Matériel en principe toujours en stock (sauf rupture exceptionnelle)

Avec délais de 3 à 4 semaines (+ congés et fermeture des usines).

Sandwich Grill' Panini 3 modèles standard simple & double

Carrosserie acier Inox - Grill en fonte émaillée, bac collecteur de graisse / bords anti-éclaboussure - Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum,
Modèle double Thermostat réglables indépendamment
Voyant lumineux - Poignée levée (H) 530 mm
Brosse métallique en dotation - Voltage : 230V/1/50Hz.

MODÈLE	SIMPLE	DOUBLE	
Plan de cuisson	340 x 230 mm	475 x 230 mm	
Puissance	2,2 Kw	3,6 Kw	
Dim. L x P x H	430x370x210	570x370x210	
Poids	28 Kg	34 Kg	
Code article	EG02RR	EG03RR	EG03RM
PRIX TARIF	~~350 € HT~~	~~530 € HT~~	
JACKPOT	299 € HT	439 € HT	

Supérieure et inférieure rainurée

"MIXTE"
Supérieure entièrement rainurée
& Inférieure 1/2 rainurée 1/2 Lisse

Supérieure et inférieure rainurée

299 € HT
EGO2RR

439 € HT
EG03RR - EG03RM

Panini Grill "LE TOUT DÉMONTABLE" LAVABLE EN MACHINE

Fonte avec traitement émaille vitrifié : réglable auto-équilibrée, résistances blindées excellente conductivité thermique, thermostat réglable jusqu'à 300°C, minuterie mécanique, **plaques fonte démontables.**

NOUVEAU

MODÈLE	Rainurée Rainurée	Rainurée lisse
Plan de cuisson	325 x 255 mm	
Puissance	2100 W	
Dim. L x P x H	380 x 435 x 235/500 mm	
Poids - Voltage	22 Kg - 230 V/1/N	
Code article	CORT RR	CORT RL PS
PRIX TARIF	~~720 € HT~~	
JACKPOT	625 € HT	

ENTIÈREMENT DÉMONTABLE

625 € HT
CORT PS

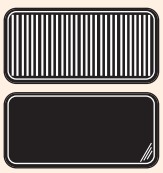
LAVABLE EN MACHINE

Sur demande existe aussi en grill panini double

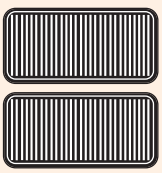
Super Panini "EXTRA-LONG" SPÉCIAL "BAGUETTE"

Plaques de cuisson en fonte traitée en émail alimentaire vitrifié, résiste aux acides, sels et oxydation
Cuisson rapide : viandes, poissons, œufs, légumes, fromages. Croque-monsieurs, sandwiches chauds.
Construit en acier inox - Résistances blindées conçu avec une parfaite conductibilité thermique
2 thermostats indépendants réglables jusqu'à 300 °C - Plaques de cuisson supérieures équilibrées, réglables en hauteur pour réduire de moitié les temps de cuisson et doubler le rendement qualitatif.

Plaque supérieure rainurée
Plaque inférieure lisse


SPB1001

Plaque supérieure rainurée
Plaque inférieure rainurée


SPB1002

699 € HT
SPB1001

NOUVEAU par SIRMAN

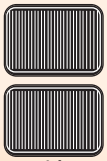
MODÈLE	Plaque sup. rainurée, inf. lisse	Plaques sup. & inf. rainurée
Surface de cuisson	500 x 255 mm	
Puissance	3000 W	
Dim. L x P x H	515 x 435 x 235/500 mm	
Poids - Voltage	27 Kg 230 V/1/N	
Code article	SPB1001	SPB1002
PRIX TARIF	~~800 € HT~~	
JACKPOT	699 € HT	

Panini Grill Professionnel simple & double

Structure en acier inox 18/10 AISI 304 - Plaque fonte spéciale traitée émail alimentaire vitrifiée - Thermostat de 50°C à 300°C - Contrôle voyant lumineux - Résistances blindées anticorrosion Contreplaquées aux grilles en fonte avec une bonne conductivité de la chaleur - Auto balancement des plaques supérieures avec une bonne maniabilité et stabilité. 230V/1/50Hz.

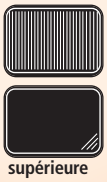
EG 1000

New savoie R



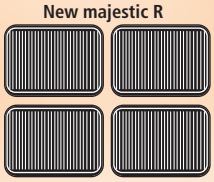
supérieure & inférieure rainurées

New savoie L



supérieure rainurée & inférieure lisse

New majestic R



supérieure & inférieure rainurées

EG1002

399 € HT
EG 1000

599 € HT
EG 1002

MODÈLE	NEW SAVOIE R	NEW SAVOIE L	NEW MAJESTIC R
Surface de cuisson	365 x 255 mm	365 x 255 mm	550 x 255 mm
Puissance - Poids	2,5 Kw - 23 Kg	2,5 Kw - 23 Kg	3,1 Kw - 32 Kg
Dim. L x P x H mm	380 x 435 x 280	380 x 435 x 280	520 x 435 x 280
Code article	EG 1000	EG 1001	EG1002
PRIX TARIF	~~490 € HT~~	~~490 € HT~~	~~700 € HT~~
JACKPOT	399 € HT	399 € HT	599 € HT

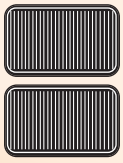
Super Panini "GÉANT"

Panini Grill Géant. Grande surface de cuisson, permet de cuire 4/5 paninis simultanément avec un rendement de 120 paninis/heure - Cuisson homogène, montée rapide de la température grâce à une puissance de 3,6 Kw Munis d'un thermostat à bulbe très précis (de 0 à 280°C), klixon de sécurité, sélection de cuisson 4 positions, voyant témoin - Appareil idéal aussi pour hamburgers, viandes, poissons, crustacés, légumes, œufs, bacon... et même en teppan yaki en version plaque inférieure lisse.

Géant R

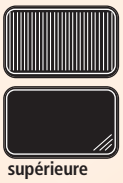
770 € HT
PG 1000

Géant R



supérieure & inférieure rainurées

Géant RL



supérieure rainurée & inférieure lisse

MODÈLE	GÉANT R	GÉANT R L
Surface de cuisson	360 x 360 mm	
Puissance - Poids	3,6 Kw - 230V/1 - 34 Kg	
Dim. L x P x H mm	410 x 620 x 340	
Code article	PG 1000	PG 1001
PRIX TARIF	~~900 € HT~~	
JACKPOT	770 € HT	

Géant RL

770 € HT
PG 1001

Sur demande Grill panini simple, double & spécial baguette "vitrocéramique" infra-rouge

Vitro simple

Vitro double

Panini Vitro baguette

PLANCHA "ACIER ÉMAILLÉ" 400 - 600 - 900 VERSION ÉLECTRIQUE

■ Plaque de cuisson en **acier** (10 mm) **émaillé** pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, bonne résistance au frottement facilitant le nettoyage ■ 1 à 3 résistances Incoloy ■ 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C ■ Voyants de mise sous tension ■ Voyants thermostatiques ■ Pieds réglables.

515 € HT
PSE400

	400 mm	600 mm	900 mm
MODÈLE	PSR 440 EE	PSR 640 EE	PSR 940 EE
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3 Kw - 230V/1	6 Kw - 230/380 2/N/T	9 Kw - 230/380 2/N/T
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	19 Kg	29 Kg	44 Kg
Code article	PSE 400	PSE 600	PSE 900
PRIX TARIF	~~590 € HT~~	~~820 € HT~~	~~1050 € HT~~
JACKPOT	515 € HT	680 € HT	900 € HT

Existe en plaque **spéciale fonte** pour les modèle **400 & 600** mm

PLANCHA "ACIER LISSE" 400 - 600 - 900 VERSION ÉLECTRIQUE

■ Plaque de cuisson en **acier spécial** (10 mm) pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, l'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité ■ 1 à 3 résistances Incoloy ■ 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C ■ Voyants de mise sous tension ■ Voyants thermostatiques ■ Pour le modèle 600 fourni avec 2 cordons 2 x 3 kw ■ Pieds réglables.

620 € HT
PAE600

	400 mm	600 mm	900 mm
MODÈLE	PSR 440 EA	PSR 640 EA	PSR 940 EA
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3 Kw - BP/GN	6 Kw - BP/GN	9 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	44 Kg
Code article	PAE 400	PAE 600	PAE 900
PRIX TARIF	~~550 € HT~~	~~720 € HT~~	~~960 € HT~~
JACKPOT	460 € HT	620 € HT	815 € HT

PLANCHA "CHROME DUR" 400 - 600 - 900 VERSION ÉLECTRIQUE

■ Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement **chrome dur** pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes ■ Le + de l'acier chromé : revêtement chromé par 3 passages au polissage. La plaque en chrome décor assure avec très bon transfert de température, et s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone ■ 1 à 3 résistances Incoloy ■ 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C ■ voyants de mise sous tension ■ Voyants thermostatiques ■ Pour le modèle 900 fourni avec 3 cordons 3 x 3 kw ■ Pieds réglables.

1160 € HT
PCE900

	400 mm	600 mm	900 mm
MODÈLE	PSR 440 EC	PSR 640 EC	PSR 940 EC
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3 Kw - 230V/1	6 Kw - 230/380 2/N/T	9 Kw - 230/380 2/N/T
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	44 Kg
Code article	PCE 400	PCE 600	PCE 900
PRIX TARIF	~~760 € HT~~	~~1020 € HT~~	~~1370 € HT~~
JACKPOT	640 € HT	860 € HT	1160 € HT

PLANCHA "ACIER ÉMAILLÉ" 400 - 600 - 900 VERSION GAZ

■ Plaque de cuisson en acier (10 mm) émaillé pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, bonne résistance au frottement facilitant le nettoyage ■ 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile ■ 1à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo ■ Thermocouples de sécurité ■ Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN ■ Pieds réglables.

530 € HT
PSG400

	400 mm	600 mm	900 mm
MODÈLE	PSR 440 GE	PSR 640 GE	PSR 940 GE
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3,2 Kw - BP/GN	6,4 Kw - BP/GN	9,6 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	46 Kg
Code article	PSG 400	PSG 600	PSG 900
PRIX TARIF	~~630 € HT~~	~~850 € HT~~	~~1120 € HT~~
JACKPOT	530 € HT	720 € HT	950 € HT

Existe en plaque **spéciale fonte** pour les modèle **400 & 600** mm

PLANCHA "ACIER LISSE" 400 - 600 - 900 VERSION GAZ

■ Plaque de cuisson en acier spécial (10 mm) pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, l'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité. ■ 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile ■ 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo ■ Thermocouples de sécurité ■ Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN ■ Pieds réglables.

650 € HT
PAG600

	400 mm	600 mm	900 mm
MODÈLE	PSR 440 GA	PSR 640 GA	PSR 940 GA
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3,2 Kw - BP/GN	6,4 Kw - BP/GN	9,6 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	46 Kg
Code article	PAG 400	PAG 600	PAG 900
PRIX TARIF	~~580 € HT~~	~~770 € HT~~	~~990 € HT~~
JACKPOT	480 € HT	650 € HT	850 € HT

PLANCHA "CHROME DUR" 400 - 600 - 900 VERSION GAZ

■ Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement chrome pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes ■ Le + de l'acier chromé : revêtement chromé par 3 passages au polissage. La plaque en chrome décor assure avec très bon transfert de température, et s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone ■ 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile ■ 1à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo ■ Thermocouples de sécurité ■ Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN ■ Pieds réglables.

1180 € HT
PCG900

	400 mm	600 mm	900 mm
MODÈLE	PSR 440 GC	PSR 640 GC	PSR 940 GC
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3,2 Kw - BP/GN	6,4 Kw - BP/GN	9,6 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	46 Kg
Code article	PCG 400	PCG 600	PCG 900
PRIX TARIF	~~790 € HT~~	~~1060 € HT~~	~~1390 € HT~~
JACKPOT	660 € HT	890 € HT	1180 € HT

DÖNER KEBAB GYROS VERSION GAZ

Carrosserie acier Inox AISI 304 - Moteur inférieur puissant muni d'un double roulement à bille pour une utilisation à grand débit - Radiant infra-rouge haute pression très performant avec un système d'éloignement et rapprochement du foyer monté sur 4 roulements à billes - Tiroir ramasse-sauce incorporé, système de mise en place de la broche breveté - Dotation : broche, disque, moteur inférieur, pelle et grille
Options : rebords amovibles, double volets réflecteurs, couteau électrique - Portes en verre sécurit bombées.

MODÈLE	DK 40 G	DK 60 G	DK 80 G
Capacité broche	**12-15** Kg - VIANDE	**22-25** Kg - VIANDE	**38-40** Kg - VIANDE
Surface de cuisson	**2** zones radiant gaz	**3** zones radiant gaz	**4** zones radiant gaz
Puissance / Voltage	7 Kw / 230/1	10,5 Kw / 230/1	14 Kw / 230/1
Dim. L x P x H mm	580 x 660 x 645	580 x 660 x 870	580 x 660 x 1045
Poids	27 Kg	31 Kg	35 Kg
Code article	DKG 040	DKG 060	DKG 080
PRIX TARIF	~~1440~~ € HT	~~1600~~ € HT	~~1950~~ € HT
JACKPOT	1180 € HT	1360 € HT	1600 € HT

1360€ HT DK 60 G

DK 60 G : 3 zones de chauffe

Option : Volet réflecteurs

1180€ HT DK 60 E

DK 60 E : 3 zones de chauffe

COUTEAU ÉLECTRIQUE
MOTEUR à BASSE TENSION
avec TRANSFO

MODÈLE	CG1
Voltage - Poids	230/1 - 10 Kg
Dim. Ext. mm	Ø 110 x 220
Code article	CD 1000
PRIX TARIF	~~760~~ € HT
JACKPOT	640 € HT

Support couteau électrique	36114	~~60~~ € HT	49 € HT

DÖNER KEBAB GYROS VERSION ÉLECTRIQUE

Carrosserie acier Inox AISI 304 - Cuisson par tube infra rouge blindé - Moteur inférieur puissant muni d'un double roulement à bille pour une utilisation à grand débit - Très performant avec un système d'éloignement et rapprochement du foyer monté sur 4 roulements à billes - Tiroir ramasse-sauce incorporé, système de mise en place de la broche breveté Dotation : broche, disque, moteur inférieur, pelle et grille
Options : rebords amovibles, double volets réflecteurs - Portes en verre sécurit bombées, couteau électrique, croisillons porte broche.

MODÈLE	DK 40 E	DK 60 E	DK 80 E
Capacité broche	**12-15** Kg - VIANDE	**22-25** Kg - VIANDE	**38-40** Kg - VIANDE
Surface de cuisson	**2** zones résistances blindées	**3** zones résistances blindées	**4** zones résistances blindées
Puissance / Voltage	3,6 Kw / 230/1	5 Kw / 400/3	7,2 Kw / 400/3
Dim. L x P x H mm	580 x 660 x 695	580 x 660 x 870	580 x 660 x 1045
Poids	27 Kg	31 Kg	35 Kg
Code article	DKE 040	DKE 060	DKE 080
PRIX TARIF	~~1270~~ € HT	~~1460~~ € HT	~~1760~~ € HT
JACKPOT	1070 € HT	1180 € HT	1430 € HT

1430€ HT DK 80 E

DK 80 E : 4 zones de chauffe

ACCESSOIRES & OPTIONS pour DONER KEBAB ELECTRIQUE (E) ou GAZ (G) MODÈLE 40, 60 OU 80

Volets / réflecteurs la paire inox pour GR40 (E/G)	36130VO	110 € HT	Broche pour GR40 (E - G) longueur 497 mm	FO3038	39 € HT	Broche complète pour GR40 (E - G)	FO3038COM	129 € HT
Volets / réflecteurs la paire inox pour GR60 (E/G)	36131VO	110 € HT	Broche pour GR60 (E - G) longueur 675 mm	FO3037	49 € HT	Broche complète pour GR60 (E - G)	FO3037COM	149 € HT
Volets / réflecteurs la paire inox pour GR80 (E/G)	36132VO	110 € HT	Broche pour GR80 (E - G) longueur 842 mm	FO3039	61 € HT	Broche complète pour GR80 (E - G)	FO3039COM	169 € HT
Disque support viande pour broche à Döner	36008COM	59 € HT	Pieds croisillons "Porte Broche"	FO3042	59 € HT	Pelle à viande avec poignée	36008COM	89 € HT
Blocage de broche aluminium tous modèles	BO4071	49 € HT	Goupille blocage disque sur broche	BO6050	3 € HT	Rebord inox amovible tous modèles	36091	51 € HT

Rock "Grill Stone" GRILLADE "CHARCOAL"

Grills à pierres volcaniques construits en acier inox Aisi 304 - Caractéristiques d'hygiène idéales pour cuire et griller viandes, poissons, légumes grâce à un système de brûleur à gaz en inox placé sous une grille et un support pour "pierre volcanique" - Brûleur en émail vitrifié au four.

MODÈLE	CHARCOAL GS3	CHARCOAL GS3P
Puissance - Poids	9 Kw - 32 Kg	9 Kw - 32 Kg
Surface de cuisson	490 x 310 mm	310 x 490 mm
Dim. L x P x H mm	545 x 390 x 365	390 x 545 x 365
Code article	GC 1000	GCL 1000
PRIX TARIF	~~800 € HT~~	
JACKPOT	675 € HT	

675 € HT
GS3 - GS3P

Grill-vapeur ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL Grillades moelleuses et succulentes !

Chassis en acier inox - Bac à eau inférieur pour recueillir les jus de cuisson et atténuer la fumée pendant la cuisson et éviter le déssèchement de la viande - Grille en fonte traitée et en tube d'acier rond, amovible - Tiroirs à eau sous brûleurs - Voltage : 230V/3 et 400 V/3N

770 € HT
HS 1

MODÈLE	HS 1	HS 1/2
Puissance - Poids	5 Kw - 16 Kg	7,5 Kw - 28 Kg
Surface de cuisson	410 x 340 mm	590 x 340 mm
Dim. L x P x H mm	490 x 500 x 210	700 x 500 x 185
Code article	GV HS 1	GV HS 12
PRIX TARIF	~~960 € HT~~	~~1270 € HT~~
JACKPOT	770 € HT	1010 € HT

1010 € HT
HS 1/2

Grill-vapeur GAZ PROFESSIONNEL Grillades moelleuses et succulentes !

1060 € HT
V 10

1520 € HT
V 20

MODÈLE	V 10	V 20
Puissance - Poids	9 Kw (7740Kcal) - 50 Kg	18 Kw (15480Kcal) - 85 Kg
Surface de cuisson	450 x 355 mm	2x 450x355 mm
Dim. L x P x H mm	520 x 510 x 430	1000 x 510 x 430
Code article	GV V10	GV V20
PRIX TARIF	~~1280 € HT~~	~~1820 € HT~~
JACKPOT	1060 € HT	1520 € HT

- Carrosserie en acier inox
- Chauffage par brûleurs placés en-dessous de calottes en acier inox
- Chambre de combustion régulation par vanne
- Tiroirs à eau sous brûleurs.

Bain-marie Électrique VERSION "TOP" GASTRO GN 1/1

HOT

BM1 GN 1/1
avec ou sans robinet
de vidange

170 € HT BM1

190 € HT BM1V

420 € HT BM2V

MODÈLE	BM1 GN 1/1	BM1 GN 1/1 R	BM2 2x GN 1/1 R
Désignation	SANS ROBINET	AVEC ROBINET DE VIDANGE	
Dim. L x P x H mm	340 x 540 x 230	340 x 540 x 230	690 x 540 x 230
Puissance / Poids	1,2 Kw - 14 Kg	1,2 Kw - 15 Kg	2,4 Kw - 26 Kg
Code article	BM 1	BM 1V	BM 2V
PRIX TARIF	~~200 € HT~~	~~230 € HT~~	~~490 € HT~~
JACKPOT	170 € HT	190 € HT	420 € HT

Bains-marie GN 1/1 et 2 x GN 1/1 électriques - Construction acier inox - Cuves embouties
Résistances sous la cuve - Sans et avec vidange munie d'un robinet (R) frontal avec sécurité
Thermostat de régulation de 0 à 90°C - Voyant témoin lumineux - Interrupteur marche/arrêt
Bac Gastronorm GN 1/1 (en option) hauteur 150 mm - Plusieurs combinaisons possibles
Système de chauffe breveté par répartition homogène et régulation précise - 230 V/1-50 Hz

Bacs gastro tous modèles voir page 48

Bain-marie Gaz VERSION "TOP" GASTRO GN 1/1

- Bain marie GN 1/1 **GAZ**
- Construction Acier inox, Cuve emboutie et extractible
- Allumage piezzo par boutons frontales
- Equipé de thermocouple de sécurité
- Brûleur en acier inox bacs GN 1/1 (option)

HOT

280 € HT BMF 1/1 G SP

MODÈLE	BMF 1/1 G SP
Désignation	1 cuve GN 1/1 GAZ
Capacité	1 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	365 x 575 x 305
Puissance / Kcal	1,8 Kw / 1550
Poids	9 Kg
Code article	BMG 1
PRIX TARIF	~~350 € HT~~
JACKPOT	280 € HT

Bacs gastro tous modèles voir page 48

Chariot / Bain-marie "Mobile" 2 & 3 cuves Gastro GN1/1 indépendante

Chariot chauffant bains-marie mobile entièrement inox - Température de 30°C à 90°C - Réglable par thermostat indépendant pour chaque cuve avec robinet de vidange indépendant également - Etagère basse et 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins - Bacs gastro 200mm maxi - 220-230V/1 50Hz.

Bacs gastro tous modèles voir page 48

HOT

Température réglable
indépendamment
pour chaque cuve
+30°+90°C

Désignation	2 Cuves GN 1/1	3 Cuves GN 1/1
Dim. L x P x H	650 x 900 x 900	650 x 1300 x 900
Puiss. / Poids	1,4 Kw / 39 Kg	2,1 Kw / 49 Kg
Code article	BMPK 2120	BMPK 3120
PRIX TARIF	~~1100 € HT~~	~~1460 € HT~~
JACKPOT	919 € HT	1219 € HT

919 € HT 2 CUVES

1219 € HT 3 CUVES

Vitrine chauffante / BAIN MARIE "PANORAMIQUE"

En version Top ou Monobloc - 2, 3 ou 4 gastro GN1/1

Entièrement acier inox 18/10 AISI304 - Bacs gastro profondeur 150 mm (option)
Vitre bombée panoramique - Régulation thermostatique - Réglable de 0 à 90°C
Éclairage halogène - Vidange incorporée - Doseur d'énergie
Résistances sous le bac pour éviter tout dépôt de calcaire,
transfert de chaleur assuré par un système de plaques aluminium
Interrupteur on/off, voyant témoin - 230V/1 - 50Hz

Bacs gastro tous modèles voir page 48

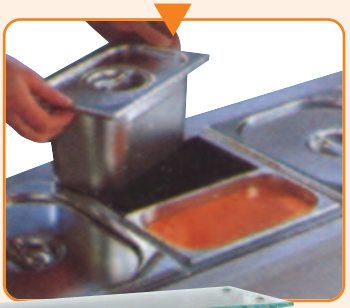
ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE INOX PERFORÉ

BMV 4 G - 4 x GN 1/1 - Top

1190 € HT
BMV 4 G

LAMPE HALOGÈNE

BMV 3 G - 3 x GN 1/1 - Top



HOT
+20°+90°C

1030 € HT
BMV 3 G

930 € HT
BMV 2G

MODÈLE	BMV 2 G	BMV 3 G	BMV 4 G
Capacité	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	700 x 645 x 700	1025 x 645 x 700	1400 x 645 x 700
Puissance	3,5 Kw - 230V/1 - 50 Hz		3,6 Kw - 230V/1
Poids	43 Kg	55 Kg	85 Kg
Code article	VC 1000	VC 1001	VC 1002
PRIX TARIF	~~1120 € HT~~	~~1236 € HT~~	~~1420 € HT~~
JACKPOT	930 € HT	1030 € HT	1190 € HT

BMV 2 G - 2 x GN 1/1 - Top

Éclairage chauffant halogène
Version top ou monobloc

Commande côté service

BMV 4 G - 4 x GN 1/1 Monobloc

1990 € HT
BMV 4 G

BMV 3 G - 3 x GN 1/1 Monobloc

1780 € HT
BMV 3 G

HOT
+20°+90°C

BMV 2/3 G - 2 x GN 1/1 Monobloc

Version monobloc sur meuble placard neutre mobile

Caractéristiques identiques aux modèles au dessus en version Top

MODÈLE	BMV 2/3 G	BMV 3 G	BMV 4 G
Capacité - Poids	2 x GN 1/1 - 81 Kg	3 x GN 1/1 - 93 Kg	4 x GN 1/1 - 123 Kg
Dim. L x P x H mm	1060 x 615 x 920		1420 x 620 x 920
Code article	VC 1000 + MS23	VC 1001 + MS3	VC 1002 + MS4
PRIX TARIF	~~2020 € HT~~	~~2100 € HT~~	~~2380 € HT~~
JACKPOT	1690 € HT	1780 € HT	1990 € HT

1690 € HT
BMV 2/3 G

Mini Friteuse de comptoir PROFESSIONNELLE ÉLECTRIQUE

Friteuses entièrement en acier inox - Cuves inox 18/10 embouties et escamotables pour la vidange avec une véritable zone froide permettant ainsi d'offrir toutes sortes de mets sans carbonisation des résidus alimentaires et sans transmission de goût
Boîtier de commande amovible muni d'un thermostat de régulation à bulbe précis 0 à 180°C - Thermostat double sécurité d'un micro-interrupteur
Paniers dotés de poignées amovibles thermo résistantes.

FD50 : 5 litres

FD50D : 2 x5 litres

5 LITRES & 2x 5LITRES
VIDANGE AVEC CUVE ESCAMOTABLE

MODÈLE	Mini bar 5	Mini bar double
Capacité - Poids	5 litres - 5 Kg	2x 5 litres - 9 Kg
Dim. Panier	1x 140x260x100	2x 140x260x100
Dim. L x P x H mm	215 x 425 x 320	390 x 425 x 320
Puissance	1x 3,2 Kw - 230/1	2x 3,2 Kw - 230/1
Code article	FD50	FD50D
PRIX TARIF	~~260 € HT~~	~~490 € HT~~
JACKPOT	210 € HT	415 € HT

210 € HT FD50

415 € HT FD50D

CUVE FIXE avec ROBINET de VIDANGE EN FAÇADE
8 LITRES & 2x 8LITRES

MF80R : 8 litres

270 € HT MF80R

490 € HT MF80DR

MF80DR : 2 x 8 litres

MODÈLE	Super bar R	Super bar DR
Capacité - Poids	8 litres - 8 Kg	8+8 litres - 15 Kg
Dim. Panier	1x 220x260x100	2x 220x260x100
Rendement	15 Kg/h	24 Kg/h
Dim. L x P x H mm	290 x 404 x 260	546 x 444 x 327
Puissance	1x 3,4 Kw - 230/1	2x 3,4 Kw - 230/1
Code article	MF80R	MF80DR
PRIX TARIF	~~320 € HT~~	~~570 € HT~~
JACKPOT	270 € HT	490 € HT

Friteuse à "dessert" Professionnelle beignets, donuts, churros...

- Entièrement en acier inox
- Panier 455 x 245 x 80
- Bac 16/20 litres
- Vidange en façade
- Rendement 15/20 Kg/h
- Volage : 400V/1/50Hz

620 € HT FE 30T

FE 30T

FRITEUSE DESSERT	
Capacité	16/20 Litres
Poids	16 Kg
Dim. Panier	455 x 245 x 80
Dim. L x P x H mm	540 x 450 x 370
Puissance	9 Kw
Code article	FE 30T
PRIX TARIF	~~720 € HT~~
JACKPOT	620 € HT

Panier supplémentaire	408001030	~~99 € HT~~	76 € HT

Réserve à frites "chauffante" à lampe infra rouge

Avec Bac de salage et d'égouttage

Structure en acier inox AISI 304
Lampe chauffante à infra rouge
Puissance 250 W
Dim. Ext. : 340 x 540 x 200/750 mm
Bac GN 1/1 - 14 Kg
230V/1 50 Hz.

339 € HT RF 1000

RF 1000

RF 1000	Réserve à frites infra-rouge	~~410 € HT~~	339 € HT

Friteuse de comptoir "Frytco" 9 ET 2 x 9 12 ET 2 x 12 LITRES

Friteuses haute performance pour frites classiques ou surgelées, construction en acier inox 18/10 Aisi 304 - Equipées de robinet de vidange en façade - Zone froide - Thermostat de régulation de 20 à 180°C et thermostat de sécurité avec réarmement - Voyant lumineux de contrôle - Boîtier de commande amovible équipé de résistances blindées en acier inox incoloy.

Version TOP
avec VIDANGE en FAÇADE
Simple & double
CUVES EMBOUTIES

Friteuse simple

Frytco 9 Mono
Frytco 9 Tri
Frytco 12 Tri

Friteuse double - Frytco 2 x 9 Mono
Frytco 2 x 9 Tri et Frytco 2 x 12 Tri

570 € HT
FRM 009

1100 € HT
FRM 029

MODELE	Monophasé Frytco Top 9 Triphasé		Frytco Top 12	Monophasé Frytco Top 9 Triphasé		Frytco Top 12
Capacité - Poids	9 litres - 12 Kg		12 litres - 14 Kg	2 x 9 litres - 24 Kg		2x 12 litres - 28 Kg
Dim. Panier	1x 185 x 245 x 110		1x 230 x 280 x 120	2 x 185 x 245 x 110		2x 230 x 280 x 120
Dim. L x P x H mm	300 x 540 x 310		400 x 700 x 320	600 x 540 x 310/395		800 x 700 x 320
Puissance	1x 6 Kw - 230V/1	1x 6 Kw - 400V/3	1x 9 Kw - 400V/3	2x 6 Kw - 230V/1	2x 6 Kw - 400V/3	2x 9 Kw - 400V/3
Code article	FRM 009	FRT 009	FR 012	FRM 029	FRT 029	FR 212
PRIX TARIF	~~680 € HT~~	~~700 € HT~~	~~800 € HT~~	~~1340 € HT~~	~~1370 € HT~~	~~1460 € HT~~
JACKPOT	570 € HT	590 € HT	670 € HT	1100 € HT	1130 € HT	1200 € HT

Friteuse "Frytco" PROFESSIONNELLE MONOBLOC SUR COFFRE VIDANGE INCORPORÉE

Friteuses haute performance pour frites classiques ou surgelées, construction en acier inox 18/10 Aisi 304, équipées de vidange dans le coffre - Zone froide, thermostat de régulation de 20 à 180°C et thermostat de sécurité avec réarmement Voyant lumineux de contrôle Boîtier de commande amovible équipé de résistances blindées en acier inox incoloy.

Frytco 9
Frytco 12

Spécial
"GRAND DÉBIT"
"simple & double"

Cuve emboutie

Frytco 2 x 9 ou 2 x 12 Litres monobloc

(F04010) 1/2 panier unitaire Dim.: 125x320x140 mm	~~89 € HT~~	76 € HT
(RC011) Panier 9 litres unitaire Dim.: 180x245x115 mm	~~49 € HT~~	42 € HT
(RC007) Panier 12 litres unitaire Dim.: 210x280x115 mm	~~79 € HT~~	59 € HT

860 € HT
FRC 009

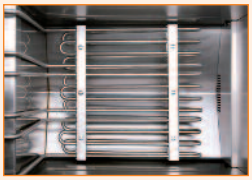
1475 € HT
FRC 029

MODELE	Frytco 9	Frytco 12	Frytco 2 x 9	Frytco 2 x 12
Capacité - Poids	9 litres - 24 Kg	12 litres - 27 Kg	2x 9 litres - 40 Kg	2x 12 litres - 44 Kg
Dim. Panier	1x 185x245x110	1x 230x280x120	2x 185x245x110	2x 230x280x120
Dim. L x P x H mm	300x540x850	400x700x850	600x540x850	800x700x850
Puissance	1x 6 Kw - 400/3	1x 9 Kw - 400/3N	2 x 6 Kw - 400/3	2 x 9 Kw - 400/3N
Code article	FRC 009	FRC 012	FRC 029	FRC 212
PRIX TARIF	~~990 € HT~~	~~1100 € HT~~	~~1715 € HT~~	~~1880 € HT~~
JACKPOT	860 € HT	920 € HT	1475 € HT	1610 € HT

Friteuses électriques Super professionnel 12 LITRES & 2 X 8 LITRES

Friteuses à forte puissance version top simple cuve (12 litres) et double cuve (2 x 8 litres) - En acier inoxydable AISI 304 - Commutateur-thermostat 190°C - Résistance maintenue par 2 brides inox dans la cuve - Voyants de contrôle - Un seul bouton de commande : boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé - Vidange en façade par robinet tout inox avec système de sécurité. Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et une excellente zone froide - option : Version coffre avec partie modulable : porte et contre-porte à fermeture magnétique. Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF) RFE 8D : thermostat de régulation de 20 à 180°C pour chacune des 2 cuves fonctionnant de manière indépendante ou simultanée.

770 € HT
RFE 12



Maintien des résistances par 2 brides inox

2 cuves indépendantes 2 x 8 litres

860 € HT
RFE 8D

MODÈLE	RFE 12	RFE 8D
Désignation	12 litres	2 x 8 litres
Débit horaire	20 Kg	30 Kg
Dim. panier mm	250 x 270 x 110	2x (128 x 320 x 142)
Dim. L x P x H mm	400 x 600 x 445	400 x 600 x 465
Puissance - Voltage	9 Kw - 400V/3N+T	2 x 5 Kw - 400V/3N+T
Poids	26 Kg	30 Kg
Code article	RFE 12	RFE 8D
PRIX TARIF	~~910 € HT~~	~~1020 € HT~~
JACKPOT	770 € HT	860 € HT

Panier 8 litres	(FO4046)	Unitaire	~~85 €~~ 69 €
Panier 12 litres	(FO4045)	Unitaire	~~90 €~~ 76 €

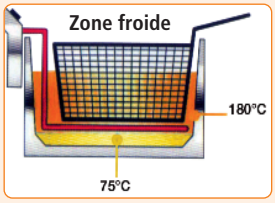
Friteuses électriques 16 LITRES & 2 x 10 LITRES "MONOBLOC"

- Entretien aisé : cache-bulbes filtrants et boîtiers de contrôle entièrement amovibles
- Vidange par robinet gros débit et cuves parfaitement isolée avec jauge «mini – maxi » intégrée.
- Double thermostat de régulation de 20 à 180°C pour chacune des cuves + thermostat de sécurité avec réarmement.

3 réglages de puissance

4 Kw | 8 Kw | 12 Kw

1280 € HT
RFE 16 C



Fond de cuve filtrant

2 cuves indépendantes (RF 20C)

2 cuves indépendantes 2 x 10 litres

1420 € HT
RFE 20 C

MODÈLE	RFE 16 C	RFE 20 C
Désignation	16 litres	2 x 10 litres
Débit horaire	35 Kg	34 Kg
Dim. panier mm	205 x 305 x 145	2x 128 x 320 x 142
Dim. L x P x H mm	400 x 600 x 850/890	400 x 660 x 850/980
Puissance - Voltage	4-8-12 Kw - 400V/3N+T	2 x 6 Kw - 400V/3N+T
Poids	34 Kg	38 Kg
Code article	RFE 16C	RFE 20C
PRIX TARIF	~~1490 € HT~~	~~1660 € HT~~
JACKPOT	1280 € HT	1420 € HT

Panier 10 litres	(FO4046)	Unitaire	~~86 €~~ 69 €
Panier 16 litres	(FO4047)	Unitaire	~~115 €~~ 96 €

Sur demande fritteuse électrique super professionnelle 25 et 2x 25 litres

Friteuses Gaz professionnelle 8 / 12 litres TOP & 16 litres MONOBLOC

FRITEUSES VERSION TOP 8 & 12 LITRES

250 mm

960 € HT
RFG8

RFG 8 top
8 litres

400 mm

1290 € HT
RFG 12

RFG 12 top
12 litres

Couvercle de série

CHAUFFES-FRITES

690 € HT
CW12

CW 12 Top

RÉSERVE CHAUFFANTE À FRITES CW12 TOP

Réserve chauffante à frites électrique inox version Top avec un fond perforé pour égouttage et bac de salage totalement amovible. Chauffe par résistance blindée. Commutateur et thermostat réglable (de 20 à 90°C) + chauffe supérieure par résistance céramique. Cuve emboutie fond incliné, vidange en façade.

FRITEUSE SUPER PROFESSIONNELLE GAZ

Friteuses gaz à forte puissance version top simple cuve (8 et 12 litres version top) - Entièrement en acier inoxydable AISI 304 Vidange en façade par robinet tous inox avec système de sécurité - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et une excellente zone froide - Commutateur-thermostat 190°C - Un seul bouton de commande : boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé - Cuve parfaitement isolée avec marquage mini-maxi pour le niveau d'huile Repose-panier filtrant pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran - Allumage Piezo (pile fournie) par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage - Contrôle de l'allumage de la veilleuse - Equipée avec injecteurs GPL/GN

RFG 16 16 litres

1490 € HT
RFG 16

VERSION MONOBLOC 16 LITRES

- Friteuse gaz 16 litres sur coffre en acier inoxydable AISI 304
- Vidange en toute sécurité dans le coffre de la friteuse : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- 1 grand panier ou 2 petits paniers (option).
- Équipement : 2 brûleurs très puissants sous la cuve, bouton de régulation petite et grande flamme, couvercle tout inox, support panier filtrant
- Porte et contre-porte à fermeture magnétique.
- Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL /tNSF).
- Livrée avec seau de vidange.

Support panier filtrant

Option demi panier

Cuve friteuse gaz

Façade technique accessible

CW12 TOP ou RFG 12 TOP

Coffre / placard MS400

COFFRE / PLACARD AVEC PORTE MS400

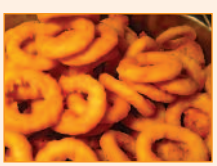
Placard inox avec porte et contre porte à fermeture magnétique pieds inox réglables jusqu'à 150 mm adaptables aux friteuses modèles RFE12 / RFE8D / RFG12 et réserve à frite chauffante à infra rouge CW12.

MODÈLE	CW 12 TOP	MS 400
Dim. L x P x H mm	400 x 600 x 500	400 x 600 x 525
Puissance - Voltage	850 W / 230 V/1	-
Poids	20 Kg	12 Kg
Code article	CW 12	MS400
PRIX TARIF	~~830 € HT~~	~~340 € HT~~
JACKPOT	690 € HT	270 € HT

Panier 8 litres gaz	(FO4022)	Unitaire	~~68 €~~	55 €
Panier 12 litres gaz	(FO4036)	Unitaire	~~135 €~~	109 €
Panier 16 litres gaz	(FO4051)	Unitaire	~~98 €~~	84 €
1/2 Panier pour 12 / 16 litres	(FO4046)	Unitaire	~~68 €~~	55 €

MODÈLE	RFG 8 TOP	RFG 12 TOP
Désignation	8 litres	12 litres
Débit horaire	10 kg	18 Kg
Dim. panier mm	128 x 320 x 142	250 x 270 x 110
Dim. L x P x H mm	250 x 700 x 500	400 x 600 x 325+180
Puissance	6 kW	9 Kw
Poids	25 kg	34 Kg
Code article	RFG 8	RFG 12
PRIX TARIF	~~1140 € HT~~	~~1540 € HT~~
JACKPOT	960 € HT	1290 € HT

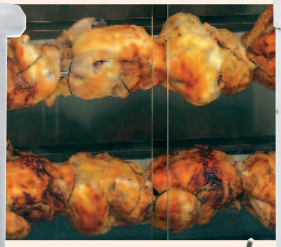
RFG 16 MONOBLOC
16 litres
35 kg
250 x 300 x 145
400 x 600 x 1235
14 kW
38 kg
RFG 16
~~1790 € HT~~
1490 € HT

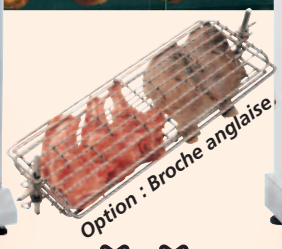


Rôtissoire Gaz & Électrique 2 & 3 broches indépendantes

Carrosserie acier inox AISI 304 - Modèle équipé de 2 ou 3 broches indépendantes de 4/5 poulets par broche + réserve supérieure incorporée (modèle 2 broches) - Double porte Sécurit - Eclairage intérieur - Doté d'un grand plat ramasse-sauce et de 2 décroche-broches - **Version gaz** : doté de brûleur à rampes céramique à infra-rouge et thermocouple de sécurité avec position ralentie - Livrée en version Butane/Propane avec pochette d'injecteur GN - **Version électrique** : **doté de tubes quartz** à infra-rouge (tubes incoloy blindés sur commande) chaque zone de chauffe est réglable individuellement par commutateur à 4 positions par niveau, et 1 moteur pour chaque étage pour une parfaite autonomie avec interrupteur marche/arrêt sous contrôle de voyant lumineux

RE 304 : 12 volailles





Option : Broche anglaise

RG 304 : 12 volailles

2470 € HT — RE 304

2850 € HT — RG 304

MODELE	2 broches + R	3 broches
Capacité	**8** volailles	**12** volailles
Designation	2 broches + R (réserve incorporée)	3 broches x 4 poulets
Dim. L x P x H mm	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845
Puissance Voltage	4,4 Kw - 380 V	6,6 Kw - 380 V
Poids	53 Kg	53 Kg
Code article	RE 204R	RE 304
PRIX TARIF	~~2590~~ € HT	~~2880~~ € HT
JACKPOT	2170 € HT	2470 € HT

Option
Piètement support sur roulettes - TS 1
Pour modèle 204, 304 & 504

SU004	~~400~~ € HT	338 € HT

Broche anglaise
Pour modèle 204, 304 & 504

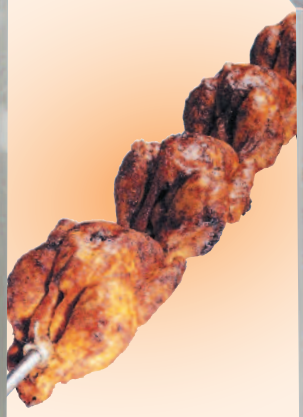
PDF03017NM	~~250~~ € HT	199 € HT

MODELE	2 broches + R	3 broches
Capacité	**8** volailles	**12** volailles
Designation	2 broches + R (réserve incorporée)	3 broches x 4 poulets
Dim. L x P x H mm	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845
Puissance	11 Kw	16,5 Kw
Poids	59 Kg	63 Kg
Code article	RG 204R	RG 304
PRIX TARIF	~~3050~~ € HT	~~3350~~ € HT
JACKPOT	2550 € HT	2850 € HT

Rôtissoire SUPER PROFESSIONNEL À BROCHES ÉLECTRIQUE & GAZ 20 & 30 POULETS

Carrosserie acier inox AISI 304 - Dotée de 5 broches indépendantes de 4 ou 6 volailles chacune - Zone de chauffe réglable individuellement avec 1 moteur pour chaque niveau pour une autonomie parfaite - Utilisation simple à haut rendement - Eclairage interne par lampe halogène (300W) - Double porte Securit - **Modèle gaz** : doté de 5 double brûleurs à rampe céramique infra-rouge avec thermocouple de sécurité, interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur - Bouton de réglage mini/maxi par rampe (GPL/GN) - **Modèle électrique doté de tubes quartz** à infra-rouge (tubes incoloy blindés sur commande) avec réglage individuel pour chaque broche avec allumage de une ou deux résistances simultanées sous contrôle de voyant lumineux - Dotation : Plat ramasse-jus étanche et amovible - Broches à poignée thermorésistante - Livrée avec décroche-broche.

RG 504 R



RG 530R + option support

2880 € HT — RE 504R

4090 € HT — RG 530R

MODÈLE	Twenty Elect.	Twenty Gaz
Capacité	**20/25** volailles	**20/25** volailles
Designation	5 broches de 4/5 V	5 broches de 4/5 V
Dim. L x P x H mm	940 x 445 x 1250	940 x 445 x 1250
Puissance	11 Kw	19 Kw
Poids / Voltage	72 Kg - 400V/3N	72 Kg - 230V/1
Code article	RE 504R	RG 504R
PRIX TARIF	~~3380~~ € HT	~~4160~~ € HT
JACKPOT	2880 € HT	3490 € HT

Thirty Gaz
30 volailles
5 broches de 6 V
1345 x 480 x 1285
37 Kw
120 Kg
RG 530R
~~4970~~ € HT
4090 € HT

Piètement support sur roulettes - TS 5
Pour modèle RG530R

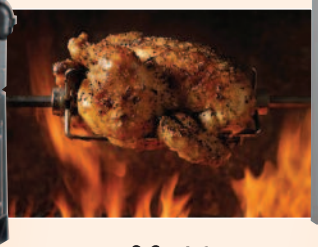
SU530	~~860~~ € HT	699 € HT

Churrasco Grill / Rôtissoire à broches gaz ou électrique

Grill version gaz ou électrique. S'intègre dans votre espace de travail. Construction acier inox AISI 304. Equipés d'un système d'humidification pendant la cuisson qui permet à la viande de rester juteuse. Récupération des graisses dans un plateau extractible. Insertion et retrait des broches ergonomique. Vitre de façade résistant à de hautes températures. Faible consommation énergétique. Cuisson rapide. Permettent de cuisiner, griller volailles, viande, saucisses, brochettes, jarret de porc, poulet, kebabs, à haut rendement.

Rôtissoire / Chrurrasco Grill électrique

R7 - 7 broches longueur 440 mm



Rôtissoire / Chrurrasco Grill gaz

G7- 7 broches longueur 440 mm

1479 € HT R7 — 1779 € HT G7

MODÈLE	R7
Puissance - Poids	6,5 Kw - 40 Kg
Broches / longueur	7 x 440 mm
Distance entre broches	650 mm
Dim. L x P x H mm	690 x 380 x 840
Code article	R7
PRIX TARIF	~~2270 € HT~~
JACKPOT	1479 € HT

MODÈLE	G7
Puissance - Poids	6,6 Kw - 40 Kg
Broches / Longueur	7 x 440 mm
Distance entre broches	650 mm
Dim. L x P x H mm	690 x 380 x 840
Code article	G7
PRIX TARIF	~~2300 € HT~~
JACKPOT	1779 € HT

Rôtissoire PROFESSIONNEL à 5 balancelles panoramique

Mini market : 20-25 volailles

- 5 balancelles 4-5 volailles chacune, gigots, rôtis, gibier…
- 4 faces vitrées, 2 portes en verre "Securit" sur la face avant avec 2 poignées athermiques
- Chauffage intérieur par résistance blindées, supérieur par des tubes quartz infra-rouge.
- Régulation par thermostat, muni d'un thermomètre analogique et également d'une minuterie.
- Eclairage halogène
- Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles
- Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson.

3990 € HT RE 505

MODÈLE	MINI MARKET 5 BALANCELLES
Puissance - Poids	8,5 Kw - 100 Kg
Capacité - Voltage	25 poulets - 400V/3/N
Surface de cuisson	5 balancelles
Dim. L x P x H mm	850 x 700 x 850
Code article	RE 505
PRIX TARIF	~~4840 € HT~~
JACKPOT	3990 € HT

Rôtissoire mini market + option étuve

Etuve chauffante Panoramique : 70 volailles

- Châssis sur roues, 2 avec freins.
- Chaleur ventilée. Livrée avec 10 grilles.
- 4 faces vitrées, 2 portes en verre "Securit" sur la face avant avec 2 poignées athermiques
- Pièces intérieures démontables, entretien aisé.
- Régulation par thermostat 95 °C, thermomètre analogique et également minuterie.
- Eclairage intérieur

2190 € HT ET 505

MODÈLE	ETUVE VENTILÉE
Puissance - Poids	1,7 Kw - 80 Kg
Capacité - Voltage	70 rôtis - 230V/1
Surface de cuisson	10 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	850 x 650 x 1005
Code article	ET 505
PRIX TARIF	~~2580 € HT~~
JACKPOT	2190 € HT

Piètement support sur roulettes - TS 2

SU505 RO	~~500 € HT~~	430 € HT

Gaufrier Professionnel SIMPLE & DOUBLE - FER BRUXELLOIS, LIÉGEOIS, ÉPIS

Gaufriers électriques simples et doubles - En fonte et à forte puissance calorifique et forte conduction - Chaleur uniforme pour des gaufres fraîches ou surgelées, bien dorées et croustillantes, réalisées en 2 mn 30 - Interrupteur marche/arrêt - Thermostat de régulation - Voyant témoin lumineux - Bac amovible breveté.

690 € HT
1 FER

Liégeois
4 x 6
carrés

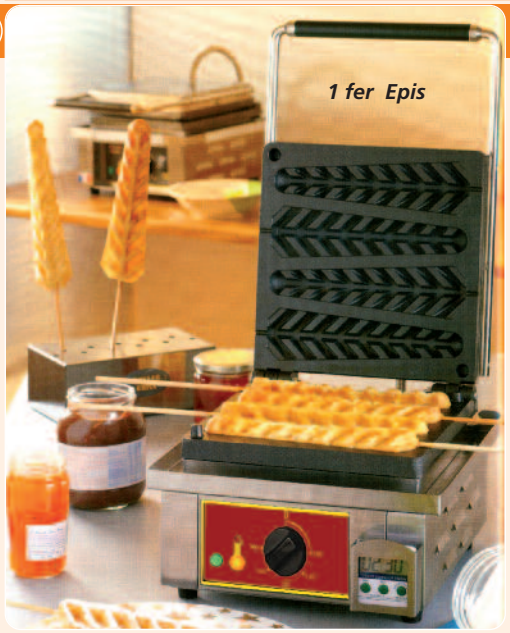
2 Fers Liégeois 2 x 4 x 6 carrés

GAUFRIER	1 FER B	1 FER L
Surface de chauffe	1 moule bruxellois	1 moule liegeois
Capacité gaufres	2 gaufres / 3x5 carrés	2 gaufres / 4x6 carrés
Puissance	1,6 Kw - 230V/1	1,6 Kw - 230V/1
Dim. L x P x H mm	305 x 440 x 230	305 x 440 x 230
Poids	19 Kg	19 Kg
Code article	GES 10	GES 20
PRIX TARIF	~~850 € HT~~	~~850 € HT~~
JACKPOT	690 € HT	690 € HT

1 FER ÉPIS
1 fer épis
4 gaufres épis
1,6 Kw - 230V/1
305 x 440 x 230
19 Kg
GES 23
~~880 € HT~~
730 € HT

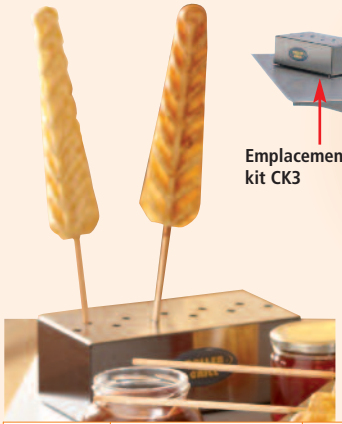
1389 € HT
2 FERS

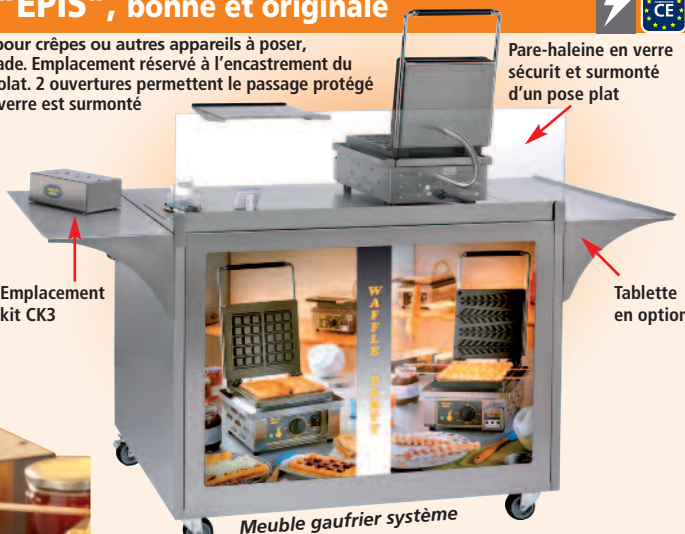
2 FERS B	2 FERS L
2 fers bruxellois	2 fers liegeois
4 gaufres / 3x5 carrés	4 gaufres / 4x6 carrés
3,2 Kw - 230V/1	3,2 Kw - 230V/1
550 x 440 x 230	550 x 440 x 230
38 Kg	38 Kg
GED 10	GED 20
~~1700 € HT~~	
1390 € HT	



La gaufre en "ÉPIS", bonne et originale

Meuble concept mobile inox pour crêpes ou autres appareils à poser, avec affiche lumineuse en façade. Emplacement réservé à l'encastrement du chauffe-sauce ou chauffe-chocolat. 2 ouvertures permettent le passage protégé des câbles. Le pare-haleine en verre est surmonté d'un pose-plat pour le service.





Meuble gaufrier système

P08002Z03	Présentoir inox pour gaufre en épis	~~90 €~~	77 €

MG-03	Meuble gaufres système 1000 x 600 x 825 mm / 40 W	~~1210 €~~	1010 €

Le "Warm's Chauffe-chocolat professionnel Sauces...

LA solution pour valoriser vos créations culinaires !

Réchauffent / liquéfient chocolats, pâtes à tartiner, miel… napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés etc... S'adaptent sur tout espace de travail.
Simple d'utilisation : Thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement.
Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique
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. 230 V/1-50Hz
Permet également de maintenir à bonne température vos sauces et fromages fondus

380 € HT
W1

MODELE	(Simple)	(Double)
Capacité	1 litre	2 x 1 litre
Puissance / Poids	170 W - 2 Kg	170 W - 3 Kg
Dim. L x P x H mm	225 x 175 x 220	310 x 210 x 230
Code article	W1	W2
PRIX TARIF	~~460 € HT~~	~~770 € HT~~
JACKPOT	380 € HT	630 € HT

630 € HT
W2

Crépière "Galettoire" RONDE ÉLECTRIQUE & GAZ

Crêpieres "galettoires" rondes super professionnelle : Tout Inox, plaque en fonte émaillée 400 mm - Puissance très élevée permettant une utilisation extérieure ou encastrable
Idéale pour des crêpes moelleuses et dorées, et des galettes au sarrasin - Résistance à spirale pour les électriques et brûleur en étoile pour les gaz.

380 € HT
GR400 E

Crêpière "Galettoire"
Simple - Ø 400
Electrique

MODÈLE	GALETTOIRE 400 E	GALETTOIRE 400 G
Capacité	1 plaque Ø 400	1 plaque Ø 400
Puissance	Elec 3,6 Kw - 230V/1	Gaz 3,6 Kw
L x P x H mm	400 x 200	400 x 200
Poids	14 Kg	18 Kg
Code article	GR 400E	GR 400G
PRIX TARIF	~~450~~ € HT	~~490~~ € HT
JACKPOT	380 € HT	410 € HT

Crêpière "Galettoire"
Simple - Ø 400
Gaz

410 € HT
GR400 G

Crépière Simple & Double super professionnelles À HAUT RENDEMENT

Carrosserie acier inox, crêpières doubles, fonte émaillée, cuisson homogène avec un minimum de matière grasse, sans préchauffage - Résistances blindées incoloy montées en spirale
Thermostat de régulation pour assurer une parfaite température et économie d'énergie. Voyant de contrôle pour le modèle électrique - Voltage : 380 V ou 230 V/1 avec 2 cordons
Pour modèle gaz, brûleurs en étoile à 6 rampes, avec thermocouple de sécurité. Débit moyen 120 crêpes/heure

La crêpière : L'équipement indispensable du professionnel
Simple ou double - Gaz ou Électrique

Crêpière simple Ø 400 électrique

580 € HT
CR400 E

Crêpière double Ø 400 Gaz

1020 € HT
CR400 DG

MODÈLE	CRÊPIÈRE 400 E	CRÊPIÈRE 400 G
Capacité	1 plaque Ø 400	1 plaque Ø 400
Puissance	Electrique 3 Kw	Gaz 3,2 Kw
L x P x H mm	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240
Poids	18 Kg	19 Kg
Code article	CR 400E	CR 400G
PRIX TARIF	~~680~~ € HT	~~730~~ € HT
JACKPOT	580 € HT	630 € HT

MODÈLE	CRÊPIÈRE 400 DE	CRÊPIÈRE 400
Capacité	2 plaques Ø 400	2 plaques Ø 400
Puissance	Electrique 7,2 Kw	Gaz 6,4 Kw
L x P x H mm	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240
Poids	42 Kg	44 Kg
Code article	CR 400DE	CR 400DG
PRIX TARIF	~~1230~~ € HT	~~1230~~ € HT
JACKPOT	1020 € HT	1020 € HT

Meuble "Crêpes System" & accessoires

Meuble concept mobile inox pour crêpes
ou autres appareils à poser,
avec affiche lumineuse en façade.
Emplacement réservé à l'encastrement
du chauffe-sauce
ou chauffe-chocolat.
2 ouvertures permettent
le passage protégé des câbles.
Le pare-haleine en verre est surmonté
d'un pose-plat pour le service.

Pare-haleine en verre sécurit et surmonté d'un pose plat

Emplacement kit CK3

Tablette en option

MC03 + GR400 + CK3

MODÈLE	MEUBLE CRÊPES SYSTEM
Puissance	40 W
L x P x H mm	1000 x 600 x 825
Poids / Voltage	38 Kg - 230 V
Code article	MC03
PRIX TARIF	~~1210~~ € HT
JACKPOT	1010 € HT

1010 € HT
MC03

TABNCO3	Tablette inox adaptable unitaire	~~90~~ € HT	72 € HT
CK3	Kit crêperie (2 spatules 2T tampon graisseur 390 x 160 x 85 mm	~~280~~ € HT	230 € HT

Appareil à barbe à papa - PROFESSIONNEL VERSION TOP

Carrosserie en époxy
Cylindre en acier inox Ø 520 mm
Cadran indicateur de mise sous tension
Interrupteur On/Off
Porte-fusibles de sécurité
Moteur très robuste
Voltage : 230v/1/50Hz

Le dessert ludique qui amuse...
...les grands comme les petits

639 € HT
ET MF01

MODÈLE	Version "Top"
Puissance	1030 W
Diamètre	Ø 520 mm
Dim. L x P x H mm	520 x 520 x 500
Poids	13 Kg
Code article	ET MF01
PRIX TARIF	~~770 € HT~~
JACKPOT	639 € HT

Sur demande cuve diamètre **720** mm

Appareil à pop-corn - PROFESSIONNEL

Réchauffement par lumière infra-rouge - 4 côtés en verre trempé clair - Cadre aluminium, base et bol en acier inoxydable
Version CHARIOT - MOBILE : 4 roues dont 2 avec freins + bac de rangement - Voltage : 230v/1/50Hz.

Le petit investissement...
...de grande rentabilité

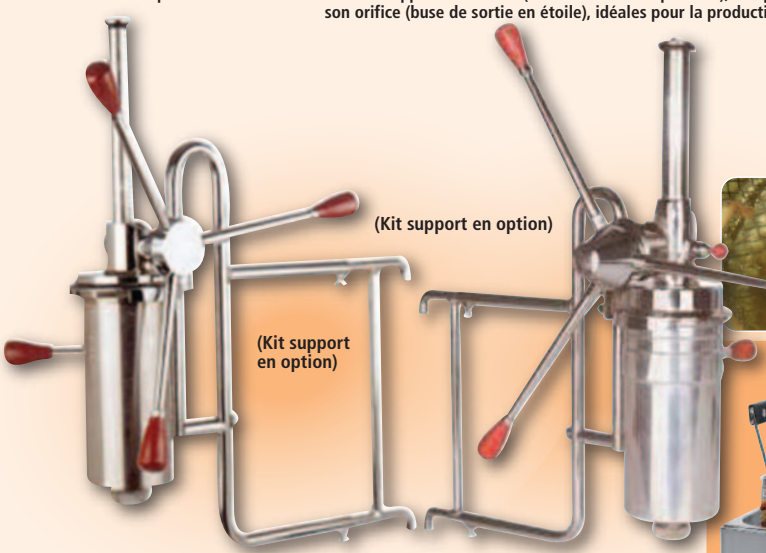
739 € HT
EB08 + TR 08

439 € HT
EB 08

MODÈLE	Version "Top"	Version "Trolley"
Puissance	1300 W	
Débit / Capacité	200 Grs / opération	
Dim. L x P x H mm	560 x 517 x 770	560 x 517 x 1560
Poids	23 Kg	48 Kg
Code article	EB 08	EB 08 + TR 08
PRIX TARIF	~~525 € HT~~	~~890 € HT~~
JACKPOT	439 € HT	739 € HT

Appareil à churros - SUPER PROFESSIONNEL & FRITEUSE churros, beignets, donuts...

Machines à churros professionnelles montées avec support horizontal (à fixer selon la disposition), composées de crémaillère,piston et cuve en acier inox 18/8 et d'une tête en laiton chromée avec son orifice (buse de sortie en étoile), idéales pour la production de churros, beignets de pomme de terre etc...



Quand le dessert à la mode devient chic...
et pas cher !

Friteuse à dessert
avec vidange de façade

- Entièrement en acier inox
- Panier 455 x 245 x 80
- Bac 16/20 litres
- Vidange en façade
- Rendement 15/20 Kg/h
- Volage : 400V/1/50Hz

FRITEUSE DESSERT	
Capacité	16/20 Litres
Poids	16 Kg
Dim. Panier	455 x 245 x 80
Dim. L x P x H mm	540 x 450 x 370
Puissance	9 Kw
Code article	FE 30T
PRIX TARIF	~~720 € HT~~
JACKPOT	620 € HT

MODÈLE	Machine à CHURROS	
Capacité	2 Kg	3 Kg
Débit	60 pièces / opération	90 pièces / opération
Dim. L x P x H mm	730 x 300 x 560	840 x 340 x 660
Poids	10 Kg	19 Kg
Code article	DC 2K MS	DC 3K MS
PRIX TARIF	~~1274 € HT~~	~~2101 € HT~~
JACKPOT	1018 € HT	1623 € HT

Kit support en acier inox de la machine à churros		
KIT/AGR MS	12 Kg	99 €

Panier supplémentaire		
408001030	~~99 €~~	76 €

Chauffe-saucisses

MACHINE À HOT-DOG

Réserve chauffante en verre sécurit à deux compartiments munie d'un couvercle

3 Plots chauffants aluminium

Voyant de contrôle

Doseur d'énergie

CS1000

360 € HT
CS 1000

Chauffe saucisses Acier inox - L'appareil est constitué d'une réserve à saucisses (40 environ) à 2 compartiments et 3 plots pour chauffer le pain baguette formant ainsi l'emplacement des ingrédients. La réserve comprend un bac à eau surmonté d'un verre pyrex muni d'un couvercle. Le fonctionnement est assuré par un doseur d'énergie, avec voyant témoin de chauffe et de position continue.

MODÈLE HOT DOG 3 plots	
Désignation	Chauffe-saucisses
Capacité	3 plots + réserve
Dim. L x P x H mm	400 x 300 x 400
Puissance / Voltage	0,80 Kw / 230/1
Poids	9 Kg
Code article	CS 1000
PRIX TARIF	~~420 € HT~~
JACKPOT	360 € HT

Grille-saucisses

5 & 7 ROULEAUX & TIROIR CHAUFFANTS

Grill saucisses 5 rouleaux chauffants

660 € HT
GS1000

HOT

Grill saucisses 7 rouleaux chauffants

830 € HT
GS1001

Chauffe pains Tiroir chauffants CBP25

540 € HT
CB1000

MODÈLE	GRILL SAUCISSES		CBP 25
Désignation	Grill 5 rouleaux	Grill 7 rouleaux	à tiroir téléscopique
Débit saucisses/h	160 à 210	200 à 260	20/25 pièces
Dim. L x P x H mm	545 x 320 x 240		545 x 460 x 220
Puissance / Voltage	0,6 Kw / 220V/1	0,69 Kw / 220V/1	0,7 Kw / 230V/1
Poids	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
Code article	GS 1000	GS 1001	CB 1000
PRIX TARIF	~~810 € HT~~	~~1020 € HT~~	~~660 € HT~~
JACKPOT	660 € HT	830 € HT	540 € HT

Grille-saucisses 5 & 7 rouleaux

Carrosserie acier inox. Débit : 160 à 210 saucisses/heure - Le grill saucisses à rouleaux est très attractif, façon "américaine". Il maintient à température les saucisses précuites - Cuisson uniforme et sans graisse - Rendement optimal grâce à une puissance de 125 W par rouleau - Equipés de résistances blindées incorporées dans les rouleaux de chauffe en chrome pour un entretien facile Température réglable à 250°C par un doseur d'énergie, un interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, moteur haute performance. **Sur demande en 9 et 11 rouleaux rotatifs.**

Tiroir téléscopique Chauffe-pains & BUN'S CBP25

Appareil pour le maintien à température des petits pains pour confectionner les Hot-Dog dans un pain chaud et moelleux - Recommandé pour être placé sous votre Grill-Saucisses. Pour un gain de place - Entièrement Acier inox - Bac GN2/3 - Tiroir amovible. Contrôle d'humidité et de la température - Voyant témoin de contrôle.

Les Plus pour les chauffes & grilles saucisses

Porte flacons sauce & hot dog

Support pour 3 flacons (70 cl) en inox avec 3 orifices

557983

557983

Porte flacons en acier inox conçu avec 3 orifices pour recevoir 3 flacons de 70 cl : ketchup / moutarde / sauce vinaigrette

630648 Support 2 flacons + 2 pains hot dog

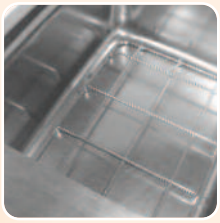
557983	Support inox 274x102x98	~~22 €~~	18 €
630648	Support 2 flacons + 2 pains à hot dog	~~27 €~~	23 €

557907	Flacon 70 cl jaune unitaire	~~2,70 €~~	2,30 €
557914	Flacon 70 cl rouge unitaire	~~2,70 €~~	2,30 €
557921	Flacon 70 cl transparent unitaire	~~2,70 €~~	2,30 €

Cuiseur à pâtes & Riz ELECTRIQUE VERSION "TOP"

Construction en acier inox - Fond perforé - Paniers en fil d'acier Aisi 316 à mailles sérrées - Idéale pour la cuisson de pâtes "all dente" et riz - Cuve emboutie en acier inox anti-corrosion (sel) Résistance extérieure à la cuve positionnée sur le fond et les parois pour la chauffe rapide de l'eau de cuisson et pour un nettoyage plus facile. Interrupteur rotatif bi-polaire on/off Voyant témoin et thermostat pour la régulation de la température à 120°C - Thermostat de sécurité - Dotation : 2 paniers GN1/6 + 1 panier GN1/3 avec poignées bakélite latérales. Profondeur 150 mm

750 € HT CP 1000



CUISEUR À PÂTES	
Capacité	20/23 litres
Dotation panier	2 x GN1/6 + 1 x GN1/3 x 150 mm
Puissance	4 Kw
L x P x H mm	400 x 600 x 330
Poids/Voltage	12 Kg / 230V/1
Code article	CP1000
PRIX TARIF	~~920~~ € HT
JACKPOT	769 € HT

CP 1/3 VI	Panier Gastro GN 1/3 - Prof. 150 mm - Prix unitaire	~~106~~ € HT	83 € HT
CP 1/6 VI	Panier Gastro GN 1/6 - Prof. 150 mm - Prix unitaire	~~88~~ € HT	64 € HT

Cuiseur à riz... légumes ELECTRIQUE VERSION "TOP"

Cuiseurs à riz idéal pour les restaurants aisatiques, traiteurs et vente à emporter. 2 modèles disponibles : 1,8 ou 5,4 litres de 16 à 30 portions
Dispositifs : Touche cuisson et conservation - Les mets sont maintenus à la bonne température tout en conservant leurs qualités gustatives - Nettoyage facile.
Dispositif automatique de cuisson et de réchauffage - Récipient non adhésif - Structure et couvercle en inox - Dotation : doseur cuillère à riz - 230-240 V/1-50Hz.

Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur avec maintient au chaud

49 € HT CR18H

169 € HT CR54B

MODÈLE	CR18	CR54
Capacité	1,8 litres	5,4 litres
Débit	12/16 portions	25/30 portions
Puissance	700 W	1950 W
Diamètre /	280 x 285 mm	455 x 380 mm
Poids	6 Kg	12 Kg
Code article	CR18H	CR54B
PRIX TARIF	~~58~~ € HT	~~209~~ € HT
JACKPOT	49 € HT	169 € HT

Cuiseur à œufs électrique Capacité 6 PANIERS

Indispensable pour vos buffets petit-déjeuner - Ce cuiseur à œufs permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit déjeuner à la cuisson souhaitée - Capacité de cuisson : 10 œufs - Livré avec 6 paniers de cuisson - En option, panier supplémentaire pour une capacité totale de 10 œufs simultanés - Le bac GN 1/3 et les paniers tout inox sont lavables en machine - Thermostat de régulation, thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau - Bouton marche/arrêt Voyant de contrôle.

Buffet / Petit dêjeuner : Hôtel, Auberge, Cafétéria...

355 € HT CO 1000

MODÈLE	CO 5
Désignation	1 BAC GN1/3
Capacité	10 oeufs
Dim. L x P x H mm	215 x 430 x 255
Puissance / Voltage	1,2 Kw / 230/1
Poids (Kg)	5 Kg
Code article	CO 1000
PRIX TARIF	~~430~~ € HT
JACKPOT	355 € HT

PD F04013RO	Panier à oeuf sup.	~~32~~ € HT	27 € HT

Marmite à soupe ELECTRIQUE PROFESSIONNEL 2 VERSIONS STANDARD

Soupière laquée noir

Présentation **laqué noir** ou **chromé**, cuve intérieure et couvercle en inox cuve extractible - Idéales pour les **buffets, bar à soupes...**
Température réglable par régulateur, idéales pour les soupes et potages lampe témoin de contrôle, plaquette de texte - 220 V/1 - 50 Hz.

MODÈLE	Marmites à soupe	
Carrosserie	Laquée noir	Chrome
Capacité	10 litres	
Puissance/Poids	400 W / 6 Kg	
L x P x H mm	320 x 320 x 370	
Code article	MS1000	MS1002
PRIX TARIF	~~120~~ €HT	~~160~~ €HT
JACKPOT	105 € HT	130 € HT

HOT

HOT

105 € HT MS1000

130 € HT MS1002

Doté de Plaquettes de textes

Soupière chromée

Bain-marie... à sauces, légumes, soupes, potages... 1, 2 & 4 bacs Électrique

Carrosserie en acier inox AISI 304 - Cuve emboutie - Angles et formes arrondis entretien facile - Robinet de vidange avec cran de sûreté - **Sur demande modèle à 6 cuves** - Voltage : 230V/1.

NOUVEAU

BM01W

BM02W

HOT

BM04W

350 € HT BM02W

249 € HT BM01W

MODÈLE	1 BAC	2 BACS	4 BACS
Capacité	4,5 Litres	2 x 4,5 Litres	4 x 4,5 Litres
Dim. L x P x H mm	300 x 300 x 350	300 x 600 x 350	450 x 600 x 350
Puissance - Poids	350 W - 7,6 Kg	700 W - 12,9 Kg	1400 W - 18,6 Kg
Code article	BM01W	BM02W	BM04W
PRIX TARIF	~~295~~ €HT	~~420~~ €HT	~~620~~ €HT
JACKPOT	240 € HT	350 € HT	510 € HT

510 € HT BM04W

Fumoir professionnel 1 & 2 niveaux

Fumez à la sciure de bois naturelle de chêne de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng), crustacés (homard, langouste, coquilles St-Jacques), viandes (magret, filet mignon), charcuteries (saucisses, lard, jambon) à coût très économique. Ajoutez à vos produits "maison" une qualité gustative incomparable. Mod : FM4, fumoir à jambon / jambon à l'os à utiliser sur 1 niveau et second niveau pour poissons, charcuteries,.... Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure, grille de cuisson (400 x 600 mm). Livré avec une recharge de sciure de chêne - (3 niveaux sur demande) - 230 V/1.

580 € HT FM 2

MODÈLE	FM 2	FM 4
Capacité	1 niveau	2 niveaux
Dim. L x P x H mm	715 x 415 x 230	715 x 415 x 230
Dim. plateau mm	400 x 600	400 x 600 + 315 x 545
Combustible	Sciure	Sciure
Puissance - Poids	250 W - 12 Kg	300 W - 14 Kg
Code article	FM 2	FM 4
PRIX TARIF	~~720~~ €HT	~~1070~~ €HT
JACKPOT	580 € HT	860 € HT

PD FO 7007	Sciure spéciale sachet de 500 g	~~16~~ €HT	12 € HT

Plan de Cuisson à "Induction" VITROCÉRAMIQUE

Structure en acier inox - Plan de cuisson en vitrocéramique
Réglage numérique sur écran tactile de la puissance et de la température
Surface de la plaque 270 x 270 mm - Diamètre de cuisson : 220 mm
Convient pour des récipients de Ø 120 à 220 mm
230 V/1/50 Hz - Non encastrable.

259 € HT
PCI1000

induction 3,5 Kw

MODÈLE	TOP INDUCTION
Désignation	TOPINDU35
Dim. L x P x H mm	343 x 440 x 120
Puissance - Poids	3,5 Kw - 8 Kg
Code article	PCI 1000
PRIX TARIF	~~340 € HT~~
JACKPOT	259 € HT

Plaques induction Super PRO simple / double & spécial "chocolat"

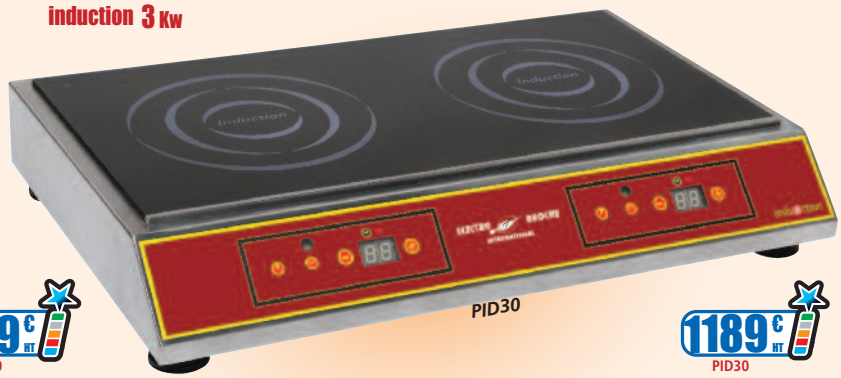
Réglage précis et instantané - Montée en température ultra-rapide - Grande zone d'accroche casserole - 30 mm de hauteur sans décroche casserole - Tenue de la puissance maxi dans le temps sans coupure automatique - Excellent rendement (> 95% de l'énergie consommée est restituée en chaleur) => Economie d'énergie - Commandes par clavier à touches capacitives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, sélection (+/-) des 20 niveaux de puissance, affichage digital des niveaux de puissance ou de la minuterie - Equipement : plaque vitrocéramique, foyer à induction, ventilateur, générateur pro, clavier de commandes, affichage digital - Conception robuste et composants à longue durée de vie - Version chocolat 3 positions "chocolat"
Voltage : 230-240 V.

Champs magnétique transfert de l'Énergie jusqu'à 6 cm de hauteur par rapport au récipient de cuisine

induction 3 Kw

Résistance jusqu'à 20 000 heures en régime continue, pendant 365 jours et 7 heure par jour.

619 € HT
PIS30



1189 € HT
PID30

PIC 25 : induction spécial **chocolat**

Réglage à 3 positions pour la version chocolat

MODÈLE	PIC25	PIS30	PID30
Dim. mm	315X 380 X 102	315X 380 X 102	590 X 380 X 102
Dim. Vitro mm	280 x 280 x 4	280 x 280 x 4	555 x 280 x 4
Puissance - Poids	2,5 Kw - 6 Kg	3 Kw - 6 Kg	2 x 3 Kw - 11 Kg
Voltage	230 V	230 V	2 cordons 230 V
Code article	PCI1001	PCI1002	PCI1003
PRIX TARIF	~~740 € HT~~	~~775 € HT~~	~~1490 € HT~~
JACKPOT	579 € HT	619 € HT	1189 € HT

POSITION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Puissance w par foyer	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2700	3000

Wok à induction Professionnel & super professionnel

Wok à induction - Structure en acier inox - Commande tactile et étanche
Réglage numérique de la puissance de la température et du minuteur
Filtre à graisse facile à nettoyer - Voltage : 230V/1/50Hz.

Réglages précis et instantané - Montée en température ultra-rapide - Diamètre wok = 300 mm
Possibilité de rissoler de 30 à 40 mm de hauteur selon la qualité de la casserole - Tenue de la puissance maxi en continu pendant 8h sans coupure automatique - rendement > 95% - Technologie de l'induction française et professionnelle - 27 ans d'expérience 8e génération d'amélioration.

349 € HT
WOKIH

1899 € HT
PIW30

MODÈLE	WOK 3500	PIW30
Désignation	Wok à induction	Wok à induction
Surface de cuisson	de 140 à 300 mm	Ø 300 mm
Dim. L x P x H mm	340 X 450 X 120	390 x 430 x 165
Puissance - Poids	3,5 Kw - 9 Kg	3 Kw - 7 Kg
Code article	WOKIH	PIW30
PRIX TARIF	~~450 € HT~~	~~2390 € HT~~
JACKPOT	349 € HT	1899 € HT

239773 | Pôle à wok avec couvercle ø 360mm | ~~133 € HT~~ | 109 € HT

Dotation : En série une Poële à wok spéciale induction Ø 300 mm

Réchaud électrique

VERSION TOP 1 & 2 PLAQUES RONDES

Construit en acier inox - Plan embouti, plaque électrique Ø 220 mm - Puissance 2 Kw chacune - Commutateur en façade à 6 positions et voyant de contrôle - 230 V/1/50 Hz

Réchaud 1 plaque ronde

210 € HT
RE 1000

350 € HT
RE 1001

MODÈLE	1 PLAQUE	2 PLAQUE
Puissance	2 Kw	2 x 2 Kw
L x P x H mm	300 x 400 x 160	600 x 400 x 160
Poids	12 Kg	18 Kg
Code article	RE 1000	RE 1001
PRIX TARIF	~~245 € HT~~	~~415 € HT~~
JACKPOT	210 € HT	350 € HT

Réchaud 2 plaques rondes

Réchaud feux vif Gaz

1, 2 & 3 FEUX

Réchauds gaz 1, 2 et 3 feux ouverts : Carrosserie en acier inox 10/18 Aisi 304
Plaque supérieure en fonte très résistante - Brûleurs super puissants Ø100 mm
Grille 300 x 350 mm - Thermocouple avec sécurité
Allumage manuel - Cuve anti-débordement amovible
Montés d'origine B/P (jeu d'injecteur Gaz Naturel fourni)
Option : plaque lisse de cuisson.

Réchaud 3 feux vifs - 3x 7 Kw

2 feux vifs - 2x 7 Kw

1 feu vif - 7 Kw

1060 € HT
RE 3F

810 € HT
RE 2F

510 € HT
RE 1F

MODÈLE	1 FEU VIF	2 FEUX VIFS	3 FEUX VIFS
Capacité	1 brûleur	2 brûleurs	3 brûleurs
Puissance	1 x 7 Kw	2 x 7 Kw	3 x 7 Kw
Dim. L x P x H mm	370 x 510 x 195	690 x 510 x 195	1005 x 510 x 195
Poids	12 Kg	22 Kg	32 Kg
Code article	RE 1F	RE 2F	RE 3F
PRIX TARIF	~~600 € HT~~	~~980 € HT~~	~~1250 € HT~~
JACKPOT	510 € HT	810 € HT	1060 € HT

2 feux vifs + plaque lisse
+ croisillons de série

Plaque lisse fonte ~~127 € HT~~ 110 € HT

Réchaud "Géant"

FORTE PUISSANCE GAZ OU ÉLECTRIQUE

660 € HT
GAR 14

1140 € HT
ELR 5 XL

Réchaud Géant pour cuisson classique à gaz - Bac de récupération de jus cuisson au wok grâce à la flamme guidée directement sur le fond du wok avec contrôle du feu de cuisson - Système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité - Nettoyage facile.
Couronne et support brûleur monté en 1 pièce entièrement amovibles - Equipement : 1 brûleur (Ø12 cm)
Bouton de régulation avec position ralenti et veilleuse
Grille en fonte réversible 510 x 485 mm
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs (Ø160)
Version table avec pieds réglables Hauteur : 100 mm

MODÈLE	RECHAUD GÉANT FEU VIF	RECHAUD GÉANT PLAQUE CARRÉE
Capacité	1 GROS brûleur	400 x 400 mm
Puissance	14 Kw - 53760 Btu/h	5 Kw / 400 V/3NT
Dim. L x P x H mm	600 x 630 x 420/485	600 x 600 x 450
Poids	30 Kg	36 Kg
Code article	GAR 14	ELR 5 XL
PRIX TARIF	~~790 € HT~~	~~1320 € HT~~
JACKPOT	660 € HT	1140 € HT

Réchaud électrique à forte puissance avec plaque de cuisson en fonte et un large encadrement pour grands faitouts
Régulation par commutateur : 4 positions
Pieds réglables Hauteur : 100 mm

Toaster à convoyeur infra rouge Quartz "Breakfast"

Toaster à convoyeur universel : Idéal pour les fabuleux "Petit Déjeuner Buffet". Le toaster convoyeur universel à grand débit permet de toaster les bun's, gaufres, bagels et tous types de pains, avec un rendement de 300 à 500 toasts/h selon le type de pain - Deux rampes de 4 tubes quartz infra-rouge fonctionnant ensemble ou séparement tout comme la vitesse de rotation du tapis convoyeur, permettant de coordonner la vitesse et la chauffe en fonction des produits à toaster. Sortie avant : pain de mie, brioches, bagels - Sortie arrière : Pain de campagne, gaufres, pains garnis, quiches. Pieds réglables. 230 V/1 - 50 Hz

Côté service

1460 € HT
CT 540

HOT

Sortie arrière

MODÈLE	CT 540
Désignation	Toaster à convoyeur
Capacité	300/500 toasts/H
Dim. L x P x H	450 x 530 x 345
Puissance / Poids	2,3 Kw / 23 Kg
Code article	CT540
PRIX TARIF	~~1750 € HT~~
JACKPOT	1460 € HT

Toast-grill - Four à convoyeur cuisson infra rouge "Quartz"

Cuisson, Remise et maintien en température en quelques secondes

HOT

Croissants, viennoiseries…

Paninis, sandwiches, pizzettas…

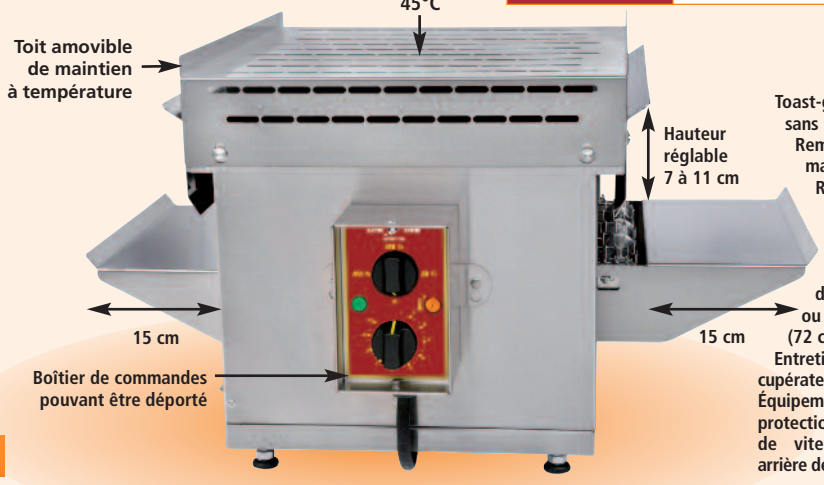
Pains, bagels, toasts…

Pizzas ø 30 cm bruschettas…

1570 € HT
CT 3000

MODÈLE	CT 3000
Désignation	Toast-grill à convoyeur
Surface de cuisson	300 X 370 mm
Dim. L x P x H mm	470 x 720 x 385
Puissance / Voltage	3 KW / 230V/1
Poids	21 Kg
Code article	CT 3000
PRIX TARIF	~~1890 € HT~~
JACKPOT	1570 € HT

Idéal pour une utilisation intensive au service des chaînes d'hôtellerie, fast-food, restauration, snacks, cafeteria, Take-out, boulangeries…



Toast-grill - four à convoyeur universel : Cuisson à infra-rouge quartz (1050°C) sans préchauffage et en continu tout type de snackings chauds : 1'30 en moyenne ! Remise en température de toutes sortes de sucrés/salés et en quelques secondes, maintien à température grâce à son toit ajouré
Réglage de la vitesse de rotation du tapis selon le produit à cuire
Réglage de la puissance de chauffe (moitié ou pleine puissance)
Réglage de la hauteur d'entrée de 7 à 11 cm à l'entrée et à la sortie grâce aux réflecteurs pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire d'autant le temps de cuisson. Flexibilité d'installation : Le boîtier de commandes déporté (cordon d'1 m) peut être fixé sur l'une des 2 parois de l'appareil ou bien sur une cloison ou encore un plan de travail. Le four convoyeur très compact (72 cm) est superposable permettant de doubler la productivité en un même espace. Entretien facile : le tapis se nettoie à l'aide d'un pinceau, le toit ainsi que les 2 bacs récupérateurs coulissants placés en entrée et sortie sous le tapis sont entièrement amovibles. Équipement : 8 tubes quartz (1550 W en haut, 1450 W en bas), toit alvéolé avec grille de protection (breveté), sélecteur de chauffe (arrêt, pleine et demie puissance haut), variateur de vitesse, tapis du convoyeur en maille inox souple, plateaux avant et arrière de 15 cm, voyants de contrôle, moteur ventilé, pieds réglables. 230V/1 - 50 Hz

Toaster infra-rouge PROFESSIONNEL "BAR GRILL" 1 & 2

Carosserie en acier inox18/10 - tubes quartz à résistance infra-rouge chauffage immédiat - Commande indépendante pour chaque étage de chauffe voyant lumineux
Minuterie réglable de 0 à 15 mm - Position blocage pour une utilisation continue protection des tubes infra-rouges démontables
Dotation : grille, poignée amovible, ramasse miettes - 230 V/1/50Hz.

Bar grill 1 - 1 niveau

Bar grill 2 - 2 niveaux

200 € HT
TO 1000

HOT

290 € HT
TO 1001

MODÈLE	BAR GRILL 1	BAR GRILL 2
Surface de cuisson	1 grille 350 x240 mm	2 grilles 350 x240 mm
Capacité - Puissance	150 toasts/h - 2 Kw	300 toasts/h - 3 Kw
Dim. L x P x H	450 x 285 x 305 mm	450 x 285 x 420 mm
Poids - Voltage	11 Kg	13 Kg
Code article	TO 1000	TO 1001
PRIX TARIF	~~240 € HT~~	~~350 € HT~~
JACKPOT	200 € HT	290 € HT

Toaster "SALAMANDRE" "INFRA-ROUGE QUARTZ" GASTRO-NORM 1 & 2 NIVEAUX

Véritable toaster / salamandre Gastronorm 1 ou 2 niveaux - 3 rampes de cuisson (rampe supérieure, rampe inférieure et rampe centrale) capacité 2 grilles GN 1/1. La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges 1050 °C - Equipement parfaitement universel pour un service rapide - La partie supérieure est équipée de 2 grilles simples avec double poignée bakélite + 1 grille. Tiroir plateau inox en façade, dotée de 2 poignées à usage four, cuisson et réchauffage - Paroi arrière démontable, facilitant entretien et intervention. Doté de : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour une utilisation continue, voyant de contrôle, ramasse-miettes - Dotation : grilles protège-tubes (brevetées) et grille à double-poignée - 230/380 V 50Hz (2 cordons)

Café-bar, snack, brasserie, cafétéria, salon de thé...

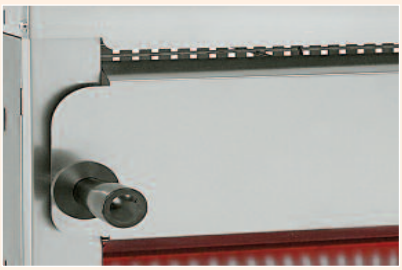
TS 1270 - 1 niveau

TS 3270 - 2 niveaux

590 € HT
TS 1270

HOT

720 € HT
TS 3270



MODÈLE	Croq' Toaster Big 1	Croq' Toaster Big 2
Surface de cuisson	1 grille 510 x 320 mm	2 grilles 510 x 320 mm
Capacité - Puissance	200 toasts/h - 2,7 Kw	400 toasts/h - 4 Kw
Dim. L x P x H	640 x 380 x 330 mm	640 x 380 x 475 mm
Poids - Voltage	15 Kg - 230 V/1	19 Kg - 230/380 V
Code article	TS 1270	TS 3270
PRIX TARIF	~~720 € HT~~	~~870 € HT~~
JACKPOT	590 € HT	720 € HT

Salamandre à "plafond mobile réglables" PROFESSIONNELLE

2 versions de chauffe :
Radiant gaz ou infra rouge Quartz

Plafond mobile

2 longueurs standard
600 mm et 800 mm

2490 € HT SA1005

1880 € HT SA1007

SEM 800 Radiant infrarouge gaz

La cuisson qui fait l'unanimité des plus grands chefs de cuisine

Version électrique (**tubes infra-rouge Quartz**) ou version gaz **radiant infra-rouge**. **Plafond mobile réglable en hauteur** sans effort et avec une très grande précision. GAZ : double brûleur, très puissant et doté de veilleuses, brûleur infra-rouge avec thermocouple de sécurité. Electrique : tubes quartz infra-rouge (1050°C) idéal pour la saisie, le glaçage des plats en temps record sans préchauffage avec 3 zones de chauffe indépendantes équipées de 12 tubes quartz infra-rouge avec grilles protège tubes, commutateur et voyants de contrôle - Commutateur, voyant témoin de contrôle (option : kit d'accroche mural).

SEM 600 Q Infrarouge Quartz

MODÈLE	SEM 600 Q	SGM 600	SEM 800 Q	SGM 800
Surface de cuisson	495 x 375 mm	495 x 375 mm	740 x 375 mm	740 x 375 mm
Désignation	Tube Quartz	Radiant Gaz	Tube Quartz	Radiant Gaz
Puissance - Voltage	3 Kw - 220-230V/1/50Hz	5,3 Kw - BP/GN	4,5 Kw - 380V/3N/T/50Hz	8,1 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H	600 x 640 x 590 mm	600 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm
Poids	44 Kg	53 Kg	60 Kg	70 Kg
Code article	SA 1007	SA 1003	SA 1005	SA 1004
PRIX TARIF	~~2250 € HT~~	~~2820 € HT~~	~~2980 € HT~~	~~3650 € HT~~
JACKPOT	1880 € HT	2330 € HT	2490 € HT	3130 € HT

ACCESSOIRES :				
SM 1 : équerre / Support mural pour série 600 (la paire)	~~76 € HT~~	69 € HT	SM 2 : équerre / Support mural pour série 800 (la paire)	~~76 € HT~~	69 € HT

Salamandre professionnelle SPÉCIAL "TORPILLEUR"

Gratiner, Glacer, Toaster...

Réchauffer, Griller, Dorer, Décongeler...

2 modèles standard radiant gaz ou infra rouge Quartz

SEF 800 Q Infrarouge Quartz

1240 € HT SA1000

Système à crémaillère avec grille réglables à 4 positions

SGF 800 G Radiant infrarouge gaz

MODÈLE	SEF 800 Q	SGF 800 G
Surface de cuisson	740 x 375 mm	
Réglages	4 niveaux réglables	
Puissance - Voltage	4,5 Kw - 380V/3N/T	8,1 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H	800 x 640 x 590 mm	
Poids	35 Kg	42 Kg
Code article	SA 1000	SA 1001
PRIX TARIF	~~1440 € HT~~	~~2030 € HT~~
JACKPOT	1240 € HT	1725 € HT

Soupes à l'oignon,
Gratins, Escargots,
Pizzas, Toasts, Bruschettas...

Salamandre à plafond fixe, grille réglable en hauteur sur crémaillères à 4 positions et 2 zones de chauffe indépendantes, soit moitié ou pleine puissance. Plat avec grille amovible placée en partie inférieure. Système avec libre passage de la voûte qui permet l'utilisation de grands plats ou torpilleurs. Cuisson assurée par 8 tubes quartz infra-rouge (pour le modèle électrique) ou 2 grands brûleurs infra-rouge avec thermocouple de sécurité (pour le gaz). Possibilité d'accrochage mural.

Salamandre "vitrocéramique" AVEC DÉTECTION DE PLAT (PDS)

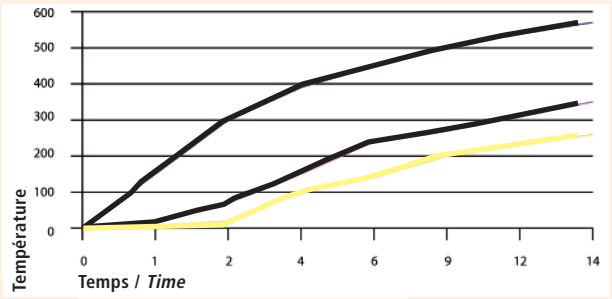
Gratiner, Glacer, Toaster, Réchauffer, Griller, Dorer, Décongeler...

2300 € HT
SA1010

Plafond mobile réglable avec plaque vitrocéramique à triple foyer

Système de détection de plat ! (PDS)

Mise en chauffe instantanée : 5 secondes



35% d'économie d'énergie

- Vitrocéramique / *Glass ceramic*
- Quartz infrarouges / *Infrared quartz* (1050°C)
- Résistances blindées / *Metal heating elements*

Retrait de la barre d'inox

2 longueurs : 600 & 800 mm

MODÈLE	SEM 600 VCPDS	SEM 800 VCPDS
Surface de cuisson	495 x 375 mm	700 x 375 mm
Réglages	Plafond mobile vitrocéramique PDS	
Puissance - Voltage	3 Kw - 230V/1	4,5 Kw - 380V/N+T
Dim. L x P x H	600 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm
Poids	56 Kg	60 Kg
Code article	SA 1010	SA 1011
PRIX TARIF	~~2730 € HT~~	~~3300 € HT~~
JACKPOT	2300 € HT	2770 € HT

Modèle de salamandre **"innovateur". Cuisson "vitrocéramique". S'active automatiquement** sans électronique, au **simple contact de l'assiette poussant la barre** de contact inox (système de détection des plats : PDS). Cuisson instantanée - Economie d'énergie - Idéal pour un service coup-de-feu : mise en place du système PDS, le foyer vitrocéramique se déclenche et se coupe instantanément à l'utilisation. Entretien aisé: la barre inox de détection est entièrement amovible. Doseur d'énergie : La régulation la plus précise à ce jour pour les foyers vitrocéramiques. Exemple : position mini pour maintenir à température ; position maxi pour saisir un plat. => Cuisson précise et variée. Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe : Contrôle indépendant des zones de chauffe => Flexibilité et maîtrise de l'énergie - Équipement : 2 à 3 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille. Voltage : 230 V/1 modèle 600 - 380 V+N+T modèle 800. Option : support mural.

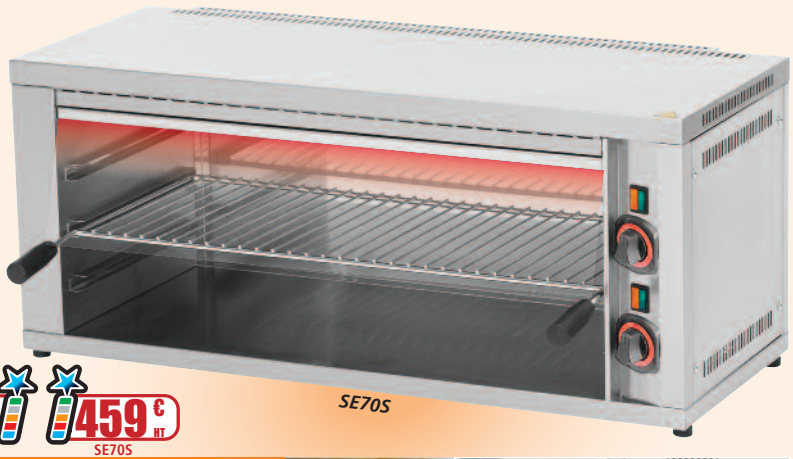
ACCESSOIRES & OPTIONS :				
SM 1 : Support mural pour série 600 (la paire)	~~90 € HT~~	73 € HT	SM 2 : Support mural pour série 800 (la paire)	~~95 € HT~~ 77 € HT

Salamandre électrique professionnelle

2 MODÈLES STANDARD

Chauffe par résistance "Incoloy" en acier inox - Régulation de la température avec timer - 3 niveaux de cuisson - Panneau arrière amovible - 400 V/1 - 50Hz.

Gratiner, dorer, réchauffer, griller, décongeler, toaster...

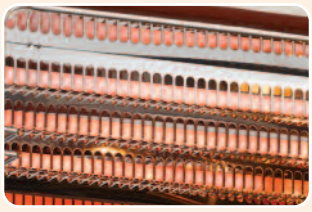


330 € HT SE40S
459 € HT SE70S

MODÈLE	SE 40 S	SE 70 S
Niveaux	3 niveaux réglables	
Puissance	2200 W	4400 W
Dim. L x P x H	600 x 370 x 380	880 x 370 x 380
Poids - Voltage	17 Kg - 230V/1	23,3 Kg - 400V/3N
Code article	SE40S	SE70S
PRIX TARIF	~~396 € HT~~	~~550 € HT~~
JACKPOT	330 € HT	459 € HT

Four "Turbo Quartz" multifonctions 38 Litres 5 niveaux 410 x 310 mm

Cuire/réchauffer sans dessécher viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés frais ou surgelés ou pré-cuits - Rapide en température : 230°C en 7' - Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air - Isolation renforcée - Commutateur-thermostat 0-230°C, thermo- ventilateur, échelles inox amovibles. Porte à double vitrage - Allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation - Option : pierre à pain - Voltage : 230V/1/50Hz.



Tubes quartz infra-rouges

Thermo-ventilateur

MODELE	FC 380 TQ
Dim. ext. L x P x H	550 x 550 x 355 mm
Distance entre niveaux	75 mm
Dotation (mm)	3 grilles 410 x 310 + plat inox 410 x 325
Puissance	2,4 Kw
Poids	22 Kg
Code article	FC 380 TQ
PRIX TARIF	~~950 € HT~~
JACKPOT	799 € HT

Four multifonction

- *Convection*
- *Turbo Quartz*
- *Grill*
- *Air pulsé*
- *Décongélation*

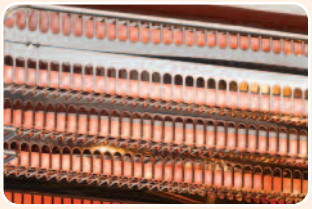
799€ HT
FC 380 TQ

Four multifonction "Turbo quartz" FC 380 TQ

Four multifonctions "Turbo Quartz" compact GN 1/2 28 Litres 5 niveaux 410 x 310 mm

Cuire/réchauffer, sans dessécher, viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés, frais, surgelés ou pré-cuits. Rapide en température : 270°C en 7'- Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air. Porte verticale à double vitrage. Isolation renforcée. - Commutateur-thermostat 0-270°C, thermo-ventilateur, échelles inox amovibles, plat ramasse-miettes (265x345 mm) - Voltage : 230V/1/50Hz..

Thermo-ventilateur



Tubes quartz infra-rouges

Four multifonction "Turbo Quartz"compact

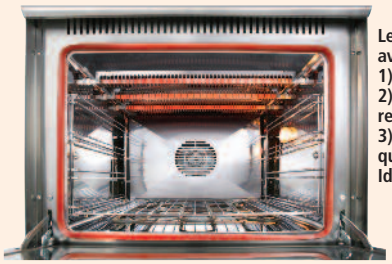
MODELE	FCV 280GN
Dim. ext. L x P x H	370 x 535 x 495 mm
Distance entre niveaux	80 mm
Dotation (mm)	2 plaques 255 x 310
Puissance	1,5 Kw
Poids	20 Kg
Code article	FCV 280
PRIX TARIF	~~725 € HT~~
JACKPOT	599 € HT

599€ HT
FCV 280

Four multifonctions "Turbo Quartz" Pastry 4 x 600x400 Grill' salamandre

Four multifonction. **Convection** (air pulsé) + **grill / salamandre** à infra rouge Quartz avec production de vapeur (pour l'humidification en version boulangerie) Le modèle 6400 est connecté sur l'alimentation d'eau - L'eau est vaporisée dans l'enceinte du four pour une cuisson moelleuse - Porte double vitrage angles internes arrondis - Isolation thermique - thermostat à 300°C - minuterie sonore 120 mn avec position continue, commutateur 4 positions - bouton poussoir pour injection vapeur - turbine diam. 210 mm, voyant de contrôle, éclairage interne Moteur 2 vitesses à rotation alternées (toutes les 2 min, demi puissance pour cuisson de soufflés, meringues) ou pleine puissance - Système de refroidissement du moteur, échelles intérieures amovibles livrées sans grille - hauteur pieds 150 mm - Voltage : 380/3N/T.

Version turbo-quartz 600x400



Le turbo Quartz permet d'utiliser le four avec 3 modes de cuisson :
1) Chaleur tournante : avec ou sans vapeur,
2) Convection froide : décongélation, refroidissement, plafond turbo quartz.
3) Plafond usage : salamandre/grill à quartz infra rouge 1050°.
Idéal pour dorer, griller, gratiner toaster...

2499€ HT
FC 6400Q

MODELE	6400 ETQ
Dim. ext. L x P x H	795 x 720 x 600 mm
zone de cuisson	4 x 600 x 400
Puissance	6 ou 4,8 Kw
Poids	51 Kg
Code article	FC 6400Q
PRIX TARIF	~~2900 € HT~~
JACKPOT	2499 € HT

Vitrine chauffante "Grande vision" Electrique GN1/1 ou 600 x 400

Vitrines chauffantes, ventilé et panoramiques… A température constante - Eclairage LED **Pierre réfractaire** 20-90°C : restitution, accumulation et diffusion de la chaleur dans toute la vitrine Grilles, support grilles, plateau inférieur en inox, tiroir à eau et chamotte sont amovibles Thermostat électronique (20-90°C), interrupteurs - Marche/arrêt et ventilation, tiroir à eau, 2 ou 3 grilles (670 x 433 mm) - Livré sans plat - Capacité : GN 1/1 ou plats 400 x 600 mm Régulation par thermostat électronique - Contrôle d'humidité pour conserver le moelleux des produits Ouverture des portes vitrées à 180C° - La pierre réfractaire ventilée donne un plus à la vitrine chauffante. Procédé permettant de répartir la chaleur dans toute la vitrine sans que la nourriture ne se dessèche. Grilles 2 ou 3 x 670 x 433 mm - Grille supplémentaire sur demande et version entièrement acier inox sur commande Voltage : 230V/1/50Hz.

Snack
traîteur
Cafétéria
Food truck
Salon de thé
Boulangerie...

1019 € HT
WD 780SN

MODÈLE	3 NIVEAUX	5 NIVEAUX
Dim ext. mm	780x490x480	780x490x640
Dim int. mm	750x460x360	750x460x530
Puissance	1,2 Kw	1,8 Kw
Poids	30 Kg	35 Kg
Code article	WD 780 SN	WD 780 DN
PRIX TARIF	~~1200 € HT~~	~~1430 € HT~~
JACKPOT	1019 € HT	1199 € HT

1199 € HT
WD 780DN

Quiches, pizzas, croissants, viennoiseries, friands, paninis...

NOUVEAU

HOT

WD 780 SN Vitrine noire à 3 niveaux

WD 780 DN Vitrine noire à 5 niveaux

Vitrine chauffante Panoramique bombée Gastro de comptoir inox

Vitrine chauffante : panoramique chauffante exposée et maintenir à une chaleur homogène (90°) du snacking. Viennoiseries, quiches, pizzas, croque-monsieur, paninis, bruschetta… Produits maintenus au chaud sans déssèchement grâce à un système d'humidification intégrée. Pour recevoir 2 ou 3 plateaux GN1/1. Vitres entièrement démontables. Thermostat de régulation de 0 à 100°, interrupteur on /off, voyant témoin de contrôle, éclairage interne, bandeau menu lumineux attractif et interchangeable - Puissance : 1500 W - Voltage : 230V/1/50Hz.

Gastrovision hot 2 VH 800

Gastrovision hot 3 VH 1200

MODÈLE	GASTROVISION 2	GASTROVISION 3
Dim. L x P x H	800 x 730 x 600	1200 x 730 x 600
Poids	53 Kg	65 Kg
Code article	VH 800	VH 1200
PRIX TARIF	~~1470 € HT~~	~~2390 € HT~~
JACKPOT	1269 € HT	1999 € HT

HOT

HOT

1269 € HT
VH800

1999 € HT
VH1200

Vitrine réfrigérée Panoramique bombée Gastro de comptoir inox

Vitrine très belle présentation, acier inox 18/10 - Façade : glace bombée panoramique amovible - Éclairage interne par tube néon fluorescent - Interrupteur on/off - Plateau, vitre, grille amovible pour un entretien facile - Côté service : 2 portes coulissantes miroirs - Capacité : 2 ou 3 bacs gastro GN 1/1 (non fournis) prof. 20 mm - Grille amovible 630 x 400 - Froid ventilé +4 +10°C (température 29°C) - Dégivrage automatique - Évaporation des eaux de condensat automatique - Régulation électronique avec affichage de la température - Fréon R134a - 230 V/50 Hz.

Gastrovision VC 800

Gastrovision VC 1200

MODÈLE	GASTROVISION 2	GASTROVISION 3
Dim. L x P x H	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Poids	67 Kg	79 Kg
Code article	VC 800	VC 1200
PRIX TARIF	~~2200 € HT~~	~~3060 € HT~~
JACKPOT	1899 € HT	2559 € HT

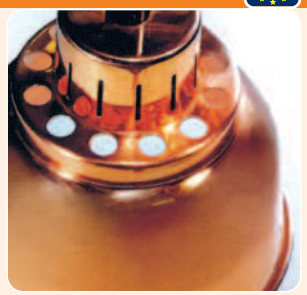
COLD

COLD

2189 € HT
VC1800

2559 € HT
VC1200

Lampe infra-rouge "chauffante" POUR Passe-plats



170 € HT
L1 1000

299 € HT
L2 1000

- Idéales pour le maintien à la bonne température des passe-plats et des buffets chauds : assiettes garnies en attente, pizzas, quiches, etc…
- Câble spiral, hauteur réglable par rapport à la source de chaleur (de 850 à 1800 mm)
- Idéales à la vue de la clientèle et pour la restauration de prestige
- 250W - 230 V/1 - Poids 3 Kg - Ø de chauffe : 230 mm

MODÈLE	LAMPE "INFRA-ROUGE"		
Désignation	ALU BROSSÉ	CUIVRE	CHROMÉE
Code article	L1 1000	L2 1000	L3 1000
PRIX TARIF	~~200 € HT~~	~~360 € HT~~	
JACKPOT	170 € HT	300 € HT	

Chauffe plats & assiettes éléctrique par accumulation

Carrosserie acier inox. Débit 15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien au chaud - Alliage spécial - Accumulation maximum
Les plaques ont une capacité d'accumulation optimale et conserveront individuellement vos plats - Poignées thermo-protectrices
Thermostat de régulation - Voyant de contrôle - Voltage : 230V/1/50Hz.

Manger bon... c'est bien

Manger chaud... c'est mieux

MODÈLE	6 PLAQUES	10 PLAQUES
Dim. L x P x H mm	400 x 210 x 335	400 x 210 x 335
Puissance - Poids	650 w - 14 Kg	1300 w - 25Kg
Code article	CP100	CP101
PRIX TARIF	~~700 € HT~~	~~1030 € HT~~
JACKPOT	590 € HT	880 € HT

590 € HT
CP100
6 plaques chauffantes

880 € HT
CP101
10 plaques chauffantes

Chauffe Assiettes éléctrique 30,60 et 120 assiettes

Chauffe-assiettes en inox à double paroi - Etagères réglables en hauteur - Régulation par thermostat à sonde réglables jusqu'à 90°C
Contrôle de voyant lumineux - 3 modèles standard **30, 60 et 120 assiettes** - Diamètre 35 cm - Voltage : 230V/1/50Hz.

Manger bon... c'est bien **Manger chaud... c'est mieux**

CA120
689 € HT
Capacité 120 assiettes ø 35 cm

CA30
329 € HT
Capacité 30 assiettes ø 35 cm

CA60
389 € HT
Capacité 60 assiettes ø 35 cm

MODÈLE	OST45	OST48	OST78
Dim. L x P x H mm	400 x 460 x 570	400 x 460 x 870	700 x 460 x 870
Capacité assiettes	30 - Ø 35 cm	60 - Ø 35 cm	120 - Ø 35 cm
Puissance - Poids	400 w - 20 Kg	750 w - 25Kg	1500 w - 42Kg
Code article	OST45	OST48	OST78
PRIX TARIF	~~390 € HT~~	~~460 € HT~~	~~810 € HT~~
JACKPOT	329 € HT	389 € HT	689 € HT

Percolateur à "double paroi" 6, 10, 15 LITRES

Percolateur structure isotherme à double paroi (20 % économie d'énergie / percolateur à simple paroi) en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement - Thermostat, température réglable jusqu'à 110 °C - Corps et cuve en acier inox - Démontable : entretien aisé
Poignées inox soudées surface silicone pour une meilleure prise en main
Robinet anti-gouttes
Indicateur niveau d'eau
Bac d'égouttage avec grille inox
Voltage : 230V/1/50Hz.

Salon de thé,

Cafétéria,

Fast food,

Forain...

173 € HT
PERCO6

225 € HT
PERCO10

249 € HT
PERCO15

Double paroi : jusqu'à 20% d'économie d'énergie

Percolateur 6 litres

Bac égouttoir facile à enlever

Percolateur 10 litres

Percolateur 15 litres

MODELE	6 litres	10 litres	15 litres
Dim. L x P x H mm	ø241 x h480	ø288 x h530	ø288 x h602
Puissance	1500 w		
Code article	PERCO6	PERCO10	PERCO15
PRIX TARIF	~~210 € HT~~	~~270 € HT~~	~~296 € HT~~
JACKPOT	173 € HT	225 € HT	249 € HT

Filtre en inox intégré pour café moulu standard

Distributeur de Boisson chaude à "double paroi" 9 & 18 LITRES

Distributeur structure isotherme à double paroi (20 % économie d'énergie / distributeur à simple paroi) en inox poli par conduction, convection et rayonnement - Thermostat, température réglable jusqu'à 100 °C - Paroi et cuve en acier inoxydable - Démontable : entretien aisé
Poignées inox soudées surface silicone pour une meilleure prise en main - Robinet anti-gouttes - Indicateur niveau d'eau - Bac d'égouttage avec grille inox - Ne convient pas pour chocolat chaud - Voltage : 230v/1/50Hz.

Elément chauffant sous la cuve

Salon de thé, Cafétéria, Take out, Forain...

169 € HT
211403

Double paroi : jusqu'à 20% d'économie d'énergie

MODELE	9 litres	18 litres
Dim. L x P x H mm	Ø241 x h480	Ø288 x h602
Puissance	2200 w	
Code article	211403	211502
PRIX TARIF	~~206 € HT~~	~~260 € HT~~
JACKPOT	169 € HT	226 € HT

Bac égouttoir facile à enlever

Bouilloire 9 litres

Machine à café "AMERICAN COFFEE"

Machine à café avec cafetière en verre de 1,8 litres, porte filtre et couvercle en polypropylène - Plaques chauffantes en haut et en bas réglables séparément
Système à filtre en papier diamètre 250 mm (diamètre du fond du filtre 110 mm) - 1,8 litres en 6 minutes environs voyant témoin indiquant que le café est prêt
1 verseuse 1,8 litres, verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle, de série- 230v/1/50Hz.

Salon de thé, Hôtellerie, Cafétéria, Fast food, Forain...

Filtre

Verseuse 1,8 litres

MODELE	MACHINE À CAFÉ
Dim. L x P x H mm	204 x 380 x 425
Puissance	2020 w
Code article	208533
PRIX TARIF	~~255 € HT~~
JACKPOT	212 € HT

212 € HT
208533

Verseuse à café en verre trempé avec poignet en polypropylène		
CAPACITÉ : 1,8 LITRES	CODE : 445907	~~17 € HT~~ 14 € HT
Filtre à café papier Ø 25 cm (convient à multiples machines à café)		
1000 filtres Ø 250 x H70	CODE:208656	~~36 € HT~~ 30 € HT

Machine à café

Distributeur de chocolat chaud 5 litres

Bac de chauffe système bain-marie (le chocolat ne brûle pas) - Fond de marmite inox - Parois en polycarbonate - Bac égouttoir avec indicateur de niveau afin d'éviter le débordement - Protection de surchauffe - Le mélange du chocolat est fait automatiquement en continu pour une consistance homogène - Robinet "anti-goutte" - Température réglable de 65° à 85°C - Température ambiante 10°à 32°C - Voltage : 230v/1/50Hz.

Salon de thé, Cafétéria, Take out, Forain...

*système de chauffe version **bain-marie** évite que le chocolat brûle*

593 € HT
CHOC5

DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD	
Puissance	1006 W
Capacité	5 litres
Dim. L x P x H mm	410 x 280 x 460
Code article	CHOC5
PRIX TARIF	~~690 € HT~~
JACKPOT	593 € HT

Sur demande capacité **10 litres**

Laitière / Bain-Marie Distributeur de boisson chaude 6 litres

Entièrement en acier inox - Capacité cuve 6 litres - Robinet et cuve amovible pour un nettoyage facile et rapide - Equipée d'un contrôle électronique du niveau de l'eau avec signal automatique sous contrôle de voyant lumineux - Robinet de vidange incorporé
Régulation thermostatique de 0° à 85°C - Pieds réglables en hauteur - 230V/1/50 Hz.

Hôtellerie brasserie collectivité...

DISTRIBUTEUR BOISSON CHAUDE	
Puissance	1300 W
Capacité	6 litres
Dim. L x P x H mm	280 x 360 x 530
Poids	10 Kg
Code article	TLF 6
PRIX TARIF	~~680 € HT~~
JACKPOT	600 € HT

600 € HT
TLF6

Chauffe Brique / Lait "Tetra Pack"

Construction en acier inox - Structure d'échauffement en aluminium qui garantit la bonne conductibilité thermique et basse consommation d'énergie
Capacité trois packs cartons de lait - Fourni avec deux portes pack ergonomiques en acier inox pour un bon maintient des cartons de lait
Système de sécurité avec réarmement manuel - Thermostat réglable de 0°à 90°C
Echauffement jusqu'à 70°C / 80°C en 20 minutes - Voyant lumineux de contrôle - 230V/1/50Hz

Café-bar Brasserie Hôtellerie Collectivité...

CHAUFFE BRIQUE	
Puissance	1005 W
Capacité brique	3 Pack de 1 litre
Dim. L x P x H mm	275 x 150 x 250
Poids	8 Kg
Code article	ALF 3
PRIX TARIF	~~740 € HT~~
JACKPOT	620 € HT

620 € HT
ALF3

Presse-agrumes électrique "Fresh Drinks"

Cuve inox - Comprend 3 ogives interchangeables pour 3 agrumes de différentes tailles
Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt - Dôme anti-projection en polycarbonate - 230V/1/50Hz.

Presse-agrumes électrique, série SM en aliage aluminium - Récipient, filtre, pare éclaboussure et cônes de glace en ABS amovible - Modèle A-6 avec levier presse agrume

SMCJ6

139 € HT
SMCJ4

SMCJ4

Press6

189 € HT
PRESS6

289 € HT
SMCJ6

PRESSE AGRUMES	SM4	SM6	PRESS6
Puissance	180 W	230 W	180 W
Vitesse / tour mn.	1800 rpm	980 rpm	1500 rpm
Dim. L x P x H	310 x 220 x 360	360 x 280 x 470	300 x 200 x 350
Poids	5 Kg	8 Kg	9 Kg
Code article	SMCJ4	SMCJ6	PRESS6
PRIX TARIF	~~165 € HT~~	~~345 € HT~~	~~230 € HT~~
JACKPOT	139 € HT	289 € HT	189 € HT

Extracteur de jus EKTOR "Slow Cold Juicer"

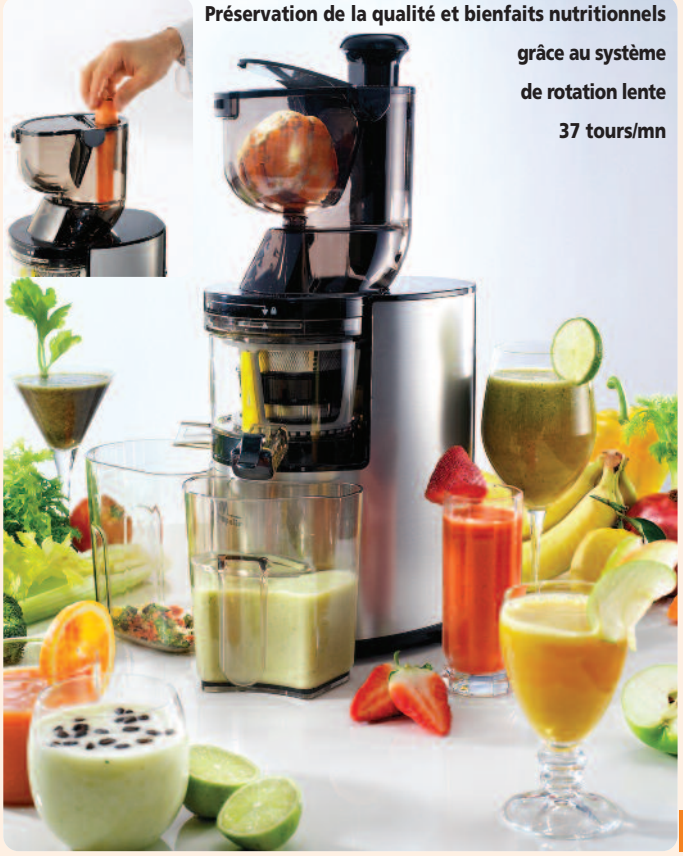
Extracteur à faible vitesse pour l'extraction à froid de jus de fruit et de légumes - Construction en acier inox - Trémie spéciale facilitant l'introduction des morceaux les plus gros
Vis sans fin à haute efficacité - Bouchon - Démontage pratique et rapide des composants - Poussoir pour faciliter la descente de l'aliment - Brosse de nettoyage - Récipients de récupération du jus et de la pulpe - Doté de 3 paniers différemment perforés - Moteur asynchrone haute performance ventilé avec réduction à engrenages.

SIRMAN

360 € HT
EKTOR 37

FRUITS / LÉGUMES / HERBES...
PRESSÉ À FROID

Préservation de la qualité et bienfaits nutritionnels grâce au système de rotation lente 37 tours/mn



MODÈLE	EKTOR 37
Dimensions (mm)	145 x 240 x 450/530
Dim. bouche	140 x 80
Puissance	250 W - 0,34 Hp
Tours / Poids	r.p.m 37 / 6,7 Kg
Code article	EKTOR 37
PRIX TARIF	~~420 € HT~~
JACKPOT	360 € HT

Filtre de rechange adaptable	~~20 € HT~~	17 € HT

Appareil à Milkshake Simple & double

Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - verre de 0,8 l. en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.

299 € HT
DMB20

149 € HT
DMB

COCKTAIL & SORBET FRAPPÉ

MILKSHAKE	DMB	DMB20
Puissance	400 W	400 + 400 W
Capacité / Poids	0,8 litres / 3,6Kg	2 x 0,8 litres / 9Kg
Moteur r.p.m.	16.000 r.p.m	
Dim. L x P x H mm	200 x 230 x 500	300 x 160 x 500
Voltage	220-240 V/1/50-60 Hz	
Code article	DMB	DMB20
PRIX TARIF	~~180 € HT~~	~~380 € HT~~
JACKPOT	149 € HT	299 € HT

Appareil à Milkshake "SIRIO" PROFESSIONNEL AVEC VARIATEUR DE VITESSE

SIRMAN

FRAPPÉ, DRINKSER, SHAKER...

Bol Inox

Version murale

Café frappé

Triple fouet

Utilisation intensive

Pour les boissons frappées - Usage super professionnel normes de sécurité extrême - Corps de la machine chromé, colonne en aluminium extrudé et base moulée sous pression. Excellente stabilité, sans angles et jonctions pour faciliter le nettoyage - Existe en version 1 ou 2 bols de 550 cc en lexan transparent ou en option en inox
Moteur puissant et ventilé - Version avec 3 fouets en aluminim et acier pour des cocktails et sorbets ou avec disques spécial "cafés frappés passés" au shaker ou pour monter le produit en préparation
Micro-interrupteur de sécurité sur le bol - Variateur de vitesse de série - Voltage : 230V/1/50hz.

MILKSHAKE	SIRIO 1VV	SIRIO 2VV
Puissance	100 W / 0,14 hp	200 W / 0,28 hp
Capacité / Poids	0,55 litres / 2,5Kg	2 x 0,55 litres / 5Kg
Moteur r.p.m.	De 4000 à 14 000 t/min	
Dim. L x P x H mm	150 x 195 x 485	300 x 195 x 485
Code article	65013002	65023002
PRIX TARIF	~~320 € HT~~	~~660 € HT~~
JACKPOT	270 € HT	560 € HT

Bol en lexan supplémentaire.	Unitaire	B4050100	10 € HT
Version café frappé : sur demande			
Bol en inox pour sirio	Unitaire	65010100	19 € HT

Centrifugeuse extracteur de jus

Appareil permettant de réaliser des concentrés de fruits et de légumes. Structure en acier inox et plastique adapté au contact avec les aliments. expulsion automatique de la pulpe - récipient en plastique pour les déchets - couvercle supérieur en polycarbonate transparent
Microrupteur de sécurité sur la fixation du couvercle supérieur - filtre et disque en acier inox - Voltage : 230V/1/50Hz.

79 € HT
PC700

BAR À JUS, CAFÉTÉRIA, SALON DE THÉ, COCKTAIL-BAR...

Centrifugeuse recommandée pour les bienfait nutritionnels et diététiques.
Des fruits, légumes frais...

CENTRIFUGEUSE	PC700
Puissance	850 W
Dim. de la bouche	Ø 70 mm
Moteur r.p.m.	2800 r.p.m
Dim. L x P x H	230 x 310 x 395
Poids	5 Kg
Code article	PC700
PRIX TARIF	~~110 € HT~~
JACKPOT	79 € HT

Mixer / Blenders "Spécial bar à jus"

Appareil pour la préparation des milkshakes, cocktail de fruits et de légumes "frozen drink"... Bol capacité de 2 litres en lexan transparent - régulateur de vitesse - touche « pulse » - Microrupteur de sécurité sur le verre
Couteau à 4 lames en acier inox - Bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.
Option : Boîtier d'insonorisation en polycarbonate transparent, qui réduit jusqu'au 80% le bruit - Bol en acier inox.

159 € HT
BL008

Votre partenaire santé

259 € HT
BL021

FROZEN DRINK

BLENDERS	BL008	BL021
Puissance	1000 W	1500 W
Capacité / Poids	2 litres / 4 Kg	2 litres / 5 Kg
Moteur r.p.m.	28.000 r.p.m	28.000 r.p.m
Dim. L x P x H mm	190 x 230 x 510	200 x 260 x 520
Code article	BL008	BL021
PRIX TARIF	~~196 € HT~~	~~310 € HT~~
JACKPOT	**159 € HT**	**259 € HT**

Binox : Bol en acier inoxydable | Unitaire | ~~120 € HT~~ | 98 € HT

C0V002 : Boîtier insonorisation | Unitaire | ~~160 € HT~~ | 119 € HT

Mixer / Blender "ORIONE" SUPER PROFESSIONNEL

Mixer / Blenders super professionnel. Cocktails-bars, restaurants, etc. - Corps de la machine en aluminium extrudé et latéraux en ABS - Système d'étanchéité à membrane pour empêcher la pénétration de liquide dans l'appareil - Moteur puissant avec ventilation - Microrupteur magnétique de sécurité sur le couvercle du verre - Commandes à membrane en silicone avec bouton ON/OFF, dispositif NVR - Variateur de vitesse - Bol de 2 litres, idéal pour les boissons mixées et glacées, réalisé dans un matériau transparent incassable, gradué en litres, gallons UK et USA - Couvercle du verre en caoutchouc avec bouchon pour l'ajout d'ingrédients - Corps du moyeu en acier inoxydable, facilement séparable du verre pour un nettoyage facile. - Arbre des couteaux soutenu par des paliers à billes afin de prévenir toute surchauffe et garantir une longue durée de vie utile - Système d'entraînement en étoile en acier fritté haute résistance. - Couteau à 4 branches fabriqué en un seul morceau d'acier trempé adapté pour concasser de la glace - Voltage : 230V/1/50Hz - **Option**: bol en inox (existe en modèle **5** litres).

SMOOTHIE, COCKTAIL DE FRUITS, LÉGUMES...

BLENDER	ORIONE Q VV	ORIONE 2Q VV
Puissance	750 W / 1 hp	750 + 750W / 1+1 hp
Capacité / Poids	2 litres / 5 Kg	2x 2 litres / 10 Kg
Moteur r.p.m.	8.000 / 16.000	
Dim. L x P x H	208 x 210 x 490	380 x 210 x 490
Code article	65332102P	65334102P
PRIX TARIF	~~670 € HT~~	~~1260 € HT~~
JACKPOT	**580 € HT**	**1080 € HT**

580 € HT
ORIONE QVV

1080 € HT
ORIONE 2QVV

Utilisation intensive

Mixer / Blender SÉRIE "BARMASTER Q"

Caractéristiques et performances identiques à l'Orione QVV avec possibilité d'utiliser :
20 programmes (tous reprogrammables) pré-configurés dont 4 pouvant être associés aux 4 boutons sur le clavier, les 16 autres peuvent être rappelés à travers le menu - 9 programmes configurés à travers l'auto-programmation - Écran pour la visualisation des programmes et du fonctionnement - Cloche transparente d'insonorisation disponible sur demande
Le verre carré a été réalisé pour mieux travailler avec de grandes quantités de glace même à sec
- Pratique et fonctionnel: on peut verser le produit en 3 différentes directions
- Idéal pour la préparation de "frozen drink" ou "smoothie" avec des sirops et des concentrés.
- Dé d'entraînement moteur multipoint en acier inox.

Smoothies, Frozen drink

750 € HT
65392202

Utilisation intensive

PERFORMANCE, TECHNOLOGIE, INNOVATION...

BLENDER	BARMSTER Q
Puissance	750 W / 1 hp
Capacité / Poids	2 litres / 5 Kg
Moteur r.p.m.	8.000 / 16.000
Dim. L x P x H	240 x 210 x 490
Code article	65392202
PRIX TARIF	~~870 € HT~~
JACKPOT	**750 € HT**

Barmaster Q avec cloche d'insonorisation	65392212	~~1190 € HT~~	1020 € HT
Bol 2 l en lexan complet avec lame et couvercle - IB9865410	Unitaire	~~220 € HT~~	179 € HT

Broyeur à glace professionnel Linea Bar

SIRMAN

Utilisation intensive

Broyeur à glace professionnel, machine indispensable au bars, **night-club** idéal pour la préparation des cocktails et frozens, aussi bien pour poisson, fuits de mer et tous produits frais dans les restaurants - Réduit en écailles (grain) n'importe quel glaçon jusqu'à une taille de 40x40 mm à -3°C. - Doté de régulation au niveau de l'évacuation qui permet de gérer la taille moyenne des écailles (grain) - Corps de la machine en aluminium extrudé, bol en acier inox, bouche de traitement en ABS alimentaire et couteaux à glace en acier - Moteur ventilé avec transmission à engrenages pour un service prolongé, micro-interrupteur sur le couvercle pour la plus grande sécurité de l'utilisateur - Voltage : 230v/1/50Hz.

Bar à fruits, night-club, snack-bar, salon de thé, cafétéria...

MODÈLE	NORKAPP
Dimensions (mm)	205 x 285 x 491
Vitesse / tour mn.	800 r.p.m
Puissance	150 W - 1 Hp
Poids	8 Kg
Code article	NORKAPP
PRIX TARIF	~~640 € HT~~
JACKPOT	540 € HT

540 € HT
NORKAPP

Épaisseur grain de glace réglable

Couteau à glace en acier

Multiservices bar professionnel "Modulo 4 Aloqns" Linea Bar

Multiservices bar modulaires adapté aux bars à grand débit. Pratique, fonctionnelle, très compacte - Corps de la machine en aluminium extrudé et parois latérales en ABS - Moteurs puissants avec ventilation forcée - Les mixeurs, les mixeurs spécial frappés, les broyeurs à glace et les presse-agrumes conservent les caractéristiques techniques et originales de la machine unique - 230v/1/50Hz.

SIRMAN

4 appareils en 1 seul :

Presse agrumes, Blender, Broyeur à glace et milkshaker

MODÈLE	MODULO 4 ALOQNS
Dimensions (mm)	747 x 283 x 501
Vitesse / tour mn.	320 / 8.000 ÷ 16.000 / 800 / 14.000
Puissance	150 / 750 / 150 / 100 W - 1 hp
Poids	16,5 Kg
Code article	MODULO 4
PRIX TARIF	~~1920 € HT~~
JACKPOT	1620 € HT

Bar à fruits, night-club, snack-bar, salon de thé...

1620 € HT
MODULO 4

Utilisation intensive

Mini Machine à glaçons Cocktail "Bar line" 12 & 15 Kg

Pas de branchement d'eau fixe - Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes

Cocktail-bars, night-club...

...salon de thé, bar à fruits...

Modèle de table en plastique - Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg - production de 9 glaçons par cycle

Modèle de table en inox Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg - production de 12 glaçons par cycle

MODÈLE	BAR LINE 12	BAR LINE 15
Dimensions (mm)	320 x 367 x 378	375 x 435 x 420
Capacité stockage	100 glaçons	150 glaçons
Puissance / Fréon	130 w / R134a	160 w / R134a
Code article	KLT12	KLT15
PRIX TARIF	~~330 € HT~~	~~470 € HT~~
JACKPOT	272 € HT	396 € HT

272 € HT
KLT12

396 € HT
KLT15