUG2)

PLUS-VALUE = +79 euros H.T.
 l'unité - par meuble



MBUG3



Hygiène : Portes suspendues sans rail inférieur - Plancher facile à nettoyer (easy clean)

MEUBLES PLAQUES PÂTISSIÈRES :

- Glissières pour plaques 400 x 600 mm



MBUP1



MBUP1F

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)

	Longueur mm	Kg	SUR PIÉDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
			Réf.	€	Réf.	€
Sans porte	450	23	MBUP1	695	MBUP1R	751
1 porte battante	450	26	MBUP1F	973	MBUP1FR	1029
Sans porte	900	38	MBUP2	1115	MBUP2R	1171
2 portes battantes	900	44	MBUP2F	1650	MBUP2FR	1706



MBUP2



MBUP2F



ESPACE INTER NIVEAUX = 62 MM



Ergonomie : Poignées saillantes pour une bonne prise en main
Hygiène : Poignées et pieds tout inox

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

MEUBLES À TIROIRS - LONGUEUR 450 mm :

- Amovibles, à ouverture totale
- Montés sur glissières inox télescopiques



MBU2T

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 285 mm	34	MBU2T	1076	MBU2TR	1132



MBU3T

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
3 tiroirs hauteur 175 mm	46	MBU3T	1305	MBU3TR	1361



TIRETTE À TROU



MBU3TC

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 175 mm + 1 tiroir hauteur 120 mm + 1 tirette à trou pour cul de poule	51	MBU3TC	1646	MBU3TCR	1702



MBU3TP

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 175 mm + 1 tiroir hauteur 120 mm + 1 tirette pleine	51	MBU3TP	1621	MBU3TPR	1677



Hygiène : Poignées et pieds tout inox
 Ergonomie : Tiroirs à ouverture totale démontables sans outils



Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

MEUBLES À TIROIRS - LONGUEUR 450 mm :



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
4 tiroirs hauteur 120 mm	49	MBU4T	1558	MBU4TR	1614



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1 casier à bouteilles + 1 tiroir hauteur 175 mm	40	MBUCT	1155	MBUCTR	1211

MEUBLES À TIROIRS - LONGUEUR 900 mm :



Spécial grand volume

- Elément composé de 2 grands tiroirs pouvant recevoir des accessoires de grandes dimensions



TIROIR HAUTEUR 285 mm



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 285 mm	68	MBUD2T	1634	MBUD2TR	1690



OPTION SERRURE POUR MEUBLES À TIROIRS

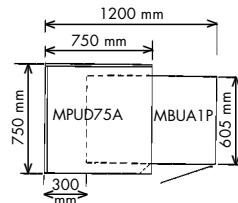
A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMBU3TP)

PLUS-VALUE = **+79 euros H.T.**
l'unité - par tiroir

MEUBLE D'ANGLE 1 PORTE BATTANTE - LONGUEUR 900 mm :



Désignation	Kg	Réf.	€
Charnières à droite	39	MBUA1P	1198
Charnières à gauche	39	MBUA1PG	1198



Encombrement du meuble bas d'angle installé avec dessus

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

CHARIOTS À FARINE :



MBUCF

Désignation	Hauteur 840 L x l mm	Kg	Réf.	€
Chariot à farine 70 kg avec 1 couvercle sans guide	450 x 675	26	MBUCF	694
Chariot à farine 70 kg avec séparation et couvercle sans guide	450 x 675	26	MBUCFS	741

Hauteur sans façade : 800 + 15 de poignée de couvercle



MBU2CF

OPTIONS	Réf.	€
Guide 1 chariot	MBU1CF	176
Guide 2 chariots	MBU2CF	265
Guide 3 chariots	MBU3CF	343



MBUCFR

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot à farine indépendant avec cuve arrondie et 2 couvercles (façade arrondie)	395 x 610 x 725*	18	MBUCFR	472

* Modèle de chariot à farine plus économique ht 725 au lieu de 840. Attention espace libre entre le haut du chariot et le dessus inox en cas de composition

CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE :



MBUCP

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot porte sacs poubelle	450 x 635 x 840	21	MBUCP	826

MEUBLE SPÉCIAL POUR LE PESAGE DU SEL - pouvant recevoir une balance :



MBUTSI

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Meuble bac à sel indépendant avec tiroir prof. 120 mm. Fermé par le dessus	525 x 700 x 780	46	MBUTSI	1621

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

PIÉTEMENT LATÉRAL TOUT INOX SANS GUIDE CHARIOT :

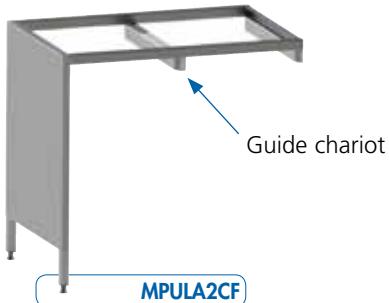
- A prévoir lorsque vous terminez un ensemble, soit par un ou plusieurs **chariots indépendants type MBUCFR** (page ci-contre), soit par un vide



Désignation	Kg	Réf.	€
Piétement latéral pour 1 chariot	9	MPULA1	365
Piétement latéral pour 2 chariots	10	MPULA2	421
Piétement latéral pour 3 chariots	11	MPULA3	477

PIÉTEMENT LATÉRAL TOUT INOX AVEC GUIDE CHARIOT :

- A prévoir lorsque vous terminez un ensemble, soit par un ou plusieurs **chariots type MBUCF ou MBUCP** (page ci-contre), soit par un vide



Désignation	Kg	Réf.	€
Piétement latéral + guide 1 chariot	9,5	MPULA1CF	386
Piétement latéral + guide 2 chariots	10,5	MPULA2CF	467
Piétement latéral + guide 3 chariots	11,5	MPULA3CF	552

MEUBLE RANGE-BOUTEILLES :

- Fonction fileur
- Avec support couverts en partie haute
- 2 pieds inox



Idéal pour combler les trous



L x largeur caisse x H mm	Kg	Réf.	€
250 x 670 x 860	20	MBUCT25	919

FILEUR ET PLINTHES INOX :



Fileur idéal pour combler les vides de fin de composition

Désignation	Réf.	€
Fileur bas en tôle inox - De 50 à 200 mm	MBUFIL	88
Plinthe inox pour meuble bas - Le côté (unitaire) au forfait	MOPT02C	182
Plinthe inox pour meuble bas - Le ml de façade	MOPT02F	186

Plans de travail rayonnés

A positionner sur les meubles bas des pages 18 à 22

- Dessus rayonné : tout inox AISI 304L, épaisseur 15/10èmes
Rayon de 10 mm à l'avant et de 8,5 mm à l'arrière
- Rigidité assurée par un panneau stratifié double face de 19 mm
- Bord tombé rayonné de : 40 mm

- Dessus centraux : bords arrondis sur les 2 longueurs
- Dessus avec dossier : bord arrondi en façade, et dossier arrière de 100 x 20 mm incliné à 30° et rayonné à la base

DESSUS CENTRAUX :



L x l mm	Kg	Réf.	€
450 x 750	12	MPU0704	315
900 x 750	23	MPU0709	431
1350 x 750	34	MPU0713	588
1800 x 750	45	MPU0718	731
2250 x 750	56	MPU0722	887
2700 x 750	67	MPU0727	1419
3150 x 750	78	MPU0731	1968

DESSUS AVEC DOSSERET :



Hygiène : Dosseret incliné à 30° pour éviter les stagnations liquides

L x l mm	Kg	Réf.	€
450 x 750	13	MPUD704	368
900 x 750	24	MPUD709	512
1350 x 750	35	MPUD713	680
1800 x 750	46	MPUD718	822
2250 x 750	57	MPUD722	1013
2700 x 750	68	MPUD727	1491
3150 x 750	79	MPUD731	2516

DESSUS D'ANGLE 2 DOSSERETS :



L x l mm	Kg	Réf.	€
750 x 750	26	MPUD75A	702

DESSUS POUR ILÔTS CENTRAUX :



- Pour avoir les trous de fixation d'une potence dans le dessus, ajouter un P à la référence.
Exemple : MPU1313P

L x l mm	Kg	Réf.	€
1350 x 1350	88	MPU1313	1114
1800 x 1350	106	MPU1318	1368
2250 x 1350	132	MPU1322	1624
2700 x 1350	172	MPU1327	2338
3150 x 1350	184	MPU1331	3147

DESSUS AVEC BAC PLONGE :



- Dimensions du bac : 600 x 450 x 300 mm
- Bords anti-ruissellement
- Egouttoir lisse
- Sans trou de robinetterie

L x l mm	Kg	Réf.	Réf.	€
1350 x 750	21	MPUL713	MPUL713G	1349

Exemples de meubles bas composés

- Livrés avec plan de travail avec dossier et arrière

- Dans ces exemples, le modèle de chariot à farine est le **MBUCFR** (page 22), sans guide.

LONGUEUR 900 mm :



L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	€	Réf.	€
900 x 750 x 900	MU90A	2654		
	MU90B	2765	MU90BR	2877
	MU90C	2512	MU90CR	2624
	MU90D	1902	MU90DR	2014
	MU90E	2146	MU90ER	2202

LONGUEUR 1350 mm :



L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	€	Réf.	€
1350 x 750 x 900	MU135A	3219	MU135AR	3330
	MU135G	2350	MU135GR	2406
	MU135C	3153	MU135CR	3264
	MU135D	2066	MU135DR	2121
	MU135E	3351		
	MU135F	2609	MU135FR	2720



LONGUEUR 1800 mm :



L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	€	Réf.	€
1800 x 750 x 900	MU180B	3833	MU180BR	3944
	MU180C	3860	MU180CR	3972
	MU180D	3513	MU180DR	3625
	MU180E	3767	MU180ER	3878
	MU180I	3220	MU180IR	3331
	MU180H	4377	MU180HR	4488



Exemples de meubles bas composés

LONGUEUR 2250 mm :



L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	€	Réf.	€
2250 x 750 x 900	MU225A	5009	MU225AR	5177
	MU225B	4176	MU225BR	4287
	MU225C	4495	MU225CR	4607
	MU225G	4429	MU225GR	4541



LONGUEUR 2700 mm :



L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	€	Réf.	€
2700 x 750 x 900	MU270B	5126	MU270BR	5237
	MU270C	4516	MU270CR	4627
	MU270D	5126	MU270DR	5237
	MU270E	5410	MU270ER	5522



Créez votre propre composition !

Composez vous-même votre ensemble labo en assemblant les modules des pages 18 à 23 et les dessus de la page 24.

Exemple : un MU180E se compose de :



(1 x MBUP1) + (2 x MBUCFR) + (1 x MBU3T) + (1 x MPUD718)

(1 x 695 €) + (2 x 472 €) + (1 x 1305 €) + (1 x 822 €) = 3767 €

Exemples d'ilôts centraux

LONGUEUR 1350 mm :

SUR PIEDS INOX		
L x l x H mm	Réf.	€
1350 x 1350 x 900	MU135AB	5902
	MU135CG	4362



LONGUEUR 1800 mm :

SUR PIEDS INOX		
L x l x H mm	Réf.	€
1800 x 1350 x 900	MU180AB	6240
	MU180CG	6163



LONGUEUR 2250 mm :

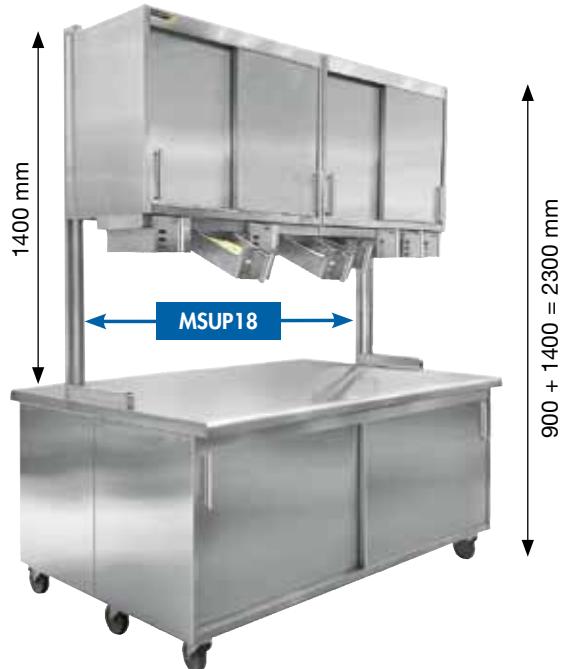
SUR PIEDS INOX		
L x l x H mm	Réf.	€
2250 x 1350 x 900	MU225CG	8523
	MU225AB	8783
	MU225AG	9037



Potences

Pour suspendre des meubles muraux (sur une face) ou des panneaux à crochets (sur une face) au-dessus de votre îlot central

- Tout inox AISI 304L
- Se fixent sur le plan de travail (par boulonnage)

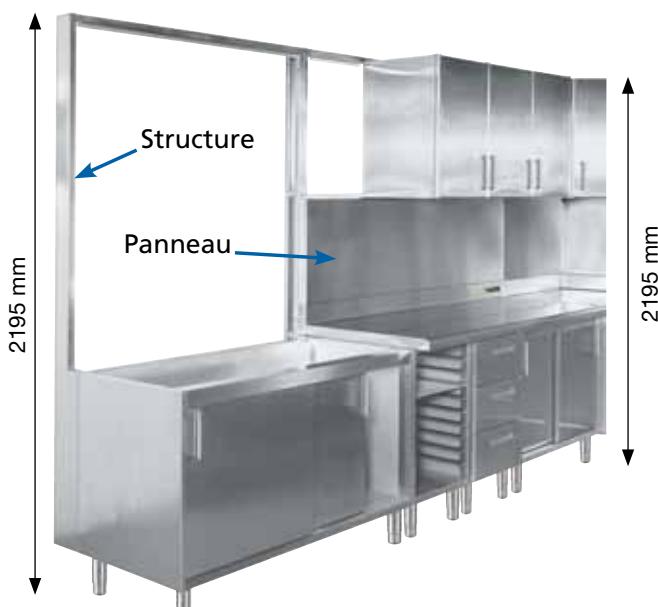


L mm	Réf.	€
1350	MSUP13	873
1800	MSUP18	969
2250	MSUP22	1065
2700	MSUP27	1172

Structures et panneaux d'habillage



Pratique pour murs fragiles



STRUCTURES :

Pour suspendre des meubles muraux indépendamment du mur ou d'une cloison

- Tout inox AISI 304L
- Se fixent sur les meubles bas

L mm	Réf.	€
900	MSUCR09	933
1350	MSUCR13	993

PANNEAUX D'HABILLAGE (crédence) :

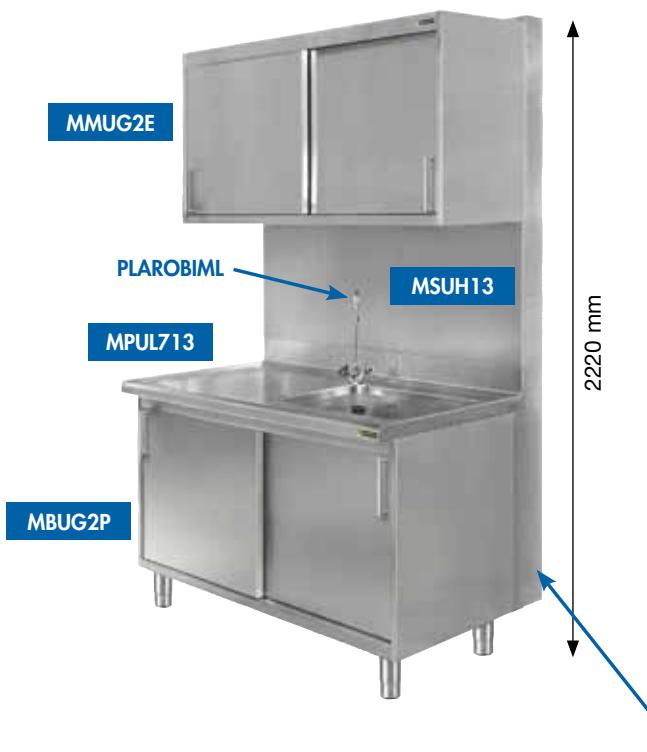
- Tout inox AISI 304L
- Hauteur : 500 mm
- Se positionnent sur la structure entre les meubles hauts et bas : protection et facilité d'entretien

L mm	Réf.	€
900	MSUH09	171
1350	MSUH13	211
1800	MSUH18	249
2250	MSUH22	285
Angle : 750 + 750	MSUCRAH*	627

* = structure + habillage

Postes de plonge

- Tout inox AISI 304L



Composé de	Réf.	€
1 dessus* à dosseret avec bac de 600 x 450 x 300 mm	MPUL713	1349
1 meuble bas 1350 x 600 x 850 avec découpe arrière pour tuyauterie	MBUG2P	1318
1 meuble égouttoir 1350 x 450 x 695	MMUG2E	1569
L'ENSEMBLE (hors robinetterie) : 4236 euros H.T.		

* Non percé pour la robinetterie
Egouttoir lisse
Bords anti-ruissellement

En option (en cas de mur fragile) :

Désignation	Réf.	€
Structure porteuse	MSUCR13	993
Panneau inox d'habillage	MSUH13	211

Panneaux à crochets

Pour accrocher tous vos ustensiles de cuisine

- Tout inox AISI 304L
- Longueur de crochets : 200 mm
- Hauteur du panneau : 600 mm



L mm	Nombre de crochets	POUR POTENCES		MURAL	
		Réf.	€	Réf.	€
900	11	-	-	MSUPCM09	376
1350	17	MSUPC13	467	MSUPCM13	533
1800	23	MSUPC18	608	MSUPCM18	679
2250	28	MSUPC22	796	-	-
2700	32	MSUPC27	917	-	-

Meubles muraux

- Construction : tout inox AISI 304L
- Etagère intérieure : réglable en hauteur
- Portes : battantes (arêtes verticales rayonnées) ou coulissantes suspendues (aucun rail en partie basse)
- Poignées : tube tout inox
- Pour meuble égouttoir : étagère intérieure et dessous perforés
- Bacs à ingrédients avec niveau visible (capacité : 4 litres)



Hygiène : Visualisation de l'état de propreté
 Poignées tout inox
 Visualisation des ingrédients



À PORTES BATTANTES :



MMU1P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1 porte battante	450 x 450 x 695	24	MMU1P	807



MMU2P



MMUB1

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes battantes	900 x 450 x 695	35	MMU2P	1208
Option 4 bacs à ingrédients sous MMU2P		5	MMUB1	459



MMU3P



MMUB2

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
3 portes battantes	1350 x 450 x 695	50	MMU3P	1649
Option 6 bacs à ingrédients sous MMU3P		10	MMUB2	660



MMUA1P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Meuble d'angle 1 porte battante	[750+750] x 450 x 695	34	MMUA1P	1014



OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES BATTANTES

A préciser à la commande du meuble
 Ajouter SP au début de la référence
 (exemple : SPMMU2P)

PLUS-VALUE = +79 euros H.T.
 l'unité - par porte

Meubles muraux



MMUG1



MMUB1



MMUG2



MMUB2



MMUG3



MMUB3



MMUG2E



À PORTES COULISSANTES :

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes	900 x 450 x 695	37	MMUG1	1147
Option 4 bacs à ingrédients sous MMUG1	5	MMUB1	459	



Hygiène : Sans rail inférieur
Poignées tout inox



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes	1350 x 450 x 695	53	MMUG2	1368
Option 6 bacs à ingrédients sous MMUG2	10	MMUB2	660	

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes	1800 x 450 x 695	108	MMUG3	1609
Option 8 bacs à ingrédients sous MMUG3	15	MMUB3	822	

MEUBLE ÉGOUTTOIR : (à placer au-dessus d'une plonge)

- Avec étagère et double fond perforés

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes, étagère et dessous perforés	1350 x 450 x 695	66	MMUG2E	1569

OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES COULISSANTES

A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMMUG2)

PLUS-VALUE = +79 euros H.T.
l'unité - par porte



Idéal pour combler les trous

MMU1P125



Idéal pour combler les vides
de fin de composition

MEUBLE HAUT FONCTION FILEUR TOUT INOX :

- 1 porte battante
- 1 étagère intérieure

L x l x H mm	Réf.	€
250 x 450 x 695	MMU1P25	685

FILEUR HAUT EN TÔLE INOX :

Longueur mm	Réf.	€
de 50 à 200	MMUFIL	162

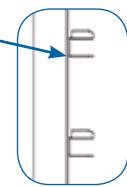
Meubles parisiens

- Construction : en inox AISI 304L
- Complètement fermés
- Dessus : en hêtre, épaisseur 42 mm
- Porte avant : avec renfort, relevable, glissant sous le dessus
- Sur roulettes Ø 125 mm, chape zinguée
- Avec ou sans tiroir à céréales

- Glissières : en U - 5 niveaux de glissière espacés de 105 mm
- Pour planches ou grilles de 900 x 700 mm (en option)



Meuble indépendant sur roulettes idéal pour la fabrication des pains spéciaux



MEUBLES PARISIENS SANS TIRETTE



MBP10R + (4 x MBP10PL)

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Parisien sur roulettes	997 x 800 x 900	71	MBP10R	1517



MBP10TR

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Parisien sur roulettes avec tiroir à céréales	997 x 800 x 900	72	MBP10TR	1979



TIROIR À COMPARTIMENTS RÉGLABLES : Pour agrémenter un pain spécial, il vous suffit de le retourner dans l'un des compartiments à sésame, pavot, amandes, cumin...



MEUBLES PARISIENS AVEC TIRETTE



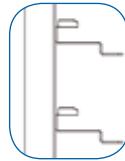
MBP10TGR + (4 x MBP10PL)

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Parisien sur roulettes avec tirette à droite	997 x 800 x 900	79	MBP10TDR	2142
Parisien sur roulettes avec tirette à gauche	997 x 800 x 900	79	MBP10TGR	2142

ACCESSOIRES	L x l x H mm	Réf.	€
Planche en contreplaqué marine épaisseur 15 mm (à l'unité)	900 x 700 x 15	MBP10PL	53
Grille* pâtissière inox 800 x 600	800 x 600	GP68X	37

* Valable si option glissières "baïonnettes" prise

Adaptation rangement mixte avec glissières à baïonnettes pour compatibilité planches 900 x 700 et/ou grilles 800 x 600



OPTION

Passage en glissières* type "baïonnettes" pour compatibilité avec plaques ou grilles entrée 800 x 600 mm - La paire

SEMPB176

88

* Option vendue uniquement à l'achat d'un parisien (option vendue seule, nous consulter)

Table de boulangerie

TABLE :

- En inox AISI 304L et tube 35 x 35 et 35 x 20
- Sur pieds ou sur roulettes chape polyamide dont 2 à frein
- Dessus hêtre épaisseur 42 mm

CHARIOTS :

- En inox AISI 304L et tube 25 x 25 et Ø 25,
- Sur roulettes Ø 125 mm dont 2 à freins, chape zinguée
- Prévus pour stocker et déplacer 4 sacs à farine de 25 kg

TABLE SEULE :


L x l x H mm	SUR PIEDS			SUR ROULETTES		
	kg	Réf.	€	kg	Réf.	€
1200 x 900 x 900	38	TH0912	1127	39	TH0912RP	1208
1400 x 900 x 900	42	TH0914	1248	43	TH0914RP	1330
1600 x 900 x 900	47	TH0916	1354	48	TH0916RP	1435
2000 x 900 x 900	57	TH0920	1675	58	TH0920RP	1756

TABLE AVEC CHARIOTS PORTE-SACS FARINE :


Désignation	SUR PIEDS			SUR ROULETTES	
	L x l x H mm	Réf.	€	Réf.	€
Table + 2 chariots CPS0904	1200 x 900 x 900	THE0912	1995	THE0912RP	2029
Table + 3 chariots CPS0904	1600 x 900 x 900	THE0916	2595	THE0916RP	2629
Table + 4 chariots CPS0904	2000 x 900 x 900	THE0920	3316	THE0920RP	3350


CHARIOTS PORTE-SACS FARINE SEUL :

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Chariot porte-sacs à farine seul	400 x 840 x 840	CPS0904	434

Exemples de réalisations pour CFA


Tables, plonges, rangement, hygiène... : des gammes complètes d'équipements inox pour finaliser votre espace labo, à découvrir dans notre catalogue "Collectivités" (disponible sur simple demande) ! En voici quelques extraits...

Tables à pieds ronds démontables et bords droits

RETROUVEZ TOUTE LA GAMME DANS LE CATALOGUE COLLECTIVITÉS PAGE 8



Montage des pieds sans outil en un geste simple et rapide

turn'fix

Sécurité : Bords tombés 3 plis qui évitent tout dépôt et contaminations cachées, et suppriment tout risque de coupure

Plan de travail tout inox = longévité accrue

Bandeau tout inox = nettoyabilité et longévité

Expédition sous 48h



LARGEUR 700

mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES			TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE			TABLES À DOSSERET			TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000 x 700	24	TC710	428	31	TCEG710	536	25	TD710	473	32	TDEG710	581
1200 x 700	28,5	TC712	460	37	TCEG712	585	29,5	TD712	505	38	TDEG712	630
1400 x 700	33	TC714	496	43	TCEG714	638	34	TD714	546	44	TDEG714	688
1500 x 700	35	TC715	513	46	TCEG715	668	36	TD715	563	47	TDEG715	719
1600 x 700	37,5	TC716	532	49	TCEG716	692	38,5	TD716	585	50	TDEG716	745
1800 x 700	42	TC718	574	55	TCEG718	753	43	TD718	634	56	TDEG718	813
2000 x 700	46,5	TC720	609	61	TCEG720	805	47,5	TD720	660	62	TDEG720	856

Plonges à pieds ronds démontables et bords droits

CATALOGUE COLLECTIVITÉS PAGE 16



Cache-cuve monté, pieds démontés

Sans cache-cuve : livrées démontées (à plat)

Etagères basses à bords droits en inox AISI 304L 15/10^{ème}

AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM :

LARGEUR 700	Hauteur 900	PLONGE AVEC CACHE-CUVE				Etagère en option livrée avec plonge	
		L x l mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
		1 bac	700 x 700	30	PP107	659	EG707 87
		1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	33	PP112D	743	EG712 125
		1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	33	PP112G	743	EG712 125
		2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	40	PP216D	989	EG716 160
		2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	40	PP216G	989	EG716 160
		2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	45	PP218D	1043	EG718 179
		2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	45	PP218G	1043	EG718 179

Meubles de rangement

CATALOGUE COLLECTIVITÉS PAGES 22-23

MEUBLES MURAUX :



MM118



* Expédition sous 48h

Hauteur 600 L x l mm	Kg	Réf.	€
1000 x 407	35	MM110	631
1200 x 407	40	MM112*	695
1400 x 407	45	MM114*	769
1500 x 407	50	MM115	808
1600 x 407		MM116	855
1800 x 407	55	MM118	941
2000 x 407	61	MM120	1005

MEUBLES BAS À BORDS DROITS

LARGEUR 700 mm :



MC112RP

Hauteur 900		CENTRAL SUR PIEDS ABS		A DOSSEZET SUR PIEDS ABS	
L x l mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1000 x 700	54	MC110	1073	MD110	1152
1200 x 700	60	MC112	1172	MD112*	1248
1400 x 700	66	MC114	1304	MD114*	1391
1500 x 700	69	MC115	1350	MD115	1442
1600 x 700	72	MC116	1401	MD116	1488
1800 x 700	78	MC118	1523	MD118	1633
2000 x 700	84	MC120	1624	MD120	1726

KIT DE RAYONNAGE OPTIMO :



Ultra économique
Facile à installer
Facile à nettoyer
Supporte de lourdes charges

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
995 x 375 x 1700	16	KT341ECO	303

Composition de meubles bas "ECO"

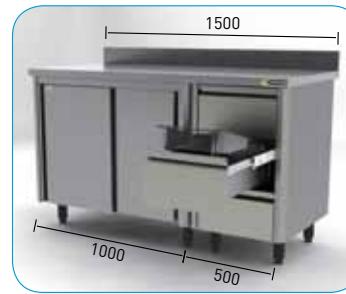
CATALOGUE COLLECTIVITÉS : RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DE COMPOSITIONS DE MEUBLES BAS "CHR" PAGES 25 ET 26



M10A



M15A



MDT115

L x l x H mm	Réf.	€
1000 x 700 x 900	M10A	1857
1500 x 700 x 900	M15A	4073
1500 x 700 x 900	MDT115	2431

Plonge pâtissière

CATALOGUE COLLECTIVITÉS PAGE 19



PLSEE

PLS



Idéal pour recevoir des plaques 600 x 400 et des cuves de batteur

Désignation	L x l x H mm	Kg sans étagère	Réf.	€
Plonge	850 x 600 x 850	27	PLS	1095
Egouttoir simple amovible	600 x 600	4	PLSES	267
Egouttoir avec étagère	600 x 600 x 850	10	PLSEE	350

Tables à pieds carrés soudés et bords droits

TOUTE LA GAMME DES
TABLES SOUDÉES EN PAGE 28
DU TARIF "GRANDE CUISINE"



mm Hauteur 900 Longueur	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Jusqu'à 800	TFC7-08	690	TFCE7-08	888	TFD7-08	759	TFDE7-08	892
801 à 1000	TFC7-10	736	TFCE7-10	954	TFD7-10	810	TFDE7-10	964
1001 à 1200	TFC7-12	782	TFCE7-12	1025	TFD7-12	860	TFDE7-12	1035
1201 à 1400	TFC7-14	832	TFCE7-14	1101	TFD7-14	916	TFDE7-14	1111
1401 à 1600	TFC7-16	883	TFCE7-16	1167	TFD7-16	971	TFDE7-16	1188
1601 à 1800	TFC7-18	934	TFCE7-18	1238	TFD7-18	1027	TFDE7-18	1259
1801 à 2000	TFC7-20	985	TFCE7-20	1309	TFD7-20	1083	TFDE7-20	1330
2001 à 2200	TFC7-22	1101	TFCE7-22	1502	TFD7-22	1212	TFDE7-22	1523
2201 à 2400	TFC7-24	1502	TFCE7-24	1705	TFD7-24	1652	TFDE7-24	1817
2401 à 2600	TFC7-26	1553	TFCE7-26	1908	TFD7-26	1708	TFDE7-26	1969
2601 à 2800	TFC7-28	1604	TFCE7-28	2111	TFD7-28	1764	TFDE7-28	2192

Option : Rangement plaques pâtissières 400x600 sur 5 niveaux



TFD7-12 + TFR46

- Traverses basses à l'avant et à l'arrière du piétement
- Pieds supports soudés en intérieur
- Glissières 15/10° avec butée arrière espacées de 100 mm
- **A commander impérativement en même temps que la table Tradition**

Désignation	Réf.	€
Rangement 5 niveaux pour plaques pâtissières 400x600 (entrée dans les 400 mm) - Plus-value sur prix de la table Tradition	TFR46	274

Hygiène



LAVE-MAINS CUVE RONDE Ø 305 mm : PAGE 93



Hygiène : cuve ronde largement dimensionnée

AVEC PRÉMÉLANGEUR	mm L x l x H	Kg	Réf.	€ Unitaire	€ Unitaire Par 5 et +
Avec dosseret	384 x 353 x 524	8	LMASB*	269	249
Avec dosseret + distributeur de savon plastique	384 x 353 x 524	8	LMASBD	291	270

* Expédition sous 48h



DÉSINSECTISEURS : PAGE 101

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 x 15 W - Pour une surface de 80 m ²	510 x 140 x 260	6,5	TMBK30	182

Expédition sous 48h



SUPPORTS SAC POUBELLE : PAGE 93

Litres	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
50 à 100	350 x 565 x 755	8	CPB07A*	310
110 à 130	350 x 565 x 1015	9	CPB10A*	313



COUPEUSES À PAINS

COUPEUSES DE TABLE P. 38
GAMMES SEMI-AUTOMATIQUES P. 39-40
ET AUTOMATIQUES



Coupeuse de table semi-automatique

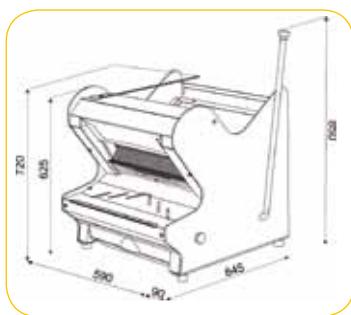
- Bâti : blanc RAL N°9010, autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par le dessus
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des pains : 18 cm - Boule : ø 30 cm

- Conformes à la directive européenne machine 2006/42/CE
- Système semi-automatique avec mise en route par actionnement du levier
- Dispositif d'arrêt d'urgence «coup de poing» sur le côté
- Alimentation : triphasé 380 volts + neutre + terre ou 230 V monophasé + terre (à préciser à la commande)
- Tension des lames par vis
- En cas de pose sur un meuble, prévoir des renforts adaptés sur celui-ci

SEMI-AUTOMATIQUE (avec levier) :



BY45T



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphasé 380 V	490 W	105	BY45T	2936
Monophasé 220 V	490 W	105	BY45T2	3001

PIÉTEMENT (en option) :

- En tube inox de 30 x 30 mm
- Sur roulettes
- Avec étagère basse



BY45T + BYPCTR

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Piétement pour coupeuse de table	583 x 579 x 633	11	BYPCTR	404

OPTIONS	Réf.	€
Lame de rechange pour BY	4576LAMCOU13	2
Plus-value couleur spéciale gamme RAL (délai 8 à 9 semaines)		567

Gamme *Byzance*

- Bâti : couleur blanc (RAL 9010), autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par l'arrière
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des pains : 16 cm - Boule : ø 33 cm
- Conformes à la directive européenne machine 2006/42/CE

- Système semi-automatique avec mise en route par actionnement du levier
- Dispositif d'arrêt d'urgence «coup de poing» en façade
- Alimentation : triphasé 380 volts + neutre + terre ou 230 V monophasé + terre (à préciser à la commande)
- Tension des lames par vis

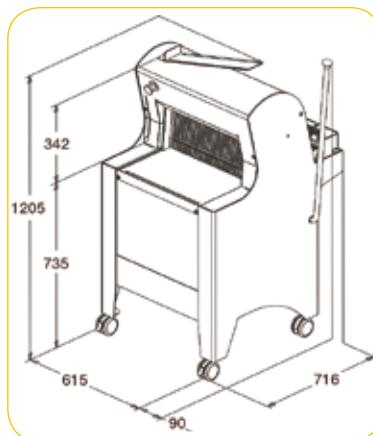


Carter amovible : facilite le changement de lames et la maintenance
Cadre non apparent = sécurité accrue

SEMI-AUTOMATIQUE (avec levier) :



BY45



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphasé 380 V	550 W	131	BY45*	3541
Monophasé 230 V	550 W	131	BY45(2)	3606

* BY4511 (= BY45 en 11 mm) ⏰ Expédition sous 48h

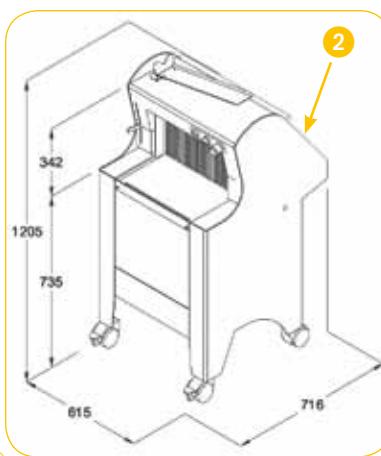
AUTOMATIQUE (sans levier) :

- Mise en route par pression du bouton
- Répondent à la norme coupeuse NF EN 13954 grâce au nouveau capot arrière de sécurité

- 1 2 vitesses possibles
- 2 Capot de sécurité



BY45A



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphasé 380 V	550 W	131	BY45A	4940
Monophasé 230 V	550 W	131	BY45A(2)	5006

**OPTIONS
PAGE 40**

Gamme Aisance

- Bâti : couleur blanc (RAL 9010), autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par le dessus (frontal)
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des pains : 17 cm - Boule : Ø 30 cm
- Conformes à la directive européenne machine 2006/42/CE
- Système automatique avec dispositif de recul du poussoir
- Dispositif d'arrêt d'urgence "coup de poing" en façade
- Alimentation : triphasé 380 volts + neutre + terre ou 230 V monophasé + terre (à préciser à la commande)
- Tension des lames par vis



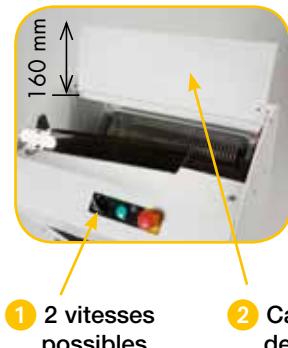
Carter amovible : facilite le changement de lames et la maintenance
Cadre non apparent = sécurité accrue

Avec tiroir ramasse-miettes amovible en façade : plus pratique et plus ergonomique !



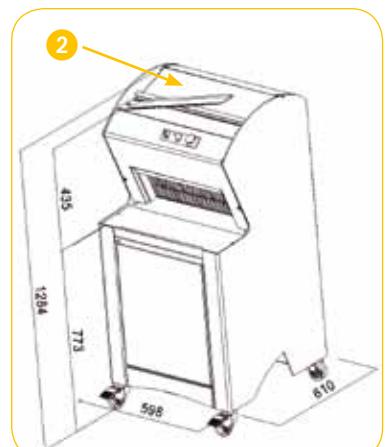
AUTOMATIQUE (sans levier) :

- Mise en route par fermeture du capot de sécurité
- Répondent à la norme coupeuse NF EN 13954 grâce au nouveau capot arrière de sécurité



1 2 vitesses possibles

2 Capot de sécurité



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphasé 380 V	490 W	150	BYF45A	5840

Options pour coupeuses



Choisissez la couleur de votre coupeuse parmi les 200 du nuancier RAL !

OPTIONS	Réf.	€
Lame de rechange pour BY	4576LAMCOU13	2
Plus-value couleur spéciale gamme RAL (délai 9 semaines)		567



CUISSON SNACKING

RÉCHAUDS GAZ	P. 42-43
FOURS À CONVECTION	P. 44
PLAQUES À SNACKER VITROCÉRAMIQUES	P. 45
GRILLS PANINI VITROCÉRAMIQUES	P. 45
BAINS-MARIE	P. 46
BACS GASTRONORMES ET COUVERCLES	P. 47
FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE TABLE	P. 48



Réchauds gaz CE

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en fonte émaillée 300 x 300 mm
- Tôle de propreté amovible sous brûleur
- Robinet gaz avec 2 réglages de flammes et sécurité par thermocouple
- Sans veilleuse



Ecologique : pas de veilleuse



RGA1GP

- 1 Brûleur - 4,6 kW avec 1 réducteur de grille



RGA2GP

- 1 Brûleur - 4,6 kW
- 1 Brûleur - 3,1 kW avec 1 réducteur de grille



RGA3GP

- 2 Brûleurs - 4,6 kW
- 1 Brûleur - 3,1 kW avec 1 réducteur de grille



RGA4GP

- 2 Brûleurs - 4,6 kW
- 2 Brûleurs - 3,1 kW avec 2 réducteurs de grille



RGA2PGP

- 2 Brûleurs - 4,6 kW

- Petits brûleurs : puissance 3,1 kW avec réducteur de grille en inox
- Grands brûleurs : puissance 4,6 kW
- Allumage brûleurs : par étincelles (pile).
- Veuillez préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par installateur qualifié

1 FEU - 4,6 KW :

		Propane 37 mbar		Gaz naturel 20 ou 25 mbar		€
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
300 x 430 x 180	12	0,36 kg/h	RGA1GP	0,49 m ³ /h	RGA1GN	589

2 FEUX - 7,7 KW :

		Propane		Gaz naturel		€
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
600 x 430 x 180	22	0,60 kg/h	RGA2GP	0,81 m ³ /h	RGA2GN	886

Expédition sous 48h

3 FEUX - 12,3 KW :

		Propane		Gaz naturel		€
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
900 x 430 x 180	32	0,95 kg/h	RGA3GP	1,30 m ³ /h	RGA3GN	1225

4 FEUX - 15,4 KW :

		Propane		Gaz naturel		€
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
700 x 730 x 180	42	1,2 kg/h	RGA4GP	1,63 m ³ /h	RGA4GN	1731

2 FEUX SNACK - 9,2 KW :

		Propane		Gaz naturel		€
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
300 x 730 x 180	23	0,71 kg/h	RGA2PGP	0,97 m ³ /h	RGA2PGN	952

OPTIONS

TUBOGAZ Lg : 1 m - Ø 15/21

Réducteur de grille supplémentaire

Réf. €

2085GX1210 **113**

3080RG123 **18**

Table avec étagère pour réchauds gaz



RGTR2 + RGA2GP

- Inox AISI 304L
- Etagère basse réglable sur 2 niveaux, permettant de poser une bouteille de gaz de 13 kg
- Livrée démontée

Désignation	L x L x H mm	Kg	Réf.	€
Pour réchaud 2 feux	656 x 430 x 700	12	RGTR2*	274
Pour réchaud 3 feux	956 x 430 x 700	16	RGTR3	299
Pour réchaud 4 feux	756 x 730 x 700	18	RGTR4	325
Pour réchaud 2 feux snack	356 x 730 x 700	13	RGTR2S	348

 * Expédition sous 48h

OFFRE ÉCONOMIQUE :

1 RGA2GP/N + 1 RGTR2, l'ensemble à 1043 € (au lieu de 1160 €)

Meuble sur roulettes avec porte pour réchauds gaz

- Peut recevoir une bouteille de butane de 13 kg



MR1P6



MR2P9

Désignation	L x L x H mm	Kg	Réf.	€
Pour réchaud 2 feux	600 x 490 x 732	29	MR1P6*	649
Pour réchaud 3 feux 1 demi-etagère intérieure	900 x 490 x 732	36	MR2P9	1254

 * Expédition sous 48h


Rendez votre réchaud mobile !

Réchaud gaz **JUMBO**

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en inox 410 x 410 mm, hauteur 435 mm au niveau du haut de la grille
- Allumage : par piézo
- Veilleuse
- Robinet gaz avec 2 réglages de flamme et sécurité par thermocouple
- 1 brûleur 15,6 kW
- Piètement : inox, sur vérins
- Merci de préciser la nature du gaz lors de la commande



RGRT15GP

		Propane 37 mbar		Gaz naturel 20 ou 25 mbar		
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	€
550 x 550 x 440	28	1,21 kg/h	RGRT15GP	1,65 m³/h	RGRT15GN	1105

Fours à convection

- Inox AISI 304L
- Tous les modèles ont une doublée porte en verre
- Poignée : acier inoxydable AISI 304L

- Température maxi : 270°
- Espace entre les grilles de 65 mm

- Petits modèles :



**Petit Basik
Grill**

FW705GBK2



**Petit Turbo
Grill**

FW705GHBK

- Grands modèles 60x40 ou GN1/1 :



**Grand
Basik**

FW880BK2/3



**Grand
Basik
Grill**

FW880GBK2

FOUR AVEC GRILL ET SANS INJECTION D'EAU DIRECTE :

- Intérieur émaillé
- Inclus 4 grilles 340 x 435 mm
- 1 ventilateur

Puissance	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2500/1600 W - 230 V mono	700 x 650 x 550	40	FW705GBK2	729

FOUR AVEC GRILL ET AVEC INJECTION D'EAU DIRECTE :

- Intérieur inox
- Inclus 4 grilles 340 x 435 mm
- 1 ventilateur autoreverse et 1 cheminée

Le circuit d'eau doit être relié à une source de distribution d'eau dont la pression doit être entre 0,5 et 2,5 bar.

Puissance	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
3000/2000 W - 230 V mono	700 x 760 x 550	50	FW705GHBK	1210

FOUR SANS GRILL ET SANS INJECTION D'EAU DIRECTE :

- Intérieur inox
- Four à convection Bake Off 60 x 40
- Inclus 4 grilles 60 x 40
- Compatible avec grilles GN1/1 grâce à ses glissières à double entrée
- 2 ventilateurs

Puissance	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
3400 W - monophasé 230 V	880 x 760 x 520	65	FW880BK2	1327
5200 W - triphasé 380 V	880 x 760 x 520	65	FW880BK3	1520

FOUR AVEC GRILL ET SANS INJECTION D'EAU DIRECTE :

- Intérieur inox
- Inclus 4 grilles 60 x 40
- Compatible avec grilles GN1/1 grâce à ses glissières à double entrée
- 2 ventilateurs

Puissance	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
3400 W - monophasé 230 V	880 x 760 x 520	65	FW880GBK2	1618
5200 W - triphasé 380 V	880 x 760 x 520	65	FW880GBK3	1704

FOUR SANS GRILL ET AVEC INJECTION D'EAU DIRECTE :

- Intérieur inox
- Four à convection TURBO Bake Off
- Inclus 4 grilles 60 x 40
- Compatible avec grilles GN1/1 grâce à ses glissières à double entrée
- Avec cheminée et 2 ventilateurs autoreverse

Le circuit d'eau doit être relié à une source de distribution d'eau dont la pression doit être entre 0,5 et 2,5 bar.

Puissance	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 x 3000 W - 230/380 V triphasé	880 x 760 x 520	65	FW880HBK	1701

Expédition sous 48h

Plaques à snacker vitrocéramiques

- Inox
- Interrupteur général avec lampe témoin
- Voyant de chauffe



GV1078

- 230 volts
- Livrées avec spatule et grattoir à lame



Chaussé rapide
Facilité de nettoyage

MÉDIUM :

Surface de cuisson utile mm	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€
335 x 280	425 x 370 x 110	1500	7,5	GV1078	753



GV1079

LARGE :

Surface de cuisson utile mm	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€
510 x 280	600 x 370 x 110	3700	10,5	GV1079	990

Grills Panini vitrocéramiques

- Inox
- Interrupteur général avec lampe témoin
- Résistances dans le couvercle et dans la base

- 2 thermostats de régulation (300°C) pour les modèles large et double (permet des économies d'énergie)
- Tiroir pour récupération du gras
- Voyant de chauffe
- 230 volts



GV1070RV

MÉDIUM :

Surface de cuisson utile mm	Strié en haut et en bas		Strié en haut et lisse en bas				
Surface de cuisson utile mm	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€	Réf.	€
335 x 280	425 x 410 x 170	1400	11	GV1070RR	957	GV1070RV	957



GV1077RV

LARGE :

Surface de cuisson utile mm	Strié en haut et en bas		Strié en haut et lisse en bas				
Surface de cuisson utile mm	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€	Réf.	€
512 x 280	600 x 410 x 170	2000	21	GV1077RR	1324	GV1077RV	1324



GV1088RV

DOUBLE :

Surface de cuisson utile mm	Strié en haut et en bas		Strié en haut et lisse en bas				
Surface de cuisson utile mm	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€	Réf.	€
En bas : 510 x 280 En haut : 2 x 210	600 x 410 x 170	2000	21	GV1088RR	1324	GV1088RV	1324

Bains-Marie CE

- Structure : tout inox AISI 304L
- Régulation : thermostat avec voyant de contrôle
- Mono 230 V

- Résistances non apparentes (sous la cuve) en silicium
- Pour bac gastro profondeur 150 mm maxi
- Bac gastro non fourni



BA2

1 CUVE GN1/1 SANS ROBINET DE VIDANGE :

Format	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€
GN1/1	340 x 540 x 270	1200	10	BA2	232



BA2V

1 CUVE GN1/1 AVEC ROBINET DE VIDANGE :

- Longueur du robinet : 55 mm

Format	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€
GN1/1	340 x 540 x 270	1200	10	BA2V	307

 Expédition sous 48h


BA4V

2 CUVES INDÉPENDANTES GN1/1 :

- Avec robinet de vidange (longueur du robinet : 55 mm)

Format	L x l x H mm	W	Kg	Réf.	€
2 x GN1/1	660 x 540 x 270	2 x 1200	21	BA4V	740

Table inox pour bain-marie

- Tout inox AISI 304L



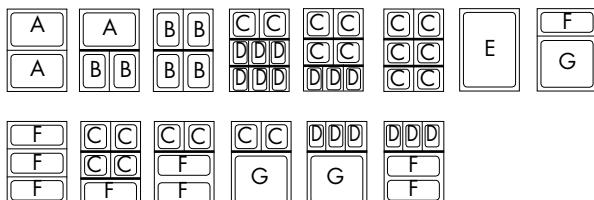
BATT4

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Pour BA2(V)	332 x 504 x 590	6	BATT2	292
Pour BA4V	664 x 504 x 590	8	BATT4	346

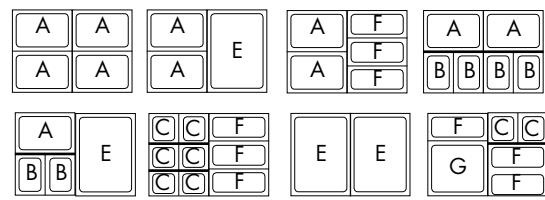
Bacs gastronomes et couvercles

- En inox AISI 304L

Exemples de compositions pour bain-marie 1 cuve (BA2)



Exemples de compositions pour bain-marie 2 cuves (BA4V)



Repère	Désignation	Dimensions mm	Prof. mm	Contenance litres	Réf.	€
A	Bac gastro 1/2	325 x 265	100	6,5	451012100	20
	Couvercle 1/2 inox				451012C	17
	Couvercle 1/2 plastique transparent				450912C	5
B	Bac gastro 1/4	265 x 163	150	4	451014150	19
	Couvercle 1/4 inox				451014C	8
	Couvercle 1/4 plastique transparent				450914C	2
C	Bac gastro 1/6	175 x 162	150	2,4	451016150	17
	Couvercle 1/6 inox				451016C	8
	Couvercle 1/6 plastique transparent				450916C	3
D	Bac gastro 1/9	108 x 176	100	1	451019100	15
	Couvercle 1/9 inox				451019C	6
	Couvercle 1/9 plastique transparent				450919C	2
E	Bac gastro 1/1	530 x 325	150	21	451011150	47
	Bac gastro 1/1	530 x 325	100	14	451011100	33
	Couvercle 1/1 inox				451011C	19
	Couvercle 1/1 plastique transparent				450911C	10
F	Bac gastro 1/3	325 x 175	150	5,7	451013150	23
	Couvercle 1/3 inox				451013C	11
	Couvercle 1/3 plastique transparent				450913C	4
G	Bac gastro 2/3	354 x 325	150	13	451023150	35
	Couvercle 2/3 inox				451023C	15
—	Entretoise				ETBM141	10

Friteuses électriques de table à zone froide CE

- Structure : inox
- Boîtier de commande amovible
- Coupure automatique si l'on soulève le boîtier de commande
- Equipée de 2 sécurités : 1 sécurité de surchauffe de l'huile à réarmement manuel + 1 sécurité qui coupe l'alimentation en cas de retrait de la résistance de la cuve

- 230 V monophasé
- Fond fixé sur 4 pieds vissés
- Plaque de protection sous la cuve



FEB05

SANS ROBINET DE VIDANGE :

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
5 litres	180 x 420 x 350	2,5		FEB05	173



FEB08

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
6 à 8 litres	270 x 420 x 350	3,4	7,4	FEB08	211

Expédition sous 48h


FEB16

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
2 x (6 à 8 litres)	540 x 420 x 350	2 x 3,4	13,5	FEB16	409

Expédition sous 48h

Dimensions des paniers en mm : 235 x 200 x 103



FEC08V

AVEC ROBINET DE VIDANGE (longueur 55 mm) :

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
6 à 8 litres	260 x 460 x 360	3,4	7,5	FEC08V	290

Expédition sous 48h


FEC16V

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
2 x (6 à 8 litres)	525 x 460 x 360	2 x 3,4	14	FEC16V	539

Expédition sous 48h

CUVE EN V



Vidange plus efficace grâce à la cuve en V
Zone froide améliorée

Notes

1. GENERALITES : Les présentes conditions générales de vente sont applicables aux produits livrés et facturés à nos clients établis en France. Elles s'appliquent à l'ensemble des contrats de vente d'appareils fabriqués par nous soins, et notamment **sous les marques SOFINOR, INOTECH, ARCANIA et QUEST INOX**. Les présentes conditions générales de vente, de même que toutes conditions particulières, sont réputées être irrévocablement admises par tout acheteur. Toutes les opérations de vente intervenant entre nous et l'acheteur sont donc soumises aux tarifs du vendeur en vigueur à la date de livraison et aux conditions ci-après, nonobstant toute stipulation contraire qui pourrait être mentionnée sur tous documents d'achat de l'acheteur. Les conditions générales d'achat de l'acheteur, ou tous autres documents émanant de l'acheteur, quels qu'en soient les termes, ne nous engagent que pour autant que nous les ayons acceptées expressément et par écrit dans un acte distinct. En cas de contrariété entre ces dernières et les présentes conditions générales de vente, seules les présentes conditions générales de vente s'appliqueront. Notre accord ne peut en aucun cas être déduit de la circonstance que nous aurions accepté une commande sans protester contre les stipulations qui se réfèrent aux conditions générales ou particulières ou à d'autres dispositions similaires de l'acheteur. Le fait que nous ne nous prévalons pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque des dites conditions. Les présentes conditions générales de vente ont été élaborées conformément au droit positif en vigueur. En cas de modification de celui-ci, nous serions éventuellement contraints de modifier la structure de ses conditions générales de vente et/ou d'en suspendre l'application.

2. VALIDITE DES OFFRES ET PRIX : Les prix sont modifiables à tout moment et sans préavis. Les commandes sont acceptées, sous réserve des hausses de prix qui nous seraient imposées par nos propres fournisseurs et des circonstances indépendantes de notre volonté qui rendraient ultérieurement impossible ou plus onéreuse la livraison. En tout état de cause, les marchandises seront facturées aux conditions de tarif en vigueur au moment de la date de fourniture, indépendamment du prix auquel elles auraient été confirmées ou quels que soient le délai ou les possibilités de fourniture. Les prix indiqués dans le tarif, dans les offres spécifiques, et sur les factures sont toujours en Euros, hors taxes, et s'entendent Franco France Métropolitaine hors Corse, avec un montant minimum de commande de **800 euros net HT, en déçà le forfait de port est fixé à 42 euros HT**. Les livraisons se font, en journée, par transport messagerie, dans les délais normaux assurés par les transporteurs, à savoir entre 48h et 5 jours variables en fonction des régions et volumes. Les transports express sont un service payant possible sur devis uniquement. Il en est de même pour les livraisons sur RDV, qui sont également possible sur étude et sur devis uniquement (comptez en moyenne 600 euros pour une livraison sur chantier avec RDV). Pour l'étranger, il pourra être diffusé des tarifs en devises étrangères, les prix s'entendant toujours hors taxes, départ Usine, frais de port et d'emballage en sus. Les commandes et factures seront alors établies dans la monnaie du tarif et le règlement s'effectuera dans la devise étrangère spécifiée sur la facture. Sauf indication spécifique écrite, nos offres de prix ont une validité maximale de 3 mois.

3. ENREGISTREMENT DES COMMANDES : Toute commande doit nous être confirmée par écrit. A défaut d'un bon de commande signé par les deux parties, la commande n'est définitivement conclue que lorsque nous la confirmons par un accusé de réception. Cette acceptation constituera dans ce cas nos conditions particulières. Les modifications postérieures à cet accusé de réception ne sont valables que si elles sont confirmées expressément de notre part, par écrit.

4. DELAIS DE LIVRAISON : Les délais indiqués dans notre accusé de réception ne le sont qu'à titre indicatif. Les délais du service " expédition sous 48 h " sont indicatifs et non contractuels. Sauf stipulation écrite contraire et acceptée par nous, un retard ne peut, en aucun cas, justifier une annulation de commande ou une indemnisation quelconque. Pour les commandes contenant des produits Chrono et non Chrono, le délai sera celui indiqué sur notre AR. Le " départ sous 48h " s'entend en jours ouvrés (hors samedis, dimanches et jours fériés). Pour les achats en quantité la possibilité du service 48h sera à valider avec notre service commercial selon les stocks disponibles.

5. MODIFICATION OU ANNULATION DE LA COMMANDE : Toute commande étant ferme et définitive, l'acheteur ne pourra ni l'annuler, ni en refuser livraison. Toute modification postérieure à notre accusé de réception, ne pourra être acceptée qu'après obtention de notre accord écrit et dans la mesure où la commande n'aura pas donné lieu à un commencement d'exécution, tant au niveau de ses approvisionnements qu'au niveau de ses fabrications. Les annulations/refus/modifications de commandes intervenus en violation du présent article entraîneront la facturation à l'acheteur du prorata des frais engagés. Aucun retour de marchandises ne sera accepté sans avoir été préalablement autorisé par nos services.

6. RISQUES ET TRANSPORT : Les risques pesant sur les marchandises livrées sont transférés à l'acheteur au moment de l'expédition et ceci, même si nous prenons à notre charge d'autres prestations telle que le transport. **Dès lors, dans tous les cas, le transport s'effectue aux risques et périls de l'acheteur, quelles que soient les conditions de vente.** Notre qualité d'expéditeur pour le compte de nos clients ne saurait nous tenir pour responsable des incidents du fait du transporteur choisi ou non par nous. **Tout manquant ou toute détérioration apparente des marchandises doit faire l'objet de réserves auprès du transporteur au moment de l'émergence du bon de livraison puis par lettre recommandée avec accusé de réception envoyée dans les 48 heures suivant la réception des marchandises.** Pour la bonne tenue de nos dossiers, une copie de ce courrier doit nous être adressée.

7. SCHEMAS ET PLANS : Tous nos schémas et plans, ayant permis la réalisation de produits spéciaux, doivent demeurer confidentiels. Par ailleurs, toute contrefaçon entraînera la responsabilité de l'acheteur.

8. PIECES DETACHEES : Les prix applicables des pièces détachées sont ceux de notre tarif en vigueur en Euros, et s'entendent hors taxes départ Usine, emballage en sus. Dans le cadre de la garantie le retour des pièces détachées est à la charge du client (paiement des pièces avant expédition du matériel).

9. GARANTIE : Notre matériel est garanti un an contre les vices cachés de construction à compter de la livraison. Cette garantie est octroyée au premier propriétaire, sous réserve que les prescriptions d'entretien et d'utilisation du produit soient rigoureusement respectées. Les garanties ne couvrent pas les détériorations qui résultent d'utilisations anomalies ou excessives, de dégradations intentionnelles ou accidentelles de produits, d'un mauvais usage ou montage de l'appareil, d'un entretien défectueux ou d'un défaut d'installation électrique, gaz ou mécanique de l'utilisateur (non-conformité de l'installation vis-à-vis des notices techniques jointes au matériel). A cet effet, la charge de s'assurer de la conformité de l'installation par rapport aux normes figurant dans les notices techniques jointes au matériel incombe au seul client ou à l'installateur. La charge de l'installation de nos appareils incombe dans la majorité des cas à nos distributeurs,

notre responsabilité ne saurait en aucune façon être recherchée à ce titre. En conséquence, notre garantie se limite au seul remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques, à l'exclusion des frais de main d'œuvre et de déplacement ou de tout autre dédommagement à quelque titre que ce soit. Les glaces, les vitrages et les éclairages ne sont pas garantis. Pour les appareils qui feraient l'objet d'une installation chez le client final directement assurée par nos soins conformément aux spécifications de la commande, la garantie couvrira alors, et seulement dans ce cas, les frais de main d'œuvre et de déplacement. Le remplacement d'une pièce n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de la garantie. Notre garantie est également exclue si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de la part du client, si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans notre autorisation.

10. LIMITATION DE RESPONSABILITE : Nous ne sommes tenus à aucune indemnisation envers l'utilisateur ou envers les tiers pour les conséquences de l'usage des produits, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes, de dommages à des biens distincts de son matériel, de pertes de bénéfice ou de manque à gagner, sans que cette liste ne soit limitative. Si notre responsabilité devait être retenue à la suite de l'inexécution ou de la mauvaise exécution du contrat, le total des indemnités ne pourrait, de convention expresse, dépasser un montant égal au prix du produit qui est à l'origine du dommage, quel qu'il soit.

11. ACOMPTE : Les acomptes versés par l'acheteur sont à valoir sur le prix de la commande, et ne constituent pas des arrières dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

12. PAIEMENTS : Nos factures sont payables dans un délai de 30 jours pour les clients couverts par notre assurance crédit, sans escompte pour paiement anticipé, sauf convention particulière écrite. En conséquence, le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'éxigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, allocation à notre profit de dommages et intérêts forfaitaires égaux à 15 % du montant T.T.C. impayé, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros, et ce sans préjudice du remboursement de tous autres frais qui auraient été engagés pour le recouvrement de la créance à payer. Des pénalités de retard courront en sus de ces dommages et intérêts, au taux contractuel de 3 fois le taux d'intérêt légal, sans mise en demeure préalable. La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette. Nous nous réservons, en outre, le droit d'annuler les commandes non payées ou d'en suspendre l'exécution. A la suite d'un incident de paiement, nous nous réservons le droit de modifier les conditions de paiement préalablement accordées et de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par le client. Le défaut de paiement d'une facture à son échéance, toute demande de sursis de paiement ou tout fait pouvant impliquer l'insolvenct du client, entraînent la déchéance du terme accordé pour le paiement de tout matériel livré, ou en cours de fabrication, rendant ce paiement immédiatement exigible et nous confèrent le droit de résilier les marchés en cours sans autres formalités qu'une notification par lettre recommandée et sans que cela puisse donner lieu pour le client au moindre dédommagement. De plus si, lors d'une précédente commande, le client s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement, par exemple) un refus de vente pourra lui être valablement opposé, à moins que ce client ne fournit des garanties suffisantes ou un prépaiement. Aucune ristourne pour paiement comptant ou anticipé ne lui sera alors accordée.

13. RESERVES DE PROPRIETE : Nous conservons la pleine propriété des produits jusqu'à paiement complet du prix, des taxes et des accessoires. De la même manière que pour le contenu de l'ensemble des présentes conditions générales de vente, la commande d'un de nos produits implique de la part de l'acheteur l'acceptation inconditionnelle de la présente clause de réserve de propriété. Le client s'engage à nous avertir, et ce sous peine de dommages et intérêts, de toute saisie qui serait pratiquée par un tiers. Le client s'engage à nous permettre de reprendre possession des marchandises sans avis préalable, à nous autoriser à pénétrer dans les locaux et à supporter tous les frais d'enlèvement de la marchandise. Le nom du tiers acquéreur devra nous être communiqué par lettre recommandée. En cas de non-paiement, à l'échéance, intégral ou partiel, nous pourrons, sans mise en demeure préalable, reprendre les produits. Toutes sommes déjà versées par le client nous resteront acquise à titre de dommages et intérêts. Le client identifiera clairement ces produits comme étant notre propriété et prendra les assurances nécessaires pour couvrir les dégâts ou dédommagements éventuels.

14. ATTRIBUTION DE JURIDICTION : Tout différend sera soumis au droit français. En cas de contestation pour quelque cause que ce soit, la seule juridiction reconnue et acceptée de part et d'autre est celle du Tribunal de commerce de Lille, nonobstant toute demande incidente ou en garantie ou en cas de pluralité de défendeurs. Cette clause d'attribution de compétence s'appliquera même en cas de référé. Nous disposerons néanmoins de la faculté de saisir toute juridiction compétente, en particulier celle du siège social du client ou celle du lieu de situation des produits livrés. Nos traités ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

15. MODELES, PHOTOS ET SCHEMAS : Nos illustrations et modèles sont donnés à titre indicatif, et nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications sans préavis. Il en est de même pour toutes mentions, dimensions, renseignements portés sur nos documents divers, catalogues, notices, tarifs qui peuvent être modifiés ou supprimés à tout moment sans préavis.

16. RESPONSABILITE DU DETENTEUR FINAL : Dans la mesure où les équipements de la société Sofinor sont visés par le décret n° 2014 - 928 du 23/8/2014, la société Sofinor assure, par un système de collecte géré par l'éco-organisme ECOLOGIC, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif des DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni la société Sofinor ou ECOLOGIC, et à communiquer toutes les informations nécessaires à ECOLOGIC. En fin de vie des EEE, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0) 1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE, lesquels selon les configurations, feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg. Concernant les DOM et les COM, ECOLOGIC assure l'enlèvement et le traitement des DEEE, dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entièr responsabilité des EEE en fin de vie (DEEE).





PROCEDURE A SUIVRE LORS DE LA LIVRAISON

A la réception des colis, contrôlez en présence du transporteur :

- l'état des colis,
- le matériel à l'intérieur des colis (même si l'emballage paraît intact),
- La conformité du matériel avec le bon de livraison.

Si la livraison est conforme :

- datez et signez le bon de livraison,
- apposez le cachet de votre entreprise.

Si la livraison n'est pas conforme :

- Mentionnez précisément sur le bon de livraison les manquants, les dégâts constatés en présence du transporteur.
- Confirmez par lettre recommandée au transporteur sous 48 h (copie à Sofinor).
- Informez Sofinor des matériels manquants ou à échanger.
- Relancez rapidement le transporteur pour une éventuelle expertise.

ATTENTION

Ne vous laissez pas intimider par le chauffeur. Il est indispensable de déballer le produit avant signature du récépissé. Légalement vous disposez de 15 minutes pour l'ouverture et la vérification des colis. Le livreur ne peut vous obliger à conserver un colis défectueux ou incomplet.

Si le livreur ne veut pas attendre la fin du déballage, inscrivez en toutes lettres "le livreur n'a pas souhaité rester" et faire signer le chauffeur.

IMPORTANT : la mention "sous réserve de déballage/de contrôle" n'a aucune valeur légale.

Attention : pour tout produit détérioré lors du transport et non signalé sur le récépissé, **AUCUNE RÉCLAMATION NE SERA RECEVABLE (art. L.133-3 du code du commerce)**. Toute réclamation formulée après signature du bon de livraison sera systématiquement rejetée et nous serons dans l'incapacité de vous échanger ou rembourser le produit. En effet, la vérification de l'état de votre produit est considérée comme effectuée dès lors que le bon de livraison a été signé.

Impératifs pour que vos réserves soient valables :

- Mentionner la nature des dommages subis par les produits ou des éléments manquants (exemple de bonnes réserves : table rayée, pieds tordus, coins enfoncés, etc).
- Ne pas mentionner "emballage en bon état". Par contre si l'emballage est déchiré, enfoncé, mouillé... l'écrire sur l'émargé de transport.
- Ne pas écrire "après déballage" ni aucune mention indiquant que l'avarie a été constatée après ouverture du colis.

Si cette consigne n'est pas respectée, nous ne pourrons pas prendre en compte votre réclamation.



www.sofinor.com



Parc d'activités de la Houssoye - Rue Ambroise Paré
59280 BOIS-GRENIER - France

B.P. 167 - 59428 ARMENTIÈRES Cedex - France

Tél. : +33 (0)3 20 103 410 - Fax : +33 (0)3 20 359 595

E-mail : sofinor@sofinor.com