

05 65 38 18 75

[www.angibaudequipement.fr](http://www.angibaudequipement.fr)

Salon des Métiers de Bouche, Restauration et Hôtellerie du Grand Sud-Ouest

# **SM+HRT** **TOULOUSE**





### ECOLINE

#### Laves\_verre ECOLINE

Panier 350x350 mm  
Passage utile 250 mm  
Commande mécanique  
Cycles de 120 et 180 sec  
Doseur de Rinçage

Dim. : 465x565x720h mm  
230/1/T - 2,77kW

ECO35 sans options. 899,00 €

à partir de

**899€**

■ Carrosserie en acier inox avec porte à double paroi ■ Contrôle électromécanique  
■ Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs ■ Résistance cuve et de bouler ■ Thermostat cuve à réglage fixe  
■ Thermostat chauffe-eau réglable ■ Doseur péristaltique de produit de rinçage

## LA LAVERIE

### LAVE-VERRE 350x350

### KROMO

#### Laves\_verre KROMO

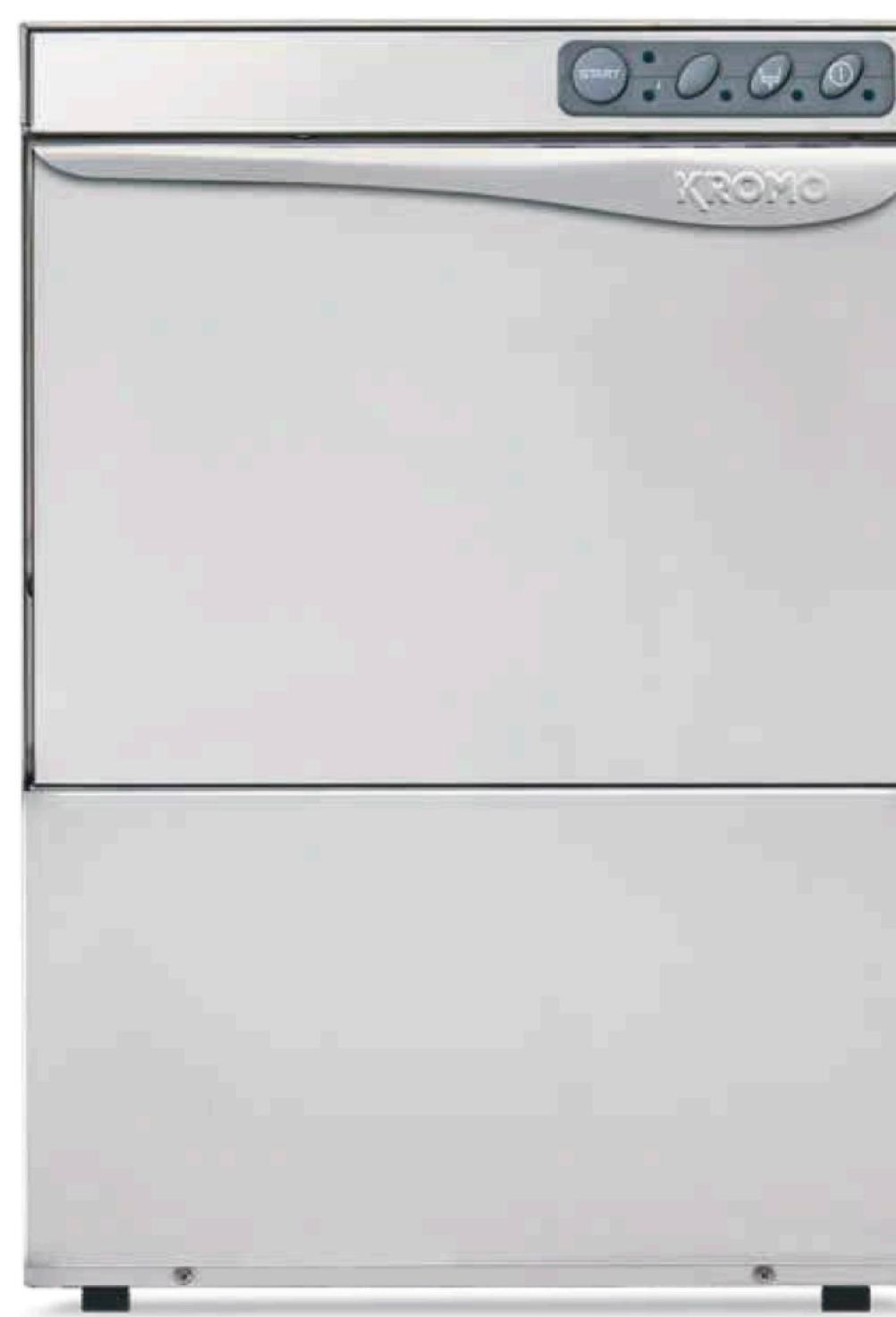
Panier 350x350 mm  
Passage utile 195 mm  
Commande mécanique  
Cycles de 120 sec  
Doseur de Rinçage

Dim. : 400x495x585h mm  
230/1/T - 2,59kW

BLUE35 sans options 1195,00 €  
BLUE35PS avec pompe de vidange 1330,00 €

à partir de

**1195€**



Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi ■ Contrôle électromécanique  
Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en acier inox ■ Cuve à coins arrondis  
■ Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 825 ■ Thermostat cuve à réglage fixe ■ Thermostat chauffe-eau réglable  
■ Dispositif d'attente chauffe-eau ■ Doseur péristaltique de produit de rinçage



### FRANSTAL Gold

#### Laves\_verre FRANSTAL

Panier 350x350 mm  
Passage utile 250 mm  
Commande électronique  
4 cycles de 90-120-180-540 sec  
Doseur de Rinçage

Dim. : 440x497x640h mm  
230/1/T - 2,90kW

LARAF3525ESI sans options 1255,00 €

à partir de

**1255€**



■ Construction tout inox AISI avec porte à double paroi ■ Contrôle électronique sensible  
■ Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en composite  
■ Cuve à fond imprimé et penté ■ Cycle autonettoyant et autodiagnostique ■ Thermostop  
Affichage numérique de la température ■ Doseur péristaltique de produit de rinçage  
■ Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe



### ARISTARCO



à partir de

**1490€**

#### Laves\_verre ARISTARCO

Panier 350x350 mm  
Passage utile 250 mm  
Commande électronique  
4 cycles de 90-120-180-540 sec  
Doseur de Rinçage et de Lavage  
Pompe de vidange  
Option : Adoucisseur incorporé

Dim. :  
230/1/T - 2,90kW

AF3525ESIDDDP avec pompe vidange 1490,00 €  
AF3525ESIDDDPS Pompe Vidange + Adoucisseur 1695,00 €



### COMENDA

#### Laves\_verre COMENDA

Panier 350x350 mm  
Passage utile 250 mm  
Commande électro-mécanique  
Cycles de 90-120 sec  
Affichage digital des températures  
Doseur de Rinçage et de Lavage

Dim. : 42,5x51,5x60cm  
230/1/T - 2,76kW  
EB25 sans options 1579,00 €  
EB25A avec adoucisseur 1785,00 €

à partir de

**1579€**



■ Chambre de lavage en acier inox AISI 304  
■ Porte double paroi en acier inox satiné AISI304 ■ Doseurs de produit de rinçage et lavage  
■ Habillement arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle ■ ThermoStop  
■ Panneau de contrôle électromécanique ■ Affichage digital multifonctions évolué  
■ Cuve à fond moulé avec bords arrondis ■ Double système de filtration ■ Système Hydramaster

### BRITA



#### Pour Lave-verre Système PURITY 1200 Clean Extra Premium BRITA

Traitement d'eau anti calcaire pour Lave-verre  
Utilisation Horizontale ou Verticale  
Capacité de 5.000 litres  
Déminéralisation totale  
Pas de traces sur les verres  
Pas d'essuyage manuel

à partir de  
**1100€**

Dim. : 550H mm

Code : 104759 ..... 1100,00 €

■ Construction tout inox AISI avec porte à double paroi ■ Contrôle électronique sensible  
■ Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en Inox  
■ Cuve à fond emboutie et arrondis / penté avec support de panier imprimé dans la masse  
■ Cycle autonettoyant et autodiagnostique ■ Thermostop ■ Affichage numérique de la température  
■ Doseur électrique de produit de rinçage et lavage  
■ Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe



Panier à verre 350x350x115h mm  
3055230 en fils de fer plastifié **34,90€**

Panier à verre 350x350x165h mm  
3055730 en fils de fer plastifié **29,90€**

Panier à verre 400x400x165h mm  
3055732 en fils de fer plastifié **34,90€**



### ECOLINE

#### Laves\_verre ECOLINE

Panier 400x400 mm  
Passage utile 300 mm  
Commande mécanique  
Cycles de 120 et 180 sec  
Doseur de Rinçage

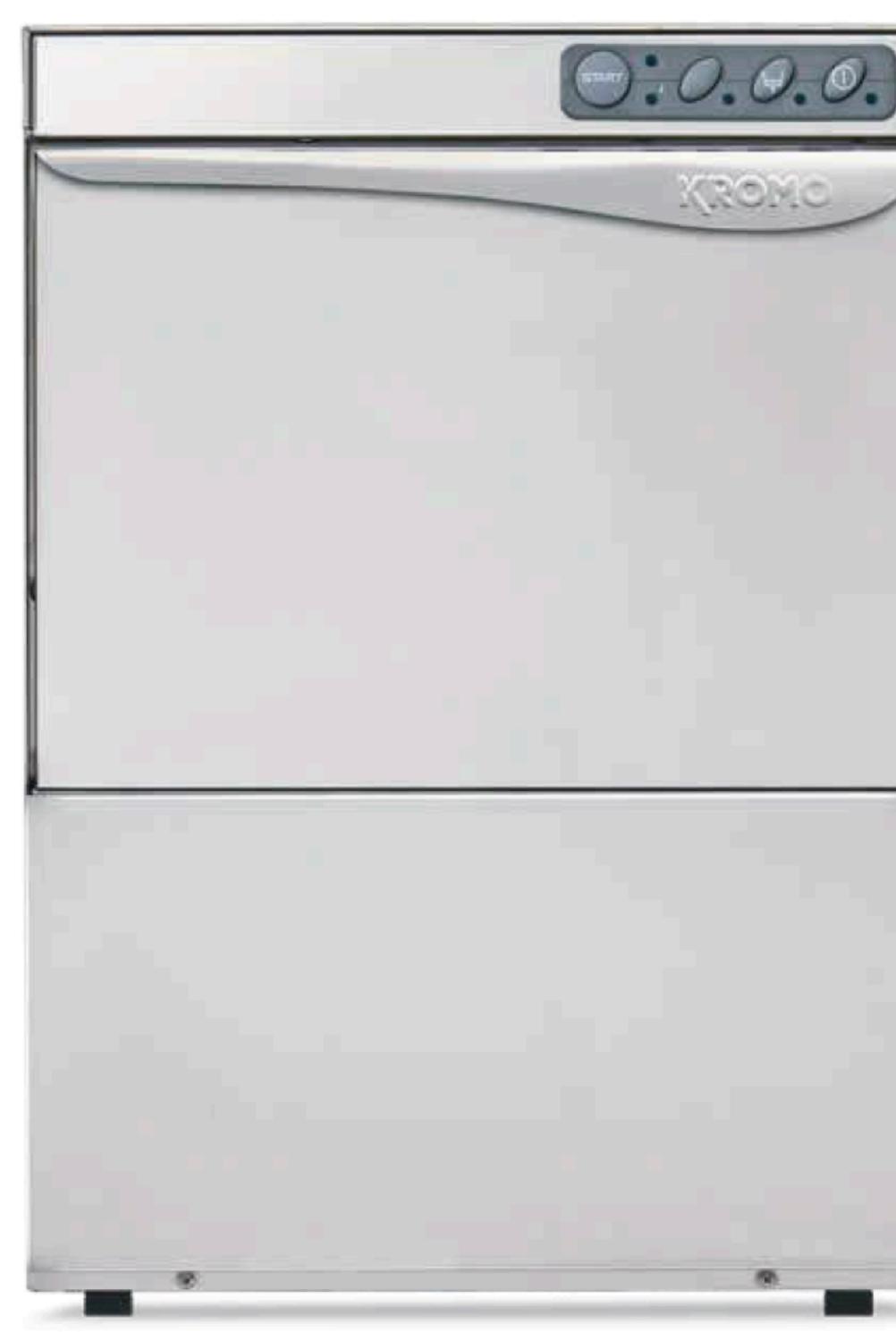
Dim. : 465x565x720h mm  
230/1/T - 2,77kW

ECO40 sans options 990,00 €

à partir de

**990€**

- Carrosserie en acier inox avec porte à double paroi
- Contrôle électromécanique
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs
- Résistance cuve et de bouler
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Doseur péristaltique de produit de rinçage



### KROMO

#### Laves\_verre KROMO

Panier 400x400 mm  
Passage utile 305 mm  
Commande mécanique  
Cycles de 120 sec  
Doseur de Rinçage

Dim. : 450x535x700h mm  
230/1/T - 2,59kW

BLUE40	sans options	1375,00 €
BLUE40DD	avec doseur de lavage	1525,00 €
BLUE40PS	avec pompe de vidange	1515,00 €

à partir de

**1375€**

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi
- Contrôle électromécanique
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en acier inox
- Cuve à coins arrondis
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 825
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Doseur péristaltique de produit de rinçage



### FRANSTAL Gold

#### Laves\_verre FRANSTAL

Panier 400x400 mm  
Passage utile 300 mm  
Commande électronique  
4 cycles de 90-120-180-540 sec  
Doseur de Rinçage  
Filtration de cuve intégrale

Dim. : 455x550x700h mm  
230/1/T - 3,03kW

LARAF4030ESITF sans options 1495,00 €

à partir de

**1495€**



### COMENDA

TO CLEAN. WITH CARE.

#### Laves\_verre COMENDA EQUILYBRA

Panier 400x400 mm  
Passage utile 280 mm  
Commande électro-mécanique  
Affichage numérique des températures  
Cycles de 90-120 sec  
Doseur de Rinçage et de Lavage

Dim. : 46x51,5x63,5cm  
230/1/T - 2,76kW

EB28	sans options	1670,00 €
EB28A	avec adoucisseur	1880,00 €



**Doseur de produit de lavage inclus**



à partir de  
**1670€**

- Chambre de lavage en acier inox AISI 304
- Porte double paroi en acier inox satiné AISI304
- Doseurs de produit de rinçage et lavage
- Habillement arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle
- ThermoStop
- Panneau de contrôle électromécanique
- Affichage numérique multifonctions évolué
- Cuve à fond moulé avec bords arrondis
- Double système de filtration
- Système Hydramaster

### ARISTARCO



à partir de

**1690€**

#### Laves\_verre ARISTARCO

Panier 400x400 mm  
Passage utile 300 mm  
Commande électronique  
4 cycles de 90-120-180-540 sec  
Doseur de Rinçage et de Lavage  
Pompe de vidange  
Option : Adoucisseur incorporé  
Option : Booster rinçage

Dim. : 455x550x700h mm  
230/1/T - 2,90kW

AF40.30DDDP	avec pompe vidange	1690,00 €
AF40.30DDDPS	Pompe Vidange + Adoucisseur	1875,00 €
AF40.30DDDPBP	Pompe vidange + Adoucisseur + Booster rinçage	2090,00 €



### COMENDA

TO CLEAN. WITH CARE.

#### Laves\_verre COMENDA PRIME

Panier 400x400 mm  
Passage utile 280 mm  
Commande électronique  
Affichage numérique des températures  
4 cycles de 90/90/120/240 sec  
Doseurs de Rinçage et de Lavage  
Bouton start à couleur intuitive  
Démarrage pompe SoftStart  
Cycle autonettoyage

Dim. : 46x52x66,8 cm	230/1/T - 2,66kW	2410,00 €
PB34	sans options	2410,00 €
PB34A	avec adoucisseur	2640,00 €

PB34A avec pompe de vidange 2715,00 €



à partir de  
**2410€**

- Construction tout inox AISI avec porte à double paroi
- Contrôle électronique sensible
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en Inox
- Cuve à fond emboutie et arrondie / penté avec support de panier imprimé dans la masse
- Cycle autonettoyant et autodiagnostic
- Thermostop
- Affichage numérique de la température
- Doseur électrique de produit de rinçage et lavage
- Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe

- Chambre de lavage en acier inox AISI 304
- Porte double paroi en acier inox satinée AISI304
- Doseurs de produit de rinçage et lavage
- Habillement arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle
- ThermoStop
- Panneau de contrôle électromécanique
- Affichage numérique multifonctions évolué
- Cuve à fond moulé avec bords arrondis
- Double système de filtration
- Système Hydramaster





**ECOLINE**

**Lave-vaisselle ECOLINE**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 330 mm  
Commande mécanique  
Cycles de 120 et 180 sec  
Doseur de Rinçage

Dim. : 565x685x835h mm  
230/1/T - 3,4/4,9 kW

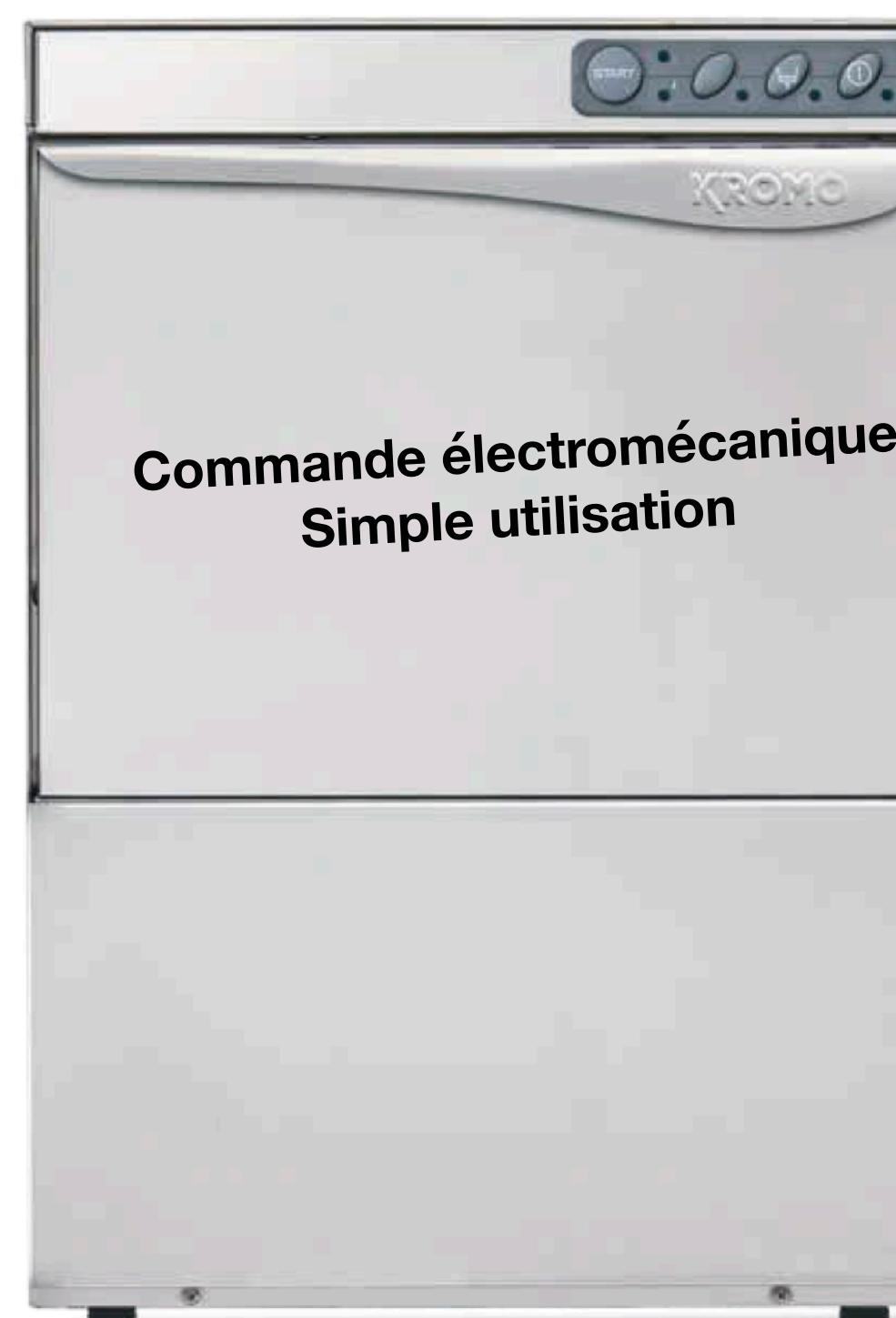
AQUA50 sans options **1395,00 €**

à partir de

**1395€**

à partir de

**1799€**



**KROMO**  
YOUR SMART WASH

**Lave-vaisselle KROMO BLUE**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 329 mm  
Commande mécanique  
Cycles de 180 sec  
Doseur de Rinçage  
Surchauffeur de 3000W

Dim. : 590x600x850h mm  
230/1/T - 3,20kW

BLUE50 230V - sans options **1799,00 €**

- Carrosserie en acier inox avec porte à double paroi ■ Contrôle électromécanique
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs ■ Résistance cuve et de boller
- Thermostat cuve à réglage fixe
- Thermostat chauffe-eau réglable ■ Doseur péristaltique de produit de rinçage

**FRANSTAL**  
Gold

à partir de

**2076€**



**Lave-vaisselle FRANSTAL GOLD**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 350 mm  
Commande électronique  
4 cycles de 90-120-180-240 sec  
Doseur de Rinçage  
Filtration intégrale de cuve

Dim. : 572x633x814h mm  
230/1/T - 3,25kW  
LARAF5035ESIMTF 230V - sans options **2076,00€**



- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec porte à double paroi ■ Contrôle électromécanique
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en polypropylène ■ Cuve à coins arrondis
- Résistance cuve et chauffe-eau en Incoloy 825 ■ Thermostat cuve à réglage fixe ■ Thermostat chauffe-eau réglable
- Dispositif d'attente chauffe-eau ■ Doseur péristaltique de produit de rinçage

**KROMO**  
YOUR SMART WASH

à partir de  
**2490€**



**Lave-vaisselle KROMO DUPLA TOUCH**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 325 mm  
Commande électronique  
Double paroi phonique et thermique  
4 Cycles de 60, 90, 120 et 180 sec  
Soft Start : Démarrage progressif  
Doseur de Rinçage de série  
Surchauffeur de 3000W

Dim. : 590x600x850h mm  
400/3/N/T - 5,15kW

Structure total en double paroi

**FRANSTAL**  
Gold

à partir de

**2835€ HT**



**Lave-vaisselle FRANSTAL GOLD**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 350 mm  
Commande électronique  
4 cycles de 90-120-180-240 sec  
Doseur de Rinçage  
Doseur de Lavage  
Filtration intégrale de cuve  
MPower (puissance Boiler renforcé)  
PRS rinçage indépendant  
Pompe de vidange SMART  
Fonction GREEN économie d'énergie

Dim. : 572x633x814h mm  
400/3/N/T - 6,55kW  
LARAF5035ESIPRSSDDD **2835,00€**



**Lave-vaisselle KROMO DUPLA 50 T**

Panier 500x500 mm - Passage utile 325 mm - Dim. : 590x600x850h mm - 400/3/N/T  
Puissance totale : 5,15 kW - Surchauffeur : 4,50kW - Pompe : 650 W

DUPLA50T	électronique	<b>2490,00 €</b>
DUPLA50T DDE	avec doseur de lavage	<b>2599,00 €</b>
DUPLA50T DA DDE	avec doseur de lavage + adoucisseur	<b>2790,00 €</b>
DUPLA50T DDE PS PF	avec doseur de lavage + pompe vidange + Filtration	<b>2990,00 €</b>



**Support de Lave-vaisselle ouvert avec glissières**

- Réalisation inox AISI 304
- Châssis tube 40 x 40 avec cornières dans les angles
- 2 niveaux de rangement pour casier 500 x 500
- Ensemble entièrement soudé équipé de vérins de réglages

**380€ HT**

REAL - L0130001

**Pour Lave-vaisselle Système PURITY 1200  
Clean Extra Premium BRITA**

Traitement d'eau anti calcaire pour Lave-verre  
Utilisation Horizontale ou Verticale  
Capacité de 12.000 litres  
Déminéralisation partielle  
Pour une vaisselle éclatante

**1050€ HT**

Dim. : 550H mm  
Code : 104758 ..... **1020,00 €**



- Construction tout inox AISI avec porte à double paroi ■ Contrôle électronique sensible
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en composite
- Cuve à fond imprimé et penté ■ Cycle autonettoyant et autodiagnostic ■ Thermostop
- Affichage numérique de la température ■ Accepte les bacs GN1/1 (avec casier spécial)
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe



**ARISTARCO**

**Lave-vaisselle ARISTARCO AF**  
 Panier 500x500 mm  
 Passage utile 350 mm  
 Commande électronique  
 4 cycles de 90-120-180-240 sec  
 Doseur de Rinçage  
 Doseur de Lavage  
 Filtration intégrale de cuve

Dim. : 572x633x814h mm  
 230/1/T - 3,25kW

AF5035ESIMTF 230V - sans options **2190,00€**

à partir de

**2190€ HT**

- Construction tout inox AISI avec porte à double paroi ■ Contrôle électronique sensible
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en composite
- Cuve à fond imprimé et penté ■ Cycle autonettoyant et autodiagnostic ■ Thermostop
- Affichage numérique de la température ■ Accepte les bacs GN1/1 (avec casier spécial)
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe



**COMENDA**  
TO CLEAN. WITH CARE.

**Laves-vaisselle COMENDA EQUILYBRA**

Panier 500x500 mm  
 Passage utile 360 mm  
 Commande électro-mécanique  
 Affichage numérique des températures  
 Cycles de 90-120 sec  
 Doseur de Rinçage et de Lavage

Dim. : 57x60,8x82 cm

EF36M 230V / 3160W **2225,00€**  
 EF36C 400V / 5660W **2365,00€**

à partir de

**2225€ HT**



- Chambre de lavage en acier inox AISI 304
- Porte double paroi en acier inox satiné AISI304 ■ Doseurs de produit de rinçage et lavage
- Habillage arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle ■ ThermoStop
- Panneau de contrôle électromécanique ■ Affichage numérique multifonctions évolué
- Cuve à fond moulé avec bords arrondis ■ Double système de filtration ■ Système Hydramaster



**ARISTARCO**

**Lave-vaisselle ARISTARCO AS**  
 Panier 500x500 mm  
 Passage utile 365 mm  
 Commande électronique  
 4 cycles de 90-120-180-240 sec  
 Doseur de Rinçage et Lavage  
 Filtration intégrale de cuve  
 Surchauffeur atmosphérique + Break tank  
 Carrosserie à double Parois  
 Pompe de vidange  
 Booster de rinçage

Dim. : 572x633x814h mm  
 400/3/N/T - 5,65 kW

AS5035EPIPRSSD sans options **2690,00€**

à partir de

**2690€ HT**

- Construction tout inox AISI avec porte à double paroi ■ Contrôle électronique sensible
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en composite
- Cuve à fond imprimé et penté ■ Cycle autonettoyant et autodiagnostic ■ Thermostop
- Affichage numérique de la température ■ Accepte les bacs GN1/1 (avec casier spécial)
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe



**COMENDA**  
TO CLEAN. WITH CARE.

**Laves-vaisselle COMENDA PRIME**

Panier 500x500 mm  
 Passage utile 360 mm  
 Commande électronique  
 Affichage numérique des températures  
 4 cycles de 90/90/120/240 sec  
**Structure double parois**

Doseurs de Rinçage et de Lavage  
 Bouton start à couleur intuitive  
 Démarrage pompe SoftStart  
 Cycle autonettoyage

Dim. : 46x52x66,8 cm  
 400/3/N/T commutable 230/1/T - 5,45kW  
 PF45RDP sans options **3660,00€**  
 PF45RADP avec adoucisseur **3895,00€**



- Chambre de lavage en acier inox AISI 304
- Porte double paroi en acier inox satiné AISI304 ■ Doseurs de produit de rinçage et lavage
- Habillage arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle ■ ThermoStop
- Panneau de contrôle électromécanique ■ Affichage numérique multifonctions évolué
- Cuve à fond moulé avec bords arrondis ■ Double système de filtration ■ Système Hydramaster



**ARISTARCO**

**Lave-vaisselle ARISTARCO AS**  
 Panier 600x500 mm  
 Passage utile 410 mm  
 Commande électronique  
 4 cycles de 90-120-180-240 sec  
 Doseur de Rinçage et Lavage  
 Filtration intégrale de cuve  
 Support de panier emboutie  
 Surchauffeur atmosphérique + Break tank  
 Avec Booster de rinçage PRS  
 Carrosserie à double Parois  
 Pompe de vidange  
 Pompe de lavage 680W

Dim. : 600x703x1390 mm  
 400/3/N/T - 6,68 kW

AS6040EPIHPRSSD sans options **3390,00€**

à partir de

**3390€ HT**

- Construction tout inox AISI avec porte à double paroi ■ Contrôle électronique sensible
- Bras de lavage inférieurs et de rinçage inférieurs et supérieurs rotatifs en composite
- Cuve à fond imprimé et penté ■ Cycle autonettoyant et autodiagnostic ■ Thermostop
- Affichage numérique de la température ■ Accepte les bacs GN1/1 (avec casier spécial)
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Dotation 2 casiers verres et 1 support de soucoupe



**COMENDA**  
TO CLEAN. WITH CARE.

**Laves-vaisselle COMENDA PRIME**

Panier 500x500 mm  
 Passage utile 360 mm (20+16)  
 Commande électronique  
 Affichage numérique des températures  
 4 cycles de 90/90/120/240 sec  
 Doseurs de Rinçage et de Lavage  
 Bouton start à couleur intuitive  
 Démarrage pompe SoftStart  
 Cycle autonettoyage

Dim. : 46x52x66,8 cm  
 400/3/N/T commutable 230/1/T - 5,45kW

PF45RDR sans options **3890,00€**



- Chambre de lavage en acier inox AISI 304
- Porte double paroi en acier inox satiné AISI304 ■ Doseurs de produit de rinçage et lavage
- Habillage arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle ■ ThermoStop
- Panneau de contrôle électromécanique ■ Affichage numérique multifonctions évolué
- Cuve à fond moulé avec bords arrondis ■ Double système de filtration ■ Système Hydramaster





### ECOLINE

#### Lave-vaisselle à capot ECOLINE

Panier 500x500 mm  
Passage utile 415 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
Bras de lavage en inox  
Commande mécanique  
Cycles de 120 et 180 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de Lavage

Dim. : L728 x P816 x H1505 mm  
400/3/N/T - 6,80 kW

AQUA3H sans options **2390,00 €**

à partir de

**2390€ HT**



### KROMO

#### Lave-vaisselle à capot KROMO

Panier 500x500 mm  
Passage utile 410 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
Bras de lavage en polypropylène  
Commande mécanique  
2 Cycles de 120 et 180 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de rinçage

Dim. : 720x735x1445/1880h mm  
400/3/N/T - 6,55 kW

HOOD70L sans options	<b>2990,00 €</b>
HOOD70L DDE avec doseur de lavage	<b>3180,00 €</b>
HOOD70L DDE PS avec doseur de lavage + pompe de vidange	<b>3395,00 €</b>

à partir de

**2990€ HT**



### ARISTARCO

#### Lave-vaisselle à capot ARISTARCO

Panier 500x500 mm  
Passage utile **450** mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
Bras de lavage en inox  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de Lavage  
Surchauffeur 9000W - Pompe 750W  
**Système HD** : Augmentation vitesse de chauffe  
Dim. : L728 x P816 x H1505 mm  
400/3/N/T - 9,80 kW

AH800ESIHPXPDD sans options **3450,00 €**  
AH800ESIHPXPDDDP Pompe de vidange **3650,00 €**

à partir de

**3450€ HT**



### KROMO

#### Lave-vaisselle à capot KROMO

Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304  
Commande mécanique  
2 cycles de lavage  
Fonction du thermostop  
Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox/polypro AISI 304  
Cuvette à coins arrondis  
Résistance chauffe-eau avec booster  
Doseur péristaltiques produit de rinçage

Dim. : 720x735x1445/1880 H mm  
400/3/N/T - **13,20kW**

HOOD110XP DDE doseur de lavage	<b>3960,00 €</b>
HOOD110XP DDE PS doseur de lavage + pompe de vidange	<b>4140,00 €</b>

à partir de

**3960€ HT**

### ARISTARCO



#### Lave-vaisselle à capot ARISTARCO

Panier 500x500 mm  
Passage utile 440 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
**Capot double parois** isolé  
Bras de lavage en inox renforcés  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de Lavage  
**Système HD** : Augmentation vitesse de chauffe  
**Système PRS** : Pompe de rinçage

Surchauffeur 9000W - Pompe 1300W  
Dim. : L728 x P816 x H1505 mm  
400/3/N/T - 10,30 kW avec HD : **14,80 kW**

AH1240EPIPRSHD sans options **4750,00 €**  
AH1240EPIPRSHDDP Pompe de vidange **5090,00 €**

à partir de

**4750€ HT**



### FRANSTAL Gold

#### Lave-vaisselle à capot FRANSTAL

Panier 500x500 mm  
Passage utile 420 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
**Capot double parois** isolé  
Bras de lavage **Triple** en inox  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 2,3L / cycle  
Doseur de Rinçage et de Lavage  
**Système HD** : Augmentation vitesse de chauffe  
**Système PRS** : Pompe de rinçage

Surchauffeur 9000W - Pompe 1300W  
Dim. : L728 x P816 x H1505 mm  
400/3/N/T - 15,00 kW

LARAH1240EPIPRSDPHD Max **5655,00 €**

à partir de

**5655€ HT**



**Lave-vaisselle à capot COMENDA EQUILYBRA**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 440 mm  
Commande électro-mécanique  
Affichage numérique des températures  
Autodiagnostic des pannes  
Système thermostat  
Cuve à fond moulé avec bord arrondis  
Triple filtration intégrale  
Cycles de 90-120 sec  
Doseur de Rinçage et de Lavage

Dim. : 596 x 740 x 1465h mm  
Alim. : 400/3/N/T - 5,66 kW

EC44 400V / 5660W 3950,00 €

à partir de

**3950€ HT**



■ Chambre de lavage en acier inox AISI 304  
■ Porte double paroi en acier inox satiné AISI304 ■ Doseurs de produit de rinçage et lavage  
■ Habillement arrière Micro-interrupteur magnétique d'arrêt du cycle ■ ThermoStop  
■ Panneau de contrôle électromécanique ■ Affichage numérique multifonctions évolué  
■ Cuve à fond moulé avec bords arrondis ■ Double système de filtration ■ Système Hydramaster

# LA LAVERIE

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT



**Lave-vaisselle à capot COMENDA PRIME**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 440 mm  
Commande électronique  
Affichage numérique des températures  
4 cycles de 55/90/120/240 sec  
Doseurs de Rinçage et de Lavage  
Bouton start à couleur intuitive  
Démarrage pompe SoftStart  
Cycle autonettoyage

Dim. : 62,5x74x153,5 cm  
400/3/N/T commutable 230/1/T - 10,10kW

PC1000 sans options 5320,00 €  
PC1000RA avec pompe de rinçage 5990,00 €

à partir de

**5320€ HT**



**Lave-vaisselle à capot ARISTARCO**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 440 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
**Capot double parois** isolé  
Bras de lavage en inox renforcés  
Pompe de lavage auto-nettoyante  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de **Lavage**  
**Système HD** : Augmentation vitesse de chauffe  
**Système PRS** : **Pompe de rinçage**

Surchauffeur 9000W - Pompe 1300W  
Dim. : 657/760x793x2254 mm  
400/3/N/T - 10,30 kW avec HD : **14,80 kW**

AH1240EPIES sans options 6370,00 €  
AH1240EPIESDP pompe de vidange 6590,00 €

à partir de

**6370€ HT**



**Lave-vaisselle à capot COMENDA PRIME**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 440 mm  
Commande électronique  
Affichage numérique des températures  
4 cycles de 90/90/120/240 sec  
Doseurs de Rinçage et de Lavage  
Bouton start à couleur intuitive  
Démarrage pompe SoftStart  
Cycle autonettoyage  
**Structure double parois**  
**AVEC Condenseur de buée CRC2**  
**Système RCD pompe de rinçage +Break tank**

Dim. : 46x52x66,8 cm  
400/3/N/T commutable 230/1/T - 5,45kW

PC1000++ Max 8500,00 €

à partir de

**8500€ HT**



**Lave-vaisselle à capot FRANSTAL**

Panier 500x500 mm  
Passage utile 420 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
**Capot double parois** isolé  
Bras de lavage en inox renforcés  
Pompe de lavage auto-nettoyante  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de **Lavage**  
**Système HD** : Augmentation vitesse de chauffe  
**Système PRS** : **Pompe de rinçage**

Surchauffeur 9000W - Pompe 1300W  
Dim. : 657/760x793x2254 mm  
400/3/N/T - 10,30 kW avec HD : **14,80 kW**

LARAH1240EPIESH sans options 7170,00 €



à partir de

**7170€ HT**



# La gamme M-iClean® U



La nouvelle M-iClean U pour un lavage de vaisselle ultra rapide, économique et sans buées. Un séchage accéléré grâce au ConfortAir. Des machines performantes au design moderne pour une utilisation intuitive. Une installation plus rapide et un gain de place considérable

## Un seul coup d'œil



La poignée lumineuse de la M-iClean vous indique simplement l'état de la machine.

Avec le **PRIVATE LABEL**, vous pouvez aussi personnaliser votre écran en affichant votre propre logo ou la photo de votre choix



## Modèle : M-iClean US

Panier 400x400 mm - Hauteur de passage 315 mm - Panneau électronique à 3 programmes\* - Alim. Commutable 23àV ou 400V  
Puissance de 2,7/6,0 kW - Capacité de casiers/heures : 40/30/15

- Nouveau système de récupération d'énergie ConfortAir
- Poignée lumineuse et code couleur
- Ecran couleur en verre trempé avec visibilité avancement du programme
- Lumière intérieure à l'ouverture de la porte
- Filtration active AktivPlus
- Tubulure en inox
- Variateur de puissance
- Pompe de vidange et pompe de rinçage
- Contrôle automatique du filtre et des cycles de lavage
- Système de détection des fuites
- Doseur de lavage et de rinçage intégrés
- Lignes d'aspiration/injection des produits lessiviels en inox
- Tracabilité des événements
- Possibilité d'adapter les paramètres de la M-iClean selon les besoins (type de vaisselle etc.). Des cycles courts peuvent être programmés de manière individuelle (dépendant des spécificités comme par exemple, la température de l'eau...)

Unité de dosage de détergent liquide et de produit de rinçage  
Lances d'aspiration avec surveillance du niveau de remplissage  
Habillement arrière en inox  
Conduite de raccordement en inox pour les doseurs de produits Bras de lavage et de rinçage en inox  
**Pompe de surpression**  
**Pompe de vidange**  
Système de détection de fuites  
Verrouillage de la porte  
Kit de connexion  
Extension du temps de lavage en fonction de la température  
**Programme d'autonettoyage**  
Programme de détartrage  
Pompe de lavage avec **mode Soft Start (démarrage progressif)**  
3 programmes standards de 90/180/240 sec \*(jusqu'à 9 personnalisables)  
Dotation : 1 Casier à verres GV 40/15

à partir de

**5250€ HT**



## Modèle : M-iClean UM+

Panier 500x500 mm - Hauteur de passage 435 mm - Panneau électronique à 3 programmes\* - Alim. Commutable 23àV ou 400V  
Puissance de 2,7/6,7 kW - Capacité de casiers/heures : 40/30/15

- Nouveau système de récupération d'énergie ConfortAir
- Poignée lumineuse et code couleur
- Ecran couleur en verre trempé avec visibilité avancement du programme
- Lumière intérieure à l'ouverture de la porte
- Filtration active AktivPlus
- Tubulure en inox
- Variateur de puissance
- Pompe de vidange et pompe de rinçage
- Contrôle automatique du filtre et des cycles de lavage
- Système de détection des fuites
- Doseur de lavage et de rinçage intégrés
- Lignes d'aspiration/injection des produits lessiviels en inox
- Tracabilité des événements
- Possibilité d'adapter les paramètres de la M-iClean selon les besoins (type de vaisselle etc.). Des cycles courts peuvent être programmés de manière individuelle (dépendant des spécificités comme par exemple, la température de l'eau...)

Unité de dosage de détergent liquide et de produit de rinçage  
Lances d'aspiration avec surveillance du niveau de remplissage  
Habillement arrière en inox  
Conduite de raccordement en inox pour les doseurs de produits Bras de lavage et de rinçage en inox  
**Pompe de surpression**  
**Pompe de vidange**  
Système de détection de fuites  
Verrouillage de la porte  
Kit de connexion  
Extension du temps de lavage en fonction de la température  
**Programme d'autonettoyage**  
Programme de détartrage  
Pompe de lavage avec **mode Soft Start (démarrage progressif)**  
3 programmes standards de 90/180/240 sec \*(jusqu'à 9 personnalisables)  
Dotation : 2 Casiers fonds plats et assiettes

à partir de

**6290€ HT**



## Le premier lave-vaisselle du marché avec système de détection de casier et à ouverture/fermeture automatique du capot

- Ouverture/fermeture du capot automatisée  
Détection automatique des casiers  
Unité de dosage de détergent liquide  
Unité de dosage de produit de rinçage  
Lance d'aspiration Lance d'aspiration  
Système de détection de fuites  
Système de filtration active M-iClean  
Pompe de surpression  
Pompe de vidange  
Habillement arrière en inox  
Conduite de raccordement en inox pour les doseurs de produits  
Bras unique de lavage et rinçage  
Guide casier amovible  
Kit de connexion

à partir de  
**11950€ HT**



## Modèle : M-iClean HM

Panier 500x500 mm - Hauteur de passage 505 mm - Panneau électronique à 3 programmes\* - Alim. 400V  
Puissance de 11,0 kW - Capacité de casiers/heures : 60/40/17

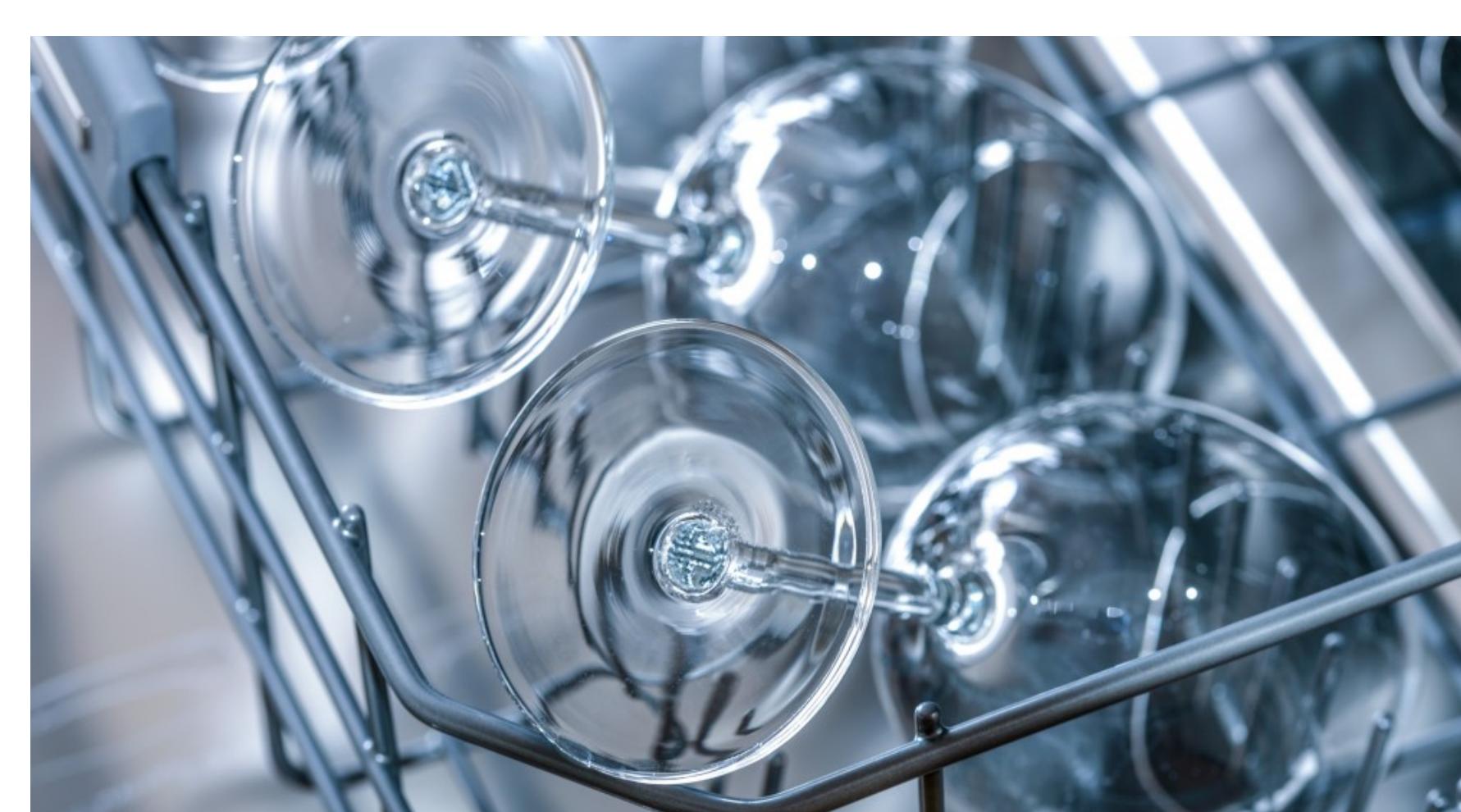


## Osmoseur GiO

Appareil compact  
• Déminéralisation totale par 2-3 membranes (pour machine à chargement frontal) ou 6 membranes (pour machine à laver à capot)  
• Fonctionnement de l'osmoseur piloté par la commande électronique de la machine  
• Fonctionnement silencieux  
• Protection des membranes par un filtre à charbon actif  
• Raccordement en eau froide

à partir de

**2695€ HT**



**5 ANS**  
Garantie\*

sur le système d'ouverture et  
fermeture du capot

**ANGIBAUD**  
Equipementier Généraliste CHR

# La gamme UC / PT



## Modèle : UC-S

Panier 400x400 mm - Hauteur de passage 309 mm - Panneau électronique à 3 programmes\* - Alim. Commutable 230V ou 400V  
Puissance de 3,2/7,9 kW - Capacité de casiers/heures : 48/32/22 - Dim. : 460x617x725h mm

- Système de réglage de la pression de lavage VarioPower
- Champs de lavage en forme de S avec jets à géométrie spécifique : retrait aisément (système de fixation), optimisation de l'écoulement pour une distribution de l'eau dans toute la zone
- Quadruple système de filtration (crépine de surface, cylindre de filtration, filtre de fond de cuve, Mediamat)
- Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés
- Système Thermostop garantissant un lavage avec une eau de rinçage à la bonne température
- Écran tactile intelligent avec surface en verre résistant
- Cuve emboutie hygiénique
- Différents programmes : intensif, silencieux, court, remplacement de l'eau de la cuve, trempage
- Trois programmes standards (un programme pour les lave-couverts)
- Pompe de vidange
- Pompe de surpresseur

à partir de

**4995€ HT**

## Modèle : UC-L

Panier 500x500 mm - Hauteur de passage 404 mm - Panneau électronique à 3 programmes\* - Alim. Commutable 230V ou 400V  
Puissance de 3,2/7,9 kW - Capacité de casiers/heures : 40/28/24 - Dim. : 600x617x820h mm

- Système de réglage de la pression de lavage VarioPower
- Champs de lavage en forme de S avec jets à géométrie spécifique : retrait aisément (système de fixation), optimisation de l'écoulement pour une distribution de l'eau dans toute la zone
- Quadruple système de filtration (crépine de surface, cylindre de filtration, filtre de fond de cuve, Mediamat)
- Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés
- Système Thermostop garantissant un lavage avec une eau de rinçage à la bonne température
- Écran tactile intelligent avec surface en verre résistant
- Cuve emboutie hygiénique
- Différents programmes : intensif, silencieux, court, remplacement de l'eau de la cuve, trempage
- Trois programmes standards (un programme pour les lave-couverts)
- Pompe de vidange
- Pompe de surpresseur

à partir de

**6480€ HT**

## Modèle : PT-M

Panier 500x500 mm - Hauteur de passage 440 mm - Panneau électronique à 3 programmes\* - Alim. 400V  
Puissance de 10,80 kW - Capacité de casiers/heures :

- Système de réglage de la pression de lavage VarioPower
- Champs de lavage en forme de S avec jets à géométrie spécifique
- Quadruple système de filtration
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Gestion de l'énergie active
- Système Thermostop (eau de rinçage à la bonne température)
- Capteur de détergent pour une surveillance efficace du dosage
- EnergyLight<sup>1</sup> : système de récupération thermique des eaux usées
- Programme spécial ECO
- Indication relative à l'économie d'énergie et mise en veille pour empêcher la perte d'énergie inutile
- Écran tactile intelligent
- Mode d'emploi et conseils de lavage vidéo
- Affichage détaillé des erreurs avec code d'erreur et texte
- Commandes à touche unique avec codes de couleurs et affichage de l'avancement du cycle de lavage
- CONNECTED WASH : connexion par réseau local sans fil (WLAN) pour renforcer la sécurité et l'efficacité<sup>4</sup> - Fonction WLAN intégrée
- Interface USB pour les mises à jour de logiciel
- Démarrage automatique à la fermeture du capot
- Indicateur de l'intervalle de maintenance
- Indicateur séparé de niveau des produits de lavage et de rinçage
- Code PIN personnel pour accéder aux différents niveaux : un code PIN pour le responsable et un code pour le technicien
- Coordonnées des techniciens de maintenance et des fournisseurs de produits lessiviels enregistrées

- Certification normes d'hygiène DIN EN 17735
- Cuve emboutie hygiénique
- Résistance de cuve performante facile à nettoyer
- Journal d'hygiène et de fonctionnement intégré
- Programme d'auto-nettoyage
- Différents programmes : intensif, silencieux, court, remplacement de l'eau de la cuve, trempage, régénération de la vaisselle, détartrage
- Programmation démarrage et fermeture automatique du capot
- Programmation du remplissage en début de service et/ou du lancement du programme d'assistance au nettoyage en fin de service
- Pompe de vidange
- Surpresseur de rinçage
- Capteur de fuite
- Multiphasées
- Capot à double paroi avec position verrouillage
- Sortie multifonction pour interface vers des appareils externes
- Habillage arrière en acier inoxydable
- EZEON (borne de raccordement pour l'optimisation énergétique avec délestage simple)<sup>1</sup>

à partir de

**11650€ HT**

## Modèle : AT Excellence

Osmoseur taille S <Winterhalter

Une vaisselle propre et étincelante. Sans aucun essuyage manuel. L'osmose inverse offre de loin les meilleurs résultats de lavage. Ce processus élimine 98 % de toutes les substances dissoutes dans l'eau. L'eau osmosée, libérée du tartre et tous les minéraux, prévient les dépôts sur les verres, la vaisselle et les couverts.

Notre solution : le système d'osmose inverse Excellence-i et les appareils à osmose inverse AT Excellence-S, AT Excellence-M

à partir de

**2945€ HT**



## Modèle : Osmoseur Proguard Gastronomy 200

Osmoseur de Brita

- Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) 2 membranes
- Pression en service: 1 à 6 bar
- 230 V mono
- Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative.
- Position de fonctionnement : horizontale ou verticale
- Préfiltration et kit d'installation inclus
- Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

à partir de

**2395€ HT**



### TABLEAU D'ÉQUIVALENCE

Application à protéger	Alimentation Eau Froide 35 °C maximum	Alimentation Eau Chaude 65 °C maximum
• Four mixte 6, 10 et 20 niveaux • Cuiseur Vapeur • Machine à café	RONDEO 1 FCM ou FCE	
• Machine à Laver Frontale	RONDEO 1 FC_ ou FV_	RONDEO 1 CC ou CV
• Machine à Laver à capot	RONDEO 2 FC_ ou FV_	RONDEO 2 CC ou CV
• Machine à Laver à Avancement Automatique 100 casiers/heure, jusqu'à 300 couverts/jour	RONDEO 3 FC_ ou FV_	RONDEO 3 CC ou CV
• Machine à Laver à Avancement Automatique 300 casiers / heure, jusqu'à 500 couverts/jour	RONDEO 4 FC_ ou FV_	RONDEO 4 CC ou CV
• Machine à Laver à Avancement Automatique et convoyeur + de 600 couverts/jour	RONDEO 5 FC_ ou FV_	RONDEO 5 CC ou CV



### Support mobile pour adoucisseur CTA RONDEO

- Réalisation en polypropylène
- Châssis à 4 roues directionnelles
- pour Rondéo 1, 2 et 3

Code : ROLEO ..... 47,00 €

# LA LAVERIE

## LAVE-BATTERIE & USTENSILES



### Lave-batterie et ustensiles ARISTARCO

Panier 500x600 mm  
Passage utile 400 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
Capot **double parois** isolé  
Bras de lavage en inox renforcés  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 2,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de **Lavage**  
  
Surchauffeur 4500W - Pompe 680W  
Dim. : 600x703x850 mm  
400/3/N/T - 5,18 kW



à partir de  
**2890€ HT**

AU6040EPI      sans options      **2890,00 €**  
AU5565EPIPRSDP      pompe de vidange      **3050,00 €**



### Lave-batterie COMENDA

Panier 550x660 mm  
Passage utile 850 mm  
Commande électronique + WIFI  
Affichage digital des températures  
4 cycles de 2-4-6-10 minutes  
Doseurs de Rinçage  
Carrosserie à double parois intégrale  
Bornier optimisateur énergie

Dim. : 75x133x219 cm  
400/3/N/T - 7,75kW

Gi505      sans options  
Gi505CRC      avec récupérateur d'énergie  
**10120,00 €**  
**13590,00 €**

à partir de

**10120€ HT**



### Lave-batterie ARISTARCO

Panier 565x690 mm  
Passage utile 650 mm  
Cuve emboutie à angles arrondis  
Capot **double parois** isolé  
Bras de lavage en inox renforcés 3 branches  
Pompe de lavage auto-nettoyante  
Commande électronique  
4 cycles 60-120-180-540 sec  
Consommation de 3,5L / cycle  
Doseur de Rinçage et de **Lavage**  
Système **PRS** : Pompe de rinçage

Surchauffeur 6000W - Pompe 1500W  
Dim. : 740x876x1883/2031 mm  
400/3/N/T - 7,50 kW  
  
AU5565EPIPRS      sans options      **5650,00 €**  
AU5565EPIPRSDP      pompe de vidange      **5890,00 €**



### Lave-batterie XL ARISTARCO

Panier 1260x815 mm  
Passage 800 mm  
2 pompes de 3000W  
Carrosserie double parois  
Doseurs lessiviels rinçage / lavage  
Pompe de rinçage

Descriptif complet sur demande

à partir de

**12490€ HT**

**5650€ HT**

## ECOLINE

Fabrication en acier inoxydable AISI304 ép 1,0 mm - dessus renforcé - coins soudé structure tubulaire 40X40 mm - 4 vérins réglables - dossier arrière 100x15 mm - avec/sans égouttoir rainuré de 615 mm - version soudé - Profondeur 700 mm - Ht 900 mm - bac 500x500x250h mm - avec étagère basse



Lg 1200 mm	1 bac + EgG	934897120S	549€
Lg 1400 mm	1 bac + EgG	934897140S	599€
Lg 1200 mm	1 bac + EgD	934907120S	549€
Lg 1400 mm	1 bac + EgD	934907140S	599€



Lg 1600 mm	2 bacs + EgG	934917160	730€
Lg 1800 mm	2 bacs + EgG	934917180	769€
Lg 1600 mm	2 bacs + EgD	934927160	730€
Lg 1800 mm	2 bacs + EgD	934927180	769€

## ECOLINE

FERMOD®  
INNOVATION since 1934



à partir de

**249€ HT**

Le chariot sous table Fermostock facilite le stockage et les approvisionnements sous les plonges et les tables. Il existe en différentes longueurs selon vos besoins : 357 mm, 657 mm, 897 mm, 957 mm, 1077 mm, 1197 mm.

	<b>Douchette Classic</b> Ensemble douchette + Col de cygne Mélangeur monotrou 1/4T 20+250 Flexible inox		<b>Douchette Premium</b> Ensemble douchette + Col de cygne Mélangeur monotrou 1/4T AVX Flexible renforcé - Chrome
LKF2411	229€	K501155	359€

REALINOX



Réalisation inox AISI 304  
Dessus inox avec chemin de glissement lisse  
Largeur 510 mm et pente intégrée pour écoulement  
Accroche universelle pour lave-vaisselle  
Piètements inox tubes 40 x 40 mm  
avec traverses basses de renfort latérales  
4 pieds à partir de longueur 1600 mm,  
équipés de vérins de réglages  
Bords écrasés anti-coupure sur la périphérie  
Plage arrière et dossier ht 100 x 20 mm,  
extrémités obturées et soudées (dossier)  
Hauteur de glissement 840 mm,  
réglable 840/900 mm

Tables à glissement avec bac à droite, plage et dossier			
L0041001	Bac à droite	Lg 600 mm	967 €
L0041008	Bac à gauche	Lg 600 mm	967 €
L0041002	Bac à droite	Lg 1100 mm	1056 €
L0041009	Bac à gauche	Lg 1100 mm	1056 €
L0041003	Bac à droite	Lg 1600 mm	1175 €
L0041010	Bac à gauche	Lg 1600 mm	1175 €

Tables à glissement sans bac, centrale			
L0011001		Lg 600 mm	464 €
L0011002		Lg 1100 mm	533 €
L0011003		Lg 1600 mm	665 €

Tables à glissement sans bac, avec plage et dossier			
L0021002		Lg 1100 mm	accroche D 550 €
L0021010		Lg 1100 mm	accroche G 550 €



FOUR A CONVECTION



Construction intérieur en Inox - 2 ventilateurs  
4 niveaux 438 x 315 mm espacement de 70 mm -  
thermostat mécanique 50° à 300°C - minuterie 120 min  
porte double vitrage - dotation 4 plaques

120879 595x615x580h mm 2,7kW/230V **629,00 €**

FOUR A PATISSERIE 600x400



Construction intérieur en Inox - 2 ventilateurs  
4 niveaux 600x400 mm espacement de 80 mm -  
thermostat mécanique 50° à 300°C - minuterie 180 min -  
Fonction : Air ventilé, Humidification, Inversion de rotation  
du ventilateur - porte double vitrage - dotation 2+2 plaques

105780 835x800x570h mm 6,4kW/380V **1679,00 €**

FOUR A CONVECTION GN1/1 + HUM



Construction intérieur et extérieur en Inox - 2 ventilateurs  
4 niveaux 530x325 mm (GN1/1) espacement de 75 mm -  
thermostat électronique à affichage 50° à 300°C - fonction : Air ventilé  
Fonction grill, Humidification - minuterie digitale 120 min - Eclairage led  
porte double vitrage - ferrée à droite - dotation 1 grille / 1 GN - EF Rc3/4.

120823 700x675x550h mm 3,0kW/230V **1059,00 €**

ALPHATECH

MODES DE CUISSON : Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50°C à 260°C, Vapeur de 50°C à 130°C, Combiné de 50°C à 260°C.  
FONCTION : Panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques avec des voyants de contrôle du fonctionnement - Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson  
parfaite - Évent chambre manuel - Éclairage chambre de cuisson à led - Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis - Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissant, ventilée, moins de  
rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité - Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile - Poignée avec ouverture droite et gauche - Charnières de la porte réglables pour une  
bonne étanchéité - Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur - Protection contre les jets d'eau IPX4.



Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	<b>L03-ICEM051E</b>
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 729 X 777
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW
Prix ht*	<b>3017€</b>

Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	<b>L03-ICEM071E</b>
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 729 X 942
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW
Prix ht*	<b>3962€</b>

Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	<b>L03-ICEM101E</b>
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 729 X 1152
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW
Prix ht*	<b>4561€</b>

AMBASSADE DE BOURGOGNE

FOUR A CONVECTION MECANIQUE 6 GN1/1



6 niveaux GN1/1-H65 mm  
Construction intérieur et extérieur en inox  
Thermostat et minuterie mécanique  
Oura manuel  
Porte double vitrage  
Ferrage à droite  
Eclairage

**CFE706CT 750x725x600h mm 2290,00€**

SUPPORT DE FOUR  
H900 mm

**520,00€**

MADE IN FRANCE

**2290€ HT**



Support standard 5 et 7 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence	<b>L03-ISR071E</b>
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 700 X 775
Prix ht*	<b>530€</b>



**L03-NPT071**

**281€**

**FRANSTAL**  
Silver



à partir de

**4499€ HT**

5 modes de cuisson  
Lavage automatique  
6 vitesses de ventilation  
Triple vitrages  
Sonde à cœur  
Gestion oura



à partir de

**6390€ HT**

Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 poli miroir

- Enceinte du four trapézoïdale & structure porte-grilles ajourée maximisant le flux aéraulique et l'uniformité des cuissons.
- Fonction déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
- Espace de 68mm.
- Porte à triple vitrage ventilée protégeant les utilisateurs grâce à une paroi extérieure froide.
- Fonction: Régénération, cuisson sous-vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation.
- Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe et en continu de la sonde d'humidité (Capacité de réglage par paliers de 10 %).
- 5 Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98°C, vapeur à 99°C, super-vapeur de 100-130°C, mixte 30-300°C et convection 30-300°C
- Cuisson : viandes, volailles, poissons, fruits de mer, légumes, riz & légumes secs, ovolactées, boulangerie & pâtisserie
- Système de lavage intelligent produit solide, avec 6 programmes de nettoyage dont 1 de rinçage
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- Écran 2,8" avec commande par bouton poussoir rotatif
- 6 vitesses de ventilation
- 100 recettes préétablies en usine et élaborées sur le plan culinaire,
- Capacité de stockage de plus de 100 recettes (jusqu'à 9 phases/recette).
- Porte disposant d'un éclairage à LED accentuant la visibilité des produits.
- Cuisson delta (sonde multi-points).

**FOURS MIXTE 6 NIVEAUX À INJECTION DIRECTE**

<b>CFA19097730</b>	898x884x877h mm	Électrique	Ferrée à droite	6 niveaux GN 1/1	11,10 kW	TRI 400+N+T	<b>4499€</b>
<b>CFA19097732</b>	898x884x877h mm	Électrique	Ferrée à gauche	6 niveaux GN 1/1	11,10 kW	TRI 400+N+T	<b>4995€</b>
<b>CFA19097742</b>	898x988x877h mm	Gaz	Ferrée à droite	6 niveaux GN 1/1	12,00 kW	MONO 230+T	<b>6759€</b>

**FOURS MIXTE 10 NIVEAUX À INJECTION DIRECTE**

<b>CFA19097731</b>	898x884x1150h mm	Électrique	Ferrée à droite	10 niveaux GN 1/1	18.6	TRI 400+N+T	<b>6390€</b>
<b>CFA19097733</b>	898x884x1150h mm	Électrique	Ferrée à gauche	10 niveaux GN 1/1	18.6	TRI 400+N+T	<b>6795€</b>
<b>CFA19097734</b>	1134x1134x1150h mm	Électrique	Ferrée à droite	10 niveaux GN 2/1	33.6	TRI 400+N+T	<b>8996€</b>
<b>CFA19097743</b>	898x988x1150h mm	Gaz	Ferrée à droite	10 niveaux GN 1/1	18	MONO 230+T	<b>9590€</b>
<b>CFA19097744</b>	1134x1134x1150h mm	Gaz	Ferrée à droite	10 niveaux GN 2/1	35	MONO 230+T	<b>11990€</b>



LAINOX®

Vous présente le

FOODY



Écran couleur 7 pouces LCD capacitif haute définition, avec sélection des fonctions tactiles. Écran configurable selon les exigences de l'utilisateur.

### Les plus du produit



#### SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

Système de lavage automatique LCS avec détergent liquide en cartouche 100% recyclable, insérée dans le compartiment dédié



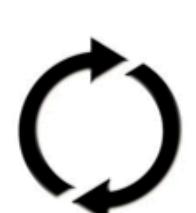
#### AUTOCLIMA

Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.



#### ÉCRAN COULEUR DE 7 POUCES

Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT haute définition, capacitif avec sélection des fonctions tactiles, positionné sur le panneau de la porte.



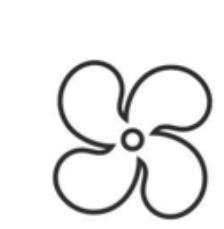
#### SYNCHRONISATION

Synchronisation des appareils connectés au même compte (brevetée).



#### CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DU CŒUR

Contrôle de la température à cœur du produit par sonde à 4 points de détection, Ø 3 mm.



#### 2 VITESSES DE VENTILATION

La vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières.



#### CONNEXION WI-FI

Grâce à la connexion Wi-Fi de série, FOODY figure à juste titre parmi les équipements Industry 4.0 ; vous pouvez donc accéder au cloud Nabook de Lainox, l'assistant virtuel qui vous aide à organiser et à gérer votre cuisine, complètement et gratuitement.



#### SERVICE À DISTANCE

Diagnostic à distance via le portail Nabook par le centre de service LAINOX.

- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 30°C à 260°C, Vapeur de 30°C à 130°C, Combiné de 30°C à 260°C.
- Autoclima® - Système automatique qui gère le climat idéal dans l'enceinte de cuisson.
- MULTILEVEL PLUS : le dédoublement sur chaque niveau de la fonction multiniveau permet de doubler la capacité de production (breveté).
- Mode MULTI-NIVEAUX et JIT.
- Modes programmables: possibilité de programmer et d'enregistrer une recette avec ses méthodes de cuisson dans une séquence automatique (jusqu'à 15 cycles), en donnant à chaque programme son propre nom, son image et des informations sur la recette.
- ICS (Interactive Cooking System) système automatique de cuisson des recettes italiennes et internationales, avec leurs histoires, les ingrédients, le processus, le programme de cuisson automatique et la présentation du plat
- Connexion Wi-Fi. Compatible avec la norme IEEE 802.11g (2.4 GHz)
- Diagnostic à distance via le portail Nabook par le centre de service LAINOX.
- Surveillance HACCP continue même à distance via le portail Nabook.
- EcoVapor - Le système EcoVapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de vapeur dans la enceinte de cuisson.
- EcoSpeed - En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations.
- Autodiagnostic du contrôle fonctionnel avant la mise en service, avec signal descriptif et sonore de toute anomalie
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- Contrôle de la température à cœur du produit par sonde à 4 points de détection.
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières.
- Démarrage des cuissons différé, programmable.
- Contrôle parallèle de la température de la chambre et à cœur du produit, système DELTA T.
- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Porte avec double verre trempé ventilé à l'arrière
- Écran couleur de 7 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles).
- 7 programmes de lavage automatique, sans besoin de la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Hard - Hard Plus - ECO - GRILL.

ELECTRIQUE	€	FOEN051	FOEN071	FOEN101
Prix	€	<b>5227,00</b>	<b>6329,00</b>	<b>7236,00</b>
Puissance électrique total	kW	7.25	12.5	14.5
Tension d'alimentation	V - Hz	1N-AC 230 V   3-AC 230 V   3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V   3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V   3N-AC 400 V - 50

		
---	---	---

Dimensions extérieures (LxPxH)	mm [inch]	777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5]	777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9]	777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2]
Capacité	GN / EN	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400)	7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400)	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400)
Entraxe entre les étagères	mm [inch]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]
Repas - Croissants	n.	60 / 80	84 / 112	120 / 160

 FRANSTAL  
Platinum



 FRANSTAL  
Platinum



### Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 PLATINUM Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveaux. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence **FR1-CLANAE061BV**

Modèle **FOURPLAT/R**

Dim L x P x H (mm) **850 X 795 X 775**

Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/11,6kW**

Prix ht\*  
**8261€**



### Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Référence **FR1-CLABSR011**

Modèle **ACCESSOIRES/R**

Dim L x P x H (mm) **850 X 710 X 670**

Prix ht\*  
**630€**



### Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn

Référence **FRI-CLABSP011**

Modèle **ACCESSOIRES/R**

Dim L x P x H (mm) **850 X 730 X 670**

Prix ht\*  
**1227€**





### CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

ADAPTIVE.Cooking™: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles  
 AUTO.Soft: gère la montée en température pour la rendre plus délicate  
 CLIMALUX™: contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson  
 SENSE.Klean: estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié  
 STEAM.Maxi™: produit de la vapeur saturée  
 SMART.Preheating: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage  
 DRY.Maxi™: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson  
 AIR.Maxi™: Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines  
 PRESSURE.Steam: augmente la saturation et la température de vapeur  
 Température : 32 °C – 260 °C Jusqu'à 9 étapes de cuisson  
 CLIMA.Control: réglage de l'humidité ou air sec avec augmentation par tranche de 10%  
 Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T  
 Sonde à cœur MULTI.Point 4 points de mesures (à l'exclusion des modèles XEVC-0311-\*)  
 Sonde à cœur SOUS-VIDE 2 points de mesures (optionnel)  
 Programmes : 1000+ Programmes  
 MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps  
 CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres  
 MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran  
 MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps  
 READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Le XEVC-0711-EPRM

**6990€ HT**

XEVC-0311-EPRM	750 x 783 x 538 mm	Electrique	Ferrée à gauche	3 niveaux GN1/1-h67	5,00kW	400/3/N/T	4140€
XEVC-0511-EPRM	750 x 783 x 675 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	9,30kW	400/3/N/T	5040€
XEVC-0711-EPRM	750 x 783 x 843 mm	Electrique	Ferrée à gauche	7 niveaux GN1/1-h67	11,70kW	400/3/N/T	<del>7155€</del> <b>Prix Spécial</b>
XEVC-1011-EPRM	750 x 783 x 1010 mm	Electrique	Ferrée à gauche	10 niveaux GN1/1-h67	18,50kW	400/3/N/T	9540€

XEVC-0511-GPRM	750 x 783 x 675 mm	Gaz	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	15,0 / 0,6 kW	400/3/N/T	5850€
XEVC-0711-GPRM	750 x 783 x 843 mm	Gaz	Ferrée à gauche	7 niveaux GN1/1-h67	19,0 / 1,0 kW	400/3/N/T	7740€
XEVC-1011-GPRM	750 x 783 x 1010 mm	Gaz	Ferrée à gauche	10 niveaux GN1/1-h67	22,0 / 1,0 kW	400/3/N/T	10485€

### CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT



### CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG & BIG COMPACT



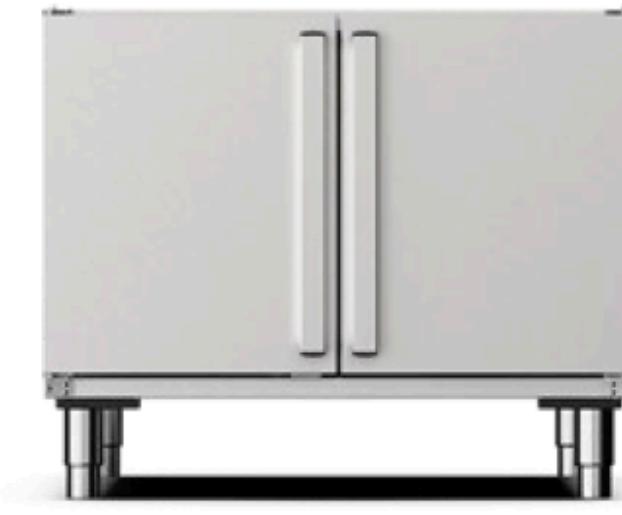
Gamme complète de Four 20 niveaux à chariot  
 20 niveaux GN1/1 compact sur 65 cm de large !!  
 20 niveaux GN1/1 Classic  
 20 niveaux GN 2/1

XECC-0513-EPRM	535 x 872 x 649 mm - Electrique - Ferrée à gauche - 5 niveaux GN1/1 9,30kW - 400/3/N/T	<b>5355€</b>
----------------	--	--------------

XECC-1011-EPRM	535 x 872 x 984 mm - Electrique - Ferrée à gauche - 5 niveaux GN1/1 18,50kW - 400/3/N/T	<b>10260€</b>
----------------	---	---------------



Kit première installation  
XUC001-DRU  
**182€**



PLACARD NEUTRE  
XWVEC-0811  
Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

**936€**



**Kit 1er INSTALLATION**

KIT FILTRE BRITA C500 STEAM  
Comprends ensemble accessoire et cartouche.  
**1023320 000€**

KIT FILTRE BRITA C1100 STEAM  
Comprends ensemble accessoire et cartouche.  
**1023328 000€**



Kit douchette  
XHC001  
**188€**



Hotte Ventless  
Hotte de condensation de la vapeur.  
Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.  
Lavage automatique du condenseur intégré.



### CHEFTOP MINDMaps ONE COUNTERTOP

DRY.Maxi™: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson  
 STEAM.Maxi™: produit de la vapeur saturée  
 AIR.Maxi™: Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines  
 CLIMALUX™: contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson  
 Data Driven Cooking : Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes.  
 L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens  
 Modes de cuisson manuels  
 Température : 32 °C – 260 °C Jusqu'à 9 étapes de cuisson  
 CLIMA.Control: réglage de l'humidité ou air sec avec augmentation par tranche de 10%  
 Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T  
 Programmes : 1000+ Programmes  
 MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran  
 ROTOR.Klean™: système de lavage automatique  
 Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte à partir de  
 Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance  
 Supports des plaques avec système anti-basculement  
 Double vitrage  
 Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances  
 Réservoir de détergent DET&Rinse™ intégré  
 Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte  
 Données Wi-Fi / USB : téléchargement de données HACCP et téléchargement des programmes

Le XEVC-0711-E1RM  
**5090€ HT**

XEVC-0311-E1RM	750 x 783 x 538 mm	Electrique	Ferrée à gauche	3 niveaux GN1/1-h67	5,00kW	400/3/N/T	3510€
XEVC-0511-E1RM-LP	750 x 783 x 675 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	7,00kW	400/3/N/T	4140€
XEVC-0511-E1RM	750 x 783 x 675 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	9,30kW	400/3/N/T	4140€
XEVC-0711-E1RM	750 x 783 x 843 mm	Electrique	Ferrée à gauche	7 niveaux GN1/1-h67	11,70kW	400/3/N/T	5400€ <i>Prix Spécial</i>
XEVC-1011-E1RM	750 x 783 x 1010 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	18,50kW	400/3/N/T	6840€



Piétement ultra haut  
 XWVRC-0711-UH  
 Capacité 7 GN 1/1 espacement 60 mm  
 Dimensions : 732 x 641 x 888 mm  
 Pour modèle Zéro, One, Plus  
**684€**



Piétement ultra haut  
 XWVRC-0711-H  
 Capacité 7 GN 1/1 espacement 60 mm  
 Dimensions : 732 x 546 x 752 mm  
 Pour modèle Zéro, One, Plus  
**612€**



Piétement intermédiaire  
 XWVRC-0011-M  
 Support pour four en colonne  
 Dimensions : 732 x 546 x 462 mm  
 Pour modèle Zéro, One, Plus  
**382€**

### CHEFTOP MINDMaps ONE COMPACT

**GN 2/3**

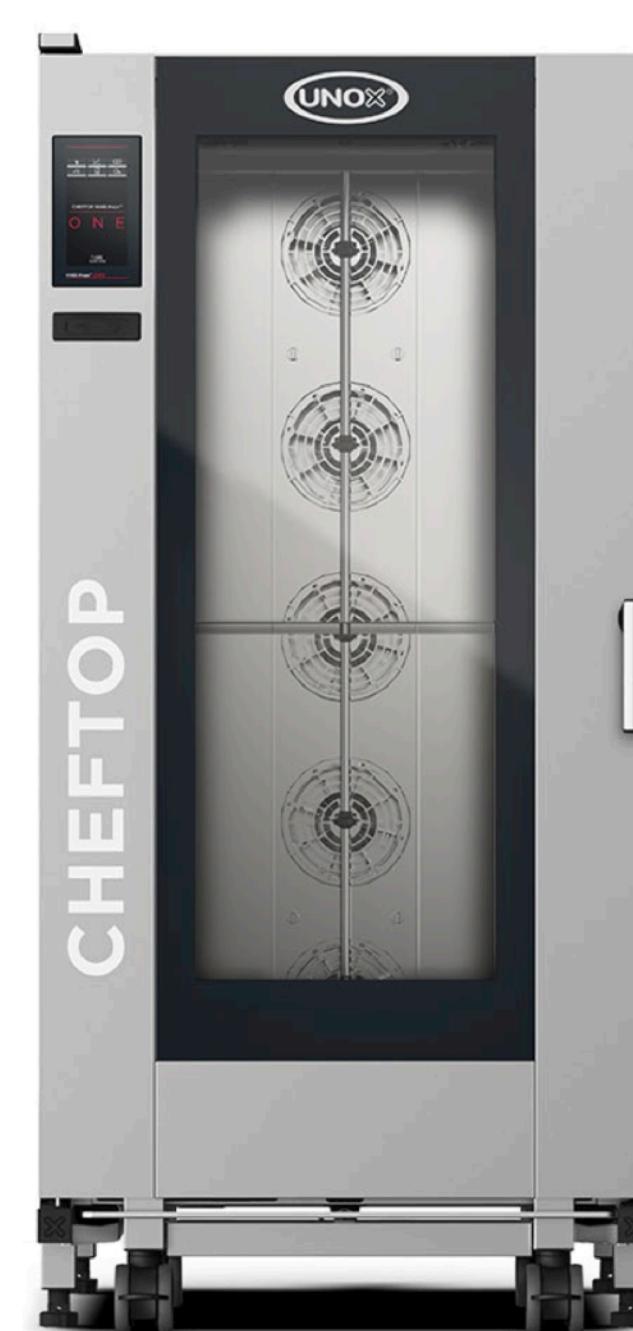


Seulement 535 mm de largeur  
 Modèle fours 5 Nv GN2/3  
 XECC-0523-E1RM  
 Ecartement 67 mm  
 Tension :  
 380-415V 3N~  
 220-240V 3~  
 220-240V 1N~  
 Puissance 5,15 kW  
 Dim. : 535 x 672 x 649 mm  
 Poids 56 kg  
 Charnière à gauche

à partir de

**4140€ HT**

### CHEFTOP MINDMaps ONE BIG



20 NIVEAUX  
 À chariot  
 Modèle fours  
 XEVL-2011-E1RS  
 Ecartement 67 mm  
 Tension :  
 380-415V 3N~  
 220-240V 3~  
 220-240V 1N~  
 Puissance 35,50 kW  
 892 x 925 x 1875 mm  
 Poids 262 kg  
 Charnière à gauche

à partir de

**12780€ HT**



### CHEFTOP MINDMaps ZERO COUNTERTOP

DRY.Plus: extrait l'humidité de l'enceinte de cuisson  
 STEAM.Plus: crée une humidité instantanée  
 AIR.Plus: plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée  
 Modes de cuisson manuels  
 Température : 32 °C – 260 °C Jusqu'à 3 étapes de cuisson  
 Programmes 12 programmes rapides  
 Enregistrez jusqu'à 99 programmes  
 Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance  
 Supports des plaques avec système anti-basculement  
 Double vitrage  
 Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte  
 Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte  
 Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

**ETUVE**



### SLOWTOP

Etuve de maintien en  
 Température, cuisson lente  
 Et cuisson de nuit.  
 180°C MAX - 7 nv GN1/1  
 3,15 kW - 230V  
 750 x 783 x 961 mm  
 XEVSC-0711-CRM

**3195€ HT**

XEVC-0511-EZRM-LP	750 x 783 x 675 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	9,30kW	400/3/N/T	3060€
XEVC-0511-EZRM	750 x 783 x 675 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	9,30kW	400/3/N/T	3060€
XEVC-0711-EZRM	750 x 783 x 843 mm	Electrique	Ferrée à gauche	7 niveaux GN1/1-h67	11,70kW	400/3/N/T	4005€
XEVC-1011-EZRM	750 x 783 x 1010 mm	Electrique	Ferrée à gauche	5 niveaux GN1/1-h67	18,50kW	400/3/N/T	5400€

# Gamme ECOLINE



## ARMOIRE DE SERVICE INOX GN2/1 POSITIF

Froid ventilé  
Régulation électronique  
Dégivrage automatique  
Classe climatique 4  
Eclairage  
Roulettes

1 PORTE  
Contenance 600 Lt  
Dim. : 740x830x2010h mm  
230/1/T - 210W

**1349€**

16556



## ARMOIRE DE SERVICE INOX GN2/1 POSITIF

Froid ventilé  
Régulation électronique  
Dégivrage automatique  
Classe climatique 4  
Eclairage  
Roulettes

2 PORTES  
Contenance 1200 Lt  
Dim. : 1340 x 845 x 2000h mm  
230/1/T - 320W

**1870€**

16554



## TABLE REFRIGEREE INOX POSITIVE GN1/1

Froid ventilé  
Régulation électronique  
Dégivrage automatique  
Classe climatique 4

2 PORTES  
Contenance 220 Lt  
Dim. : 1360x700x960h mm  
230/1/T - 210W

**1290€**



Froid ventilé  
Régulation électronique  
Dégivrage automatique  
Classe climatique 4

3 PORTES  
Contenance 420 Lt  
Dim. : 1795x700x960h mm  
230/1/T - 230W

**1450€**

16440



## SALADETTE OUVERTE GN1/1

2 PORTES  
Froid positif ventilé - Dégivrage automatique  
Contenance 260 Lt - planche à découper poly  
Dim. : 900x700x880h mm  
230/1/T - 210W

**790€**

16482

## SALADETTE

3 PORTES  
Froid positif ventilé - Dégivrage automatique  
Contenance 348 Lt -  
Dim. : 1365x700x950h mm  
230/1/T - 210W

**1349€**

33585



## VITRINETTE A COUVERCLE GN1/4

<b>L1200</b>	Capacité de 5 bac GN1/4	<b>578€</b>	33586
<b>L1400</b>	Capacité de 6 bacs GN1/4	<b>599€</b>	30847
<b>L1800</b>	Capacité de 8 bacs GN1/4	<b>644€</b>	33592
<b>L2000</b>	Capacité de 10 bacs GN1/4	<b>672€</b>	33594

## VITRINETTE PARE-HALEINE GN1/4

<b>L1200</b>	Capacité de 5 bac GN1/4	<b>549€</b>	32373
<b>L1400</b>	Capacité de 6 bacs GN1/4	<b>599€</b>	33587
<b>L1800</b>	Capacité de 8 bacs GN1/4	<b>612€</b>	32371
<b>L2000</b>	Capacité de 10 bacs GN1/4	<b>672€</b>	33593



## MEUBLE PIZZA

2 PORTES  
Froid positif ventilé - Dégivrage automatique  
Contenance 260 Lt - Dessus granit  
Dim. : 900x700x880h mm  
230/1/T - 210W

**949€**

16442

Construction en inox - Régulation numérique  
Froid statique +2°/+8°C - R600  
Dim. : P 335 x 289 / 448h mm  
230/1/T - 110W / 150W

## ARMOIRE REFRIGERATION GN2/1 E/I INOX VENTILE

Froid ventilé intelligent

Régulation électronique / Donnée HACCP avec connectivité Bluetooth et NFC  
Classe climatique 5 / Classe énergétique A  
Eclairage Led - Roues - Fermeture à clés

1 PORTE REVERSIBLE - Contenance 559 Lt  
Dim. : 740 x 875 x 2090 mm - 230/1/T  
Température -2°/+8°C

**1790€**  
54305

Pédale de commande d'ouverture de porte

1 PORTE REVERSIBLE - Contenance 559 Lt  
Dim. : 740 x 875 x 2090 mm - 230/1/T  
Température -22°/-18°C

**1990€**  
54301



## HAUTE QUALITÉ

Froid ventilé intelligent

Régulation électronique / Donnée HACCP avec connectivité Bluetooth et NFC  
Classe climatique 5 / Classe énergétique A  
Eclairage Led - Roues - Fermeture à clés

2 PORTES REVERSIBLES - Contenance 1300 Lt  
Dim. : 1420 x 875 x 2090 mm - 230/1/T  
Température -2°/+8°C

**2790€**  
54303

2 PORTES REVERSIBLES - Contenance 1300 Lt  
Dim. : 1420 x 875 x 2090 mm - 230/1/T  
Température -22°/-18°C

**3190€**  
54299

## ARMOIRE A BOISSON BLACK SERIE

Froid ventilé  
Régulation mécanique  
Classe climatique 4  
Eclairage Led  
Verrou

1 PORTE VITREE  
Contenance 358 Lt  
Dim. : 595 x 600 x 1840 mm  
230/1/T - 295W

**895€**

15825



## ARMOIRE POSITIVE SERIE 400W+

Froid ventilé  
Régulation électronique  
Dégivrage auto  
Classe climatique 4  
Verrou

1 PORTE REVERSIBLE  
Contenance 361 Lt  
Dim. : 600 x 615 x 1855 mm  
230/1/T - 80W

**898€**

54857



## ARMOIRE A BOISSON CLASSIQUE LED

Froid ventilé  
Régulation mécanique  
Classe climatique 4  
Eclairage Led  
Verrou

1 PORTE VITREE  
Contenance 358 Lt  
Dim. : 595 x 600 x 1840 mm  
230/1/T - 270W

**695€**

15824



**549€**

44725

## ARMOIRE POSITIVE SERIE 400i+

Froid ventilé  
Régulation électronique  
Dégivrage auto  
Classe climatique 4  
Verrou

1 PORTE REVERSIBLE  
Contenance 361 Lt  
Dim. : 600 x 615 x 1855 mm  
230/1/T - 80W

**964€**

54859



## CELLULE MIXTE R/C

Froid ventilé  
Régulation électronique  
Groupe tropicalisé +43°C  
Isolation 60 mm  
Sonde à coeur



**2148€**

S38-AT0301R455

Refroidissement 14 kg à +3°C  
Congélation de 11kg à -18°C  
3 Nv Format GN1/1 et 600x400 mm  
avec espace de 70 mm  
Dim. : 750x740x750h mm  
230/1/T - 1150W

**2458€**

S38-AT0501R455



Refroidissement 20 kg à +3°C  
Congélation de 15 kg à -18°C  
5 Nv Format GN1/1 et 600x400 mm  
avec espace de 70 mm  
Dim. : 750x750x880h mm  
230/1/T - 1420W

## ARMOIRE DE STOCKAGE 620 L GN2/1

Porte pleine réversible  
Froid ventilé -2°/+8°C  
Régulation électronique  
Verrouillable  
Dim. : 777 x 745 x 1895h mm  
230/1/T - 95W

**1099€**  
54861

Froid statique -16°/-22°C  
Dim. : 777 x 745 x 1895h mm  
230/1/T - 95W

**1179€**  
32313

Option : montage sur roues  
Option : montage sur pieds inox H115 mm

**75€**  
55€



**1225€**  
54863

Réfrigérateur inox

**1295€**  
33641

Congélateur inox

Tél. : 05 65 38 18 75 - Ligne directe SAV : 05 65 38 36 43  
contact@angibaudequipement.fr

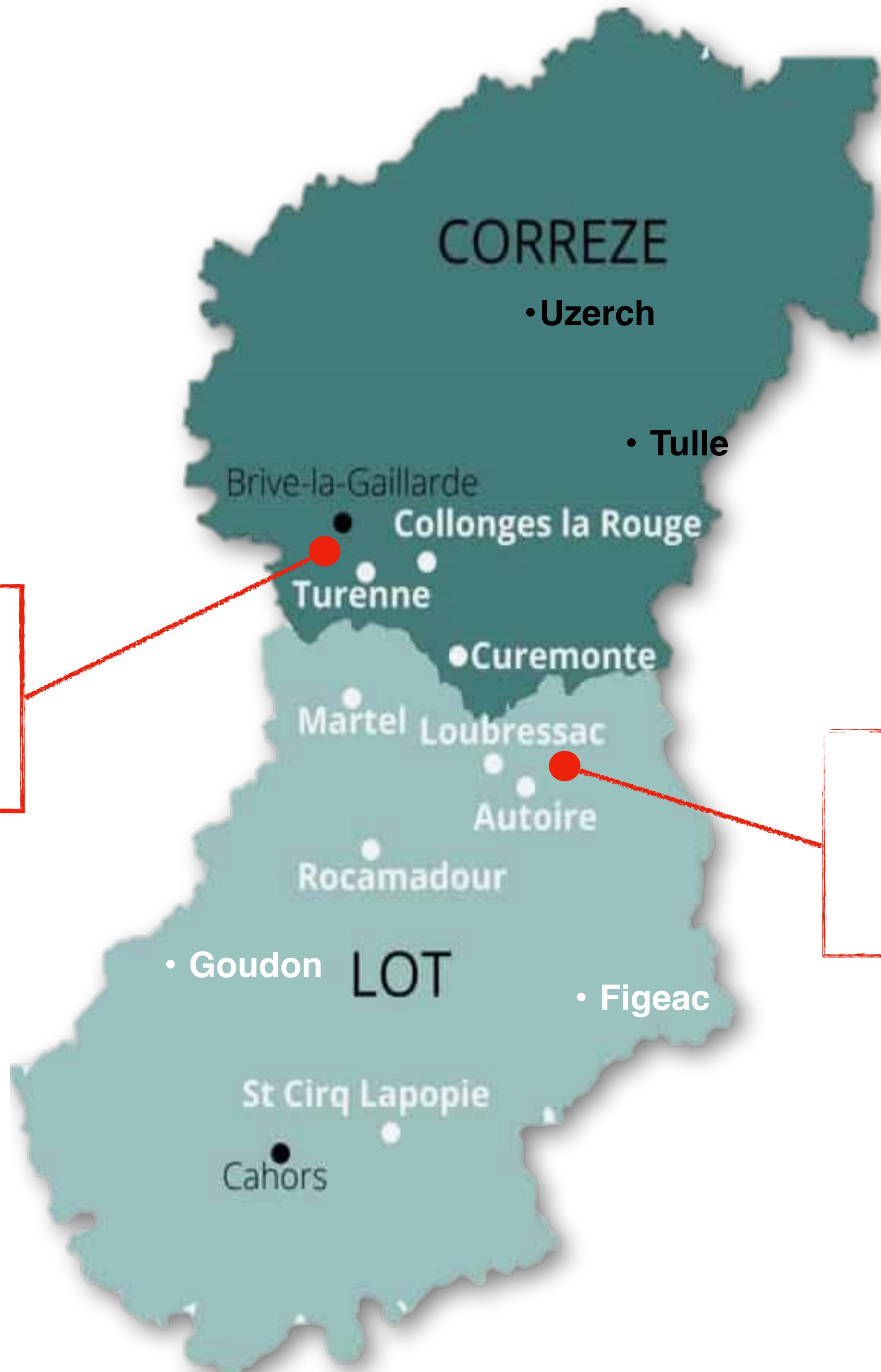


Technico-commercial  
secteur Nord  
Mickael DUPONT  
**07 87 15 98 58**  
mickael@angibaudequipement.fr

**AGENCE :**  
Route du port,  
19600 Chasteaux



Responsable Tech & Com  
Frédéric ANGIBAUD  
**06 72 18 56 55**  
frederic@angibaudequipement.fr



**SIEGE :**  
20 Actipôle les Tours,  
46400 Saint Céré



Technico-commerciale  
secteur Sud  
Amélie ROUDAYRE  
**07 72 34 09 99**  
amelie@angibaudequipement.fr

Retrouvez nous sur notre site

**www.angibaudequipement.fr**

