



Notre équipe, Votre force.

FABRICANT FRANÇAIS
DEPUIS 1964

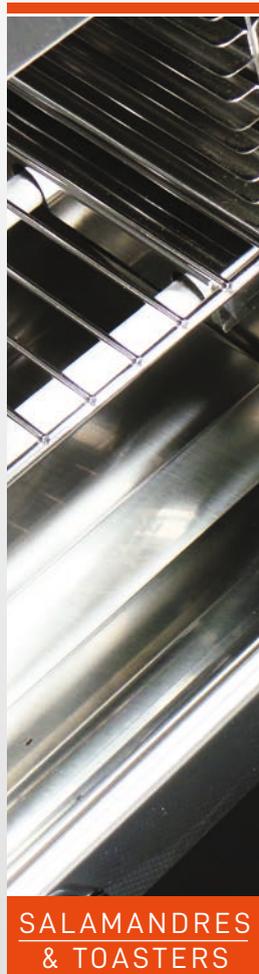
**BLACK
SERIE** | DÉCOUVREZ
LE DESIGN DU FUTUR
PAGE 10



LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL



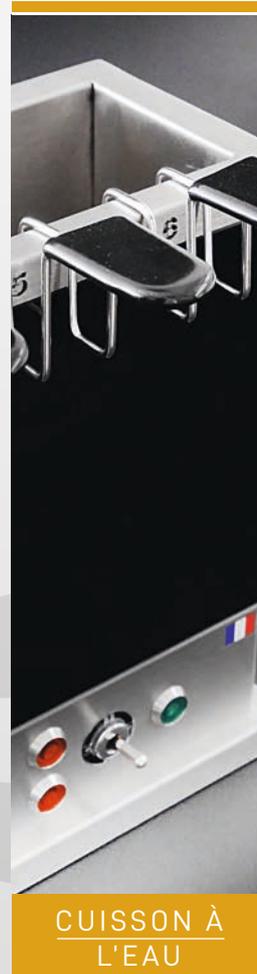
UNIVERS
SNACKING



SALAMANDRES
& TOASTERS



MAINTIEN AU
CHAUD



CUISSON À
L'EAU



UNIVERS
FORAIN

TARIF 2020

- UNIVERS SNACKING • SALAMANDRES & TOASTERS • MAINTIEN AU CHAUD
- CUISSON À L'EAU • UNIVERS FORAIN • RÉCHAUDS • FOURS
- UNIVERS PIZZA • UNIVERS BAR



1964

CRÉATION DE
L'ENTREPRISE
PAR MR ORSET



1987

MADAME COTTARD,
SA FILLE, REJOINT
L'ENTREPRISE FAMILIALE



1995

STÉPHANE ORSET,
SON FILS, REJOINT
L'ENTREPRISE FAMILIALE



2017

LAURE COTTARD,
SA PETITE FILLE, REJOINT
L'ENTREPRISE FAMILIALE



chères clientes, chers clients,

VOTRE FIDÉLITÉ EST LA PLUS BELLE PREUVE DE CONFIANCE

Créé en 1964, par Pierre Orset, Sofraca fabricant Français s'inscrit dans le temps. Pourquoi une telle longévité depuis plus de 50 ans ?

Les réponses sont simples et reposent sur trois fondamentaux : une histoire de famille, une fabrication de qualité et une innovation permanente.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis toujours, Sofraca a été dirigée et gérée par **notre famille**.

1964-1996, Pierre Orset dirige l'entreprise. Ses enfants, Christine Cottard et Stéphane Orset, lui succèdent en 1997. Sa petite fille, Laure Cottard prend la responsabilité des ventes et des services dans l'entreprise en 2020.

Cet esprit familial est celui d'une vision sur le long terme et non d'une stratégie à court terme. Héritage d'une moralité dans les affaires, il assure la pérennité d'une entreprise sérieuse et responsable.

UNE FABRICATION DE QUALITÉ : L'ATELIER SOFRACA

Notre objectif est immuable : apporter le meilleur soin à la fabrication, par une rigueur et une détermination sans faille dans le choix des composants. Nos fournisseurs sont tous d'origine Française ou Européenne. C'est une garantie de fiabilité.

En ce qui concerne la fabrication Sofraca, nous apportons une attention toute particulière à son exécution. Chaque matériel est unique, pris en charge de A à Z par un technicien hautement qualifié. C'est **L'atelier Sofraca**, synonyme d'un savoir-faire impeccable : « Le cousu-main ».

Nous sommes fiers de compter parmi les fabricants français qui n'ont pas délocalisé leur production. Cette fabrication de qualité assure depuis toujours à nos clients une utilisation intensive et efficace des matériels.

NOTRE DEVISE : CONSTRUIT POUR DURER...

NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES

En ce qui concerne nos partenaires français et européens, nous nous attachons à sélectionner des fournisseurs qui partagent les mêmes valeurs de qualité de fabrication et de fiabilité.

L'INNOVATION : UN BUT PERMANENT, UNE PHILOSOPHIE

Vous découvrirez dans cette nouvelle édition les nouveautés suivantes : la gamme tendance de l'année « BLACK SERIE » (page 10), la rampe chauffante céramique (page 69) et le cuiseur à oeufs avec robinet de vidange (page 82).

Cette stratégie illustre notre volonté de proposer au marché de la restauration en constante évolution des matériels adaptés, innovants et fiables. Pour vous donner encore plus satisfaction, n'hésitez pas à nous consulter ainsi que nos 13 commerciaux. Nos collaborateurs et nous-mêmes sommes plus que jamais à votre écoute pour consolider nos relations commerciales.

Sincèrement,

Christine Cottard
PRÉSIDENTE

Stéphane Orset
DIRECTEUR GÉNÉRAL



L'ATELIER SOFRACA

UN ATELIER À TAILLE HUMAINE



L'ATELIER SOFRACA

UN ATELIER À TAILLE HUMAINE

UN ATELIER D'EXPERTS À **TAILLE HUMAINE** QUI PRIVILÉGIE LA QUALITÉ DE TRAVAIL DE SON ÉQUIPE, ET PERMET À CHACUN DE S'ÉPANOUIR ET D'ÉVOLUER. IL Y RÈGNE UN ÉTAT D'ESPRIT « PRO ACTIF » OÙ LA CULTURE DU TRAVAIL BIEN FAIT PREND TOUTE SA MESURE.



UN FABRIQUANT FRANÇAIS

DEPUIS 1964, NOUS RESTONS FIDÈLES À NOTRE PRINCIPE DE BASE DE FABRICANT FRANÇAIS :

LA QUALITÉ



LA QUALITÉ SOFRACA

C'EST L'ASSURANCE DU CONFORT & DE LA TRANQUILLITÉ, TANT POUR L'INSTALLATEUR QUE POUR L'UTILISATEUR

- UNE FABRICATION « COUSU MAIN »
- UNE PRODUCTION ALLIANT ARTISANAT ET TECHNICITÉ INDUSTRIELLE
- UNE CAPACITÉ À PERSONNALISER LES PRODUITS POUR S'ADAPTER AUX BESOINS DES CLIENTS
- DES APPAREILS SYSTÉMATIQUEMENT CONTRÔLÉS DEUX FOIS À LEUR SORTIE DE PRODUCTION : PAR LE MONTEUR LUI-MÊME ET PAR LE CONTRÔLEUR D'ATELIER

LE SAVOIR-FAIRE BY SOFRACA

- La **formule gagnante** pour vos clients qui conjugue la tradition de la fabrication, le respect de la qualité et le soin du détail
- L'utilisation de **matériaux nobles** :
 - Inox 316L pour les cuiseurs à pâtes
 - Câblages 2.5 « haute température »
 - Cosses hautes températures en acier nickelé
 - Flexible IP54 pour les infra grills
 - Résistances en inox pour les tubes quartz
 - Résistance des chauffe-saucisses moulée dans l'aluminium garantie 10 ans
- L'**origine des matériaux** exclusivement française (résistances, thermostats, tôleries, quartz) ou européenne (régulateurs, thermostats, vitrocéramiques).
- La réalisation de **tests pour chaque appareil** avant emballage (exemple : chaque bain-marie est mis en eau et testé pendant 20 minutes). Sofraca est le seul fabricant à apporter ce niveau de contrôle, c'est unique !
- Le **soin apporté aux emballages**



■ Cosses : hautes températures en acier nickelé



■ Flexible IP54 pour les infra grills



■ Unique sur le marché : tubes assemblés par Sofraca



■ Composants en majorité français ou européens



■ Test avant emballage, une exclusivité Sofraca



■ Résistance des chauffe-saucisses garantie 10 ans

L'INNOVATION BY SOFRACA

L'innovation et le design sont au cœur de notre quotidien

- Exemple innovation : boutons LED inviolables
- Exemple innovation : résistance thermo-collante
- Exemple design : utilisation de l'inox décor

DES CONCEPTS NOVATEURS ET UNIQUES SUR LE MARCHÉ

Le Visio Buffet :

- Idéal pour maintenir au chaud vos plats en sauce, poêlées de légumes, soupes ...
- Mise en valeur de vos produits et design moderne pour vos buffets

Les plaques chauffantes céramiques ULTRA PLATES (3 cm) :

- Une gamme alliant design élégant et performances de chauffe



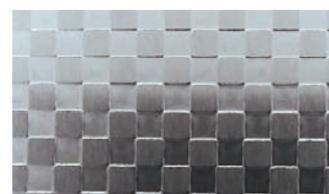
■ La plaque chauffante ultra plate



■ Le visio Buffet



■ Boutons LED inviolables



■ Inox décor pour un design ultra-contemporain

DYNAMYSER VOS PROFITS AVEC NOTRE PETIT MATÉRIEL

COMMENT ?

- Les produits Sofraca offrent une forte rentabilité
- Notre gamme de petit matériel est complémentaire à votre activité principale d'installateur
- Le petit matériel est au cœur du marché CHR
- L'acte d'achat de petit matériel est plus rapide que pour les gros équipements

NOTRE GAMME VOUS OFFRE L'AVANTAGE

- De répondre à tous les besoins de vos clients sur le segment du «petit matériel»
- D'assurer leur satisfaction avec un produit fiable et sûr
- De consolider votre offre globale, du petit matériel aux gros équipements

GRÂCE À :

- Une marque, «Sofraca», incontournable depuis 1964
- Une très forte notoriété sur le marché de l'hôtellerie/ restauration
- Des produits fiables construits pour durer
- Des prix compétitifs
- Des délais de livraison courts (48 à 72h en moyenne)
- Une qualité incomparable et revendiquée avec **des extensions de garantie*** de 2 ans, 3 ans , voire plus !

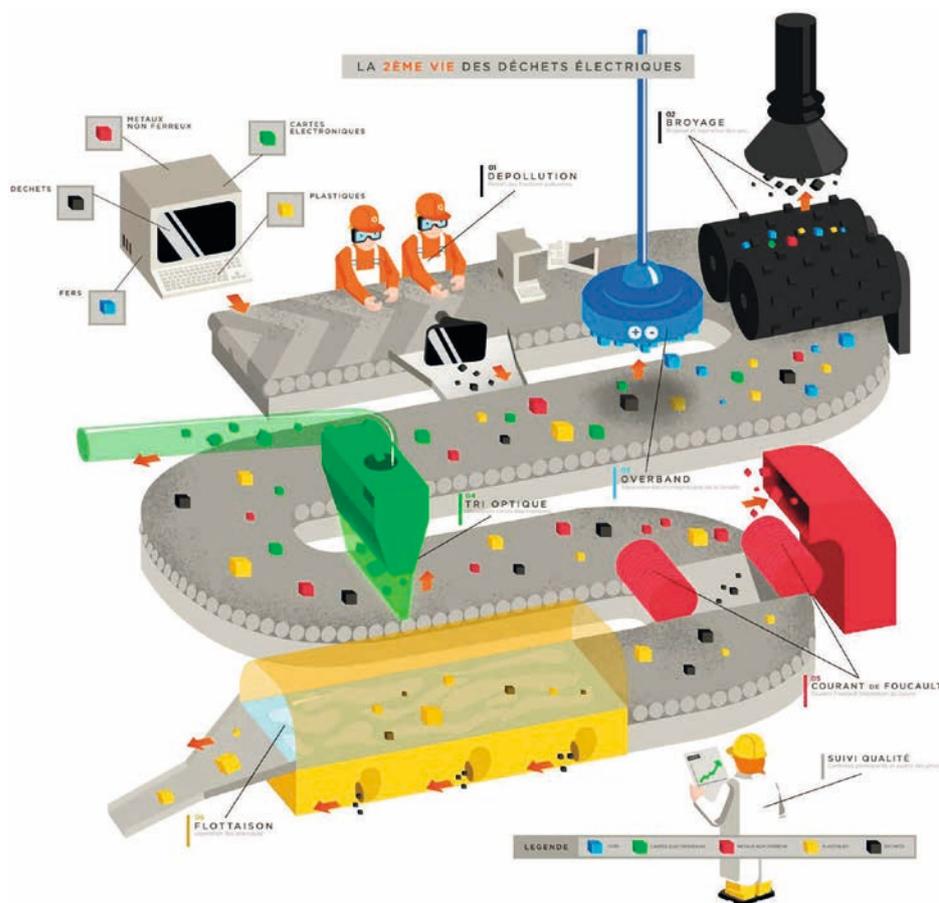


SOFRAQUALITÉ
DEPUIS
1964
MADE IN FRANCE

COMMANDEZ ET LIVREZ L'ESPRIT TRANQUILLE.

LA SOFRAQUALITÉ, C'EST LA RENTABILITÉ ASSURÉE AVEC DES PRODUITS FABRIQUÉS OU CERTIFIÉS PAR SOFRACA !

* sauf parties en verre



EcoLogic
La 2^e vie des déchets électriques

Une réponse agréée
pour le recyclage des Déchets
d'Équipements Électriques et
Électroniques (DEEE) *

Dans une démarche de préservation de notre environnement et du recyclage des déchets, Sofraca est partenaire "EcoLogic", une structure agréée pour la gestion des DEEE ménagers et professionnels.

Nous confions à cet organisme les produits en fin de vie pour qu'ils ne finissent pas en déchetterie, mais au contraire retrouvent une deuxième vie. Les produits électriques et électroniques sont ainsi collectés, transportés et regroupés sur un site spécialisé pour être soit reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.

Une démarche citoyenne qui s'inscrit dans le respect des principes de développement durable.

ECOLOGIC met à votre disposition deux solutions de collecte : Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur site - Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport

Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur :

www.e-dechet.com ou contactez le **01 30 57 79 14**.

En partenariat avec **Eco-organisme agréé par l'Etat pour la collecte et le recyclage des DEEE***

EcoLogic

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R543.206-6)

Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :

www.ecologic-france.com
ou www.e-dechet.com

* Les charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

RESPONSABLE DES VENTES & DES SERVICES



Laure COTTARD

06 42 02 23 40
01 75 30 20 50
laure.cottard@sofraca.fr

DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



Aurélie JACQUELIN

06 80 91 79 67
01 75 30 20 50
aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com

DIRECTEUR COMMERCIAL



Eric MANERA

06 72 01 83 63
01 75 30 20 20
eric.manera@groupe-furnotel.com

DIRECTEUR EXPORT



Frédéric SARAMON


+ 33 (0)6 76 22 55 75
+ 33 (0)1 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr

VOS 13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 01 75 30 20 50
Fax : 01 75 30 20 51
commercial@sofraca.fr



Sofía BEN AÏSSA

07 86 09 46 45
sofia.benaissa@groupe-furnotel.com
75 - 91 - 92 - 94



Stéphan THOUIN

06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



Thierry MARTIN

06 07 27 15 81
thierry.martin@groupe-furnotel.com
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



Stéphane CHAMPION

06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



Georges CLEMENCIN

06 67 05 58 37
georges.clemencin@groupe-furnotel.com
31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



Benoît VANDAELE

06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com
02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



Stephan VASSALIE

06 07 22 80 27
stephan.vassalie@groupe-furnotel.com
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



Mickael BLEY

06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



Angélique LAROMET

06 11 74 64 52
angelique.laromet@groupe-furnotel.com
12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



Florence KASUBA

06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



Frédéric MITZAIKOFF

06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com
01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



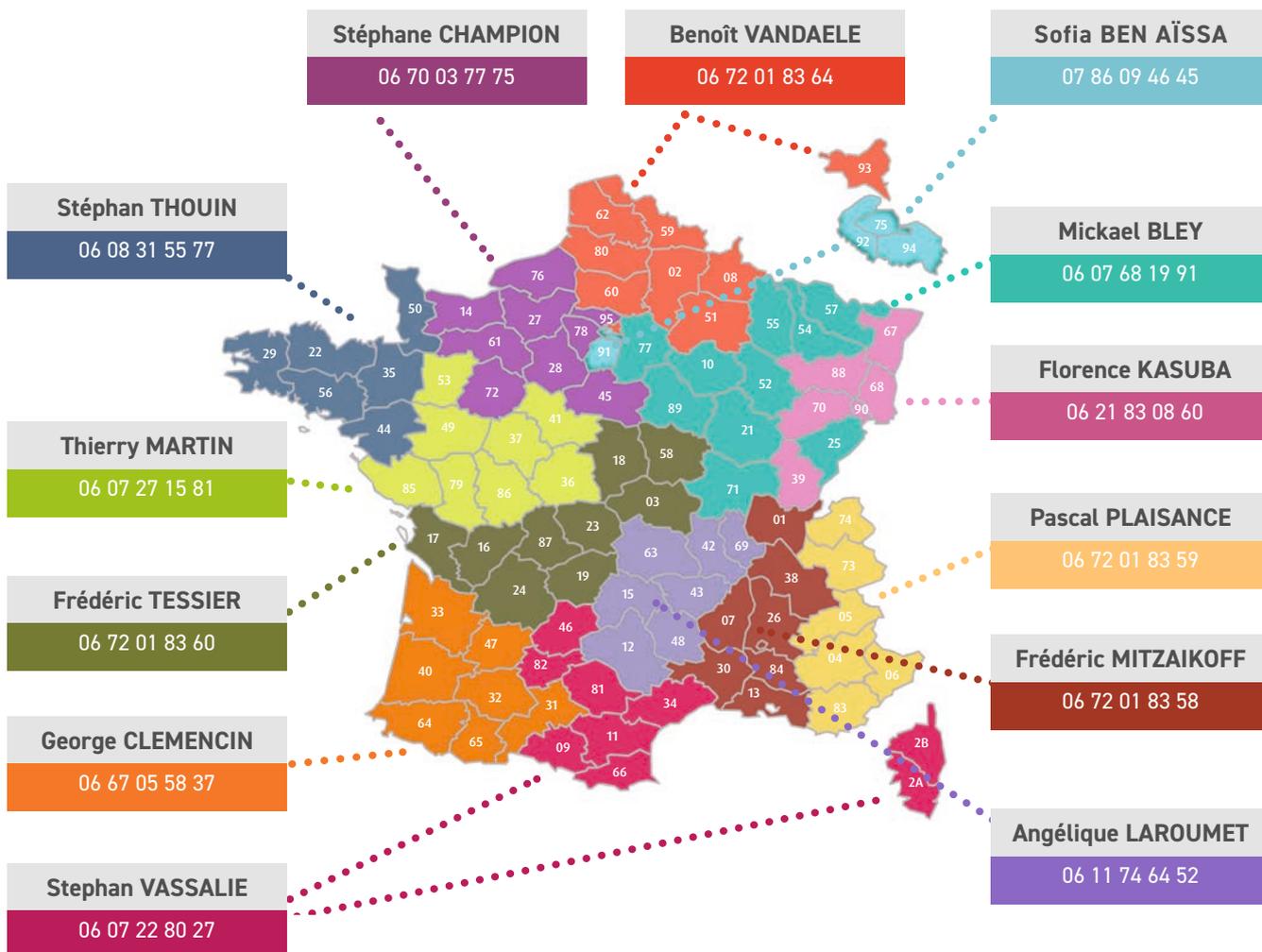
Frédéric TESSIER

06 72 01 83 60
frederic.tessier@groupe-furnotel.com
03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



Pascal PLAISANCE

06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com
04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98



Frédéric SARAGON
+33 (0)6 76 22 55 75

SIÈGE SOCIAL
23 quai de l'Industrie - 91200 Athis-Mons
Accueil : 01 75 30 20 50
Fax : 01 75 30 20 51
www.sofraca.fr

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Ligne directe : 01 75 30 20 39
Fax : 01 75 30 20 24
pieces.detachees@sofraca.fr

SERVICE COMMERCIAL
Ligne directe : 01 75 30 20 50
Fax : 01 75 30 20 51
commercial@sofraca.fr

SERVICE TECHNIQUE
Ligne directe : 01 75 30 20 50
Fax : 01 75 30 20 24
sav@sofraca.fr

EXPORT - SERVICE COMMERCIAL
Ligne directe : + 33 (0)1 75 30 20 40
Fax : + 33 (0)1 75 30 20 51
Frédéric SARAGON : export@sofraca.fr
Liana LECA : export2@sofraca.fr

EXPORT - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Ligne directe : + 33 (0)1 75 30 20 40
Fax : + 33 (0)1 75 30 20 51
Eric BROUILLARD : exportsp@sofraca.fr



NOUVEAUTÉS 2020

10 | BLACK SERIE

BLACK SERIE, PRÉSENTATION	10
LA PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE	60
LA LAMPE CHAUFFANTE SUR PIED	65
LA LAMPE CHAUFFANTE SUSPENDUE	67
LA VITRINE DE COMPTOIR CHAUFFANTE	70
LA VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE	70
LE CUISEUR À OEUFS PERSONNALISABLE	83



12 | UNIVERS SNACKING

GRILLS	14
Infra grills spécial grillades	14
Grills panini spécial sandwich	16
Infra grills spécial grillades	18
Grills vitrocéramiques	19
Wood steak grill charcoals gaz	20
PLAQUES À SNACKER	22
Fonte électriques	22
Acier éco électriques et gaz	24
Acier gaz	25
Emaillées électriques et gaz	26
Chromées électriques et gaz	26
Vitrocéramiques électriques	27
SHOARMAS	28
Vitrocéramiques électriques	28
Vitrocéramiques gaz	28
FUMOIRS	29
Électriques, 1 ou 2 étages	29
FRITEUSES	30
Compact Line 500	30
Chauffe-frites	31
Électriques à poser	32
Électriques super puissance	34
Foraines gaz	36
Gaz sur coffre	37

NOUVEAUTÉS 2020



38 | SALAMANDRES & TOASTERS

SALAMANDRES	40
Plafond fixe électriques et gaz	40
Fermées électriques	41
Fermée vitrocéramiques	42
Plafond mobile électriques et gaz	44
Base réglable électriques et gaz	45
GRILLE-PAINS	46
Modèle vertical	46
TOASTERS	47
Gamme « Le chaud by Sofraca »	47
Multifonctions avec régulateur	48
A convoyeur	54
N à convoyeurs à quartz	55

NOUVEAUTÉS
2020



56 | MAINTIEN AU CHAUD

VISIOBUFFET	58
A poser ou encastrable	58
PLAQUES CHAUFFANTES	60
Encastrable	61
Bords arrondis	62
Bords droits	63
Dessus fonte aluminium	64
Dessus verre blanc	64
CHAUFFE PLATS	65
LAMPES CHAUFFANTES	65
Sur pied	65
Cable spirale	66
N RAMPES CHAUFFANTES	68
N VITRINES PANORAMIQUES	70
RÉCHAUFFEUR HALOGÈNE	71
ARMOIRES CHAUFFANTES	72
CHAUFFE-ASSIETTES	73

NOUVEAUTÉS
2020



84 | UNIVERS FORAIN

BARBES À PAPA	86
MACHINES À POP CORN	87
CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES ET GAZ	88
Fonte électriques	88
Fonte gaz	89
Kit crêpes	89
GAUFRIERS	90
Gaufriers Express	90
Snacky cône	90
Snacky gaufre & Doseur à pâte	91
Gaufriers forains	92
fers ronds ou en épis	92
Gaufriers forains gaz	93
N CHAUFFE-CHOCOLAT	93
FRITEUSES À BEIGNETS	94
CHICHIS ÉLECTRIQUES ET GAZ	95



104 | FOURS

FOURS À CONVECTION	106
FOUR MULTIFONCTIONS	106



108 | UNIVERS PIZZAS

FOURS INFRAROUGES	110
FOURS ÉLECTRIQUES	112
FAÇONNEUSES & LAMINOIR	113

NOUVEAUTÉS
2020



74 | CUISSON À L'EAU

CUISEURS À PÂTES	76
Modèles 15 litres	76
CHAUFFE SAUCISSES	77
Gamme Tradition & CBS	77
Chauffe-pains - 6 plots	77
N Chauffe-saucisses à rouleaux	78
Chauffe-pains à tiroir	78
N BAINS-MARIE	79
Gamme GN	79
Capacité spéciale	81
N CUISEURS À OEUFS	82
6 - 8 - 12 pièces	82
SOFRACOLOR	83
personnalisables	83
CHAUFFE BRIQUES	82



98 | RÉCHAUDS

N RÉCHAUDS	100
Électriques	100
Vitrocéramiques	101
Gaz	102
CUISEURS À INDUCTION	103
Cuiseurs à induction	103
Wok à induction	103



114 | UNIVERS BAR

MIXERS	116
SHAKERS	117
CENTRIFUGEURS	118
PRESSE AGRUMES	119
BROYEURS À GLACE	120

121 | ACCESSOIRES

122 | BACS GASTRONOMES

BLACK SERIE

LA NOUVELLE GAMME INTEMPORELLE

BLACK
SERIE

DÉCOUVREZ
LE DESIGN DU FUTUR

BLACK SERIE

LA GAMME TENDANCE

DIFFICILE DE PASSER OUTRE, CETTE **GAMME COMPLÈTE** PROCURERA À VOTRE ÉTABLISSEMENT **UNE DIMENSION MODERNE** GRÂCE À CE COLORI FONCÉ GÉNÉRALEMENT RECONNU POUR SES CÔTÉS **PASSE-PARTOUT ET INTEMPOREL**.



L'INNOVATION



UN DESIGN DANS L'AIR DU TEMPS

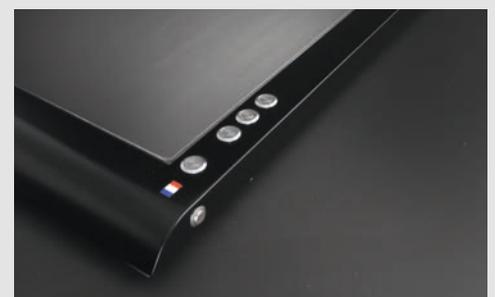


CONSTRUIT POUR DURER



LA QUALITÉ SOFRACA

DES **INDÉMODABLES** CUISEURS À OEUF, PLAQUES CHAUFFANTES ULTRA-PLATES EN PASSANT PAR LES LAMPES CHAUFFANTES SUR PIEDS OU SUSPENDUES ET LES VITRINES DE COMPTOIR, LA GAMME « **BLACK SERIE** » S'ACCORDE MERVEILLEUSEMENT BIEN AVEC LES ÉLÉMENTS DE DESIGN **MODERNES OU TRADITIONNELS**.



Une gamme complète de **matériel professionnel MADE IN FRANCE** pour vos buffets, qui saura mettre en valeur vos présentations.
Idéal pour le snacking, bar, restauration, hôtellerie, ...



**LA LAMPE CHAUFFANTE
SUSPENDUE**
RÉFÉRENCE : 33002N
PAGE 67



**LA LAMPE CHAUFFANTE
SUR PIED**
RÉFÉRENCE : 24000BN
PAGE 65



**LA PLAQUE CHAUFFANTE
ULTRA-PLATE**
RÉFÉRENCE : 30012N
PAGE 60



**LE CUISEUR À OEUFS
PERSONNALISABLE**
RÉFÉRENCE : 25002N
PAGE 83



LA VITRINE DE COMPTOIR CHAUFFANTE
RÉFÉRENCE : VC8002GN (LARGEUR : 785 MM)
RÉFÉRENCE : VC12003GN (LARGEUR : 1185 MM)
PAGE 70

LA VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE
RÉFÉRENCE : VR8002GN (LARGEUR : 785 MM)
RÉFÉRENCE : VR12003GN (LARGEUR : 1185 MM)
PAGE 70





SOMMAIRE

GRILLS 14

INFRA GRILLS - SPÉCIAL GRILLADES	14-18
PANINI GRILLS - SPÉCIAL SANDWICHS	16
GRILLS VITROCÉRAMIQUES	19
WOOD STEAK GRILLS CHARCOALS	20

PLAQUES À SNACKER 22

FONTE ÉLECTRIQUES	22
ACIER ÉCO - ÉLECTRIQUES ET GAZ	24
ACIER GAZ	25
ÉMAILLÉES ÉLECTRIQUES ET GAZ	26
CHROMÉES ÉLECTRIQUES ET GAZ	26
VITROCÉRAMIQUES ÉLECTRIQUES	27

SHOARMAS ET FUMOIRS 28

SHOARMAS VITROCÉRAMIQUES ÉLECTRIQUES	28
SHOARMAS VITROCÉRAMIQUES GAZ	28
FUMOIRS ÉLECTRIQUES 1 ÉTAGE	29
FUMOIRS ÉLECTRIQUES 2 ÉTAGES	29

FRITEUSES 30

COMPACT LINE 500	30
CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE	31
ÉLECTRIQUES À POSER	32
ÉLECTRIQUES SUPER PUISSANCE	34
FORAINES GAZ	36
GAZ SUR COFFRE	37



10182SP



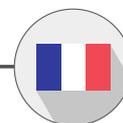
23114



32084N



ACF69N



SOUPLESE D'UTILISATION GRÂCE À LA CHAÎNE

L'ÉPAISSEUR DE LA PLAQUE EN FONTE PERMET D'ACCUMULER LA CHALEUR.

LE THERMOSTAT COUPE À LA TEMPÉRATURE REQUISE ET LA CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ DIMINUE DE MOITIÉ.

L'INFRA GRILLS

Grâce à sa température de 350°C restituée par les plaques inférieures et supérieures, la viande **est saisie instantanément et conserve tout son moelleux**. Un Châteaubriand épais peut être servi saignant et chaud à l'intérieur. Ce grill équipé de **1 ou 2 thermostats tripolaires** vous assure une régulation parfaite, **d'où une économie d'énergie**.

SES CARACTÉRISTIQUES

- **Construction tout inox « haute qualité »** particulièrement robuste (AISI 430)
- **Plaque en fonte massive** pour une très forte accumulation de chaleur (FGL 200)
- **Suspension de la partie supérieure extra douce** pour une manipulation facile et légère
- **Possibilité de réglage par l'utilisateur** de la plaque supérieure adaptée à l'épaisseur du produit.

TABLEAU DE CUISSON INFRA GRILLS SÉRIES E & F RAINURÉS		
VIANDES ROUGE	Entrecôtes 150/200 gr	1/2 mn
	Tournedos 150/200 gr	1,5 / 3 mn
	Rumsteack 150 gr	45 sec
VIANDES BLANCHES	PORC	
	Côtelettes 150/180 gr	3/5 mn
	Escalopes	1/2 mn
	Escalopes panées	30/50 sec
	VOLAILLE	
	1/2 POULET	10 mn
	Pigeons	5 mn
POISSONS & CRUSTACÉS	Filet de sole	50 sec
	Sole entière	4/6 mn
	Brochet	4/6 mn
	Filet de poisson	3/4 mn
	saumon	6/8 mn
	Turbot	4/6 mn
Filet de perche	30/ 40 sec	

POISSONS & CRUSTACÉS	Homard	5/6 mm
	Langouste	7/8 mm
SPÉCIALITÉS GRILLÉES	Mixed Grill (40-60gr/pièces)	20/40 sec
	Brochettes	1 à 3 mm
	Lard et jambon	5/10 mn
	Pieds de veau ou de porc	2/3 mn
TABLEAU DE CUISSON INFRA GRILLS SÉRIES E & F LISSES		
VIANDES BLANCHES	VEAU	
	Steak 150 gr	1 mn
	Escalope 80 à 190 gr	30/40 sec
	Côtelettes 160 à 180 gr	2 à 3 mn
	Foie de de veau	20 sec
Rognons	20/30 sec	
SAUCISSES HAMBURGERS	Saucisse blanchie à rôtir	20/40 sec
	Saucisse de Francfort	3/ 4 mn
	Beefsteak haché 150 gr	2/3 mn
	Hamburger	1 à 2 mn
	Steak de veau haché 100 gr	1 à 2 mn

GROS PLANS



- Deux poignées pour un **positionnement parfait** de la plaque de cuisson et du produit, permettant **une cuisson homogène** sur toute sa surface.



- **Système à chaîne:** permettant une souplesse d'utilisation, ainsi qu'**une pression constante** au moment de la cuisson du produit.



- **Système de réglage de la tension (chaîne):** rend le poids important de la plaque de fonte **plus légère** pour l'utilisateur (moins de fatigue et plus de rapidité).

INFRA GRILLS E

Une minuterie de 0 à 5 min.

Capacité : 6 / 8 pièces

Débit : 250 / 300 pièces / heure

Thermostat : 1

RÉF.	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS & PLAQUES (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10182SP	230	340 x 280		Plaques inf. et sup. rainurées Ext : 380 x 550 x 650	4 500	38	1 485
10184SP	400						
10182LRP	230			Plaques inf. lisse et sup. rainurées Ext : 380 x 550 x 650			
10184LRP	400						
10182LLP	230			Plaques inf. et sup. lisses Ext : 380 x 550 x 650			
10184LLP	400						



10182SP - 10184LLP

GRILLS SPÉCIAL HAUT DÉBIT

INFRA GRILLS F

Capacité : 10 / 12 pièces

Débit : 400 / 500 pièces / heure

Thermostat : 2

Grills : double

RÉF.	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS & PLAQUES (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10254	400	720 x 280		Plaques inf. et sup. rainurées Ext : 760 x 550 x 650	9 000	80	3 334
10254LR							
10254LL				Plaques inf. et sup. lisses Ext : 760 x 550 x 650			
10254MR				Plaques inf. mixte et sup. rainurées Ext : 760 x 550 x 650			



10254

2 APPAREILS EN 1, GRILL / PLAQUE À SNACKER

INFRA GRILLS F - MIXTE

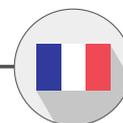
Grill 2 en 1 : un grill rainuré pour la cuisson de vos buns ou de vos grillades et une 1/2 plaque à snacker lisse pour la cuisson des hamburgers, saucisses ou omelettes

Thermostat : 2

RÉF.	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS & PLAQUES (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (W)	PRIX € HT
10054EH	400	720 x 280		Plaques inf. et sup. mixtes Ext : 760 x 550 x 650	7 000	75	3 395



10054EH



FONTE PLEINE = FORTE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

SOUPLESE D'UTILISATION GRÂCE À LA CHÂÎNE

FORTE ACCUMULATION DE CHALEUR GRÂCE À LA FONTE PLEINE = PARFAITE RÉPARTITION DE LA TEMPÉRATURE = 100% DE PRODUCTION



■ Isolation des éléments de régulation



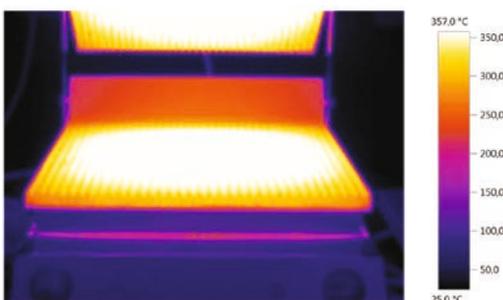
■ Borne d'équipotentialité professionnelle



■ Chaîne : robustesse et facilité de manipulation (pas de SAV contrairement aux ressorts)



■ Flexible IP54



■ Image thermique d'un panini en cours d'utilisation

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Flexible IP54.

Le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100 % étanche (unique sur le marché).

Câblage 2.5 + cosses haute température en acier nickelé.

LES CARACTÉRISTIQUES DU PANINI GRILLS

- Simple et rapide à réaliser, le panini est un produit à forte marge
- Amortissement très rapide
- Usage simple : la cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de « Qualité fait Maison »
- Temps de cuisson rapide environ 1'30 à 1'50
- Les plaques de fonte se positionnent parfaitement sur le panini en fonction de son épaisseur
- Souplesse de la fermeture avec le système par chaîne (ressort et axe rotatif), une vraie direction assistée
- Entretien facile
- Compact, peu encombrant (se place facilement sur un plan de travail).
- Le Grill Panini SOFRACA a un système de chaîne suspendu par roulement et tendu par ressort, ce qui permet à l'utilisateur de relever et baisser la plaque supérieure sans aucun effort.
- Cette partie supérieure est fixée sur un axe qui permet de positionner parfaitement la fonte sur le produit à cuire.
- Les fontes sont moulées d'un bloc en plein d'un poids de 10 kg par ensemble, cela a pour effet d'accumuler et bien répartir la chaleur et permet ainsi de réaliser une grande économie d'énergie.

GRILLS PANINI PETIT MODÈLE AVEC MINUTERIE

Plaques de fonte pleine FGL200 (PPM 10 Kg) - Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur) chromés polis - Récupérateur amovible - 1 voyant de contrôle - 1 thermostat 300° C - **Une minuterie sonore de 0 à 5 min.**

Capacité : 2 pièces

Débit : 50 / 60 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES		ALIM (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10172		inf et sup rainurées	230	260 x 200	Ext : 289 x 334 x 519	2 220	18	694
10174			400					
14002		inf et sup lisses	230					684
			400					



10172 - 10174

GRILLS PANINI GRAND MODÈLE AVEC MINUTERIE

Plaques de fonte pleine FGL 200 (PGM 20 Kg) - Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur) chromés polis - Récupérateur amovible - 1 voyant de contrôle 1 thermostat 300°C - **Une minuterie sonore de 0 à 5 min.**

Capacité : 3 pièces

Débit : 120 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES		ALIM (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10182		inf et sup rainurées	230	334 x 269	Ext : 380 x 550 x 650	3 000	38	953
10184			400					
14062		inf et sup lisses	230					
			400					



10182 - 10184

GRILLS PANINI DOUBLE ET DOUBLE MIXTE

Le panini double et double mixte vous donne une souplesse de travail grâce à deux plaques indépendantes.

Idéal pour les services importants le midi et les heures creuses de la journée. Le panini mixte offre dans un même grill deux types de modèles : le panini et le nordic donnant ainsi une diversification de produit.

GRILLS PANINI DOUBLE

Grills doubles - Surface utile 2 x (260 x 200 mm) - 2 thermostats 300°C indépendants - 2 voyants de contrôle - **2 minuteries sonores de 0 à 5 min.**

Capacité : 2 x (2 à 3 pièces)

Débit : 100 à 120 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES		ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10212		inf et sup rainurées	230	Ext : 580 x 450 x 519	4 400	36	1 176
10214			400				



10212 - 10214

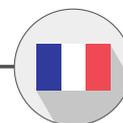
GRILLS PANO DOUBLE MIXTE - 1/2 PANINI & 1/2 NORDIC

Surface utile 2 x (260 x 200 mm) - 2 grills différents sur un même socle : 1 grill Panini et 1 grill Nordic - Diversification de l'offre en proposant du sandwich Panini et du Nordic - 2 voyants de contrôle - 2 thermostats - **2 minuteries de 0 à 5 min.**

Capacité : 2 x (2 à 3 pièces)

Débit : 100 à 120 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES		ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10312		inf et sup mixtes	230	Ext : 580 x 450 x 519	4 400	36	1 176
10314			400				



■ Isolation des éléments de régulation



■ Borne d'équipotentialité professionnelle



■ Chaîne : robustesse et facilité de manipulation (pas de SAV contrairement aux ressorts)



■ Flexible IP54

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Flexible IP54.

Le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100 % étanche (unique sur le marché). Câblage 2.5 + cosses haute température en acier nickelé.

VARIÉTÉ DE CUISSON ET RAPIDITÉ

Hamburger	45 sec	Saucisse	2/3 min
Andouillette	3 min	Mixed Grill	40 sec
Croque Monsieur	2/3 min	Filet de Poisson	3/4 min
Brochette	2/3 min		

LES AVANTAGES DU PANINI GRILLS

- Plaque supérieure libre non rattachée à la plaque inférieure.
- Elle se positionne automatiquement en fonction de l'épaisseur du produit, légère à manipuler par son principe d'équilibrage.
- Pas de risque de blocage avec la plaque inférieure.
- Économie d'énergie et répartition de la chaleur parfaite grâce à l'épaisseur de la fonte.

INFRA GRILLS

Construction tout inox « haute qualité » : AISI 430 - Carters (supérieur et inférieur) chromés polis - Récupérateur de jus amovible - Plaques de fonte FGL 200 (épaisseur de 1,5 cm) - Plaque supérieure rainurée - 1 thermostat 300°C pour l'infra grill - 2 thermostats 300°C pour l'infra grill DUO.

Capacité : 4 / 5 pièces

Débit : 5 / 60 pièces / heure

RÉF.	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS & PLAQUES (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10012	230	250 x 200		Plaques rainurées Ext : 260 x 460 x 500	2 200	18	694
10014	400			Plaques inf lisses Ext : 260 x 460 x 500			
10062	230			Plaques inf lisses Ext : 260 x 460 x 500			
10064	400			Plaques inf lisses Ext : 260 x 460 x 500			



10012 - 10014

INFRA GRILLS DUO

Capacité : 8 / 10 pièces

Débit : 100 / 120 pièces / heure

RÉF.	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS & PLAQUES (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10022	230	480 x 200		Plaques rainurées Ext : 520 x 460 x 500	4 400	40	1 291
10024	400			Plaques inf mixtes Ext : 520 x 460 x 500			
10102	230			Plaques inf lisses Ext : 520 x 460 x 500			
10104	400			Plaques inf lisses Ext : 520 x 460 x 500			
10142	230			Plaques inf lisses Ext : 520 x 460 x 500			
10144	400			Plaques inf lisses Ext : 520 x 460 x 500			
10142L	230			Plaques inf lisses & sup lisses Ext : 520 x 460 x 500			
10144L	400		Plaques inf lisses & sup lisses Ext : 520 x 460 x 500				



10022

SYSTÈME VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE

NETTOYAGE FACILE &
UNE CUISSON SANS ODEUR

IDÉAL POUR VIANDE, PANINI, POISSON

SOUPLESSE D'UTILISATION ET BONNE PRISE
EN MAIN GRÂCE AU CADRE ÉPAIS



GRILLS VITRO SIMPLE

Surface utile 335 x 304 mm - Thermostat de chaleur 0-350°C - Poignée inox - Minuterie électronique pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants - voyant de contrôle - tiroir amovible.

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10192VRL	inf lisse sup rainurée	230	390 x 600 x 260	3 000	14	1 050
10192VRR	inf et sup rainurée					1 270
10192VLL	inf et sup lisse					1 270



GRILLS VITRO DOUBLE

Surface utile (2x) 335 x 304 mm - 2 Thermostats de chaleur 0-350°C - 2 Poignées inox - 2 Minuteries électroniques pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants - voyants de contrôles - 2 tiroirs amovibles.

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10232VRL	inf lisse sup rainurée	230	780 x 600 x 260	2 x 3 000	20	1 579
10232VRR	inf et sup rainurée					1 476
10232VLL	inf et sup lisse					1 615





SYSTÈME CHARCOAL (GAZ)

SYSTÈME CHARCOAL AVEC PIERRES RÉFRACTAIRES

CONFÈRE À LA VIANDE
UN GOÛT DE CUISSON AU FEU DE BOIS

L'ENGAGEMENT QUALITÉ
Brûleur haute qualité



WOOD STEAK GRILL GAZ - PROFONDEUR ET LARGEUR

Bâti inox - 1 tiroir de propreté - Double parois - Sécurité - Thermocouple - Les pierres volcaniques sont posées sur une grille en inox - La grille de cuisson avec poignée est en inox - Allumage manuel.

Capacité : 10 / 12 pièces

Débit : 60 / 80 pièces / heure

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
14076A	BP	350 x 530	Ext : 400 x 550 x 330	9 000	25	873
14096A	BP	530 x 350	Ext : 591 x 445 x 363			850

* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel



WOOD STEAK GRILL GAZ - DOUBLE

Bâti inox - 2 tiroirs de propreté - Double parois - Veille de sécurité - Thermocouple - Les pierres volcaniques sont posées sur une grille en inox - La grille de cuisson avec poignée est en inox - Allumage piezo.

Capacité : 10 / 18 pièces

Débit : 80 / 100 pièces / heure

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
14156A	BP	720 x 540	Ext : 780 x 665 x 320	18 000	40	1 659

* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel

Consommation gaz : 1,42 kg/h



GRILLES RÉGLABLES EN HAUTEUR

GRILLS À PIERRE DE LAVÉ RÉGLABLES

Grills à pierres volcaniques réfractaires - Goulotte de récupération des graisses sur le devant - Thermocouple - Grilles inox en V réglables en hauteur.

RÉF.	GAZ	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PBI60	BP	540 x 490	600 x 550 x 250	15,1	50	2 072
PBI90	BP	810 x 490	900 x 550 x 250	22,7	70	2 640





Le **WOOD STEAK GRILL GAZ** Confère à la viande un goût de cuisson au feu de bois, et est destiné à la cuisson de viandes rouges, viandes blanches, poissons et crustacés, saucisses, hamburgers, steaks et toutes sortes de spécialités grillées (brochettes, lard et jambon, etc...).

GRILLE INCLINABLES

GRILLS À PIERRE DE LAVE INCLINABLES

- Grills à pierres volcaniques réfractaires
- Goulotte de récupération des graisses sur le devant
- Thermocouple
- Grilles inox inclinables permettant un écoulement naturel de la graisse vers la goulotte de récupération.

Consommation gaz :

- PBV60 : 0,41 gr/h
- PBV90 : 0,62 gr/h

RÉF.	GAZ	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PBV60	BP	540 x 490	600 x 550 x 250	15,1	50	2 236
PBV90	BP	810 x 490	900 x 550 x 250	22,7	70	2 870



PBV90

ACCESSOIRE

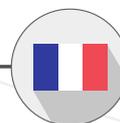
CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SPR5K	Pierres réfractaires (sac de 5 kg)	28



■ Des pierres de première qualité indispensable pour obtenir un goût de cuisson au feu de bois.

UNIVERS SNACKING

PLAQUES HAMBURGERS / ÉLECTRIQUES FONTE



FONTE ÉPAISSE / ÉLECTRIQUES



FONTE PLEINE = FORTE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

CUISSON UNIFORME ET FORTE CONCENTRATION DURABLE DE LA CHALEUR

FORTE ACCUMULATION DE CHALEUR GRÂCE À UNE ÉPAISSEUR DE 2 CM DE LA FONTE PLEINE

L'INFRA GRILLS

Grâce à l'épaisseur de la fonte, la viande est saisie instantanément et conserve tout son moelleux. Cette plaque est équipée d'une protection anti-éclaboussure et de 1 thermostat pouvant chauffer jusqu'à 350°C qui assure une régulation parfaite de la chaleur.

Les plaques de fonte pleine permettent une grande accumulation et une bonne répartition de la chaleur sur toute la superficie de la plaque : forte accumulation de chaleur = économie d'énergie.

SES CARACTÉRISTIQUES

- Bon rapport de la surface de la plaque, par rapport à la puissance, ainsi que son épaisseur, qui sont les paramètres indispensables pour une cuisson rapide et de qualité
- Idéal pour les hamburgers, escalopes, steaks, saucisses, buns, bacon, lard...
- L'épaisseur de la plaque de fonte permet d'accumuler une grande partie de la chaleur et fait économiser de l'électricité.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fonte pleine 2 cm.

Câblage en 2,5. Isolation des thermostats par surélévation de la zone de chauffe.

GROS PLANS



- Isolation des thermostats par surélévation de la zone de chauffe

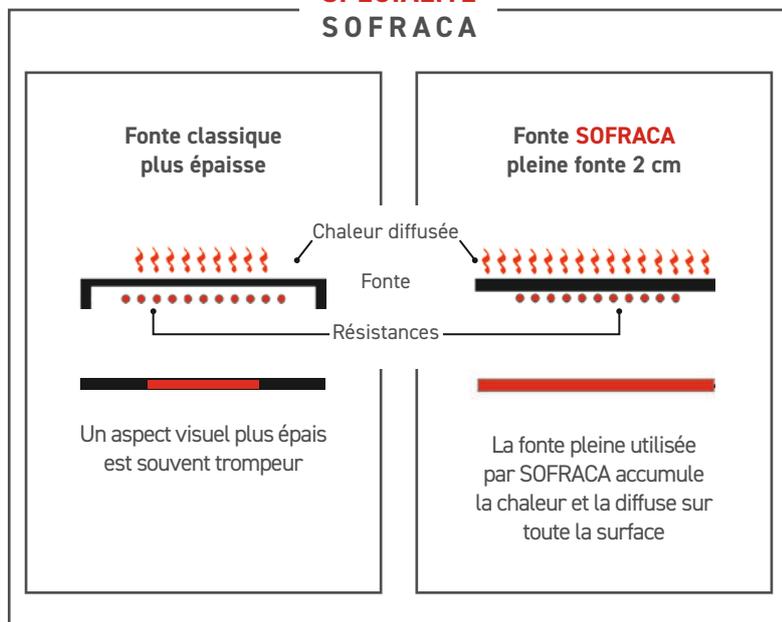


- Récupérateur de graisses



- Protection anti-éclaboussures

SPÉCIALITÉ SOFRACA



PLAQUES HAMBURGERS I

Surface utile 350 x 270 mm - Protections anti-éclaboussures - 1 thermostat 350°C
1 voyant de contrôle - 1 minuterie de 0 à 5 min.

Capacité : 6 / 9 pièces

Débit : 30 / 60 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23112	Lisse	230	355 x 412 x 237	2 250	20	748
23114		400				
23112R	Rainurée	230				
23114R		400				



23114

PLAQUES HAMBURGERS II

Surface utile 720 x 275 mm - Protections anti-éclaboussures - 2 thermostats 350°C
2 voyants de contrôle.

Capacité : 18 / 20 pièces

Débit : 100 / 120 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23232	Lisse	230	760 x 441 x 258	4 500	40	1 780
23234		400				
23232R	Rainurée	230				
23234R		400				
23232M	Mixte	230				
23234M		400				



23234

PLAQUES HAMBURGERS DUO

Surface utile 528 x 220 mm - Protections anti-éclaboussures - 2 thermostats 350°C - 2 voyants de contrôle.

Capacité : 8 / 10 pièces

Débit : 10 / 70 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23102	Mixte	230	561 x 370 x 200	2 200	35	941
23104		400				
23122	Lisse	230				
23124		400				
23122R	Rainurée	230				
23124R		400				



23104



PLAQUES À SNACKER ACIER - ÉLECTRIQUES

SÉRIE ECO PLAQUE 6 MM

Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis - Plaque acier lisse épaisseur 6 mm
Goulotte de récupération des graisses amovible - Résistances inox - Contrôle thermostatique
50°C-300°C - Témoin lumineux de fonctionnement.

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE(MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSION (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ECOE60	Lisse	230/1/T	590 x 390	2	600 x 440 x 210	4	22	861
ECOE75			750 x 390		700 x 440 x 210		27	903



ECOE60

PLAQUES À SNACKER ACIER - GAZ

SÉRIE ECO 6 MM

Plaque acier laminé épaisseur 6 mm - Allumage piezo électrique - Robinet de sécurité avec thermocouple - Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis - Goulotte de récupération des graisses amovible - Position plein feu et ralenti - Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel.

RÉF.	PLAQUES	GAZ	SURFACE UTILE(MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ECO45	Lisse	BP	440 x 390	1	460 x 440 x 210	4,1	19	640
ECO75			750 x 390	2	770 x 440 x 210	8,7	28	796
ECO90			890 x 390	3	910 x 440 x 210	12,7	35	997



ECO75



La plaque à snacker acier série ECO est un **appareil idéal** à la cuisson d'escalopes, steaks, saucisses, hamburgers, buns, lards et toutes sortes de spécialités grillées.

PLAQUES À SNACKER ACIER - GAZ



FORTE ACCUMULATION DE CHALEUR GRÂCE À L'ÉPAISSEUR DE LA PLAQUE (8 MM) = ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

HAUTE TEMPÉRATURE = SAISIE INSTANTANÉE

PLAQUE ACIER AMOVIBLE POUR NETTOYAGE ET ACCÈS FACILE AUX BRÛLEURS

PLAQUES HAMBURGER GAZ 1 BRÛLEUR

L'épaisseur importante de la plaque d'acier de 8 mm évite la chute de température = Économie d'énergie - Construction inox 18/8 - Thermocouple Robinet de sécurité - Position ralentie et maximum - Protecteurs latéraux soudés hermétiquement à la plaque - Valve de réglage maximum et minimum avec électrovalve de sécurité - Extraction facile du collecteur de graisse pour le nettoyage - Inj ecteurs GN inclus.

Capacité : 6 / 9 pièces

Débit : 30 / 60 pièces / heure

Surface utile : 300 x 400 mm

RÉF.	PLAQUES	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NS300A	Lisse	BP	330 x 450 x 200	4 230	18	726
NR300	Rainurée	BP				826



NS300A

PLAQUES HAMBURGER GAZ 2 BRÛLEURS

Capacité : 18 / 20 pièces

Débit : 100 / 120 pièces / heure

Surface utile : 600 x 400 mm

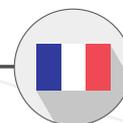
RÉF.	PLAQUES	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NS600A	Lisse	BP	600 x 450 x 200	8 000	32	1 063
NR600	Rainurée	BP				1 195



NR600

UNIVERS SNACKING

PLAQUES À SNACKER ÉMAILLÉES / CHROMÉES



PLAQUES ÉLECTRIQUES ET GAZ



IDÉALES POUR SAISIR RAPIDEMENT LES VIANDES, LE BACON, LES POISSONS, LES HAMBURGERS, LES SAUCISSES ET LES OIGNONS

IDÉALES POUR LA CUISSON DES OEUFS SUR LE PLAT OU DES OMELETTES

DISPONIBLES EN 2 VERSIONS : PLAQUE ACIER ÉMAILLÉE OU PLAQUE CHROMÉE

VERSION ÉMAILLÉE

Plaques de cuisson en acier (10 mm) émaillé : bonne résistance au frottement nettoyage facilité

VERSION CHROMÉE

Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement chrome : très bon transfert de température (s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone)

Répartition homogène de la chaleur sur l'ensemble de la plaque

Disponibles en version électrique et en version gaz

Entretien facile : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Construction tout inox

1 à 3 résistances Incoloy - 1 à 3 commutateurs
Thermostats 0-300°C - Voyants de mise sous tension
Voyants thermostatiques - Pieds réglables.

PLAQUES GAZ

Construction tout inox

1 à 3 brûleurs avec 6 à 8 branches en étoile - 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti - Bouton d'allumage Piezo - Thermocouples de sécurité - Livrées en butane propane avec injecteurs de rechange gaz naturel - Pieds réglables.

PLAQUES À SNACKER ACIER ÉMAILLÉES

RÉF.	PLAQUES	ALIM.	SURFACE UTILE (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NSE600R	Lisse	230 V	600 x 400	2	600 x 475 x 230	6	32	970
NSE900R		400 V	900 x 400	3	900 x 475 x 230	9	44	1 295
NS600R		BP	600 x 400	2	600 x 475 x 230	6,4	32	1 014
NS900R			900 x 400	3	900 x 475 x 230	9,6	46	1 460



NSE900R

PLAQUES À SNACKER ACIER CHROMÉES

RÉF.	PLAQUES	ALIM.	SURFACE UTILE (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NCE600R	Lisse	230 V	600 x 400	2	600 x 475 x 230	6	32	1 194
NCE900R		400 V	900 x 400	3	900 x 475 x 230	9	44	1 566
NC600R		BP	600 x 400	2	600 x 475 x 230	6,4	32	1 305
NC900R			900 x 400	3	900 x 475 x 230	9,6	46	1 713



NC600R

**CUISSON DE DIVERS ALIMENTS EN SÉQUENCE
SANS MÉLANGER LES SAVEURS ET SANS
ATTACHER**

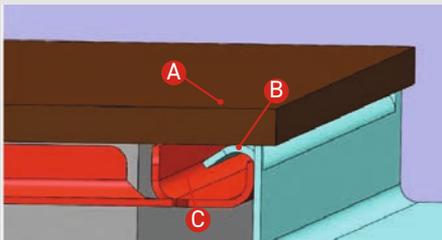
MISE EN TEMPÉRATURE TRÈS RAPIDE

CONSOMATION RÉDUITE

NETTOYAGE FACILE DE LA SURFACE



GROS PLANS



- A** Verre
- B** Tôle repliée
- C** Joint placé dans une goutlotte

INNOVATION SOFRACA : AUCUN JOINT APPARENT

- 1 Plus esthétique**
- 2 Plus hygiénique : pas de contact avec les éléments**
- 3 Plus pratique : pas de rainures dans lesquelles les déchets peuvent s'infiltrer**

PLAQUES HAMBURGERS VITROCÉRAMIQUES I

Plaque de cuisson en vitre céramique - Bâti inox (AISI 430) - Récupérateur de graisse
- 1 thermostat - 1 voyant de contrôle - câble + prise.

Capacité : 10 / 12 pièces

Débit : 175 / 200 pièces / heure

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23132S	Vitro	230	320 x 478	410 x 720 x 120	2 500	11	832
23152S			478 x 320	570 x 500 x 120			



23132S

PLAQUES HAMBURGERS VITROCÉRAMIQUES II

Plaque de cuisson en vitre céramique - Bâti inox (AISI 430) - Récupérateur de graisse
- 2 thermostats - 2 voyants de contrôle - câble + prise.

Capacité : 20 / 25 pièces

Débit : 350 / 400 pièces / heure - 2 plaques

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23142S	Vitro	230	610 x 478	700 x 714 x 118	5 000	22	1 696



23142S



SHOARMAS



RAPIDITÉ DE CHAUFFAGE GRÂCE À SES BRÛLEURS EN VITROCÉRAMIQUES

FACILITÉ DE NETTOYAGE

IDÉAL POUR LA CUISSON SPECTACLE

SHOARMAS VITRO ÉLECTRIQUE

Le shoarma vitrocéramique est l'appareil idéal pour la cuisson spectacle.

Réglage très facile de la broche face à la source de chaleur. La broche avec la viande se place donc toujours très facilement et rapidement dans le grill, et peut changer de position ou être enlevée tout aussi aisément. Indépendance de fonctionnement des éléments chauffants grâce aux thermostats.

Attention : sans alimentation il est impossible de tourner la broche manuellement

1 moteur 230 V - 1 thermostat indépendant - 1 tiroir de propreté.

RÉF.	RÉSISTANCES	ALIM. (V)	SURFACE DE CHAUFFE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ MAX. (KG)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
32064N	3	400	240 x 630	565 x 810 x 985	60	4 800	40	2 193
32084N	4		240 x 800	565 x 810 x 1150	80	6 400	45	2 408



SHOARMAS BRÛLEUR CÉRAMIQUE GAZ

Réglage très facile de la broche face à la source de chaleur. La broche avec la viande se place donc toujours très facilement et rapidement dans le grill, et peut changer de position ou être enlevée tout aussi aisément. Indépendance de fonctionnement des éléments chauffants grâce aux robinets de précision.

1 moteur 230 V - 3 ou 4 robinets de réglage (suivant les modèles) - 1 tiroir de propreté - Injecteur butane fourni.

RÉF.	RÉSISTANCES	ALIM.	SURFACE DE CHAUFFE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ MAX. (KG)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
32046N	3	BP	190 x 470	565 x 810 x 985	60	10 200	37	1 686
32076N	4	BP	190 x 640	565 x 810 x 1150	80	13 600	42	1 825



Ces Shoarmas vous permettent de cuire très facilement une broche de viande de kebab ou de gyros de 60 kg ou 80 Kg maximum, grâce à leurs résistances avec réglage individuel.

FUMOIRS À 1 OU 2 ÉTAGES

Un bon fumage tel qu'il est pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : **le salage, le séchage et le fumage.**

Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, **sans dessécher ou croûter le produit.**

La fumée est produite par combustion lente de la sciure de chêne et refroidie dans l'appareil pour **un fumage homogène.**

Fumez à la sciure de bois, **de hêtre de préférence**, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viande (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) **à un coût très économique !**

Épingle chauffante avec minuterie permettant **l'allumage automatique** et la combustion de la sciure.

Livrés avec recharge de sciure de chêne première qualité, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.



FUMOIRS À 1 ÉTAGE

Fumoirs à 1 étage : modèles 04FM2 (grille de cuisson 400 x 600 mm) et 04FM3 (grille de cuisson 400 x 800 mm).

RÉF.	GRILLE DE CUISSON (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
04FM2	400 X 600	230/1/T	715 x 415 x 230	250	12	874
04FM3	400 X 800		1 000 x 410 x 200		15	1 180



04FM2 - 04FM3

FUMOIRS À 2 ÉTAGES

Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie - Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm et grille de cuisson supérieure 345 x 545 mm.

RÉF.	GRILLE DE CUISSON (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
04FM4	Sup. : 545 X 345 Inf. : 600 X 400	230/1/T	715 x 415 x 360	250	14	1 198



04FM4

ACCESSOIRE

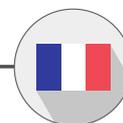
CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
04FSC	Sachet de 500 g de sciure spéciale	12



■ Une sciure de première qualité indispensable pour obtenir un goût et une saveur unique lors du fumage.

UNIVERS SNACKING

FRITEUSES COMPACT LINE 500



ÉLÉMENTS DE RÉGULATION
PROTÉGÉS PAR UN SYSTÈME
DE CIRCULATION D'AIR

FACILITÉ DE NETTOYAGE

TABLEAU DE BORD PROTÉGÉ DES
RISQUES D'ÉCLABOUSSURES

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Les bulbes des thermostats de régulation
et de sécurité sont protégés dans un
doigt de gant. Câblage en 2.5.

GROS PLANS



■ Positionnement facile du panier



■ Zone froide à pans inclinés pour guider les résidus



■ Zone anti-débordement grâce aux pans inclinés



■ Facade avec thermostat de sécurité facile d'accès ainsi que le bec de vidange amovible

SNACK I FRIT.O.MATIC & SUPER-SNACK I FRIT.O.MATIC

- 1 thermostat de sécurité - 1 vidange de sécurité - 1 zone froide - 1 couvercle amovible
- 1 zone anti-débordement - 1 thermostat de régulation - Une minuterie de 0 à 15 min - 1 cordon.

Capacité du panier : 1 000 gr

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
12052	7	230	300 x 500 x 300	3 500	15	1 495
12054		400				
12114		400		6 000		1 599



12114

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
● 14000	Support snack I (270 x 406 x 550 mm)	193

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



GROS PLANS



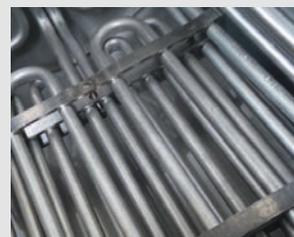
■ Éléments de régulation protégés par un système de circulation d'air



■ Zone de foinnement de grandes dimensions pour un maximum de sécurité



■ Doigt de gant protégeant le bulbe du thermostat pour une régulation parfaite



■ Résistances robustes & surpuissantes, de gros diamètre

SNACK II FRIT.O.MATIC

2 BACS INDÉPENDANTS

- 2 zones froides - 2 minuteriers - 2 thermostats de sécurité - 2 couvercles amovibles
- 2 thermostats de régulation - 2 vidanges de sécurité - 2 zones anti-débordement - Construction tout inox (AISI 430) - 2 minuteriers de 0 à 15 min - 1 cordon.

Capacité du panier : (2x) 1 700 gr

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
12062	7 + 7	230	600 x 500 x 300	7 000	20	2 378
12064		400				
SPÉCIALE SURGELÉS						
12074	7 + 7	400	600 x 500 x 300	10 000	20	2 541



12074

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
14090	Support snack II (571 x 407 x 550 mm)	213

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

CAPACITÉ : 5 KG DE FRITES

Maintien à température des produits cuits au préalable dans une friteuse (frites, légumes, fritures, etc...)

Construction tout inox, capacité 5 kg de frites

2 sources de chauffe indépendante (résistance céramique supérieure et résistance blindée inférieure sous le bac), sélectionnées par commutateur et régulées par thermostat (20-90°C)

Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité et bac incurvé d'égouttage totalement amovible.

RÉF.	CAPACITÉ (KG)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
15012R	5	230	ext. : 400 x 600 x 500 int. : 290 x 320 x 180	850	20	860



15012R



8 ET 2 X 8 LITRES
ÉQUIPÉES D'UN RELAIS DE PUISSANCE

CARROSSERIE TOUT INOX

RÉSISTANCE ET CUVE AMOVIBLES POUR UN ENTRETIEN AISÉ

FRITEUSES DE TABLE AVEC ROBINET DE VIDANGE

FRITEUSES DE TABLE 1 CUVE - 4 & 8 LITRES

Design arrondi - Carrosserie tout inox - Équipées d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Poignées sur les côtés - Livrées avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Thermostat gradué de 0°C à 190°C - Voyant de contrôle - Thermostat de sécurité.

Modèle 8 L : équipée d'un relais de puissance et d'un robinet de vidange

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIM. SANS POIGNÉES (L X P X H) (MM)*	PANIER (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACF34N	4	230/1/T	185 x 430 x 210	140 x 250 x 100	2,8	6	235
ACF68N	8	230/1/T	280 x 430 x 210	220 x 250 x 100	3,6	8	299

* Largeur avec poignées +60 mm



ACF68N

FRITEUSES DE TABLE 2 CUVES - 4 & 8 LITRES

Design arrondi - Carrosserie tout inox - Équipées d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Poignées sur les côtés - Livrées avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Thermostat gradué de 0°C à 190°C - Voyant de contrôle - Thermostat de sécurité.

Modèle 2 x 8 L : équipée d'un relais de puissance et d'un robinet de vidange

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIM. SANS POIGNÉES (L X P X H) (MM)*	PANIER (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACF35N	4 + 4	230/1/T	370 x 430 x 210	2 x 140 x 250 x 100	(2x) 2,8	10	453
ACF69N	8 + 8	230/1/T	560 x 430 x 210	2 x 220 x 250 x 100	(2x) 3,6	12	557

* Largeur avec poignées +60 mm



ACF69N

FRITEUSES DE TABLE AVEC ROBINET DE VIDANGE

FRITEUSES DE TABLE 1 CUVE - 10 LITRES

Carrosserie tout inox

Équipées d'un robinet de vidange et d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Livrées avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Thermostat gradué de 0°C à 190°C - Voyant de contrôle - Thermostat de sécurité - Équipées d'un relais de puissance.

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIM. SANS POIGNÉES (L X P X H) (MM)	PANIER (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACFE101N	10	230/1/T	300 x 480 x 250	220 x 250 x 100	3,6	10	466



FRITEUSES DE TABLE 2 CUVES - 10 LITRES

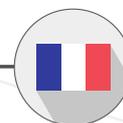
Carrosserie tout inox

Équipées d'un robinet de vidange et d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Livrées avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Thermostat gradué de 0°C à 190°C - Voyant de contrôle - Thermostat de sécurité - Équipées d'un relais de puissance.

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIM. SANS POIGNÉES (L X P X H) (MM)	PANIER (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACFE102N	10 + 10	230/1/T	600 x 480 x 250	2 x 220 x 250 x 100	(2x) 3,6	19	895



Une fabrication spécialement étudiée pour les professionnels de la restauration avec une ou deux cuves emboutie(s), une grille de protection dans chaque cuve, un ou deux robinets de vidange placés à l'avant de la friteuse ainsi qu'un ou deux thermostats pour régler la température



GROS PLANS



■ Eléments de régulation protégés par un système de circulation d'air



■ Zone de foisonnement de grandes dimensions pour un maximum de sécurité



■ Doigt de gant protégeant le bulbe du thermostat pour une régulation parfaite



■ Résistances robustes & surpuissantes, de gros diamètre

SUPER SNACK I FRIT.O.MATIC

6 KG - SPÉCIALE SURGELÉS

1 thermostat de sécurité - 1 vidange de sécurité - 1 zone froide - 1 couvercle amovible - 1 zone anti-débordement - 1 thermostat de régulation - **Une minuterie de 0 à 15 min.**

Capacité du panier : 1 700 gr

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
12114	7	400	300 x 500 x 300	6 000	15	1 599



12114

ACCESSOIRES

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
FEPAN03	Panier de friteuse SNACK - Dimensions (L x P x H) : 270 x 190 x 150 mm	70
14000	Support snack I - Dimensions (L x P x H) : 270 x 406 x 550 mm	193

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



FRITEUSE SUR COFFRE 2 BACS

12 KG - SPÉCIALE SURGELÉS

2 cuves : 2 zones de friture indépendantes contrôlées par un commutateur - Equipée de 2 paniers de 10 litres (dim. : 128 x 320 x 145 mm) - Cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles pour un entretien aisé - Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE - UL / NSF) - Relais de puissance - Vidange par robinet gros débit - Cuve parfaitement isolée avec jauge « mini - maxi » intégrée - Résistance et bulbes thermostatiques maintenus par deux brides inox - Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre - Livrée d'origine avec un seau de vidange.

Rendement : 30 kg de frites/heure

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92224C	10 + 10	400/3/N/T	400 x 600 x 980	12 000	38	1 713



92224C

GROS PLANS



■ Bonne prise en main des boutons de régulation. Tête de friteuse amovible = nettoyage facile de la cuve.



■ Positionnement facile du panier. Panier de 9L : ≈ 800 gr/panier. Panier de 12L : ≈ 1 200 gr/panier



■ Zone de foisonnement emboutie



■ Accès facile aux résistances, nettoyage aisé

FRITEUSES À POSER 1 BAC

Cuve emboutie - Grille de protection dans la cuve - Équipées d'un robinet de vidange - Bac de 9 ou 12 litres - De 6 à 9 kW - 1 thermostat - 1 On / Off.

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92094	9	400/3/N/T	300 x 540 x 310 panier : 185 x 245 x 110	6 000	9	760
92114	12	400/3/N/T	400 x 700 x 320 panier : 230 x 280 x 120	9 000	11	876



92094

FRITEUSES À POSER 2 BACS

Cuve emboutie - Grille de protection dans la cuve - Équipées de 2 robinets de vidange - Bac de (2x) 9 ou (2x) 12 litres - De (2x) 6 à (2x) 9 kW - 2 thermostats - 2 On / Off.

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92994	9 + 9	400/3/N/T	600 x 540 x 310 2 paniers : 185 x 245 x 110	2 x 6 000	16	1 441
92214	12 + 12	400/3/N/T	800 x 700 x 320 2 paniers : 230 x 280 x 120	2 x 9 000	21	1 564



92214

FRITEUSES SUR COFFRE 1 BAC

Cuve emboutie - Grille de protection dans la cuve - Équipées d'un robinet de vidange - 1 bac de vidange - 1 thermostat - 1 On/Off - 1 couvercle - Zone froide.

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	PRIX € HT
92094C	9	400/3/N/T	300 x 540 x 850 panier : 185 x 245 x 110	6 000	1 165
92114C	12	400/3/N/T	400 x 700 x 850 panier : 230 x 280 x 120	9 000	1 202



92094C

FRITEUSES SUR COFFRE 2 BACS

Cuve emboutie - Grille de protection dans la cuve - Équipées de 2 robinets de vidange - 2 bacs de vidange - 2 thermostats - 2 On/Off - 2 couvercles - Zone froide.

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	PRIX € HT
92994C	9 + 9	400/3/N/T	600 x 540 x 850 2 paniers : 185 x 245 x 110	2 x 6 000	1 968
92214C	12 + 12	400/3/N/T	800 x 700 x 850 2 paniers : 230 x 280 x 120	2 x 9 000	2 066



92214C



IDÉALES POUR FOOD TRUCK, UTILISATION EXTÉRIEURE, MARCHÉ, ASSOCIATION...

SPÉCIALES POUR SURGELÉS

OPTIMISATION DU RAPPORT PUISSANCE / VOLUME D'HUILE POUR UN RENDEMENT MAXIMUM

FRITEUSES FORAINES 6 LITRES / SPÉCIALE SURGELÉS

Allumage simple grâce au piezo - Vidange à gros débit pour utilisation plus facile - Compacte, faible encombrement - 1 vidange gros débit - Sécurité et veilleuse - Construction tout inox brossé (AISI 430) - 1 bloc minisit - 1 thermocouple - 1 panier.

Jeu d'injecteur gaz naturel fourni sur demande

RÉF.	PANIER (GR)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13026	1 700	BP	255 x 600 x 560	6 000	20	1 595

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



13026

FRITEUSES FORAINES 10 LITRES / SPÉCIALE SURGELÉS ET HAUT DÉBIT

Allumage simple grâce au piezo - Vidange à gros débit pour utilisation plus facile - Dossieret arrière pour évacuation des gaz - 1 vidange gros débit - Sécurité et veilleuse - Construction tout inox brossé (AISI 430) - 1 bloc minisit - 1 thermocouple - Couvercle fourni.

Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.

RÉF.	PANIER (GR)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13206	(2x) 1 700	BP	Ext. : 490 x 620 x 600 Int. : 400 x 350 x 170	8 400	20	2 076
13207		GN				



13206 - 13207

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PRIX € HT
13200	Suport pour friteuses 10 litres	507 x 497 x 330	299
13200T	Option tiroir pour support	-	142



13200

13200T

Idéal pour les frites fraîches ou surgelées, les beignets, les poissons panés, etc. Cet appareil conviendra parfaitement **aux besoins des fast-foods et autres établissements à grand débit** grâce à son rendement de 30 Kg de frites par heure



CONVIENT AUX ÉTABLISSEMENTS À GRAND DÉBIT

FRITEUSE GAZ SUR COFFRE 16 LITRES

- Allumage facile par Piezo (pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage)
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et en toute sécurité (vidange dans le coffre de la friteuse)
- Capacité 16 litres : livrée avec 1 grand panier (250 x 300 x 145 mm)
- Repose panier filtrant pour les résidus importants, pour la friture de beignets ou la friture de grosses pièces sans utilisation du panier
- Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran

Allumage Piezo - 2 brûleurs placés sous la cuve - Bouton de régulation petite/grande flamme - Couvercle tout inox - Support panier filtrant - Dosseret pour évacuation des gaz
Cuve isolée avec marquage mini-maxi du niveau d'huile, fournie avec un seau de vidange
- Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF) - Alimentation butane / propane et fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange gaz naturel

RÉF.	DÉSIGNATION	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG16	Friteuse 16 litres	BP	400 x 600 x 1055 (dont dosseret haut. 180 mm)	14	38	1 855



FRITEUSE GAZ MODULAIRE 10 LITRES À POSER OU SUR COFFRE

Capacité 10 litres - Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage - Contrôle de l'allumage de la veilleuse Support panier - Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz - Vidange parfaite et en toute sécurité - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile - Thermocouple et veilleuse - 2 brûleurs très puissants - Livrée avec couvercle inox - Dimensions du panier : 280 x 200 x 120 mm.

Possibilité de poser la friteuse sur le support SPFG12 : Support avec porte et contre porte à fermeture magnétique et pieds hauteur 100 mm.

RÉF.	DÉSIGNATION	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG12	Friteuse 10 litres	BP	400 x 700 x 565	7	25	1 526
SPFG12	Support pour FG12	-	400 x 660 x 515	-	20	333





SALAMDRES
& TOASTERS

SOMMAIRE

SALAMANDRES 40

PLAFOND FIXE ÉLECTRIQUES & GAZ	40
FERMÉES ÉLECTRIQUES	41
FERMÉE VITROCÉRAMIQUE	42
PLAFOND MOBILE ÉLECTRIQUES & GAZ	44
BASE RÉGLABLE ÉLECTRIQUES & GAZ	45

N

GRILLE-PAINS 46

GRILLE PAINS VERTICAL	46
-----------------------	----

TOASTERS 47

GAMME LE CHAUD BY SOFRACA	47
TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR :	48
- SÉRIE CLUB	50
- SÉRIE TOAST.O.MATIC	51
- SÉRIE CLASSIC	52
- SÉRIE PRESTIGE	52
- SÉRIE JUNIOR	53
- SÉRIE SENIOR	53
TOASTER À CONVOYEUR	54
TOASTER À CONVOYEUR À QUARTZ	55

N



10042 - 10044



TG4



TR1Q

SOMMAIRE
GÉNÉRAL

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON
À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

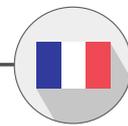
FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR

SALAMANDRES & TOASTERS

SALAMANDRES PLAFOND FIXE - ELECTRIQUES / GAZ



RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY

TUBES QUARTZ INFRAROUGE (1050°C) : SANS PRÉCHAUFFAGE

GAZ AVEC DOUBLE BRÛLEURS INFRAROUGES

3 TYPES DE CHAUFFE

- **ELECTRIQUE AVEC 2 RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY** : TEMPÉRATURE STABILISÉE À 400°C
- **ELECTRIQUE AVEC TUBES QUARTZ INFRAROUGE (1050°C)** : SANS PRÉCHAUFFAGE
- **GAZ AVEC DOUBLE BRÛLEURS INFRAROUGES** (LIVRÉES EN BUTANE/PROPANE AVEC INJECTEURS DE RECHANGE GAZ NATUREL)

- CONSTRUCTION TOUT INOX
- CRÉMAILLÈRE À 4 NIVEAUX
- 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES, DEMIE OU PLEINE PUISSANCE
- PLAT INFÉRIEUR AMOVIBLE AVEC GRILLE
- SUPPORT MURAL EN OPTION

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - RÉSISTANCES BLINDÉES

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24084	740 x 375	400/3/N/T	800 x 640 x 590	4,5	35	1 879



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - TUBE QUARTZ INFRAROUGE

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24084R	740 x 375	400/3/N/T	800 x 640 x 590	4,5	35	1 862



SALAMANDRE GAZ

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24096GR	740 x 375	BP	800 x 640 x 590	8,1	42	2 384



ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24096SR	Support mural pour salamandres 24084 / 24084R / 24096GB	74

GRANDE CUISINE

- Grille pouvant être réglée en hauteur permettant **le réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur**
- Appareils destinés à **gratiner, griller, cuire**, par rayonnement, grâce **aux résistances électriques blindées, insérées dans le plafond** (Résistance en incoloy Ø 9 mm)
- Idéal pour les glaçages
- Habillage **élégant inox finement satiné** / Grille acier chromé
- Poignée isolante / Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température **par régulateur d'énergie**



SALAMADRE I

1 Grille en acier chromé - 1 tiroir (amovible) - 1 régulateur d'énergie - 1 résistance blindée - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini - Construction inox.**

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24042	380 x 360 x 330	230	540 x 400 x 390	2 000	19	895

SALAMADRE II

Dispose de 2 zones de températures différentes - 2 régulateurs d'énergie - 2 résistances blindées - 1 grille en acier chromé - 1 tiroir (amovible) - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini - Construction inox.**

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24054	620 x 360 x 330	400 + N	750 x 400 x 390	4 000	26	1 129



ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24040	Support mural pour salamandre I et II	207

TOAST.O.MATIC MASTER 601 - 1 ÉTAGE

ALLUMAGE INSTANTANÉ



FABRICATION EXCLUSIVE **SOFRACA**

Poignée au tiroir de propreté - Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée - Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz - Tiroir amovible - 1 minuterie - 1 grille en acier chromé - 1 régulateur de chaleur.

- Large ouverture de 125 mm - 2 rampes de 4 tubes quartz chacune
- 1 grille intérieure de travail - 2 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes)
- 1 régulateur de chaleur. - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 10 à 12 pièces

Débit : 180 à 200 pièces / heure

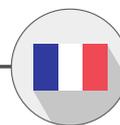
RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11032	490 x 300	230	570 x 360 x 349	4 800	20	930
11034		400				



11032 / 11034

SALAMANDRES & TOASTERS

SALAMANDRE FERMÉE / VITROCÉRAMIQUE



L'INNOVATION
BY SOFRACA



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

CÂBLAGE HAUTE TEMPÉRATURE
VITROCÉRAMIQUE DE GRANDE
QUALITÉ.

SES CARACTÉRISTIQUES

- GRÂCE À SON OUVERTURE DE 175 MM, POSSIBILITÉ D'ADAPTER LA GRILLE À LA SURFACE DE CHAUFFE
- **VITROCÉRAMIQUE** = DIFFUSION DE CHALEUR UNIFORME
- **ALLUMAGE INSTANTANÉ EN 4 SEC.**
- **3 500 WATTS**
- **NETTOYAGE FACILE**
- PAS DE PERTE DE CHALEUR
- POSSIBILITÉ DE DISPOSER DES BACS GASTRO 2/3



IDÉALE EN RESTAURATION

pour gratiner "en finition" des plats, des poêlons de fruits de mer, escargots, soupes...



IDÉALE EN RESTAURATION RAPIDE

en alliant la partie snack et la petite restauration, quiches, pizzas, croque - monsieur, tartes tatin, ramequins...



IDÉALE EN BRASSERIE

pour gratiner tous types de plats à gratin, tartiflettes, gratins dauphinois, gratins de pâtes...



POSSIBILITÉ DE DISPOSER
DES BACS GASTRO 2/3



GRILLE ADAPTÉE À ÊTRE POSÉE
SUR UN PLAN DE TRAVAIL

SALAMANDRE FERMÉE "VITRO"

SALAMADRE "VITRO"

- Ouverture de 175 mm
- Facilité de réglage en hauteur avec 8 étages de cuisson
- 1 élément de 3500 watts
- 1 minuterie
- 1 régulateur
- 1 tiroir de propreté
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24042V	460 x 290	230	560 x 500 x 400	3 500	25	1 002



24042V

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION (MM)	PRIX € HT
BMBAC11	BAC GASTRO 2/3 - 18 Litres - 354 x 325	75



SALAMANDRES PLAFOND MOBILE - ELECTRIQUES & GAZ

SES CARACTÉRISTIQUES

- Le plafond peut se régler en hauteur, permettant le réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur
- Suspension extra douce
- Appareils destinés à gratiner ou griller grâce aux résistances blindées "haute température" insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Habillage élégant inox
- Grille coulissante
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération coulissant
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie



ÉLECTRIQUE

SALAMADRE VITROCÉRAMIQUE SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT

1 plaque vitrocéramique avec 2 foyers de résistances, système de détection de plat, commutateur 4 positions, 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, grille et plat inférieur.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N 24160	495 x 375	230	600 x 640 x 590	3	56	2 913



SALAMADRE L60

1 grille en acier chromé - 1 tiroir (amovible) - Construction inox - 2 régulateurs

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11600	600 x 350	400 + N	600 x 450 x 500	4	57	1 917



ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24090	Support mural salamandre 11600	207

SALAMADRE RÉSIDENCES BLINDÉES

Chauffage par résistances blindées Incoloy : Température stabilisée à 400°C - Construction tout inox - 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance - Plat inférieur amovible avec grill - Support mural en option

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24094R	740 x 375	400 /3/N/T	800 x 640 x 590	4,5	60	2 775



GAZ

SALAMADRE INFRAROUGE

Chauffage gaz avec double brûleurs infrarouge - Construction tout inox - 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance - Plat inférieur amovible avec grille - Livraison en butane/propane avec injecteurs de rechange gaz naturel - Support mural en option.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24096R	740 x 375	BP	800 x 640 x 590	8,1	70	3 414



ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24096SR	Support mural salamandre 24094R / 24096R	74

SES CARACTÉRISTIQUES

- Appareils destinés à gratiner ou griller, grâce aux résistances électriques blindées insérées dans le plafond (Résistance en incoyol Ø 9 mm)
- Idéal pour les glaçages
- Habillage élégant inox finement satiné
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie.



ÉLECTRIQUE

SALAMADRE L55

1 régulateur d'énergie - 1 résistance blindée.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24062	375 x 400	230	550 x 400 x 350	2000	30	1 285



24062

SALAMADRE L75

2 zones de températures différentes - 2 régulateurs d'énergie - 2 résistances blindées.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24074	575 x 400	230/2/N/T	790 x 400 x 350	4000	35	1 790

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24060	Support mural pour salamandre L55	169
24070	Support mural pour salamandre L75	207

GAZ

BASE RÉGLABLE L75 GAZ

Système à crémaillère qui permet de régler le plateau vers la source de chaleur - Le réchauffage des éléments de rayonnement est obtenu par 2 brûleurs à flamme pilotée - Il est commandé par un robinet à soupape avec voyant pilote et thermocouple - Allumage facile par piezzo - Habillage élégant inox finement satiné - Tiroir de récupération extractible.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24086	575 x 400	BP	750 x 400 x 460	5 820	38	2 490



24086

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24070	Support mural pour salamandre gaz	207

SALAMANDRES & TOASTERS



GRILLE-PAINS



TG6 : SPÉCIAL HAUT DÉBIT

IDÉAL POUR LES BUFFETS DE PETITS DÉJEUNERS

GRILLE-PAINS TRÈS ROBUSTES

GRILLE PAINS VERTICAL

CONSTRUCTION TOUT INOX

Peu encombrant - Idéal pour les buffets - Sélecteurs de cuisson et de temps - 1 tiroir de propreté.

RÉF.	NOMBRES DE FENTES	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
TG4	4	(4 x) 150 x 30 x 200	230	370 x 210 x 225	2 300	387
TG6	6	(6 x) 150 x 30 x 200		460 x 210 x 225	3 300	455



Le grille pains TG4 & TG6 est **idéal pour les buffets de petits déjeuners**. Son design est très agréable et sa **construction tout inox** le rend très robuste. Il est peu encombrant grâce à sa petite taille.

SOMMAIRE GÉNÉRAL
UNIVERS SNACKING
SALAMANDRES & TOASTERS
MAINTIEN AU CHAUD
CUISSON À L'EAU
UNIVERS FORAIN
RÉCHAUDS
FOURS
UNIVERS PIZZA
UNIVERS BAR

CONSTRUCTION TOUT INOX

UN TOASTER AU DESIGN ARRONDI

CHAUFFAGE PAR RAMPES DE TUBES QUARTZ



TOASTER 1 ÉTAGE

2 rampes de 2 tubes - 1 minuterie 0 à 15 mn - 1 interrupteur de sélection des rampes - 1 voyant de contrôle - 1 grille avec poignée amovible - 1 ramasse-miettes.

RÉF.	INTÉRIEUR (L x P x H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACT100	355 x 250 x 80	230/1/T	455 x 280 x 310	2	7	294



ACT100

TOASTER 1 ÉTAGE LARGE

2 rampes de 2 tubes - 1 minuterie 0 à 15 mn - 1 interrupteur de sélection des rampes - 1 voyant de contrôle - 1 grille avec poignée amovible - 1 ramasse-miettes.

RÉF.	INTÉRIEUR (L x P x H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACT127	505 x 250 x 80	230/1/T	610 x 280 x 310	3,4	9	498



ACT127

TOASTER 2 ÉTAGES

3 rampes de 2 tubes - 1 minuterie 0 à 15 mn - 1 interrupteur de sélection des rampes - 1 voyant de contrôle - 1 poignée amovible - 1 ramasse-miettes.

RÉF.	INTÉRIEUR (L x P x H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACT200	(2x) 355 x 250 x 80	230/1/T	455 x 280 x 420	3	10	336



ACT200

TOASTER 2 ÉTAGES LARGE

3 rampes de 2 tubes - 1 minuterie 0 à 15 mn - 1 interrupteur de sélection des rampes - 1 voyant de contrôle - 1 grille avec poignée amovible - 1 ramasse-miettes.

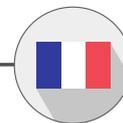
RÉF.	INTÉRIEUR (L x P x H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACT227	(2x) 505 x 250 x 80	400/3/N/T	610 x 280 x 420	5,1	12	628



ACT227

SALAMANDRES & TOASTERS

TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR



"Cuire, griller, réchauffer, toaster, gratiner"

FONCTION TOASTER + FONCTION SALAMANDRE



UNIQUE SUR LE MARCHÉ

UNE CONCEPTION DE TOASTEURS AUX USAGES POLYVALENTS GRÂCE AU RÉGULATEUR

Grâce au régulateur, le toaster offre de nombreuses possibilités : cuisson des poêlons d'escargots, de moules farcies, des bouchées à la reine, des tartines garnies, de ramequins à gratiner, des tartes tatin, des croque-monsieur, quiches, pizzas...

LE PRINCIPE : Les tubes quartz s'allument et s'éteignent par intermittence plus ou moins vite, permettant de chauffer à cœur le produit, de gratiner le dessus et de le rendre croustillant, contrairement aux toasters sans régulateur qui gratinent le dessus mais la chaleur n'a pas le temps de pénétrer à l'intérieur et le produit reste froid.

FABRICATION EXCLUSIVE **SOFRACA**





1 TOASTER / 2 FONCTIONS

UNE FONCTION TOASTER "CLASSIC PLUS"

- GRILLER, TOASTER
- TEMPÉRATURE MAXIMALE, CHALEUR INTENSE
- POSSIBILITÉ DE BLOQUER LA MINUTERIE EN CONTINU POUR UN SERVICE INTENSE

UNE FONCTION SALAMANDRE "INNOVANTE"

- CUIRE, RÉCHAUFFER, GRATINER, MAINTENIR EN TEMPÉRATURE AVEC LE RÉGULATEUR
- LE RÉGULATEUR PERMET DE BAISSER L'INTENSITÉ DE LA TEMPÉRATURE, AINSI LE TOASTER SE TRANSFORME EN SALAMANDRE...

TOASTER

Toutes sortes de pain rendant le produit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, idéal pour les pains de mie, baguettes, baguettes campagne, baguets...

GRILLER

Possibilité de griller juste le dessus de vos produits, grâce au choix d'allumage des rampes. Idéal pour les Bruschettas, tartines... Il est le produit incontournable du matin pour les petits déjeuners en donnant un réel plus à toutes vos viennoiseries.

RÉCHAUFFER

En profondeur ou maintenir au chaud : quiches, pizzas, tourtes, tartes salées ou sucrées, gaufres, crêpes, croque-monsieur, hot dog à la parisienne, brioches, beignets, mais aussi toutes sortes de plats en sauce (ratatouille, œufs brouillés...).

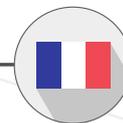
GRATINER

Pour tous types de gratin de pommes de terre, de courgettes, de légumes, de fruits, crèmes brûlées, tartes tatin, chèvres chaud, lasagnes, moules, praires farcies...

CUIRE

Poissons en sauce (type saumon, colin en papillote), gambas, œuf sur le plat...





SÉRIE CLUB

SES CARACTÉRISTIQUES

Pour toaster et grater : chèvre chaud, tartines garnies, quiches, croques, pains grillés...

Tiroir de propreté :

- nettoyage facile
- Poignées aux grilles
- intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée
- Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur - **Perle stéatite formée** : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

CLUB 1 ÉTAGE

1 étage - 2 rampes de 2 tubes quartz chacune - 1 grille intérieure de travail - 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) - Construction Inox (AISI 430) - Équipé d'un régulateur de chaleur - Large ouverture de 70 mm - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 4 / 6 pièces

Débit : 80 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11552R	340 x 230 x 70	230	422 x 275 x 300	1 800	9	348



11552R

SUPER CLUB 2 ÉTAGES

2 étages - 3 rampes de 2 tubes quartz chacune - 2 grilles intérieures de travail - 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) - Construction Inox (AISI 430) - Équipé d'un régulateur de chaleur - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 4 / 6 pièces par grille

Débit : 120 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11562R	(2x) 340 x 230 x 70	230	410 x 275 x 400	2 700	12	472



11562R

GRAND CLUB 2 ÉTAGES

2 étages - 3 rampes de 2 tubes quartz chacune - 2 grilles intérieures de travail - 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) - Construction Inox (AISI 430) - Équipé d'un régulateur de chaleur - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 8 / 10 pièces par grille

Débit : 200 / 250 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11572R	(2x) 490 x 235	230	550 x 280 x 400	4 200	15	722
11574R		400				



11572R / 11574R

FABRICATION EXCLUSIVE **SOFRACA**



SÉRIE TOAST.O.MATIC



CONSTRUCTION TOUT INOX

ALLUMAGE INSTANTANÉ

RÉGULATEUR 5 FONCTIONS : CUIRE, GRILLER, TOASTER, RÉCHAUFFER & GRATINER

SES CARACTÉRISTIQUES

- Poignée au tiroir de propreté
- Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée
- Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz
- Tiroir amovible
- 1 minuterie
- 1 grille en acier chromé
- 1 régulateur de chaleur



■ Gratins



■ Tartes



■ Quiches



■ Toasts



■ Pizzas



■ Croque-Monsieur

TOAST.O.MATIC 501 - 1 ÉTAGE

2 rampes de 2 tubes quartz chacune - 1 grille intérieure de travail
- 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) - 1 régulateur de chaleur - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 8 / 10 pièces

Débit : 110 / 120 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11122	477 x 215	230	570 x 280 x 280	2 800	13	643
11124		400				



11122 / 11124

TOAST.O.MATIC MASTER 601 - 1 ÉTAGE

Large ouverture de 125 mm - 2 rampes de 4 tubes quartz chacune - 1 grille intérieure de travail
- 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) - 1 régulateur de chaleur - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 10 / 12 pièces

Débit : 180 / 200 pièces / heure

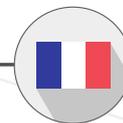
RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11032	478 x 300 Hauteur variable Min / Max : 25 / 125 mm	230	570 x 360 x 349	4 800	20	930
11034		400				



11032 / 11034

SALAMANDRES & TOASTERS

TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR



SÉRIE CLASSIC & PRESTIGE

1 ÉTAGE / TOASTERS RONDS

Le **régulateur** permet de baisser l'intensité de la température dans l'enceinte de cuisson. Les tubes quartz s'allument et s'éteignent plus ou moins vite suivant la position de celui-ci.

Exemples : allumage et extinction rapides (produits peu épais) ; allumage et extinction lents (produits épais) pour un réchauffage en profondeur.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur - **Perle stéatite formée** : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

GROS PLANS



■ Régulateur 5 positions



■ Tiroir de propreté nettoyage facile, grille réglable en hauteur.



■ Grille supérieure : Une forme ronde pour une diffusion parfaite de la chaleur.



■ Possibilité d'utiliser la minuterie en position continu.

FABRICATION EXCLUSIVE **SOFRACA**

MODÈLES CLASSIC

Construction tout Inox AISI 430 - 2 interrupteurs (sélection haut/bas des rampes) - **1 régulateur de chaleur** - 1 étage - 2 rampes de 2 tubes quartz chacune - 1 grille intérieure de travail - 1 grille supérieure de stockage - 1 étage - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 4 / 6 pièces

Débit : 60 / 80 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11012	350 x 235	230	400 x 300 x 300	1 800	9	682
11014		400				703



11012 / 11014

TUBE QUARTZ UNIQUE

MODÈLES PRESTIGE

Construction tout Inox AISI 430 - 2 interrupteurs (sélection haut/bas des rampes) - **1 régulateur de chaleur** - 1 étage - 2 rampes de 2 tubes quartz chacune - 1 grille intérieure de travail - 1 grille supérieure de stockage - 1 étage - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 8 / 10 pièces

Débit : 110 / 120 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11022	490 x 235	230	540 x 300 x 300	2 800	10	645
11024		400				



11022 / 11024

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur - **Perle stéatite formée** : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

SÉRIE JUNIOR & SENIOR

2 ÉTAGES / GRANDE PUISSANCE = GROS DÉBIT

Le **régulateur** permet de baisser l'intensité de la température dans l'enceinte de cuisson. Les tubes quartz s'allument et s'éteignent plus ou moins vite suivant la position de celui-ci.

Exemples : allumage et extinction rapides (produits peu épais) ; allumage et extinction lents (produits épais) pour un réchauffage en profondeur.

GROS PLANS



■ 3 Rampes ultra puissantes de 4 tubes / niveau



■ Position continu pour les coups de feu



■ Plaques pare feu pour une meilleure concentration de la chaleur



■ Plaque supérieure permettant le maintien au chaud de vos plats



■ Régulateur d'énergie et sélecteur de rampe

FABRICATION EXCLUSIVE SOFRACA®

TUBE QUARTZ UNIQUE

MODÈLES JUNIOR

Construction tout Inox AISI 430 - 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes) - **1 régulateur de chaleur** - 2 étages - **3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune** - 2 grilles intérieures de travail - 2 plaques inox (supérieure et inférieure) - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 8 / 10 pièces par grille

Débit : 280 / 300 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11042	(2x) 338 x 280	230	430 x 360 x 390	4 000	25	948
11044		400				



RÉGULATEUR 5 FONCTIONS

MODÈLES SENIOR

Construction tout Inox AISI 430 - 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes) - **1 régulateur de chaleur** - 2 étages - **3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune** - 2 grilles intérieures de travail - 2 plaques inox (supérieure et inférieure) - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**

Capacité : 10 / 12 pièces par grille

Débit : 480 / 500 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11052	(2x) 480 x 280 Haut. plat max : 70 mm	230	570 x 360 x 390	5 400	27	1 077
11054		400				



SALAMANDRES & TOASTERS

TOASTERS À CONVOYEURS



TR2



TR1



TR1PM



24072T

SPÉCIAL HAUT DÉBIT

IDÉAL POUR RÉCHAUFFER, GRATINER, PIZZAS...

CONSTRUCTION TOUT INOX

TUNNELS À CONVOYEURS

TOASTER AVEC UNE GRANDE CAPACITÉ DE DÉBIT. PEU ENCOMBRANT, RAPIDE. ADAPTÉ AUX TOASTS, BUNS ET MÊME POUR LES MUFFINS ET LES GAUFRES. IDÉAL POUR LES GRANDS HÔTELS, BUFFETS, SALLES DE CONGRÈS, GRANDES MANIFESTATIONS. ÉJECTION AUTOMATIQUE DES TOASTS.

Facile d'utilisation, Parfaite régulation de la chaleur pour toaster quiches, pizzas, tartines...
Hauteur d'entrée des aliments : 100 mm - 1 bouton On/Off - 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut - 1 manette pour régler la vitesse du tapis.

Idéal pour réchauffer, gratiner, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies...

Débit : 700 à 1 200 pièces / heure

RÉF.	LARGEUR RUBANS (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24072T	220	230	760 x 310 x 340	3 000	20	1 856
24094T*	370	400	1200 x 470 x 360	6 000	52	4 128

* Approvisionnement à la commande : environ 3 semaines de délai

Dimensions ouverture (L x H) : 240 x 100 mm



24072T

TOASTER RAPID 1

Construction tout inox "haute qualité" : AISI 430 - 1 bouton de contrôle de vitesse de rotation - 1 plateau récupérateur - Résistances blindées - **Hauteur d'entrée des aliments : 80 mm** - 1 bouton On/Off - 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut 1 manette pour régler la vitesse du tapis.

Débit : 300 pièces / heure

RÉF.	LARGEUR RUBANS (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TR1PM	220	230	362 x 505 x 384	2 200	14	1 549
TR1	275		455 x 510 x 390	2 800	20	2 138



TR1

TOASTER RAPID 2

Construction tout inox "haute qualité" : AISI 430 - 1 bouton de contrôle de vitesse de rotation - 1 plateau récupérateur - Résistances blindées - **Hauteur d'entrée des aliments : 80 mm** - 1 bouton On/Off - 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut 1 manette pour régler la vitesse du tapis.

Débit : 700 pièces / heure

RÉF.	LARGEUR RUBANS (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TR2	375	230	550 x 620 x 390	4000	25	2 894



TR2



24062TR



TR1Q

TOASTER À CONVOYEUR À QUARTZ

Toaster à convoyeur performant et polyvalent, idéal pour les buffets de petit-déjeuners :

- Possibilité de toaster de 300 à 540 toasts /h selon le type de pain, sans préchauffage (grâce aux tubes quartz infrarouge)
- Idéal pour toaster tout type de pain (mie, brioché, baguettes, ...), mais aussi les gaufres, les bagels, les buns, les viennoiseries, les petites pizzas, les quiches...
- Equipé d'une plaque supérieure chauffante pour le maintien au chaud des viennoiseries

Souplesse d'utilisation, réglages possibles en fonction des produits à toaster :

- Sélecteur de puissance permettant de choisir l'allumage des tubes quartz infrarouge du haut, du bas ou des deux simultanément

- Variateur de vitesse permettant de régler la vitesse de rotation du tapis

Entretien facile et rapide :

La plaque supérieure chauffante, la plaque de fermeture arrière, le plat ramasse miettes et les plateaux de chargement et de réception sont entièrement amovibles

Idéal pour toaster tout type de pain, gaufres, bagels, buns, viennoiserie, pizzas, quiches...

TOASTER À CONVOYEUR À QUARTZ

Construction Inox - 8 tubes quartz - Puissance totale en haut : 1200 W - Puissance totale en bas : 1450 W - Plaque supérieure alvéolée avec grille de protection - Sélecteur de puissance (haut, bas ou les 2 niveaux) - Variateur de vitesse - Tapis du convoyeur en maille inox souple - Ventilation du moteur - Voyants de contrôle - Pieds réglables.

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24062TR	330 x 375	85	230/1/T	500 x 680 x 345	2,65	20	1 960
TR1Q	330 X 335		230/1/T	500 x 680 x 345	2,65	20	1 821



M **AINTIEN**
AU CHAUD

S O M M A I R E

VISIO BUFFET 58

MODÈLE À POSER	58
MODÈLE ENCASTRABLE	58

PLAQUES CHAUFFANTES 60

VITROCÉRAMIQUE - ENCASTRABLE	61
VITROCÉRAMIQUE - BORDS ARRONDIS	62
VITROCÉRAMIQUE - BORDS DROITS	63
DESSUS FONTE D'ALUMINIUM	64
DESSUS VERRE BLANC	64

CHAUFFE-PLATS 65

PLAQUE ALUMINIUM	65
------------------	----

LAMPES CHAUFFANTES 65

LAMPES SUR PIED FLEXIBLE SEMI-RIGIDE	65
LAMPES INFRA-ROUGE :	
- CÂBLE SPIRALE - PRESTIGE	66
- CÂBLE SPIRALE - BASIC	66
- CÂBLE SPIRALE - «LE TUBE»	67
- CÂBLE SPIRALE - «LE CARRÉ»	67

RAMPES CHAUFFANTES 68

RAMPES INFRA-ROUGE	68
RAMPES CÉRAMIQUES	69 N

VITRINES CHAUFFANTES 70

VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE	70
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE	70 N
VITRINE BAC À EAU	70
VITRINE VENTILLÉE INOX	71
VITRINES GN 1/1 AVEC BLOC LUMINEUX	71

RÉCHAUFFEUR 71

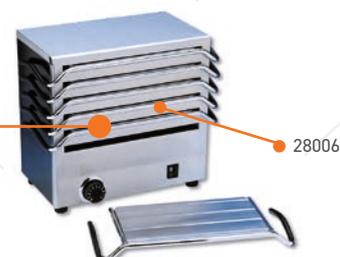
RÉCHAUFFEUR À LAMPE HALOGÈNE	71
------------------------------	----

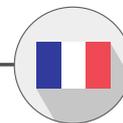
ARMOIRES CHAUFFANTES 72

ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES	72
--------------------------------	----

CHAUFFE-ASSIETTES 73

CHAUFFE-ASSIETTES RONDES	73
CHAUFFE-ASSIETTES RONDES & CARRÉES	73





LE VISIO BUFFET



■ Vin chaud



■ Soupes, potages, consommés



■ Sautés, plats cuisinés au wok



■ Oeufs brouillés



■ Moules marinières



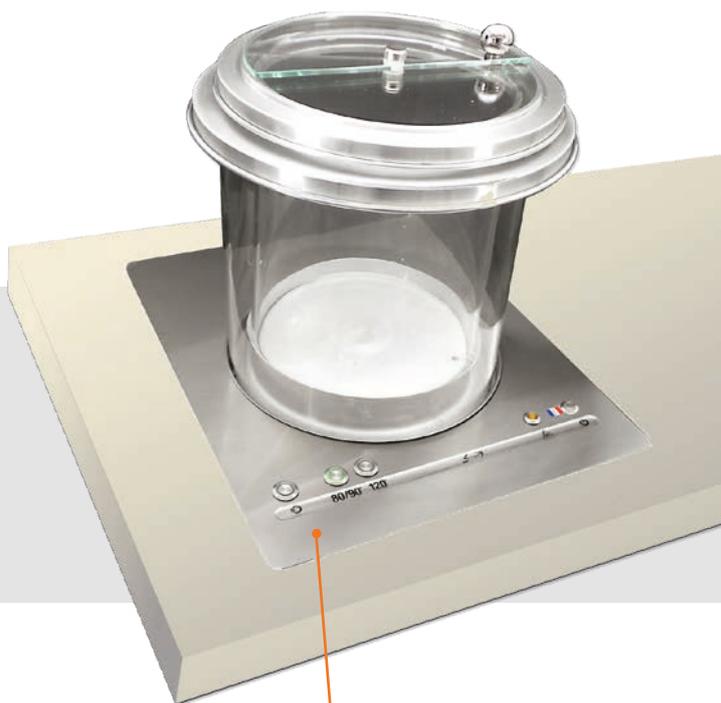
■ couscous, tajines



Vos clients sont attirés par l'aspect original et décoratif du matériel. Vos buffets sont mis en valeur. La vision des produits est appétissante, attractive, et suscite l'envie de consommer.

Le positionnement du bol en verre sur les capteurs de présence situés au niveau de l'élément chauffant valide la mise sous tension de l'appareil. Arrêt automatique lorsque le bol est retiré avec sécurité d'un voyant lumineux indiquant que l'élément chauffant (protégé par la double paroi) est encore chaud. Pour un usage rapide et simple, 2 températures sont pré-réglées : 55/65° et 80/90° C.

Plus qu'un simple appareil pour maintenir au chaud, le VISIOBUFFET par son concept novateur et audacieux vous permet d'augmenter vos ventes.



20002E

LE VISIOBUFFET, DESTINÉ À UN USAGE «GRAND PUBLIC», A ÉTÉ CONÇU AVEC TOUTES LES NORMES DE SÉCURITÉ.

- Bol en verre trempé lavable en machine
- Double paroi en verre pour une isolation parfaite
- La paroi extérieure reste froide et isole l'élément de chauffe : sécurité garantie
- La base reste également froide grâce à une double isolation : sécurité garantie
- Voyant lumineux de sécurité indiquant que l'élément chauffant est encore chaud en position arrêt
- Panneau de contrôle esthétique avec 3 boutons tactiles inox inviolables :
1 bouton pour la mise sous tension (couleur verte du LED) et 2 boutons pré-réglés pour choisir la température : 55/65°C ou 80/90°C, (couleur orange du LED du bouton sélectionné)
- Élément de chauffe incomparable :
une résistance blindée dans deux coquilles d'aluminium pour une diffusion parfaite de la chaleur
- Une poignée amovible en aluminium toilé, lavable en machine



■ Riz, nouilles



■ Pâtes, plats en sauce



■ Jardinières de légume, ratatouille



■ Cocktails



■ sangria



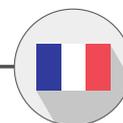
■ Jus de fruits

VISIO BUFFET

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MODÈLE À POSER					
20002	230	450 x 360 x 385	800	13	1 869
MODÈLE ENCASTRABLE					
20002E	230	473 x 388 x 327 Dim. d'encastrement : 445 x 368 x 56	800	15	1 760

Utilisation supplémentaire du visio buffet (hors fonctionnement) pour le stockage





**BLACK
SERIE**



Répartition parfaite
de la température

Design élégant
& novateur

Plaque
de 3 cm d'épaisseur

PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE

LE DESIGN

- Construction tout inox brossé « haute qualité » ou inox « décor » légèrement martelé (où l'empreinte des doigts ne marque pas)
- Cette gamme de plaques, par son élégance et son design actuel et novateur, met en valeur vos produits et vos plats. Par cette présentation attractive vous augmentez vos ventes auprès de votre clientèle.

LA PERFORMANCE TECHNIQUE

- Plaque « ultra plate » : 3 cm d'épaisseur ! Unique sur le marché
- Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 12 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d'une chaleur constante.
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique.
- Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.
- Position du câble d'alimentation sous la plaque pour la positionner dans le sens souhaité par le client.

UNE UTILISATION FACILE ET RAPIDE

- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface

de présentation.

- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour Découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes; etc).
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).

UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

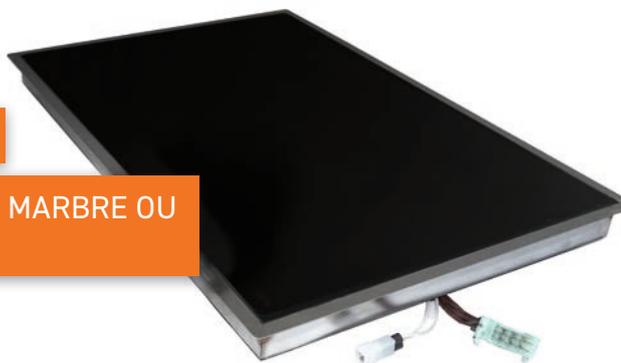
- **Page 59** : Plaque encastrable, avec tableau de bord à distance. Simple à encastrer par simple découpe du marbre ou autre plan d'un comptoir de présentation.
- **Page 60** : Le mariage entre l'art et l'essence de la technologie. Découvrez la nouvelle **BLACK SERIE** au design élégant et innovant.
- **Page 61** : Plaques vitrocéramiques droites et rasantes. Pour les hôtels, restaurants, buffets extérieurs, cafétéria, collectivités, salons privés, salles des fêtes... **Possibilité de juxtaposer parfaitement les plaques.**

Au design sobre et élégant la gamme **BLACK SERIE** allie à la fois puissance, précision et rapidité pour vous permettre de créer l'intérieur de vos rêves et donnent à votre restaurant une atmosphère qui sera la vôtre.

ENCASTRABLE

PLAQUE ULTRA PLATE 3 CM D'ÉPAISSEUR

ENCASTREMENT PAR SIMPLE DÉCOUPE DU MARBRE OU D'UN AUTRE PLAN DE TRAVAIL



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

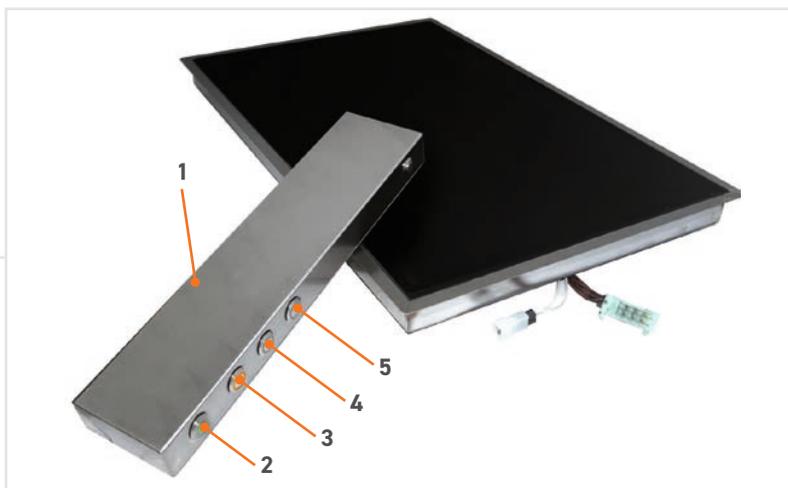
Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d'une chaleur constante - **Système de chauffe** : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique - **Fusibles de sécurité** : alimentation basse tension interne protégée.

ULTRA PLATE VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE

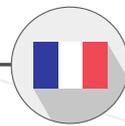
- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation
- surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle à distance, simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).

DÉTAILS

- 1** - Tableau de commandes déporté
Dimensions (L X P x H) : 401 x 94 x 40 mm
- 2** - LED
- 3** - 60 / 70 °C
- 4** - 80 / 90 °C
- 5** - 100 / 110 °C



RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30002	400 x 600	230	639 x 432 x 40	600	15	1 399



BORDS ARRONDIS

**BLACK
SERIE**

Modèle **30012V** :
Plaque **VITRO**

Modèle **30012N** :
Plaque **ALU**

LED 60/70°C 80/90°C 100/110°C

PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE

- Unique sur le marché, construction tout inox brossé « haute qualité »
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400, Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).



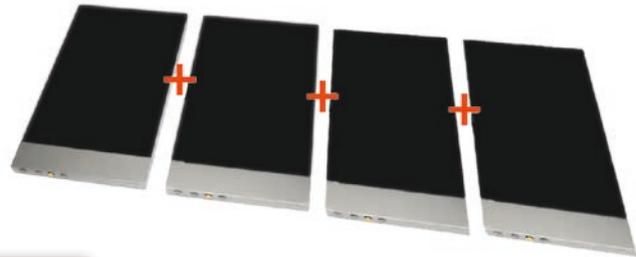
UNE PLAQUE UNIQUE SUR LE MARCHÉ

- PLAQUES VITROCÉRAMIQUE DESIGN «ESPRIT TRAITEUR»
- MISE EN VALEUR DE VOS PLATS & PRODUITS
- ATTRACTIVE À LA VUE DES CLIENTS
- PLAQUES ULTRA PLATE DE 3CM D'ÉPAISSEUR
- CONSTRUCTION TOUT INOX BROSSÉ «HAUTE QUALITÉ»
- PANNEAU DE CONTRÔLE SIMPLE & ESTHÉTIQUE

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
30012V	600 x 400	230	700 x 500 x 35	600	7,5	1 664
30012N						1 292



BORDS DROITS



PLAQUE ULTRA PLATE 3 CM D'ÉPAISSEUR

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES IDÉALES POUR LES HÔTELS, RESTAURANTS, BUFFETS EXTÉRIEURES, ETC.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d'une chaleur constante - **Système de chauffe** : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique

- **Fusibles de sécurité** : alimentation basse tension interne protégée.

UNIQUES SUR LE MARCHÉ !

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle à distance, simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).

bords droits : juste en les posant les unes à côté des autres vous créez un linéaire très simplement.



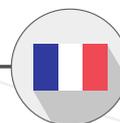
30022 + 30022

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - FINITION INOX CLASSIQUE

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
30032	600 x 400	230	605 x 500 x 58	600	7,5	1 553
30022	400 x 600		405 x 700 x 58			



30032-30022



PLAQUES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

**UNE RÉSISTANCE SUR TOUTE LA SURFACE COLLÉE SOUS LA PLAQUE
= UNE DIFFUSION PARFAITE DE LA CHALEUR**

**IDÉAL POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
DES QUICHES, DES PIZZAS & DES TARTES**



Un bouton ON / OFF

Un thermostat 30 à 100° C.

Cette plaque chauffante de présentation permet de **maintenir au chaud ou à température vos plats**. Vos clients ne mangeront plus trop chaud ou trop froid, mais à bonne température.



PLAQUE CHAUFFANTE

Plaque dessus en fonte d'aluminium - Épaisseur de 4 mm - Un dessus parfaitement lisse pour un nettoyage parfait et facile - Une résistance sur toute la surface collée sous la plaque = une parfaite diffusion de la chaleur - Un câble sous l'appareil = positionnement facile du câble - Un bouton ON / OFF - Un thermostat 30 à 100° C.

RÉF.	PLAQUE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30072	400 x 600	230	400 x 700 x 35	400	17	670



30072

PLAQUE CHAUFFANTE EN VERRE BLANC

Plaque dessus en verre blanc - Épaisseur de 8 mm - 1 On /Off - 1 thermostat - 1 voyant de contrôle.

RÉF.	PLAQUE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR500	500 x 500	230	500 x 500 x 80	600	6	322
VR1000	1000 x 500	230	1000 x 500 x 80	1200	10	638



VR500

CHAUFFE PLATS

CHAUFFE PLATS

Maintien de la température 45 minutes - Plaque aluminium - Peu encombrant - Chauffage par accumulation 15' - Robuste - Dimensions des plaques : 270 x 150 mm - Température de 50° à 170°C.

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
28006	6	230	400 x 215 x 335	650	16	826
28010	10		400 x 215 x 475	1 300	23	1 188



LAMPES SUR PIED

SOCLE SEMI-RIGIDE

IDÉALES POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS VOS PLATS EN SAUCE, VIENNOISERIES...



**BLACK
SERIE**



LAMPES SUR PIED

Flexible semi-rigide (garde parfaitement la forme donnée) - Socle en inox avec contre poids incorporé - Lampe Blanche "repos des yeux".

RÉF.	STYLE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24000B	Chromée	230	170 x 220 x 700	250	13	747
24000BB	Blanc					807
24000BN	Noir					855
24000BJ	Cuivrée jaune					885
240002B	Chromée / Double		270 x 220 x 650	500	15	918



IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE

DIAMÈTRE DE CHAUFFE : Ø 30 / 40 CM



LAMPES INFRA-ROUGE PRESTIGE

Modèle : Cuivré jaune, Chromé, Cuivré rouge - Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets - Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur - Lampe chauffante avec interrupteur - Livrée avec ampoule rouge.
- Réglage hors tout de 700 à 1800 mm.

RÉF.	TEMP.*	STYLE	ALIM. (V)	Diamètre (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002JAC	64°C*	Cuivrée Jaune	230/1/T	200	250	3	571
33002CRAC		Chromée					
33002AC		Cuivrée rouge					

* = température de diffusion au cœur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure



LAMPES INFRA-ROUGE BASIC

Sobre, avec deux teintes, aspect classique pour la lampe cuivrée noire, plus moderne pour l'alu brossé. Elle s'intègre parfaitement dans toutes les ambiances. Idéale en cuisine pour sa robustesse. Ampoule Rouge - Réglage Hors Tout de 700 mm à 1800 mm - Interrupteur On/Off.

RÉF.	TEMP.*	STYLE	ALIM. (V)	Diamètre (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33012S	64°C*	Cuivrée noire	230/1/T	200	250	3	433
33032		Alu brossé		170		2	318

* = température de diffusion au cœur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure



ACCESSOIRES

CODE	DÉSIGNATION	PUISS. (W)	TEMPÉRATURE (°C)	PRIX € HT
LIAMP04	Ampoule blanche	250	64	48
LIAMP05		375		51





MAINTIEN AU CHAUD

LAMPES CHAUFFANTES



Perforations permettant une meilleure circulation de l'air

Lampe avec double enveloppe de protection, ce qui permet de ne pas se brûler en la touchant.
UNIQUE SUR LE MARCHÉ

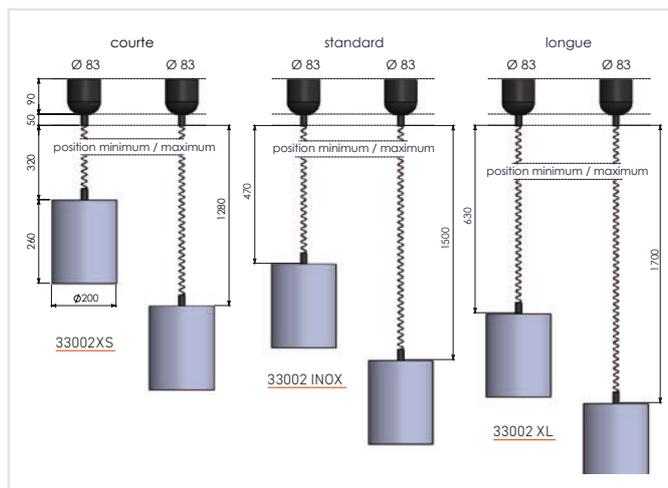


ISOLATION 30° DE L'ABAT-JOUR, LE CLIENT OU LE PERSONNEL NE SE BRÛLE PAS EN TOUCHANT LA LAMPE

SES CARACTÉRISTIQUES

- Modèle tube avec abat-jour intérieur pour une diffusion optimale de la chaleur.
- Au design sophistiqué et au style contemporain, la lampe **BLACK SERIE** se fondera parfaitement dans le décor de votre restaurant.
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur. Lampe chauffante avec interrupteur. Livrée avec ampoule blanche 250 W (*Ampoule rouge en option sans supp.*)

L'ENGAGEMENT QUALITÉ
Cordon testé pour le réglage (450 - 1350 mm) de la lampe.



LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE TUBE »

livré d'origine avec une ampoule blanche.

RÉF.	TEMP.*	STYLE	LONG. MINI (MM)	LONG. MAXI (MM)	ALIM. (V)	DIM. (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002XS	64°C*	Inox Décor	600	1300	230V/1/T	Diam. 200 Haut. 260	250	3	562
33002INOX			800	1800					
33002XL			1200	2100					
33002XSP	75°C*		600	1300			375	573	
33002INXP			800	1800					
33002XLP			1200	2100					
33002N	64°C*	Black Serie Décor	470	1500		250			

* = température de diffusion au cœur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure



LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE CARRÉ »

livré d'origine avec une ampoule blanche.

RÉF.	TEMP.*	STYLE	LONG. MINI (MM)	LONG. MAXI (MM)	ALIM. (V)	DIM. (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002CAR	64°C*	Carré Inox Décor	800	1800	230/1/T	200 x 200 x 260	250	3	562
33002CARP	75°C*	Carré Inox Décor	800	1800	230/1/T	200 x 200 x 260	375	3	573

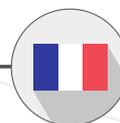
* = température de diffusion au cœur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure



ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PUISS. (W)	TEMPÉRATURE (°C)	PRIX € HT
LIAMP02	Ampoule rouge	250	64	48





RAMPE INFRAROUGES À RÉSISTANCES BLINDÉES



COMPACTES IDÉALES POUR MAINTENIR TOUS VOS PLATS AU CHAUD

RÉSISTANCE GARANTIE 2 ANS

ISOLANT AFIN DE NE PAS PERDRE DE CHALEUR. CONCENTRATION DE LA CHALEUR PAR DÉFLECTEURS

La rampe chauffante à infrarouge est idéale pour réchauffer tous les produits alimentaires de manière uniforme et permet aussi un maintien au chaud sans dessécher les aliments.

Son utilisation est facile et elle peut être déplacée sans problème grâce aux réflecteurs radiants, ce qui permet d'avoir une chaleur plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Inter à bascule On/Off en acier chromé. Support avec 3 points de fixation pour une excellente stabilité. Double isolation = pas de déperdition de chaleur.

RAMPES INFRA-ROUGES*

Système de guidage de la résistance. Système d'isolation renforcé.

Réchauffe tous les produits alimentaires et maintient en température sans dessécher. Facile à adopter et à déplacer grâce aux réflecteurs radiants, la chaleur est plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud. Ainsi vos aliments sont réchauffés de manière uniforme. Une large gamme est à votre disposition sur demande. Carter en INOX - Résistance blindée - 1 interrupteur On/Off - 1 protection résistance.

RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062S	610	230	610 x 155 x 65	500	3	415
33072S	920		930 x 155 x 65	800	4	466
33082S	1220		1230 x 155 x 65	1 100	5	489



RAMPES INFRA-ROUGES AVEC RÉGULATEUR*

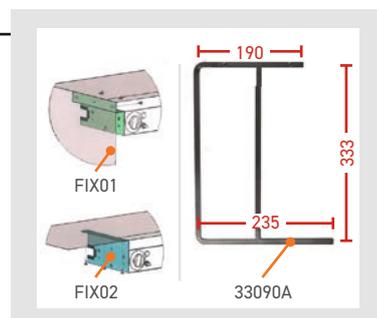
Le régulateur de chaleur permet de régler la température pour s'adapter aux différents produits à réchauffer. Carter également en INOX - Résistance blindée - 1 interrupteur On/Off - 1 protection résistance - 1 régulateur de chaleur.

RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062SR	610	230	610 x 155 x 65	500	3	461
33072SR	920		930 x 155 x 65	800	4	501
33082SR	1220		1230 x 155 x 65	1 100	5	546



ACCESSOIRES EN OPTION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	16
33090A	Support rampe : stabilité maximum - Vendu par paire	87
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) - Vendu par paire	23
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) - Vendu par paire	23



*Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.

PLUS POLYVALENTES :
CHOIX DES RADIANTS EN FONCTIONNEMENT

PLUS PUISSANTES, PLUS ÉCONOMIQUES

UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE GRÂCE À LA CÉRAMIQUE ACCUMULATRICE DE CHALEUR



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Céramique de fabrication française.
Double isolation = pas de
déperdition de chaleur.
Connexions entre céramiques
avec des borniers porcelaine =
plus robuste

Maintien en température sans dessécher. Facile à adapter et à déplacer. Grâce aux réflecteurs radiants, la chaleur est plus uniforme sur toute la zone de maintien au chaud.

Ainsi vos aliments sont maintenus au chaud de manière uniforme.

Une diffusion de la chaleur plus rapide et une accumulation de chaleur dans la céramique.

La rampe chauffante céramique **est idéale pour réchauffer tous les produits alimentaires de manière uniforme** et permet aussi un maintien au chaud sans dessécher les aliments.



RAMPES CÉRAMIQUES*

Carter en inox

Sélection pleine puissance par zone - Voyant indicateur de fonctionnement - Résistances céramiques haute qualité - Isolant variotherme 500 (pas de déperdition de chaleur et protection des éléments électriques).

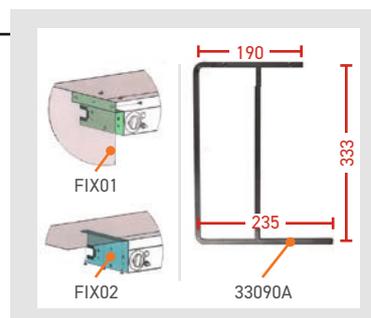
RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33072CA	900	230/1/T	930 x 155 x 65	1 500	5	599
33082CA	1200		1230 x 155 x 65	2 000	6	645
33082C	1200		1230 x 155 x 65	2 000	6	629

Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock. Commutateur multi-position.



ACCESSOIRES EN OPTION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	16
33090A	Support rampe : stabilité maximum - Vendu par paire	87
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) - Vendu par paire	23
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) - Vendu par paire	23



*Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.

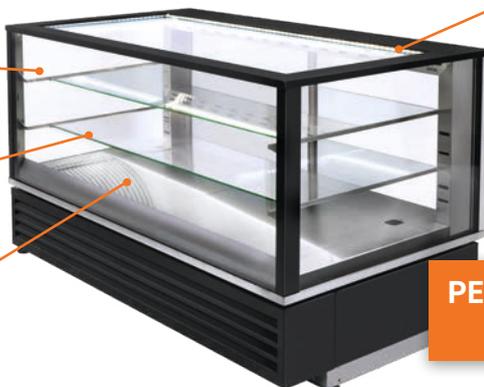
VITRINES CHAUFFANTES / VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRINES CHAUFFANTES OU RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

Parois et portes coulissantes à **double vitrage**

2 étagères en verre

Plateau inox inférieur pouvant recevoir des plats Gastronorm GN 1/1



Un éclairage LED sur chaque montant & sur le dessus



CONSERVE LE MOELLEUX DES VIENNOISERIES ET DES FRIANDS

PERMET DE DIVERSIFIER L'OFFRE SNACK & MET EN VALEUR VOS PRODUITS

VITRINES CHAUFFANTES OU RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

Entretien facile : les portes en verre, les étagères en verre, les supports inox des étagères, les plateaux inférieurs en inox et le bac à eau sont totalement amovibles.

Capacité : 2 x GN 1/1 (VC8002GN et VR8002GN) et 3 x GN 1/1 (VC12003GN et VR12003GN) + 2 étagères de présentation en verres (645 x 490 x 4 mm pour VC8002GN et VR8002GN | 1045 x 490 x 4 mm pour VC12003GN et VR12003GN).

- VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE : Chauffe ventilée - Régulation précise de la température par thermostat électronique 20°/90°C - Contrôle de l'humidité pour conserver le moelleux des produits - Interrupteurs marche/arrêt et ventilation - Livrée sans plat.

- VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE : Froid ventilée - Régulation précise de la température par thermostat électronique +2/+10°C - Évaporateur placé en partie supérieure pour garantir un froid homogène - Interrupteurs marche/arrêt et ventilation - Gaz R134A sans CFC - Livrée sans plat.



VC8002GN / VR8002GN

RÉF.	ÉTAGÈRES EN VERRE (NOMBRES - L X P X H)	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L x P x H)(MM)	DIMENSIONS INT. (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES							
N VC8002GN	2 étagères - 645 x 490 x 4 mm	230	785 x 675 x 720	665 x 620 x 410	3 000	92	2 111
N VC12003GN	2 étagères - 1045 x 490 x 4 mm		1185 x 650 x 735	1065 x 620 x 410		133	2 604
VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES							
N VR8002GN	2 étagères - 645 x 490 x 4 mm	230	785 x 650 x 735	665 x 620 x 410	390	67	2 694
N VR12003GN	2 étagères - 1045 x 490 x 4 mm		1185 x 650 x 735	1065 x 620 x 410	490	135	3 335

CONSTRUCTION ROBUSTE & SOLIDE

VITRINE CHAUFFANTE

Construction robuste et solide - Ouverture côté service et côté clients.

Éclairage supérieur et inférieur des étagères - Plateau à miettes amovible pour un nettoyage facile - Gamme de températures de 30 à 90°C - Bac à eau pour garder le produit frais plus longtemps.

Surface utile (L x P x H) : 576 x 260 x 130 mm (étage du haut) - 576 x 414 x 160 mm (étage du bas)

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N60INOX	2 étages	230	Ext. : 600 x 420 x 430	1 030	25	992



N60INOX

VITRINES CHAUFFANTES

VITRINES CHAUFFANTES GN 1/1 AVEC BLOC LUMINEUX

Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas, des viennoiseries, des friands, etc. Vitrines 1 ou 2 niveaux, GN 1/1 et totalement panoramiques. Plateaux de présentation tout inox et partie en verre supérieure amovible pour un entretien facile et rapide.

Thermostat de régulation (20-95°C) - Tiroir à eau - Interrupteur marche/arrêt - Voyant de contrôle - Pieds réglables - Bloc lumineux en partie supérieure - livrées sans plat - **Finition inox.**

Capacité : 1 plat GN1/1 (vitrine 1 niveau) ou 2 plats GN1/1 (vitrine 2 niveaux)

RÉF.	NB NIVEAUX	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	DIMENSIONS INT. (L x P x H)(MM)	ALIM. (V)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N60	1	590 x 350 x 375	540 x 330 x 165	230/1/T	0,65	15	672
N62	2	590 x 350 x 480	540 x 330 x 165 (x2)			18	885



N62

VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE INOX - 3 NIVEAUX

- **Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands, ...**
- Vitrines totalement panoramiques, finition inox, équipées d'un éclairage LED
- Ouverture des portes vitrées à 180° pour un chargement facile
- **Existe aussi sur commande en 5 niveaux**

Diffusion homogène de la chaleur et contrôle de l'humidité :

- Chauffage à pierre réfractaire ventilée 20-90°C
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle de l'humidité grâce à un tiroir à eau pour conserver le moelleux des produits

Thermostat électronique (20-90°C) - Interrupteurs marche/arrêt et ventilation - Tiroir à eau - Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains - **Dotation 2 grilles (670 x 433 mm)**

Entretien facile : les grilles, les supports de grilles, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles.

RÉF.	DIMENSIONS EXT. (L x P x H)(MM)	DIMENSIONS INT. (L x P x H)(MM)	ALIM. (V)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N83	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	230/1/T	1,2	30	1 230



N83

RÉCHAUFFEUR HALOGÈNE

RÉCHAUFFEUR AVEC LAMPE HALOGÈNE

Allumage instantané - Vous découpez et vous maintenez au chaud simultanément - Idéal pour la découpe de la viande - Présentation attractive des plats, adapté aux rayons traiteurs et aux buffets en restauration - Construction acier inox 18/10.

1 interrupteur - 1 lampe quartz halogène - Dimensions GN 1/1.

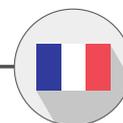
RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
33042	230	585 x 360 x 310	500	1 208



33042 + B0601

OPTION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
B0601	Planche de découpe en polyéthylène	132



Double isolation

Température intérieure : 50°/130°C

Grilles réglables

Intérieur INOX

ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES

- Véritables armoires chauffantes ventilées avec double paroi isolée pour réchauffer rapidement ou maintenir à température uniforme des plats, ou des assiettes avant le service, ou des préparations culinaires en bacs GN 2/3
- Chauffage des assiettes (ø34cm), et maintien en température des préparations culinaires
- Fournies d'origine sur roulettes

SES CARACTÉRISTIQUES

- Parois intérieures inox
- Appareils livrés d'origine sur roues (pieds en option)
- Moteur ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 dans le modèle 16122VC)

- Double isolation des parois et du dessus
- Portes à fermeture magnétique
- Porte non réversible
- Capacité max : 5 niveaux
- Equipées d'origine de roulettes avec frein (pieds en option)
- Utilisation comme chauffe assiette : capacité 60 ou 120 assiettes ø 34 cm
- Utilisation pour maintien en température aliments, capacité 5 bacs GN 2/3 (16062VC) et 10 bacs GN 2/3 ou 5 bacs GN 1/1 (16122VC)
- Modèle 1 porte : possibilité de stocker les bacs sur les glissières
- Modèle 2 portes : stockage des bacs sur les grilles.

LES ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES

Porte non réversible.

RÉF.	TEMP. (°C)	DIM. (L x P x H) (MM)	DIM. GRILLES	DOT. GRILLES	CAPACITÉ		PUISS. (KW)	ALIM. (V)	PRIX € HT
					ASSIETTES	BACS GN			
16062VC	130	425 x 460 x 925	330 x 345	3	60 ø 34 cm	5 bacs GN 2/3	1,5	230/1/T	787
16122VC		800 x 460 x 925	695 x 345		120 ø 34 cm	10 bacs GN 2/3 5 bacs GN 1/1	3		1 182



UNIQUE :
RÉSISTANCE EN L POUR UNE CHAUFFE HOMOGENÈME

OUVERTURE FACILE DE LA PORTE

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance en forme de «L» pour une homogénéité de la chaleur.



P30 CHAUFFE ASSIETTES

Construction tout inox - porte réversible - 1 thermostat - 1 voyant de contrôle de température - 1 grille (amovible) de stockage - Capacité : 30 assiettes ø 33 cm - Porte réversible - Température jusqu'à 90°C.

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16052AC	30 assiettes (ø 33 cm)	90°C	230	395 x 405 x 570	400	20	756

MODÈLE P30 COMPACT



16052AC

P60 CHAUFFE ASSIETTES

Construction tout inox - porte réversible - 1 thermostat - 1 voyant de contrôle de température - 2 grilles (amovibles) de stockage - Capacité : 60 assiettes ø 33 cm - Porte réversible - **Résistances en L** pour une diffusion homogène de la chaleur.

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16092AC	50 à 60 assiettes (ø 33 cm)	90°C	230	395 x 395 x 880	750	25	993

MODÈLE P60 COMPACT



16092AC

P120 CHAUFFE ASSIETTES

Construction tout inox - 1 thermostat - 1 voyant de contrôle de température - 2 grilles (amovibles) de stockage - Pour assiettes ø 33 cm (capacité 120 assiettes) et pour plats - **Résistances en L** pour une diffusion homogène de la chaleur.

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16042AC	120 à 130 assiettes (ø 33 cm) ou carré 26 x 26 cm	90°C	230	710 x 395 x 870	1500	35	1 165

MODÈLE P120 ADAPTÉ AUX ASSIETTES & PLATS



16042AC



C **UISSON**
À L'EAU

SOMMAIRE

CUISEURS À PÂTES 76

CUISEURS À PÂTES 15 LITRES 76

CHAUFFE-SAUCISSES 77

GAMME TRADITION 77
 CHAUFFE PAINS 77-78
 GAMME CBS 77
 CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX 78 **N**

BAINS-MARIE 79

BAINS-MARIE GN 79 **N**
 BAINS-MARIE CAPACITÉ SPÉCIALE 81

CUISEURS À OEUFS 82

6 - 8 ET 12 PIÈCES 82 **N**
 SOFRACOLOR PERSONNALISABLES 83

CHAUFFE BRIQUES 82

CHAUFFE BRIQUES 6 PANIERS 82



21212P



PAREHAL

17092

17020



21010



25002TB



21220

CUISSON À L'EAU

CUISEURS À PÂTES



RÉSISTANCE EN CONTACT DIRECT AVEC L'EAU = DIFFUSION PARFAITE & RAPIDE DE LA CHALEUR

CHALEUR CONSTANTE

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon). Résistance très robuste.

1 PANIER LARGE + 2 PANIERS



■ 21202 + PAN01

2 PANIERS LARGES



■ 21202 + PAN02

3 PANIERS PROFONDS



■ 21202 + PAN03

8 PANIERS SPÉCIAL PORTIONS



■ 21202 + PAN04

CUISEURS À PÂTES

1 thermostat 110° C - 1 voyant - 1 vidange - 1 résistance blindée - Capacité 15 litres.

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21202	230	350 x 500 x 300	3 600	15	1 175

PAN01	PAN02	PAN03	PAN04
1 bac 1/3 + 2 bacs 1/6	2 bacs 1/3	3 bacs 1/2	8 bacs 1/8



21202 + PAN04

A NOTER : À LA COMMANDE, PRÉCISER LA DOTATION DE PANIER

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
15000	Support cuiseur à pâtes hauteur 55 cm	214





L'ENGAGEMENT QUALITÉ
Résistance surmoulée dans l'aluminium
pour une diffusion maximale de la
chaleur. **GARANTIE 10 ANS !**

- **seul bac en inox du marché** : à la différence des bacs en aluminium que l'acidité des saucisses perce, il n'y a aucun risque de trous avec un bac en acier inox.
- Couvercle en inox, même principe : le couvercle reste toujours impeccable, et n'est pas "piqué" à la différence d'un couvercle en aluminium qui lui est altéré.
- Le surmoulage en aluminium protège la résistance blindée de toute attaque extérieure. Par conductibilité, la chaleur stockée dans ce moulage est immédiatement restituée par les plots.

CHAUFFE SAUCISSES

1 thermostat de précision - 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium - Plots en aluminium - 1 bac à eau amovible en inox et couvercle en inox - 1 carter en INOX (AISI 430) - Manchon en verre.

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	CAP.	DÉBIT/ HEURE	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17082	8	230	627 x 370 x 430	40 pièces	120 pièces	1300	20	953
17012	4		310 x 325 x 460			800	13	599
17042	0					563		

• Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock

CHAUFFE PAINS

1 thermostat de précision - 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium - Plots en aluminium - 1 carter en INOX (AISI 430).

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	CAP.	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17052	6	230	200 x 300 x 250	6 pains	500	5	480

• Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



GAMME CBS

CHAUFFE SAUCISSES 3 & 4 PLOTS CHAUFFANTS

Carrosserie acier inox

Bac à eau + couvercle aluminium - Manchon en verre - 3 ou 4 plots chauffants en aluminium - Thermostat de régulation gradué de 0°C à 110°C.

Capacité : 40 saucisses

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACCS3P	3	230	400 x 300 x 400	800	9	391
ACCS4P	4				10	430



CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX

Pare-haleine en option

Chauffe-saucisses professionnel

Chauffe pains à hot-dog



Ensemble chauffe-saucisses + pare-haleine + chauffe pains

RÉCHAUFFE ET MAINTIEN À TEMPÉRATURE DES SAUCISSES PRÉCUITES

COMPACT & PERFORMANT POUR CRÉER SON PROPRE CONCEPT HOT-DOG



CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX

Ce chauffe-saucisses à rouleaux est apprécié dans les kiosques à haut débit ou dans les manifestations de sport (football, rugby, basket...) pour un service « coup de feu » dans une période très courte ou lors d'une mi-temps. Il est capable de réchauffer et maintenir à température 12 ou 16 saucisses précuites avec un rendement de 58 ou 77 hot-dog à l'heure !

Entretien et nettoyage facilités grâce à son **bac de récupération des graisses entièrement amovible et lavable en machine.**

Interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance, 1 zone de chauffe (17072) et 2 zones de chauffes indépendantes (17092).



17072 / 17092

RÉF.	NB ROULEAUX	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	DÉBIT/ HEURE	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N 17072	7	12 saucisses	230	545 x 320 x 240	58 pièces	0,9	14	1 110
N 17092	9	16 saucisses		545 x 460 x 240	77 pièces	1,1	19	1 269

OPTION

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PRIX € HT
N PAREHAL	Pare-haleine avec porte arrière relevable pour le service	580 x 450 x 250	654



CHAUFFE PAINS

Ce chauffe-pains professionnel maintien au chaud les pains à hot-dog. De l'eau est ajoutée au fond du bac pour conserver le moelleux des petits pains et contrôler l'humidité du tiroir. Il se place sous le chauffe-saucisses à rouleaux.

Doseur d'énergie, contrôle d'humidité, voyant de contrôle, tiroir amovible et bac GN 2/3 lavable en machine.

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N 17020	8 pains	230	545 x 460 x 220	0,7	17	666



17020



CHALEUR CONSTANTE

IDÉAL POUR LA CUISSON AU BAIN-MARIE DE TOUT TYPE D'ALIMENTS

BAIN-MARIE DOUBLE GN 1/1

Bain-marie haute performance dispose d'un double système de chauffe pour éviter toute déformation de la cuve. Ce modèle **encastrable ou à poser** est équipé d'une **cuve inox emboutie** et d'un **système de vidange en façade**. Construction tout inox, il peut recevoir des bacs GN d'une hauteur maximum de 150 mm (*livré sans bac GN*).

2 puissances de chauffe modulables, commutateur-thermostat de régulation, limiteur de température avec réarmement automatique, voyant de contrôle, système de vidange inox sécurisé et isolation renforcée.



RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N 21052	GN 2/1	230	Ext. : 695 x 650 x 260 Int. : 625 x 505 x 165	3 500	21	738

BAIN-MARIE STANDARD 21 LITRES (À EAU)

Construction inox (AISI 430) - 1 thermostat 30°/110°C - 1 vidange - Bain-marie livré sans bac - Cuve inox (AISI 403) - Klickson de sécurité auto réarmable - 1 voyant de contrôle - Prévu pour bac profondeur de 150 mm.

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21132	GN 1/1	230	340 x 540 x 300	1 600	15	531

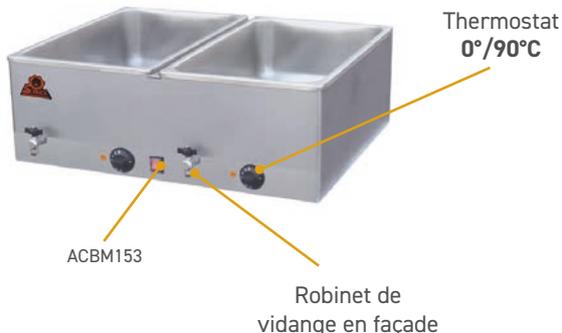


ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMSUP01	Support pour bain marie standard 21132 - Dimensions (L x P x H) : 340 x 540 x 550 mm	194



GAMME CBS



ACBM150 : FAIBLE PROFONDEUR = ENCOMBREMENT MINIMUM

CHALEUR CONSTANTE

IDÉAL POUR LA CUISSON AU BAIN-MARIE DE TOUT TYPE D'ALIMENTS

La cuisson au bain-marie permet de cuire doucement ou de maintenir à température les aliments, les plats préparés, les sauces... Un équipement indispensable dans une cuisine professionnelle



BAIN-MARIE GN 1/1 AVEC VIDANGE EN PROFONDEUR

Carrosserie tout inox - Cuve dimensions GN 1/1 - Fourni sans bac - Prévu pour bacs profondeur 150 mm - Équipé d'un thermostat de sécurité - Équipé d'un robinet de vidange en façade - Témoin lumineux - Thermostat gradué de 0°C à 90°C.

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACBM053	GN 1/1	230	350 x 550 x 240 +70 prof. robinet de vidange	1 200	12	343
ACBM153	GN 2/1		690 x 540 x 240 +70 prof. robinet de vidange	2 400	21	598



BAIN-MARIE GN 1/1 AVEC VIDANGE EN LARGEUR

Résistance sous la cuve - Construction inox - Cuve emboutie pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur - Robinet de vidange avec sécurité - Cuve entièrement libre - Aucun élément de fixation apparent.

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACBM150	GN 1/1	230	560 x 410 x 280 +70 prof. robinet de vidange	1 400	7	326



BACS GASTRONORMES POUR BAINS-MARIE PAGE 122

GAMME TRADITION

LA RÉFÉRENCE
DEPUIS
1964

Le plexiglass à l'avant,
donne un **design moderne
& élégant**

Voyants lumineux



Poignée intégrée
à la cuve

Robinet de vidange de série
Unique sur le marché pour
un bain-marie de 9 litres

21010

BAIN-MARIE STANDARD 18 LITRES (À EAU)

Construction inox (AISI 430)

1 vidange - Bain-marie livré sans bac - Cuve inox (AISI 403) - 1 thermostat 30°/110 °C - Prévu pour bac profondeur 200 mm.

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
15162	230/1/T	350 x 500 x 300	1 600	10	753



15162

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
15000	Support de bain-marie compact	214

BAIN-MARIE PICCOLO 9 LITRES

Cuve en Inox - Poignée intégrée à la cuve - Pieds anti-dérapants - 1 voyant de contrôle - 1 thermostat 30°/110°C.

Livré sans bacs et sans couvercles.

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21010	230/1/T	340 x 270 x 300	2 000	9	608



21010

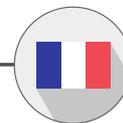
ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITBAC12	1 BAC 1/2 PROFONDEUR 150MM (BMBAC02) + 1 BARRETTE (BMBAR05) + 1 COUVERCLE (BMCOU15)	68
KITBAC14	2 BACS 1/4 PROFONDEUR 150MM (BMBAC05) + 1 BARRETE (BMBAR06) + 2 COUVERCLES (BMCOU13)	88
KITBAC19	4 BACS 1/9 PROFONDEUR 100 MM (BMBAC09) + 1 BARRETTE (BMBAR04) + 4 COUVERCLES (BMCOU10)	112

BACS GASTRONOMES POUR BAINS-MARIE PAGE 122

CUISSON À L'EAU

NOUVEAUTÉS
2020



CHAUFFE BRIQUES / CUISEURS À OEUFS

CHAUFFE BRIQUES

IDÉAL POUR CHAUFFER DES BRIQUES

CHAUFFE BRIQUES

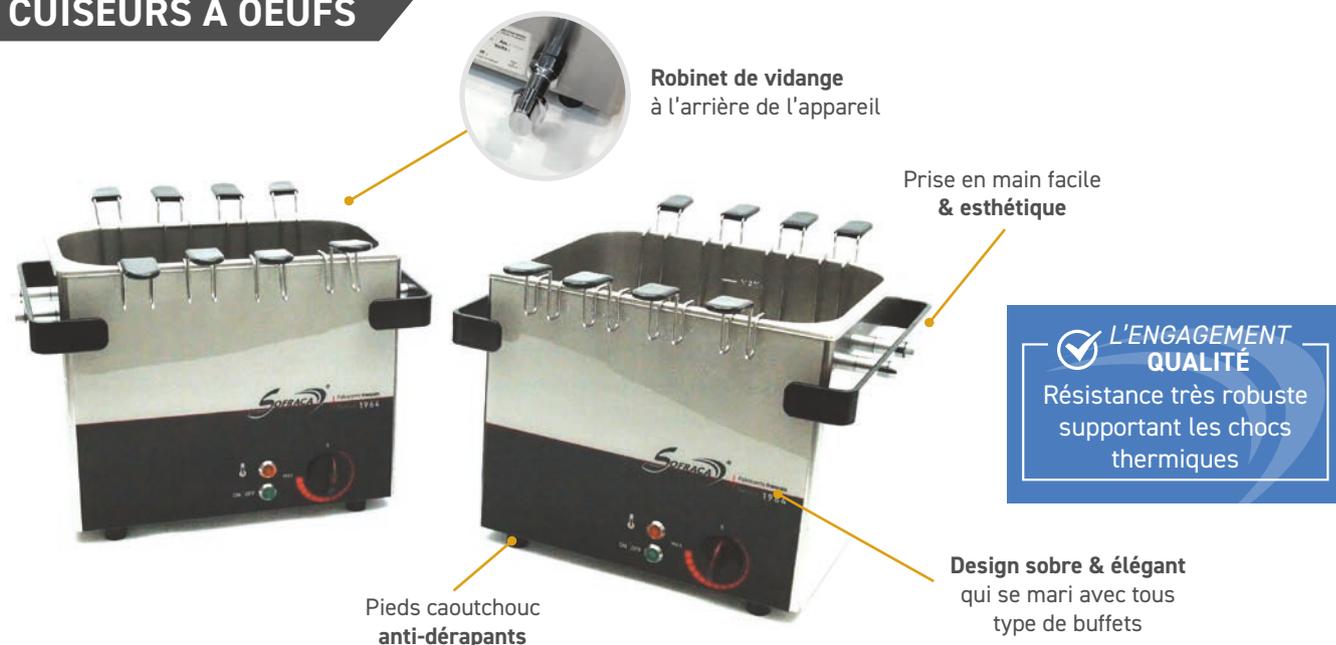
Panier très résistant épais de 5 mm en inox, se tenant très bien en main.

Résistance de 1 cm d'épaisseur - 6 paniers Inox épaisseur 5 mm - Thermostat de régulation - Cuve en Inox 304L (anti-corrosion) - Poignée intégrée à la cuve - Pieds anti-dérapants - Voyant sous mise en tension - Voyant de régulation.

RÉF.	PANIERS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21220	6 x 1 brique (6 pièces)	230	370 x 350 x 280	2 000	15	748



CUISEURS À OEUFS



L'ENGAGEMENT QUALITÉ
Résistance très robuste supportant les chocs thermiques

Il suffit de mettre de l'eau dans la cuve, la résistance qui est en contact direct avec l'eau permet une diffusion parfaite et rapide de la chaleur.



CUISEURS À OEUFS

Paniers inox 310 mm - Construction tout inox AISI 430 - 1 thermostat - Hauteur totale avec paniers 310 mm - Poignées intégrées - Pieds anti-dérapants

RÉF.	PANIERS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21272	6 x 1 oeuf (6 pièces)	230	360 x 200 x 290	2 000	3	448
N 25012	8 x 1 oeuf (8 pièces)		370 x 210 x 270		4	630
N 25022	8 x 2 oeufs (16 pièces)		370 x 300 x 270		5	645



CUISEURS À OEUFS PERSONNALISABLES

Prise en main facile
& esthétique

Habillage façade
personnalisable

L'INNOVATION
BY SOFRACA

BLACK
SERIE

UN BUFFET À VOS COULEURS

IDÉAL POUR METTRE EN VALEUR VOS BUFFETS

Extrêmement
simple d'utilisation

UNIQUE SUR LE MARCHÉ : NOTRE CUISEUR À OEUFS EST PERSONNALISABLE SELON VOS ENVIES ET VOS COULEURS SUR LA PARTIE HAUTE

Nous définissons ensemble vos couleurs RAL mais vous pouvez aussi choisir nos produits standards (sans personnalisation) :

- partie haute noire RAL 9011 base inox brossé (référence : 25002N)

UNE FACILITÉ D'EMPLOI

Nous avons voulu notre cuiseur à oeufs le plus simple d'utilisation.

STANDARD EN STOCK

SUR COMMANDE



CONSTRUIT POUR DURER

Équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe quand il n'y a plus d'eau et d'une résistance unique qui fonctionne dans l'eau et dans l'air = pas de risque de surchauffe de la résistance = longévité maximale.

UNE UTILISATION EFFICACE

Par sa conception, chaque appareil permet une grande rotation grâce aux 6 paniers. De plus, chaque panier est identifié par un chiffre permettant à l'utilisateur de localiser son œuf.

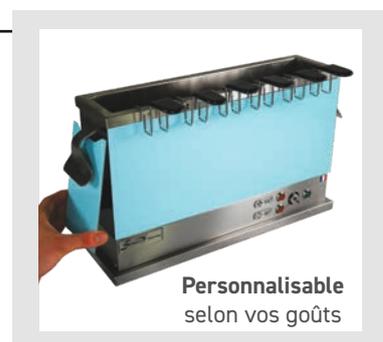
CUISEURS À OEUFS SOFRACOLOR

1 bouton On/Off côté service - 3 thermostats : 1 thermostat de régulation 100°C, 1 thermostat de régulation 80°C et 1 thermostat de sécurité ré-armable en dessous, en protection s'il y a une surchauffe ou plus d'eau dans l'appareil.

RÉF.	COULEURS HAUTE / BASSE	PANIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
25002N	Noir / Inox	6 x 1 oeuf (6 pièces)	230	504 x 207 x 282	900	3	491
25002	Inox / Inox						

ACCESSOIRES

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CCOBLK	Habillage façade NOIR	65
CCO217C	Habillage façade ROSE	
CCO021C	Habillage façade ORANGE	
CCOVLV	Habillage façade VIOLET	
CCO318C	Habillage façade VERT MINT	





SOMMAIRE

BARBES À PAPA 86

CUVE ALUMINIUM 86

MACHINES À POP-CORN 87

L'ORIGINAL 1911 87
 THRIFTY POP 8 87
 CHARIOT À POP-CORN 87

CRÊPIÈRES 88

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES FONTE SILLONNÉE 88
 CRÊPIÈRES GAZ FONTE SILLONNÉE 89
 KIT CRÊPES 89

GAUFRIERS 90

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 90
 SNACKY CÔNE 90
 SNACKY GAUFRE 28 ALVÉOLES 91
 DOSEUR À PÂTE & ACCESSOIRES 91
 GAUFRIERS EN ÉPIS 92
 GAUFRIERS À FER RONDS 92
 GAUFRIERS RÉVERSIBLES 24 ALVÉOLES 93

CHAUFFE-CHOCOLAT 93 N

À POSER 93
 ENCASTRABLE 93

FRITEUSES À BEIGNETS 94

FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES 94
 RAPID BEIGNETS 4 LITRES 94

CHICHIS 95

CHICHI LE DOSEUR 94 - 95
 FRIT.O.CHICHI ÉLECTRIQUE 7 LITRES 95
 FRIT.O.CHICHI ÉLECTRIQUE 18 LITRES 96
 FRIT.O.CHICHI GAZ 6 LITRES 97
 FRIT.O.CHICHI GAZ 10 LITRES 97



UNIVERS FORAIN

BARBES À PAPA



MADE IN THE USA



Poignée de blocage du moteur pour un transport en toute sécurité

Réglage puissance de chauffe

Interrupteur ON / OFF

Interrupteur allumage de la résistance de chauffe

BARBES À PAPA

La machine à barbe à papa électrique professionnelle est idéale pour :
les fêtes foraines, marchés, kermesses, etc.



BARBES À PAPA ÉLECTRIQUES

- 1 résistance de chauffe
- Diamètre de la cuve aluminium : 650 mm
- 1 interrupteur ON/OFF
- 1 interrupteur d'allumage de la résistance de chauffe
- 1 bouton de réglage de puissance de chauffe
- 2 poignées de blocage pour le transport



■ Protection de l'éléments



■ vendu avec un filet de stabilisation & clip non métallique

Livraison en 2 colis : [1] la base - [2] la cuve

RÉF.	PORTION	CUVE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
79014	2 - 3 / min	Aluminium	230	280 x 280 x 520	1 080	19	2 525

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BUBBLE	Proxi de protection pour machine barbes à papa	430



MACHINE À POP-CORN TRÈS ROBUSTE

MADE IN THE UNITED STATES OF AMERICA

UNE ATTRACTION FACILE À FORTE RENTABILITÉ



★ ★ ★
**MADE IN
THE USA**

POP-CORN L'ORIGINAL 1911

1 interrupteur On/Off - 1 interrupteur pour lumière - Casserole robuste en téflon haute qualité - Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile - Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1204110	2,6 Kg/ heure 92 oz	230	450 x 450 x 610	1 100	21	1 361



1204110

POP-CORN THRIFTY POP 8

Structure en aluminium - Casserole robuste en téflon haute qualité - 1 tiroir de propreté - 1 interrupteur pour lumière - 1 interrupteur On/Off - 1 résistance de maintien au chaud - Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile - Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1208110	4 Kg/ heure 147 oz	230	508 x 355 x 736	1 790	24	1 795



1208110

Grâce à son **design ORIGINAL** qui reprend le modèle des machines à pop-corn de 1911, cette fabrique à pop-corn est **une attraction facile à forte rentabilité.**

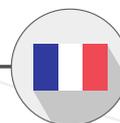
CHARIOT À POP-CORN

Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8.

RÉF.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
3070010	940 x 435 x 840	25	981



3070010



ÉLECTRIQUES



**FONTE PLEINE & ÉPAISSE =
TEMPÉRATURE ACCUMULÉE**

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE & GROS DÉBIT

PLAQUE EN FONTE SILLONNÉE

Plaqué de fonte microsillonnée haute qualité FG 200 pour une cuisson homogène.

Très épaisse de 12 mm pour une économie d'énergie due à la concentration de la chaleur. Son épaisseur permet une cuisson uniforme de la crêpe (aucun point de chauffe en pic. Une chaleur constante sur l'ensemble de la plaque). Châssis carré inox tout autour de la plaque de fonte. Facilité de nettoyage du bâti.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Plaqué microsillonnée haute qualité FG200 = effet coussin d'air afin que la pâte n'attache pas.
Fonte pleine de 12 mm.

CRÊPIÈRES INOX ÉLECTRIQUES 1 PLAQUE

Construction tout inox (AISI 430)

1 plaque fonte - 1 thermostat de précision - 1 voyant de contrôle.

RÉF.	DIAMÈTRE (CM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
20092	35	230	420 x 420 x 230	2 400	22	675
20192	40				24	687



20092

CRÊPIÈRES INOX ÉLECTRIQUES 2 PLAQUES

Construction tout inox (AISI 430)

2 plaques fontes - 2 thermostats de précision - 2 voyants de contrôle.

RÉF.	DIAMÈTRE (CM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
20102	35	230	840 x 410 x 230	4 800	40	1 147
20104		230/2/N/T				
20112	40	230			45	1 199
20114		230/2/N/T				



20102

FONTE PLEINE & ÉPAISSE =
TEMPÉRATURE ACCUMULÉE

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE & GROS DÉBIT



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Brûleur haute qualité, fabrication française en étoile = meilleure répartition de chaleur / fonte pleine de 12 mm.

PLAQUE EN FONTE SILLONÉE

Plaque de fonte microsillonnée, fonte pleine de 12 mm d'épaisseur haute qualité FG 200 pour une cuisson homogène.

Châssis carré inox tout autour de la plaque de fonte. Facilité de nettoyage du bâti. Brûleur en étoile avec déflecteur pour un allumage facile et une répartition parfaite de la chaleur. Tiroir de propreté : permet un nettoyage facile, et évite la déperdition de chaleur.

CRÊPIÈRES INOX GAZ 1 PLAQUE

Construction tout inox (AISI 430) - 1 sécurité - 1 veilleuse - 1 robinet de ralenti - Brûleur en étoile.

RÉF.	DIAMÈTRE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
20035	35	BP	450 x 485 x 240	3 200	20	744
20040	40				24	830

Jeu d'injecteurs Gaz Naturel fourni sur demande.



20035

CRÊPIÈRES INOX GAZ 2 PLAQUES

Construction tout inox (AISI 430) - 2 sécurités - 2 veilleuses - 2 robinets de ralenti - 2 brûleurs en étoile.

RÉF.	DIAMÈTRE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
20235	35	BP	860 x 485 x 240	6 400	43	1 228
20240	40				50	1 299

Jeu d'injecteurs Gaz Naturel fourni sur demande.



20235

CRÊPIÈRES INOX GAZ À HAUT RENDEMENT

Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm - Répartition homogène de la chaleur - Livrée avec raclette en bois - Chauffage par brûleur étoile 8 branches et plaque fonte avec picots sur le dessous - Bouton de réglage - Thermocouple de sécurité - Thermostat.

RÉF.	DIAMÈTRE (CM)	ALIM.	DIAMÈTRE (L x P x H)(MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
400FGT	40	BP	400 x 200	3,6	17,5	598



400FGT

KIT CRÊPES

Kit comprenant : 2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes.

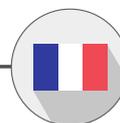
RÉF.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CK3	490 x 150 x 90	2	281



CK3

UNIVERS FORAIN

GAUFRIERS EXPRESS & SNACKY CÔNE



RÉSISTANCES SUR FER DU HAUT & DU BAS
POUR UNE CUISSON HOMOGENE

MOULE PARFAITEMENT ADAPTÉ
À L'EMPREINTE DES GAUFRES SURGELÉES

GAUFRIERS FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUES SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - **décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle** = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients. La gaufre surgelée est chez tous les distributeurs de produits congelés - Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur.
Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer.

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 1 FER

Fer en fonte d'aluminium - 1 voyant de contrôle - Carter en inox poli (AISI 430) - 1 thermostat de contrôle - Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm - Cuisson homogène avec **résistances sur fer du haut et du bas** - 2 gaufres par fer - **Une minuterie de 0 à 5 min.**

Débit : 50 à 60 gaufres surgelées par heure / 23 à 30 gaufres fraîches par heure

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19042	1 fer / 24 alvéoles	230	242 x 400 x 533	1 800	12	989



19042

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 2 FERS

Fer en fonte d'aluminium - 2 voyants de contrôle - Carter en inox poli (AISI 430) - 2 thermostats de contrôle - Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm - Cuisson homogène avec **résistances sur fer du haut et du bas** - 2 x 2 gaufres par fer - **2 minuteries de 0 à 5 min.**

Débit : 100 à 120 gaufres surgelées par heure / 50 à 60 gaufres fraîches par heure

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19052	2 fers / 24 alvéoles	230	540 x 400 x 533	3 600	19	1 971



19052

SNACKY CÔNE

Réalisation de cornets, tulipes - Idéal pour diversifier les desserts en restauration traditionnelle. Offre plus spectaculaire et plus gustative pour la vente à emporter avec les cornets fait maison. Fer en fonte d'aluminium - Cuisson homogène avec **résistances sur fer du haut et du bas** - Carter en inox poli (AISI 430) - Voyant de contrôle - Thermostat de contrôle - 1 cône - **Une minuterie de 0 à 5 min.**

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
Débit : 60 cônes par heure - Surface utile : 200 x 170 mm						
19092	1 fer	230	242 x 400 x 533	1 800	12	1 108
Débit : 100 à 120 cônes par heure - Surface utile : 2 x (200 x 170 mm)						
19132	2 fers	230	540 x 400 x 533	3 600	19	2 082



19092

ACCESSOIRES POUR SNACKY CÔNE, VOIR CI-CONTRE PAGE 91

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur.

Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer. Flexible IP44.

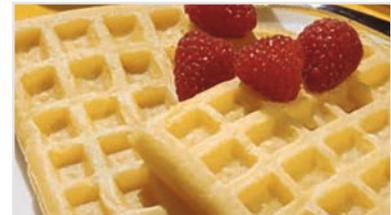
Le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100 % étanche (unique sur le marché). Câblage 2.5 + cosses haute température en acier nickelé.

GAUFRIERS FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUES (28 ALVÉOLES)

Fer en fonte d'aluminium : rapidité de chauffe incomparable, répartition parfaite de la chaleur. Entretoise en aluminium pour une excellente conservation de la chaleur (d'énergie), pour une importante économie d'électricité. Cuisson simultanée des deux côtés. Facile à manipuler grâce aux fers en aluminium plus légers que la fonte grise. Compact, peu encombrant, robuste et esthétique.



■ Plaque se glissant au niveau du socle pour un nettoyage facile après le service. Vendu avec le gaufrier 1 fer. (passe au lave-vaisselle)



Nos gaufriers permettent une cuisson artisanale et sont conçus pour des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre fraîche maison.

SNACKY GAUFRE 28 ALVÉOLES 1 FER

Fer en fonte d'aluminium - 1 voyant de contrôle - Carter en inox poli (AISI 430) - 1 thermostat de contrôle - Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm - 2 gaufres par fer - **Une minuterie de 0 à 5 min.**

Débit : 23 à 30 gaufres par heure

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19112	1 fer / 28 alvéoles	230	250 x 480 x 500	1 800	12	989

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



SNACKY GAUFRE 28 ALVÉOLES 2 FERS

Fer en fonte d'aluminium - 2 voyants de contrôle - Carter en inox poli (AISI 430) - 2 thermostats de contrôle - Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm - 2 x 2 gaufres par fer - **2 minuteriers de 0 à 5 min.**

Débit : 50 à 60 gaufres par heure

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19122	2 fers / 28 alvéoles	230	520 x 480 x 500	3 600	19	1 732

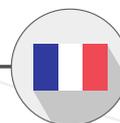
● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



ACCESOIRES POUR SNACKY CÔNE

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
19090	1	Doseur 6 Litres	1 757
19100G	2	Pilon GM	243
49120	3	Rouleuse à cornet en fonte	468
GEACC01	4	Cône bois	36





GAUFRIERS ÉLECTRIQUES AVEC MOULES ROUNDS OU EN ÉPIS



LIVRÉ AVEC UN PINCEAU & UNE FOURCHETTE SPÉCIALE GAUFRE

BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE POUR UN NETOYAGE FACILE

EXISTE EN VERSION SIMPLE OU DOUBLE

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

AVEC MOULES ROUNDS OU EN ÉPIS

Gaufriers électriques conçus pour la pâte fraîche mais aussi les pâtons surgelés ou les gaufres surgelées précuites. Existents en version simple et en version double.

deux types de moule pour deux types de gaufres :

- Pour la cuisson de gaufres rondes : gaufriers avec moule rond diamètre 185 mm (dimensions des plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)
- Pour la cuisson de gaufres en épis (longueur 23 cm) : gaufrier avec moule à 4 bâtonnets

SES CARACTÉRISTIQUES

- Gaufriers avec plaque en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition homogène de la chaleur et la préparation de gaufres dorées et croustillantes en 2'30.
- Bac de récupération de l'excédent de pâte amovible pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle
- Minuterie en option (qui ne coupe pas la chauffe)
- Gaufriers livrés avec un pinceau et une fourchette spéciale gaufre

GAUFRIERS POUR GAUFRES RONDES

Dimensions gaufre : ø185 mm, hauteur 26 mm.

RÉF.	GAUFRIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19072	Simple	230/1/ T	305 x 440 x 230	1 600	22	948
19172	Double		550 x 440 x 230	3 200	38	1 844

GAUFRIERS POUR GAUFRES EN ÉPIS

Dimensions gaufre : 230 x 60 x 30 mm.

RÉF.	GAUFRIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19062	Simple	230/1/ T	305 x 440 x 230	1 600	22	948



19072

Nos gaufriers permettent une cuisson artisanale et sont conçus pour des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre fraîche maison.





NOUVEAUTÉS
2020

UNIVERS FORAIN

GAUFRIERS FORAINS / CHAUFFE-CHOCOLAT

SOMMAIRE
GÉNÉRAL

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON
À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR

GAUFRIERS FORAINS GAZ

UNIQUE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

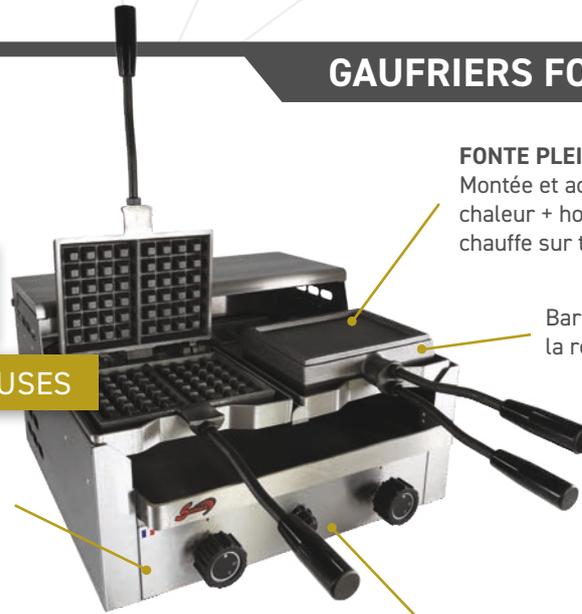
GAUFRIERS RÉVERSIBLES =
RÉPARTITION HOMOGENÈME DE LA PÂTE

DES GAUFRES PLUS AÉRÉES & MOELLEUSES

FORTE PLEINE =
Montée et accumulation de la
chaleur + homogénéité de la
chauffe sur toute la plaque

Barre de protection de
la régulation

PIEZO ÉLECTRIQUE = FACILITÉ D'ALLUMAGE



19046

GAUFRIERS FORAIN RÉVERSIBLES GAZ 24 ALVÉOLES 1 & 2 FERS



Gaufrier réversible pour une répartition parfaitement homogène de la pâte et des gaufres plus aérées - La réversibilité des fers est facile à manipuler - Carter en inox - Tiroir de propreté - Dimensions gaufre 150 x 105 x 23 mm.

19066 : 1 fer réversible en fonte grise - 1 sécurité et 1 veilleuse - 1 robinet avec option ralenti - 2 gaufres par fer.

19046 : 2 fers réversibles en fonte grise - 2 sécurités et 2 veilleuses - 2 robinets avec option ralenti - 2 gaufres par fer.

Débit 19066 : 12 à 15 gaufres par heure

Débit 19046 : 23 à 30 gaufres par heure



19066

RÉF.	FER	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MODÈLE 1 FER						
19066	1 fer liégeois	BP	250 x 640 x 310	3 000	25	1 253
MODÈLE 2 FERS						
19046	2 fers liégeois	BP	540 x 640 x 310	5 240	40	2 046

Jeu d'injecteurs Gaz Naturel fourni sur demande.

CHAUFFE-CHOCOLAT / CHAUFFE-SAUCE

CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE À POSER OU ENCASTRABLE

Thermostat commutateur - Résistance autour du bac inox - Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis - Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MODÈLE À POSER						
N 200	1 Litre	230	225 x 175 x 255	170	2	483
N 202	2 x 1 Litre		310 x 210 x 255	340	3	810
MODÈLE ENCASTRABLE						
N 200ENC	1 Litre	230	225 x 175 x 220	170	2	495



202



FRITEUSES À BEIGNETS

FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES

Panier ultra large

Construction tout inox (AISI 430) - 1 thermostat de sécurité - 1 vidange de sécurité - 1 zone froide - 1 thermostat de régulation - 1 grand panier 480 x 290 x 100 mm - 2 résistances blindées - Coupe circuit magnétique.

RÉF.	BAC (LITRES)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144AC	18	400	600 x 570 x 470	9 000	19	1 502



13144AC

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13100A	Support friteuse à beignets (hauteur 550 mm - poids 10 kg)	322

RAPID BEIGNETS

Construction tout inox (AISI 430) - **Petite friteuse d'appoint ayant un excellent rapport puissance / capacité d'huile = chauffe rapide** - Souple d'utilisation aussi rapide avec les frites que les beignets - Compacte, elle s'intègre facilement sur un poste de travail - Démontable pour un nettoyage facile - 1 thermostat de régulation - 1 résistance blindée - 1 panier dimensions : 240 x 220 x 75 mm (référence : **131144PAN** page 121).

RÉF.	BAC (LITRES)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144PM	4	230	280 x 430 x 290	2 500	7	270



13144PM

La friteuse à beignets professionnelle **est idéale pour la restauration, les snacks, les fêtes foraines, les stades, etc...**



CHICHI LE DOSEUR

CHICHI LE DOSEUR

Robuste et compact - **Fabrication tout INOX AISI 304** - Cuve et piston inox alimentaire - Kit de fixation murale fourni.

Livré avec 2 embouts : 1 embout étoile 6 branches + 1 embout étoile 8 branches

RÉF.	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHICHIM	1,2	730 x 300 x 560	10	1 460



CHICHIM

LIGNE FRIT.O.CHICHI ÉLECTRIQUE



FRIT.O.CHICHI FRITEUSE ÉLECTRIQUE + CHICHI

SES CARACTÉRISTIQUES

- Résistance surpuissante
- 1 bac de 7 L
- 1 couvercle amovible
- 1 thermostat de sécurité
- 1 zone anti-débordement
- 1 vidange de sécurité
- 1 thermostat de régulation
- 1 minuterie de 0 à 15 min
- 1 zone froide
- Construction tout inox (AISI 430)
- Support murale fourni



■ Éléments de régulation protégés par un système de circulation d'air



■ Zone de foinnement de grandes dimensions pour un maximum de sécurité

RÉF.	BAC (GR)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
12114CHI	1700	400	Friteuse : 300 x 500 x 300 Chichi : 730 x 300 x 560	6 000	15 + 15	2 720

CE PACK COMPORTE UN DOSEUR À CHICHIS ET UNE FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE 7 LITRES. DEUX PRODUITS UNIQUEMENT ÉTUDIÉS POUR LES PROFESSIONNELS AVEC UNE CONSTRUCTION ROBUSTE.



LIGNE FRIT.O.CHICHI ÉLECTRIQUE



le doseur CHICHI

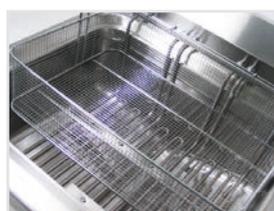


La friteuse à beignets

FRIT.O. Matic à CHICHI 18 LITRES FRITEUSE + CHICHI

SES CARACTÉRISTIQUES

- Construction tout inox (AISI 430)
- 1 thermostat de sécurité
- 1 vidange de sécurité
- 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation
- 1 grand panier 460 x 335 x 130 mm
- 2 résistances blindées
- Coupe circuit magnétique



■ Panier ultra large



■ Accès facile aux résistances, nettoyage aisé

RÉF.	BAC (GR)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144CHI	2500	400	Friteuse : 600 x 570 x 470 Chichi : 730 x 300 x 560	9 000	19	2 770

CE PACK COMPORTE UN DOSEUR À CHICHIS ET UNE FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE 18 LITRES. DEUX PRODUITS UNIQUEMENT ÉTUDIÉS POUR LES PROFESSIONNELS AVEC UNE CONSTRUCTION ROBUSTE.

LIGNE FRIT.O.CHICHI GAZ

Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse foraine à gaz de 6 litres. Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels avec une construction robuste.

FORTE RENTABILITÉ

LIGNE FRIT.O.CHICHI GAZ

Avec piezzo

Construction tout inox brossé (AISI 430) - 1 vidange gros débit - 1 Panier - 1 thermocouple - 1 piezzo - Sécurité et veilleuse.

RÉF.	BAC (LITRES)	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13026CHI	6	BP	Friteuse : 250 x 520 x 610 Chichi : 730 x 300 x 560	6000	20	2 801

Jeu d'injecteurs Gaz Naturel fourni sur demande.



Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse foraine à gaz de 10 litres. Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels avec une construction robuste.

CONCEPT ATTRACTIF

LIGNE FRIT.O.CHICHI GAZ

Avec piezzo

Construction tout inox brossé (AISI 430) - 1 vidange gros débit - 1 thermocouple - 2 paniers - 1 piezzo - Sécurité et veilleuse.

RÉF.	BAC (LITRES)	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13206CHI	10	BP	Friteuse : 490 x 540 x 600 Chichi : 730 x 300 x 560	8400	20	3 416
13207CHI		NAT				





RÉCHAUDS

SOMMAIRE

RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES 100

RÉCHAUDS 1 & 2 PLAQUES RONDES	100
RÉCHAUDS 1 PLAQUE CARRE 5000 W	100 N

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 101

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 2500 W	101
RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 3500 W	101
RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 3500 W AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE	101

RÉCHAUDS GAZ 102

RÉCHAUDS GAZ 1 - 2 OU 3 FEUX	102
RÉCHAUD GAZ TRAITEUR	102
RÉCHAUD GAZ HAUT RENDEMENT	102
RÉCHAUD 14 KW RÉVERSIBLE	102

CUISEURS À INDUCTION 103

CUISEURS À INDUCTION DE 2100 W À 2 X 3600 W	103
WOK À INDUCTION	103



SOMMAIRE
GÉNÉRAL

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON
À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR

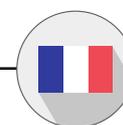
RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES



RÉCHAUDS 1 & 2 PLAQUES RONDES

Surpuissants pour leur diamètre

Minuterie permettant un contrôle sonore du temps de cuisson (sauf diamètre en profondeur) de 0 à 5 min.

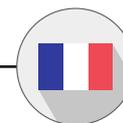


RÉF.	PLAQUES (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27132S	1 Plaque ø 220	230	310 x 380 x 145	2 600	5,5	439
27142S	1 Plaque ø 300	230	410 x 490 x 180	3 000	11,5	712
27144S	1 Plaque ø 300	400	410 x 490 x 180	3 000	11,5	712
27154S	2 Plaques ø 220	400/2/N/T	620 x 380 x 145	4 000	11	830
27164S	2 Plaques ø 300	400	820 x 490 x 145	6 000	12	998
27154SP	2 Plaques ø 220 en profondeur	230/2/N/T	300 x 680 x 145	4 000	11	846

RÉCHAUD 1 PLAQUE CARRÉ

Réchaud électrique professionnel de forte puissance équipé d'une **plaque de cuisson en fonte** de dimensions 400 x 400 mm.

Commutateur - 4 résistances - 1 plaque en fonte 400 x 400 mm - Voyant de contrôle - Pieds de hauteur 100 mm.



RÉF.	PLAQUES (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N 27144XXL	1 Plaque 400 x 400 mm	380	600 x 600 x 450	5 000	36	1 629



RÉCHAUD DE GRANDE PUISSANCE

FACILITÉ DE NETTOYAGE

RAPIDITÉ DE MISE EN ROUTE



RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 2500 W

Bâti en acier inox satiné - Dessus vitrocéramique - Selon modèle : 1 ou 2 régulateurs, 1 ou 2 résistances, 1 ou 2 voyants de contrôle - 1 voyant de mise sous tension.

Surface utile \varnothing 250 mm.

RÉF.	PLAQUES (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102S	1 feu \varnothing 250	230	415 x 440 x 90	2 500	8	996
27114S	2 feux 2 x \varnothing 250	230/2/N/T	785 x 440 x 90	2 x 2 100	15	1 665



27102S

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 3500 W

Bâti en acier inox satiné - Dessus vitrocéramique - Selon modèle : 1 ou 2 thermostats, 1 ou 2 résistances, 1 ou 2 voyants de contrôle - 1 ou 2 voyants de mise sous tension - Surface utile 300 x 300 mm (x 2 pour le réchaud 2 feux) - Surface de chauffe 260 x 260 mm.

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102SSP	1 Feu	230	415 x 440 x 90	3 500	10	1 131
27114SSP	2 Feux	230/2/N/T	785 x 440 x 90	2 x 3 500	17	2 009



27114SSP

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE

Grâce au détecteur de présence, la résistance se déclenche uniquement lorsque vous posez votre casserole sur la plaque, dès que vous l'enlevez, la résistance se coupe.

La résistance s'allume instantanément - Bâti en acier inox satiné - Dessus vitrocéramique - Selon modèle : 1 ou 2 thermostats, 1 ou 2 résistances, 1 ou 2 voyants de contrôle - 2 voyants de mise sous tension - Surface utile 300 x 300 mm (x 2 pour le réchaud 2 feux) - Surface de chauffe 260 x 260 mm - 1 ou 2 détecteurs de présence.

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102D	1	230	415 x 440 x 90	3 500	10	1 269
27114D	2	230/2/N/T	785 x 440 x 90	2 x 3 500	17	2 218



27114D

RÉCHAUDS

RÉCHAUDS GAZ

RÉCHAUDS GAZ 1 FEU

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27016AC	BP	370 x 480 x 200	6 500	11	771

Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de recharge.
Diamètre max casserole : 20 cm



27016AC

RÉCHAUDS GAZ 2 FEUX

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27026AC	BP	670 x 480 x 200	2 x 6 500	22	1 092

Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de recharge.
Diamètre max casserole : 20 cm



27026AC

RÉCHAUDS GAZ 3 FEUX

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27036R	BP	1005 x 510 x 195	2 x 7 000 + 1 x 5 000	32	1 355
27066			3 x 7 000	34	1 372

Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de recharge.



27066

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PRIX € HT
27041	Support de réchaud 2 feux gaz	704 x 442 x 685	455
27041T	Option tiroir pour support réchaud 2 feux	Option	155
27041E	Option étagère pour support réchaud 2 feux	Option	73
27041TE	Option étagère + tiroir pour support réchaud 2 feux	Option	225
● 27050	Support de réchaud gaz 3 feux	1000 x 460 x 724,2	448

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



TRAITEUR 2 FEUX

Construction tout inox (AISI 430) - 2 robinets avec ralenti - 1 sécurité.

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27076	BP	400 x 600 x 230	2 x 3 490	10	921

Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de recharge.



27076

RÉCHAUDS HAUT RENDEMENT

Réchaud haute performance pour toute la restauration de plein air et la cuisine spectacle.
Construction tout inox (AISI 430) - 1 robinet avec ralenti - Diamètre du brûleur 38 cm.

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27016GM	BP	700 x 600 x 570	22 500	53	2 571

Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de recharge.
Diamètre max casserole : 75 cm



27016GM

RÉCHAUDS 14 KW SUR PIEDS

Grille en fonte réversible : un côté cuisson classique et un côté cuisson au wok grâce à la flamme guidée sur le fond du wok - Brûleur diamètre 12 cm - Piezo - Pieds haut. 100 mm réglables (hauteur totale du réchaud 425 / 485 mm) - Appareil à poser (non prévu pour encastrement).

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS.	POIDS (KG)	PRIX € HT
27116	BP	600 x 630 x 425 (pieds au mini) & 485 (pieds au maxi)	de 14Kw à 21 Kw selon détendeur	30	890

Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de recharge.
Diamètre max casserole : 60 cm



27116

UNE VRAIE INDUCTION
2100 W & 3600 W PROFESSIONNELLE

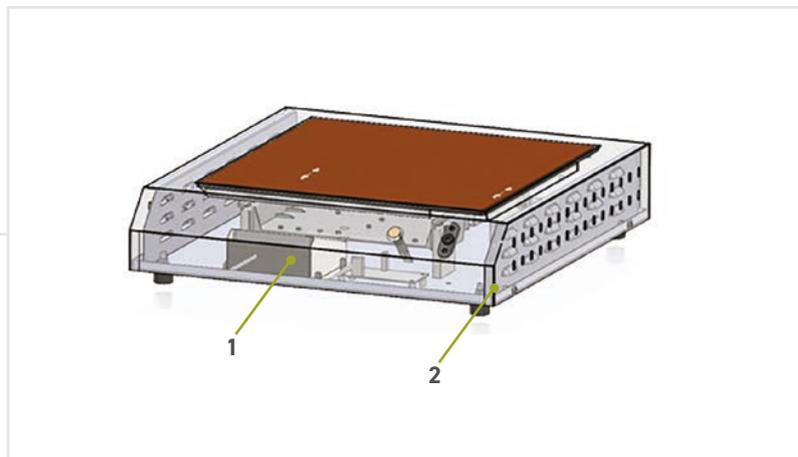
FILTRE À CHARBON ACTIF LAVABLE

DIAMÈTRES DE CHAUFFE = 2100 W (DE 15 À 250 MM)
3600 W (DE 15 À 300 MM)



DÉTAILS

- 1** - Ventilateur puissant = pas de surchauffe de l'inducteur
- 2** - Double paroi isolante = protection de l'inducteur contre toute intrusion (eau, farine, poussière)



CUISEURS À INDUCTION

9 niveaux de puissance : pour les 2 100 W : de 100 W à 2 100 W - pour les 3 600 W : de 100 W à 3 600 W
- Réglage manuel - Protection en cas de surchauffe - Plaque en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- Voyant lumineux marche arrêt.

Diamètre de chauffe : 250 mm pour le 2100 W - 300 mm pour le 3 600 W.

RÉF.	PLAQUES	ALIM.	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27002	1 feu ø 250	230 V	415 x 440 x 90	2 100	8	1 058
27012	2 feux ø 2 x 250	230 V/2/N/T	785 x 440 x 90	2 x 2 100	15	1 919
27022	1 feu ø 300	230 V	415 x 440 x 90	3 600	8	1 202
27042	2 feux ø 2 x 300	230 V/2/N/T	785 x 440 x 90	2 x 3 600	15	2 187



WOK À INDUCTION

Commande par clavier en verre à touches capacitives - Verre vitro résistant épaisseur 4 mm - 25 niveaux de puissance : de 50 watts à 3 500 watts - Inducteur de 280 mm de diamètre
2 ventilateurs : 1 pour l'entrée d'air frais et 1 pour l'évacuation d'air chaud - 2 pieds réglables - Filtre inox lavable - Fonction : Marche/Arrêt - Sélection power ou timer - Réglage puissance et minuterie avec affichage digital.

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
WOK3500	ø 310 x 73	230	390 x 430 x 160	3 500	11	2 943



ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
POELWOK	Poêle Wok ø 36 cm multi-métal 5 plis anti-adhérent	192





FOURS

SOMMAIRE

FOURS À CONVECTION 106

FOUR À CONVECTION 28 LITRES	106
FOUR À CONVECTION 28 LITRES VERTICAL	106
FOUR MULTIFONCTIONS 38 LITRES	106

FOURS À CONVECTION 107

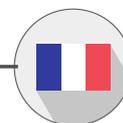
FOURS À CONVECTION GN1/1	107
FOUR À CONVECTION AVEC SALAMANDRE 50 LITRES	107



24180V



24082CS



FORMAT VERTICAL = FAIBLE ENCOMBREMENT, LARGEUR 370 MM

MONTÉ RAPIDE EN TEMPÉRATURE

- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiseries, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...)
- Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-

poussés surgelés (exemple : 16 minutes à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés)

- **Très performant :**
 - Montée rapide en température : 270°C en 12 minutes ou en 7 minutes (24080R)
 - Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte

FOUR À CONVECTION 28 LITRES

Thermostat 0-270°C - Thermo-ventilateur - Echelles inox amovibles 4 niveaux - Porte double vitrage - Livré avec 2 grilles (dimensions : 310 x 315 mm) et 1 plat à pâtisserie.

RÉF.	VOLUME (L)	ALIM.(V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
24180	28	230/1/T	460 x 550 x 355	320 x 325 x 265	1 500	20	709



24180

FOUR À CONVECTION 28 LITRES VERTICAL

Thermostat 0-270°C - Thermo-ventilateur - Echelles inox amovibles 5 niveaux - Porte double vitrage - livré avec 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes.

RÉF.	VOLUME (L)	ALIM.(V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
24180V	28	230/1/T	370 x 535 x 495	260 x 330 x 320	1 500	20	730



24180V

FOUR MULTIFONCTIONS 38 LITRES

Thermostat 0-270°C - Thermo- ventilateur - Echelles inox amovibles 4 niveaux - Porte double vitrage - Livré avec 3 grilles (dimensions : 310 x 410 mm) et 1 plat à pâtisserie.

Ce four complet associe :

- La fonction convection
- La fonction Turbo Quartz®
- La fonction grill
- La fonction four à pâtisserie ventilé
- La fonction décongélation.

RÉF.	VOLUME (L)	ALIM.(V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
24080R	38	230/1/T	550 x 535 x 355	415 x 350 x 265	2 400	22	959



24080R

**MODÈLE 45002HU =
ÉQUIPÉ D'UN HUMIDIFICATEUR**

THERMOSTAT 300°C



FOUR À CONVECTION GN 1/1

Chambre émaillée - 2 ventilateurs pour une répartition de la chaleur parfaite dans la chambre du four - Bâti inox - Porte double glace vitrée avec micro switch pour la fermeture - Thermostat 300° C - Thermostat de sécurité - 2 lampes intérieures.

RÉF.	ALIM.(V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
PÂTISSIER : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES 600 X 400 MM						
45002	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	2 520
GASTRO : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES GN 1/1						
45002G	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	2 520
OPTION HUMIDIFICATEUR						
45002HU	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	2 661



45002G

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
45000	Support four - Dimensions (LxPxH) : 590 x 890 x 730 mm	398

FOUR À CONVECTION 50 LITRES

SURPUISSANT = 5300 WATTS

- Idéal pour décongeler et cuire des pains et pâtisseries surgelés
- Grande capacité (50 L)
- Fonctions : décongeler, chauffer, gratiner, dorer, cuire.

Four à convection + grill salamandre

Construction tout inox intérieur et extérieur - 1 bouton marche/arrêt - 1 thermostat 300° C - 1 minuterie 120 minutes - Livré avec 2 grilles (435 x 340 mm) - Puissance du four 3 400 W, puissance du grill salamandre 1 900 W.

RÉF.	PANNEAU DE CONTRÔLE	ALIM.(V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
24082CS	Sur le côté	230/1/T	680 x 350 x 360	445 x 350 x 360	5 300	35	1 766



24082CS



U **NIVERS**
PIZZA

SOMMAIRE

FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

110

FOURS INFRAROUGES	110
FOUR INFRAROUGE EXTRA-LARGE	111
FOUR ÉLECTRIQUE 1 CHAMBRE	112
FOUR ÉLECTRIQUE 2 CHAMBRES	112
SUPPORT POUR FOUR	112

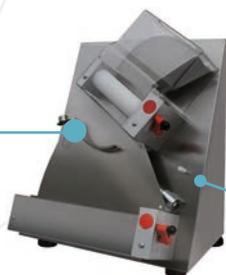
FAÇONNEUSES & LAMINOIR

113

FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 14 À 31 CM	113
FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 26 À 40 CM	113
FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 14 À 35 CM	113
LAMINOIR À PIZZAS	113



18424



18162

SOMMAIRE
GÉNÉRAL

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON
À L'EAU

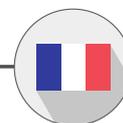
UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



hublot en verre trempé

Voyants de contrôle

Portes à double isolation

Minuterie à blocage

FOURS À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGES

SES CARACTÉRISTIQUES

- Minuterie à blocage
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)

- Chauffage par quartz infrarouges (1050°C) : montée très rapide en température
- Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm
- Double régulation de la voûte et de la sole : 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges + 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire
- Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatti, des Flammekueche, des pâtisseries etc.

FOUR À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGE - 1 CHAMBRE

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIM. EXT. (L x P x H)(MM)	DIM. INT. (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18414	20 pièces/h	230/1/T	670 x 580 x 270	430 x 430 x 110	3 000	32	1 088

FOUR À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGE - 2 CHAMBRES

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIM. EXT. (L x P x H)(MM)	DIM. INT. (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18424	40 pièces/h	400/3/N/T	670 x 580 x 500	2 x (430 x 430 x 110)	6 000	55	1 652



18414



FOUR À PIZZAS EXTRA-LARGE QUARTZ INFRAROUGES

SES CARACTÉRISTIQUES

- Minuterie à blocage
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)

- Chauffage par quartz infrarouges (1050°C) : montée très rapide en température
- Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm
- Double régulation de la voûte et de la sole : 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges + 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire
- Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatti, des Flammekueche, des pâtisseries etc.

FOUR À PIZZAS EXTRA-LARGE QUARTZ INFRAROUGES - 1 CHAMBRE

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIM. EXT. (L x P x H)(MM)	DIM. INT. (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18464	30 pièces/h	400/3/N/T	895 x 580 x 270	660 x 430 x 110	5 000	57	1 669

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITSUPERP	kit de superposition four	51



THERMOSTATS, PIERRE RÉFRACTAIRE, HUBLLOT

FOURS PETITS, ROBUSTES & FIABLES

Fours électriques P50-I et P50-II faible encombrement. Fours robustes et fiables. Fours électriques une ou 2 chambres. Finition intérieure et extérieure inox. Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm. Chambre de cuisson calorifugée. Porte à ouverture contrebalancée et avec hublot pour visualisation de la cuisson. Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole (pour chaque chambre). Gestion indépendante des résistances supérieures et inférieures.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance blindée en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire).
Éclairage interne protégé.

FOURS À PIZZAS P50-I

1 chambre 520 x 520 x 92 mm - Capacité : 4 pizzas ø 240 mm
Surface utile : 520 x 520 mm - Tout inox (intérieur et extérieur) - 2 thermostats : 1 pour gérer la résistance supérieure et 1 pour la résistance inférieure.

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18514	48 pièces/h	230/2/N/T	740 x 700 x 270	4 000	40	1 995



18514

FOURS À PIZZAS P50-II

2 chambres 550 x 550 x 92 mm - Capacité : 8 pizzas ø 240 mm
Surface utile : 2 x (550 x 550 x 92 mm) - Tout inox (intérieur et extérieur) - 4 thermostats : 2 pour gérer les résistances supérieures et 2 pour les résistances inférieures.

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18524	96 pièces/h	230/2/N/T	740 x 700 x 520	8 000	70	3 185



18524

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
18500	Support P50 I & P50 II - hauteur 860 mm	541

Ce four à pizza électrique vous donne **des résultats de cuisson exceptionnels** grâce à une régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole.



FAÇONNEUSES À PIZZA

- Cette machine a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizza, pâtisserie.
- La façonneuse réalise un important gain de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire.

- La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.
- Épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer.

P30A

Ø Pizza 14 à 31 cm

Diamètre réglable - Construction tout inox - Étalage de la pâte à froid - Épaisseur réglable.

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
18162	Ø 14 à 31 cm Poids : 80 à 210 gr	230	430 x 480 x 590	330	30	1 358



18162

P40A

Ø Pizza 26 à 40 cm

Diamètre réglable - Construction tout inox - Épaisseur réglable.

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
18172	Ø 26 à 40 cm Poids : 210 à 600 gr	230	460 x 520 x 740	500	37	1 585

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	RIX € HT
P5420202	Pédale pour 18162 - 18172	85



M35

Ø Pizza 14 à 35 cm

Construction tout inox - Épaisseur réglable - Mono rouleau.

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
FM40	Ø 14 à 35 cm Poids : 80 à 400 gr	230	500 x 400 x 450	330	30	1 172



FM40

LAMINOIR À PIZZA

Ø Pizza 26 à 40 cm ou 1400 g

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
18312	Ø 26 à 40 cm Poids : 210 à 600 gr en rond & 1400 gr en carré	230	530 x 530 x 730	370	37	1 765



18312

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION	RIX € HT
P5420202	Pédale pour 18312	85





S O M M A I R E

MIXERS 116

MIXER 1,5 L BOL INOX	116
MIXER 1,5 L BOL POLYCARBONATE	116

SHAKERS 117

SHAKER 1 TÊTE BOL INOX	117
SHAKER 2 TÊTES BOL INOX	117
BOL POLYCARBONATE	117

CENTRIFUGEURS 118

CENTRIFUGEUR CUVE INOX 1,5 L	118
CENTRIFUGEUR CUVE INOX 2 L	118

PRESSE AGRUMES 119

PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE	119
PRESSE AGRUMES ACIER INOX À POIGNÉE	119

BROYEURS À GLACE 120

BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE	120
BROYEUR À GLACE PROFESSIONNEL	120
BROYEUR À GLACE PROFESSIONNEL DE TABLE	120



UNIVERS BAR

MIXERS DE BAR



MXPOG01

MXING01

MIXERS DE BAR



IDÉAL POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS

GRÂCE À SON MOTEUR À VITESSE VARIABLE PERMETTANT DE COUPER, FOUETTER OU RÉDUIRE EN QUELQUES SECONDES.

CONTENANCE DES BOLS : 1,5 L

Unité de coupe de 4 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile - 2 vitesses + fonction Pulse - Bouton marche/arrêt - Entraînement par liaison métal/caoutchouc.

IDÉAL POUR SMOOTHIE

CORPS EN ALLIAGE GRIS

RÉF.	BOL	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
MXING01	INOX	230	200 x 200 x 460	20 000 à 24 000	900	5	681
MXPOG01	Polycarbonate						545



SHAKERS

SYSTÈME D'ALLUMAGE AUTOMATIQUE

PERMETTANT LA MISE EN ROUTE DU MOTEUR SEULEMENT QUAND LE VERRE EST EN POSITION DE TRAVAIL.



CORPS EN ALLIAGE PEINT NOIR & BOL INOX

gamme en Système de sécurité par arrêt.

RÉF.	TÊTE / BOL	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
34012N	1 / INOX	230/1/T	220 x 200 x 450	300	4	425
34022N	2 / INOX		220 x 330 x 450	600	6	825

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CEA70113	Bol polycarbonate	32



34012N avec Bol polycarbonate

UNIVERS BAR

CENTRIFUGEURS



LARGE OUVERTURE 50 MM

DOUBLE ENTRÉE, FACILITÉ DE NETTOYAGE

CENTRIFUGEUR AVEC CUVE INOX 1,5 LITRE

Idéal pour tout type de fruit et légume

Production de jus en continu avec éjection automatique de la pulpe - Facilité d'utilisation et de nettoyage avec le système magnétique "easy to clean" pour enlever les composants sans outils - Couvercle en aluminium - Le bol, le jonc à pulpe et panier sont en inox (passe au lave-vaisselle).

RÉF.	DÉBIT (L / MIN)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
6500X	1,5	230/1/T	240 x 380 x 490	700	15	2 035



6500X

CENTRIFUGEUR AVEC CUVE INOX 2 LITRES

Il propose 2 entrées : une de 50 mm pour un meilleur rendement ou certains légumes comme les carottes et une de 75 mm pour une rapidité accrue - Très silencieux.

Cuve, panier et jonc à pulpe en inox.

RÉF.	DÉBIT (L / MIN)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
6700X	2	230/1/T	280 x 440 x 510	800	17	2 973



6700X

Idéal pour collectivités, bars à jus, bars à cocktail, boutiques de diététiques, restaurants, hôtels, salon de thé, glaciers, pâtisseries...





DOUBLE EMBOUT INTERCHANGEABLE POUR TOUS LES TYPES D'AGRUMES

COMPACT = N'OCCUPE QU'UN PETIT ESPACE

CUVE EN ACIER INOX À EXTRACTION FACILE



PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE

Moteur 1 vitesse asynchrone

Ventilé pour des prestations optimales et une durée de vie garantie
- Dôme antiprojection

Fourni avec cône citron et cône agrumes.

RÉF.	TOURS / MIN	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BJ240G	1400	230	240 x 200 x 370	250	6,5	567



BJ240G

PRESSE AGRUMES À POIGNÉE

Moteur asynchrone

Système de sécurité breveté - Toupie amovible pour citrons, oranges et pamplemousses
- Toutes les pièces en contact avec l'agrumes sont en acier inoxydable - Bol amovible.

RÉF.	TOURS / MIN	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SL98	1400	230	230 x 200 x 350	300	10	975



SL98

Idéal pour collectivités, bars à jus, bars à cocktail, boutiques de diététiques, restaurants, hôtels, salon de thé, glacières, pâtisseries...





BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE

Lame spécifique pour broyer et casser la glace à la perfection et préparer des cocktails innovants de manière fiable et sûre - Corps en alliage poli - Bol et assemblage de lames en acier inox - Système d'arrêt de sécurité breveté.

Débit : environ 100 kg / h.

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
BG90	230	210 x 230 x 460	150	15	855



BG90

BROYEUR À GLACE

Broyeur à glace professionnel, indiqué pour la préparation de granité, cocktails et boissons à base de glace - Corps en alliage léger poli - Cuve à glace et lame en acier inoxydable - Moteur asynchrone avec sécurité thermique - Système de sécurité pour 1 unité de coupe - Expulsion de la glace par gravité.

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
BG2	230	450 x 210 x 430	300	10	1 092



BG2

BROYEUR À GLACE DE TABLE

Broyeur à glace professionnel idéal pour cocktails, conservation de poisson, etc - Production horaire de glace : 6 kg broyée en 1 min - Permet de broyer différents types de glaçons en grains de dimension ajustable à l'aide d'un réglage mécanique - Encombrement réduit - Construit en acier inox 18/10 - Micro interrupteurs sur le couvercle et dans l'encadrement de la porte - 1 bac GN 1/3 (hauteur 150 mm) de récupération de la glace en grains fourni en standard Récupération des condensats par tiroir inox amovible - Production de glace sèche.

Capacité de production : 6 kg / min.

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	RIX € HT
BGIR	230+T	245 x 430 x 490	200	25	1 889



BGIR

Un broyeur à glace professionnel **idéal pour cocktails, conservation de poisson, etc...** grâce à un réglage mécanique qui permet de régler la dimension des glaçons en grains.



PANIER DE FRITEUSE SNACK

Dimensions : 270 x 190 x 150 mm

FEPAN03 — 70 € HT



PANIER DE FRITEUSE BAR

Dimensions : 245 x 140 x 100 mm

FEPAN01A — 72 € HT



PANIER DE FRITEUSE SUPER BAR

Dimensions : 245 x 220 x 100 mm

FEPAN03A — 51 € HT



PANIER DE FRITEUSE RAPID FRIT

131144PAN — 51 € HT



PANIER DE FRITEUSE BEIGNET

Dimensions : 480 x 280 x 114 mm

13144AC05 — 182 € HT



FILTRE À HUILE

42140 — 140 € HT



RECHARGE FILTRE À HUILE

42230 — 75 € HT



PIERRES RÉFRACTAIRES (SAC 5KG)

SPR5K — 28 € HT



SUPPORT SNACK I

193 € HT — 14000



SUPPORT SNACK II

213 € HT — 14090

PANIER INOX CHAUFFE BRIQUE

67 € HT — BMPAN06

PANIER INOX CUISEUR / 1 ŒUF

Dimensions : 10 x 7,5 x 21 mm

24 € HT — BMPAN02

PANIER INOX CUISEUR / 2 ŒUFS

41 € HT — BMPAN01

BROSSE AVEC POINTE MÉTAL

24 € HT — XABR01N

PANIER NID D'ABEILLE

CUISEUR À PÂTES

109 € HT — BMPAN07 (INOX 1/2)

109 € HT — BMPAN05AC (INOX 1/3)

85 € HT — BMPAN04AC (INOX 1/6)

54 € HT — BMPAN08 (INOX 1/8)



BACS GASTRONOMES



■ GN 1/1 530 x 325 mm



■ GN 1/2 265 x 325 mm



■ GN 2/3 354 x 325 mm



■ GN 1/3 176 x 325 mm



■ GN 1/6 176 x 162 mm



■ GN 1/9 176 x 108 mm

ACCESSOIRES

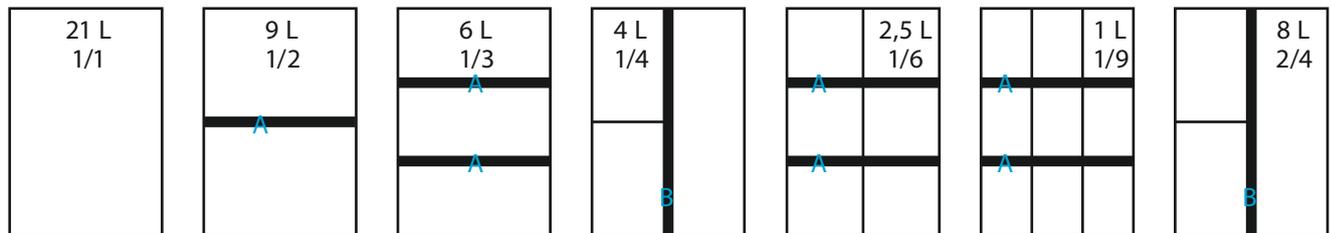
BACS GASTRONORMES

BACS GASTRONORMES POUR BAINS-MARIE*

PROFONDEUR 150 MM POUR COMBINAISON AVEC BAIN-MARIE GN 1/1

BAC GASTRO 1/1	BAC GASTRO 1/2	BAC GASTRO 1/3	BAC GASTRO 1/4	BAC GASTRO 1/6	BAC GASTRO 1/9	BAC GASTRO 2/4
21 Litres	9 Litres	6 Litres	4 Litres	2,5 Litres	1 Litre	8 Litres
150 mm	100 mm	150 mm				
Réf : BMBAC01	Réf : BMBAC02	Réf : BMBAC04	Réf : BMBAC05	Réf : BMBAC07	Réf : BMBAC09	Réf : BMBAC10
75 € HT	51 € HT	51 € HT	46 € HT	35 € HT	35 € HT	77 € HT

COUVERCLE 1/1	COUVERCLE 1/2	COUVERCLE 1/3	COUVERCLE 1/4	COUVERCLE 1/6	COUVERCLE 1/9	COUVERCLE 2/4
Réf : BMCOU17	Réf : BMCOU15	Réf : BMCOU18	Réf : BMCOU13	Réf : BMCOU12	Réf : BMCOU10	Réf : BMCOU11
35 € HT	24 € HT	24 € HT	16 € HT	16 € HT	16 € HT	27 € HT



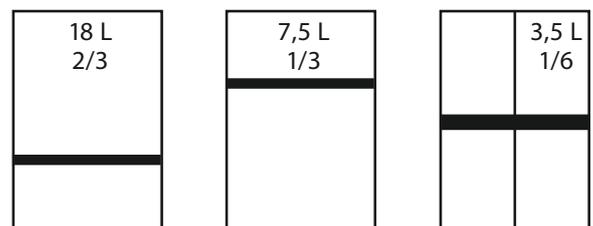
- Barrette de séparation petit modèle : A CODE BMBAR01 -15 € HT
- Barrette de séparation grand modèle : B CODE BMBAR02 - 16 € HT

PROFONDEUR 200 MM POUR COMBINAISON AVEC BAIN-MARIE COMPACT * (RÉF : 15162)

BAC GASTRO 2/3	BAC GASTRO 1/3	BAC GASTRO 1/6
18 Litres	7,5 Litres	3,5 Litres
200 mm	200 mm	200 mm
Réf : BMBAC11	Réf : BMBAC06	Réf : BMBAC08
75 € HT	56 € HT	52 € HT



COUVERCLE 2/3	COUVERCLE 1/3	COUVERCLE 1/6
Réf : BMCOU16	Réf : BMCOU18	Réf : BMCOU12
30 € HT	24 € HT	16 € HT



* Les BACS gastronormes sont considérés comme des pièces détachées.

- Barrette de séparation : CODE BMBAR03 -15 € HT

RÉSERVES TRANSPORTS



RAPPEL IMPORTANT

LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est IMPÉRATIF d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.

LES MENTIONS «CARTON EN BON ETAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUÉMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

RETOURS DE MATÉRIEL

RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.

- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois et/ou ne possédant plus leur emballage d'origine (matériel défilmé).
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture.
- Les retours de matériels neufs feront systématiquement l'objet d'une facturation d'un minimum de 30 euros H.T. pour frais de gestion et 30 euros H.T. pour les frais de port Aller.

RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

AUCUN ÉCHANGE NE SERA FAIT AVANT LE RETOUR EN NOS LOCAUX DU MATÉRIEL NE CONVENANT PAS.



CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Nos prix s'entendent hors taxes TVA en vigueur à la date de facturation, emballage compris, installation non comprise, départ usine. **Franco pour tout montant supérieur à 600 Euros hors taxes net (remise déduite).**

Première commande d'appareil : expédition contre-remboursement. Les frais de remboursement seront ajoutés à la facture. Ne pas oublier d'envoyer votre R.I.B. complet et votre numéro de SIRET pour les commandes ultérieures. Pour les pièces détachées : expédition contre-remboursement. De convention expresse les marchandises fournies resteront notre propriété jusqu'au paiement intégral de leur prix, ceci conformément aux termes de la loi n° 80-335 du 12/05/1980.

CONDITIONS DE RÉGLEMENT : Délai de paiement : sauf mention contraire, le délai de règlement est fixé à 30 jours fin de mois. En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés. Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables. Tout retard de paiement entraînera de plein droit une pénalité de retard égale au taux pratiqué par la banque centrale européenne pour ses opérations de refinancement majoré de 10 points, le paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros en application de l'article L 441-6 du code du commerce, et une pénalité de 15% sur le total des sommes dues à titre de préjudice.

DÉLAIS : Nous faisons le maximum pour vous donner satisfaction le plus rapidement possible, mais les retards éventuels ne peuvent donner lieu en aucun cas à des pénalités de retard ou des dommages et intérêts.

MATÉRIEL EN RETOUR TOUJOURS APRÈS ACCORD AVEC LE SERVICE COMMERCIAL : Doit se faire uniquement avec notre accord préalable, et en port payé avec l'emballage d'origine, les frais de remise vente soit 20 % seront obligatoirement facturés. Le numéro de la facture litigieuse correspondante doit nous être communiqué. Le port aller/retour sera déduit pour le retour de matériel.

TRANSPORT : IMPORTANT : les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Le transporteur est le seul responsable devant vous et vous seul. **ATTENTION :** Constatez à l'arrivée le nombre et l'état des colis impérativement en présence du chauffeur. Nous vous rappelons que le fournisseur n'est en aucun cas responsable des avaries survenues dans le transport.

EXPORTATION : Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française. Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE : Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande. Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur. En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

GARANTIE : Un an contre tout vice de construction pour les pièces défectueuses reconnues par nos services, à l'exception des pièces électriques (minuterie, thermostat, variateur, résistances) pour lesquelles la garantie est limitée à 6 mois. Les garanties étendues à 2, 3 ou 5 ans (détail dans le catalogue) ne concernent que les appareils facturés après le 01/01/2017, et ne concernent pas les pièces électriques (minuterie, thermostat, variateur, résistances) pour lesquelles la garantie est limitée à 6 mois. La facture de l'appareil tient lieu de bon de garantie. Le port et la main d'œuvre sont à la charge du client. Selon l'article L111-4 du Code de la Consommation, Sofraca s'engage à fournir les pièces détachées indispensables à l'utilisation du matériel pendant 1 an après l'expiration de la garantie du produit concerné. **IMPORTANT : Les parties en verre et les pierres réfractaires ne sont pas garanties. Les moteurs de mixers et formuses à pizza ne sont pas garantis. Toute utilisation mauvaise ou abusive et non-observation des instructions spéciales à chaque appareil entraînent la suppression de la garantie.**

Toutes les commandes passées à SOFRACA impliquent l'acceptation pleine et entière des Conditions Générales de Vente ci-dessus. **Les caractéristiques des appareils du présent tarif ou figurant dans toutes les documentations sont susceptibles de modifications sans préavis.** Sur les prix HT votre remise habituelle est à déduire sauf sur les pièces détachées, les ACCESSOIRES.

- Tous les modèles gaz sont conformes à la norme NFD 32725
- Tous les modèles électriques sont conformes à la norme NFC 73600

JURIDICTION : Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'Evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) : SOFRACA est adhérent d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. Par cette adhésion, SOFRACA répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4). Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur site et moins de 500 kg de matériel, dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.



Notre équipe, Votre force.



**23 quai de l'Industrie
91200 ATHIS MONS - FRANCE**

Tél : + 33 (0)1 75 30 20 50

Fax : + 33 (0)1 75 30 20 51

sofraca@sofraca.fr

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 01 75 30 20 50

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

Ligne directe : 01 75 30 20 39

SERVICE TECHNIQUE

Ligne directe : 01 75 30 20 50

EXPORT

Ligne directe : + 33 (0)1 75 30 20 40



**GROUPE
FURNOTEL®**

photos non contractuelles

WWW.SOFRACA.FR