

CATALOGUE

Restaurant & Métiers de bouche



Conseil

Vente

Installation

Maintenance



LARRONDE

Expert en Solutions
Thermiques et Frigorifiques



> Présentation de la société

Implantée au cœur du Pays Basque et opérant dans tout le sud des Landes, l'entreprise Larronde se distingue par son expertise et son engagement à fournir des solutions thermiques et frigorifiques de haute qualité.

Notre équipe de professionnels qualifiés est dédiée à répondre à vos besoins, qu'ils soient pour des installations neuves ou des interventions de maintenance et de dépannage.

Nos domaines d'intervention



Système froid

Nous sommes votre partenaire pour tous process de refroidissement ou de maintien de température/ hygrométrie.



Climatisation

Nous vous conseillons pour tous vos projets de climatisation, et sélectionnons le matériel adapté.



Chauffage

Nous installons tout type de pompes à chaleur, moyenne et haute température pour des radiateurs ou des planchers chauffants.



Entretien Dépannage

Nous vous proposons des contrats de maintenance et assurons les dépannages 7J/7.



Équipement des métiers de bouche

Nous proposons et installons des équipements professionnels destinés aux métiers de bouche : chambre froide, vitrine réfrigérée, matériels de stockage, de préparation, de cuisson, lave-vaisselle...

Nos clients

- Restaurants
- Boucheries
- Fromageries
- Poissonneries
- Boulangeries / Pâtisseries
- Bars
- Épiceries
- Établissements scolaires
- Établissements sociaux
- Maisons de retraite...



20 ans de savoir-faire



Accompagnement de A à Z



Une dizaine de frigoristes qualifiés



Marques et matériels de qualité

> Membre du réseau GaseL

"**GASEL** est le premier groupement d'installateurs spécialisés en France dans les domaines du Froid, de la Cuisine Professionnelle ainsi que du domaine de la CVC (Chauffage, Ventilation, Climatisation)".

Actuellement, le GASEL est concentré sur 3 activités : le **Froid** (Froid commercial, industriel, climatisation), la **CVC** (Génie Thermique - Energie Renouvelable (GTER)), la **Grande Cuisine** (Boulangerie et Buanderie).

En quelques années, GASEL est passé d'un groupement d'installateurs à une structure d'aide et de soutien pour l'ensemble de ses membres. (Groupement d'achat et de moyens). Si le nombre d'associés s'est multiplié, le principe reste le même : unir ses forces pour aller toujours plus loin !



370,9 M€
de chiffre d'affaires



2000
collaborateurs



165
fournisseurs



103
installateurs
en France



55
années
d'expérience



1er
groupement
d'installateurs

> Sommaire



Réfrigération

p.5



Cuisson

p.28



Stockage

p.13



Laverie

p.37



Mobilier inox

p.15



Hygiène

p.45



Préparation

p.18



Traitement de l'eau

p.48



Petit matériel

p.25



RÉFRIGÉRATION



Chambres froides

Chambre froide positive DAGARD

Froid positif +2°C

Porte réversible (gâche à contact électrique) pivotante à passage libre 70 cm

Groupe frigorifique monobloc monté en parois sur panneau technique

Panneau épaisseur 60 mm en tôle laquée lisse blanc banquise

Avec sol en contreplaqué 9 mm + résine phénolique

Hauteur intérieure 203 cm - Puissance frigorifique 1000W

Tension alimentaire 230V mono - Gaz réfrigérant R134a

Élimination automatique des eaux de condensation

Alarme en cas d'encrassement du condenseur

Tarif hors installation



Long. Larg.	1 550 mm	1 750 mm	1 950 mm	2 150 mm
1 550 mm	3,79 m ³ Réf. EDCPB6X1414A10	4,32 m ³ Réf. EDCPB6X1614A10	4,85 m ³ Réf. EDCPB6X1814A10	5,38 m ³ Réf. EDCPB6X2014A10
1 750 mm	4,32 m ³ Réf. EDCPB6X1416A10	4,93 m ³ Réf. EDCPB6X1616A10	5,53 m ³ Réf. EDCPB6X1816A10	6,14 m ³ Réf. EDCPB6X2016A10
1 950 mm	4,85 m ³ Réf. EDCPB6X1418A10	5,53 m ³ Réf. EDCPB6X1618A10	6,21 m ³ Réf. EDCPB6X1818A10	6,89 m ³ Réf. EDCPB6X2018A10
2 150 mm	5,38 m ³ Réf. EDCPB6X1420A10	6,14 m ³ Réf. EDCPB6X1620A10	6,89 m ³ Réf. EDCPB6X1820A10	7,64 m ³ Réf. EDCPB6X2020A10

Chambre froide négative DAGARD

Froid négatif -18°C - Porte réversible (gâche à contact électrique) pivotante à passage libre 70 cm - Groupe frigorifique monobloc monté en parois sur panneau technique - Panneau épaisseur 100 mm en tôle laquée lisse blanc banquise - Avec sol en contreplaqué 9 mm + résine phénolique - Hauteur intérieure 203 cm - Puissance frigorifique 1000 W - Tension alimentaire 230 V mono - Gaz réfrigérant R134a - Élimination automatique des eaux de condensation - Alarme en cas d'encrassement du condenseur - Chevrons hauteur 6 cm inclus - Tarif hors installation

Long. Larg.	1 630 mm	1 830 mm	2 030 mm	2 230 mm
1 630 mm	3,79 m ³ Réf. EDCPB6Y1414A20	4,32 m ³ Réf. EDCPB6Y1614A20	4,85 m ³ Réf. EDCPB6Y1814A20	5,38 m ³ Réf. EDCPB6Y2014A20
1 830 mm	4,32 m ³ Réf. EDCPB6Y1416A20	4,93 m ³ Réf. EDCPB6Y1616A20	5,53 m ³ Réf. EDCPB6Y1816A20	6,14 m ³ Réf. EDCPB6Y2016A20
2 030 mm	4,85 m ³ Réf. EDCPB6Y1418A20	5,53 m ³ Réf. EDCPB6Y1618A20	6,21 m ³ Réf. EDCPB6Y1818A20	6,89 m ³ Réf. EDCPB6Y2018A20
2 230 mm	5,38 m ³ Réf. EDCPB6Y1420A20	6,14 m ³ Réf. EDCPB6Y1620A20	6,89 m ³ Réf. EDCPB6Y1820A20	7,64 m ³ Réf. EDCPB6Y2020A20

Retrouvez l'ensemble des rayonnages page 15

Autres dimensions, sans sol, sans groupe: nous consulter

Armoires et meubles réfrigérés



Armoire froide positive 1 porte inox

Température 0/+10°C - Thermomètre digital - Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique - Fermeture à clé et éclairage - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L)750 x (P)800 x (H)2040 mm

Réf. EDCPFD7T

Armoire froide négative 1 porte inox

Température -20/-10°C - Thermomètre digital - Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique - Fermeture à clé et éclairage - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L) 750 x (P)800 x (H)2040 mm

Réf. EDCPFD7BT

Armoire froide positive 2 portes inox

Température 0/+10°C - Thermomètre digital - Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique - Fermeture à clé et éclairage - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L) 1500x(P)800x(H)2040 mm

Réf. EDCPFD15T

Armoire froide négative 2 portes inox

Température -20/-10°C - Thermomètre digital - Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique - Fermeture à clé et éclairage - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L) 1500x(P)800x(H)2040 mm

Réf. EDCPFD15BT



SQGI

Option armoire mobile Jeu de 4 roulettes pivotantes

En inox dont 2 à frein

Réf. EDCPKRPRVX

SQGI



SQGI



Armoire froide positive 1 porte inox mobile CLASSE A avec glissières embouties

Température -2/+8°C - 15 glissières embouties - Thermostat digital - Réfrigération ventilée - Dégivrage automatique - Gaz R290 - Fermeture à clé et éclairage LED - 4 roulettes dont 2 à frein Ø 100mm - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L)740 x (P)875 x (H)2090 mm

Réf. EDCPGA650TN

Armoire froide négative 1 porte inox mobile CLASSE B avec glissières embouties

Température -2/+8°C - 15 glissières embouties - Thermostat digital - Réfrigération ventilée - Dégivrage automatique - Gaz R290 - Fermeture à clé et éclairage LED - 4 roulettes dont 2 à frein Ø 100mm - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L)740 x (P)875 x (H)2090 mm

Réf. EDCPGA650BT



Armoire froide positive 2 portes inox mobile CLASSE A

Température -2/+8°C - 15 glissières clipsées - Thermostat digital - Réfrigération ventilée - Dégivrage automatique - Gaz R600a - Fermeture à clé et éclairage LED - 4 roulettes dont 2 à frein Ø 100mm - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L)1420 x (P)875 x (H)2090 mm

Réf. EDCPGA1410TN

Armoire froide négative 2 portes inox mobile CLASSE B

Température -18/-22°C - 15 glissières clipsées - Thermostat digital - Réfrigération ventilée - Dégivrage automatique - Gaz R290 - Fermeture à clé et éclairage LED - 4 roulettes dont 2 à frein Ø 100mm - Livrée avec 3 grilles GN2/1 par porte - (L)1420 x (P)875 x (H)2090 mm

Réf. EDCPGA1410BT



Armoire froide positive 1 porte inox mobile CLASSE A avec glissières embouties et pédale d'ouverture/fermeture

Température +2/+12°C - 22 glissières embouties - Pédale d'ouverture et fermeture de porte avec le pied - Thermostat digital - Réfrigération ventilée - Dégivrage automatique - Gaz R600a - Fermeture à clé et éclairage LED - Livrée avec 4 grilles GN2/1 par porte - (L)690 x (P)920 x (H)2075 mm

Réf. EDCPPREMIERK70



HOSHIZAKI



Armoire froide positive 2 portes inox mobile CLASSE A avec glissières embouties et pédale d'ouverture/fermeture

Température +2/+12°C - 22 glissières embouties par porte - Pédale d'ouverture

Réf. EDCPPREMIERK140



HOSHIZAKI



Armoire réfrigérée positive inox 200 L

Réfrigération ventilée +2°C/+8°C - Fermeture à clé - Dégivrage automatique - Thermostat digital - 2+1 clayettes - Puissance 0,1 kW - Alimentation 230V mono - Dimensions: (L)605 x (P)585 x (H)855 mm

Réf. EDCPAWRCX200

Meuble bas réfrigéré mobile 2 portes inox

Réfrigération ventilée -2°C/+8°C
1 niveau de glissière
Livré avec 1 grille par porte
Portes avec système de fermeture automatique
Dégivrage automatique
(L) 1360 x (P) 700 x (H) 850 mm

Réf. EDCPGN2200TN



Meuble bas réfrigéré mobile 3 portes inox

Réfrigération ventilée -2°C/+8°C
1 niveau de glissière
Livré avec 1 grille par porte
Portes avec système de fermeture automatique
Dégivrage automatique
(L) 1795 x (P) 700 x (H) 850 mm

Réf. EDCPGN3200TN



Cellule de refroidissement et surgélation rapide 5 niveaux GN1/1

Sur pieds réglables
Monophasé 230V
15 Kg de +90°C à +3°C en 90 min;
8 Kg de +90°C à -18°C en 240 min
(L) 745 x (P) 700 x (H) 865 mm

Réf. EDCPDF51M



Cellule multifonctions 5 niveaux GN1/1

Fonctions refroidissement rapide, surgélation rapide, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage, pasteurisation, conservation - Production par cycle: 25kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90min, 15kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240min - Capacité 5 bacs GN1/1 ou 600x400mm - Écran tactile couleur - Sonde multi-points - Connexion pour commande à distance - Puissance 1,6 kW - Alimentation mono 230V - Dimensions: (L) 747 x (P) 795 x (H) 900 mm

Réf. EDCPRE51M



Armoire à grilles acier inox

Sur pieds PVC réglables -Isolation 70 mm - Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz - Porte réversible avec rappel et blocage à 105° - Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux



R455A

Traiteur 600 x 400

+1°C +10°C

GROUPE LOGE	Références	B551T61.3R7	551T61.3R7	B1102T61.3R7	1102T61.3R7
SANS GROUPE	Références	B551T61.3SGR7	551T61.3SGR7	B1102T61.3SGR7	1102T61.3SGR7
Fluide		R455A		R455A	
Nombre de portillon		1		2	
Dim. Ext. LxPxH en mm		903x675x2210		1660x675x2210	
Nombre de niveaux utiles au pas de 35mm		38		79	
Dotation paires glissières		3		6	
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		611		611	
Puissance électrique absorbée en W		331		331	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox

-18°C -22°C

GROUPE LOGE	Références	B551TGEL6R7	551TGEL6R7	B1102TGEL6R7	1102TGEL6R7
SANS GROUPE	Références	B551TGEL6SGR7	551TGEL6SGR7	B1102TGEL6SGR7	1102TGEL6SGR7
Fluide		R455A		R455A	
Nombre de portillon		1		2	
Dim. Ext. LxPxH en mm		903x675x2210		1660x675x2210	
Nombre de niveaux utiles au pas de 35mm		38		79	
Dotation paires glissières		3		6	
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		368		701	
Puissance électrique absorbée en W		331		676	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox

Surgélateur / Conservateur démontable

Sur pieds PVC (modèle 400x600) ou inox (modèle 600x800) réglables

Isolation 75 mm (modèle 400x600) ou 90 mm (modèle 600x800)

Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz

Portillon réversible avec rappel et blocage à 105°

Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux

R455A

2 compartiments surgélation

-35°C

-18°C -22°C

400 x 600 Entrée par les 400 mm
- BLANC



550L

1 100L

1 650L

2 200L

GRUPE LOGE.	Références	B682P1.5SR7	B1364SC2+2R7	B1786SC2+4R7	B2338SC2+6R7	B2468SC2+6PRR7
SANS GROUPE	Références	B682P1.5SGR7	B1364SC2+2SGR7	B1786SC2+4SGR7	B2338SC2+6SGR7	B2468SC2+6PR5GR7
Fluide		R455A	R455A	R455A	R455A	R455A
Nombre de porte		2	4	6	8	
Dim.ext. LxPxH en mm		835x850x2240	1590x850x2250	2015x850x2250	2570x850x2250	2700x850x2250
Nombre de niveaux utiles au pas de 35mm		30	30+30	30+60	30+90	30+96
Dotation paires glissières		15	30	45	66	63
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		918	918+701	918+701	2x918	918+2 x 701
Puissance électrique absorbée en W		1050	1050+700	1050+700	1050+1050	1050+2x700



R455A

1 compartiment surgélation

-35°C

-18°C -22°C

400 x 600 Entrée par les 400 mm
- BLANC



1 100L

1 650L

2 200L

GRUPE LOGE.	Références	BLABOSC1+3R7	BLABOSC1+3PRR7	BLABOSC1+5PRR7	BLABOSC1+7PRR7
SANS GROUPE	Références	BLABOSC1+3SGR7	BLABOSC1+3PRS-GR7	BLABOSC1+5PRS-GR7	BLABOSC1+7PRS-GR7
Fluide		R455A	R455A	R455A	R455A
Nombre de porte		4		6	8
Dim.ext. LxPxH en mm		1610x850x2250		2035x850x2250	2590x850x2250
Nombre de niveaux utiles au pas de 35mm		12+48	12+48	12+84	12+120
Dotation paires glissières		26	30	48	66
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		918+701	918+918	918+918	918+2x701
Puissance électrique absorbée en W		1050+700	1050+1050	1050+1050	1050+2x700

Vitrine à glace ALBA

Dimensions disponibles : 100/125/150/200 cm avec différents agencements des bacs de 360x165 ou 260x165 cm - Vitre avant avec ouverture vers le bas et système antibuée - Fermeture arrière avec éléments coulissants en plexiglas - Éclairage avec double lampe fluorescente - Dégivrage rapide par inversion de cycle - Élimination automatique de la condensation - Températures et réfrigération : froid ventilé -14° / -18° avec évaporateur traité par cataphorèse contre la corrosion des acides de la crème glacée et les courants galvaniques.

Réf. EDCPH137



Refroidisseurs de bouteilles



Refroidisseurs de bouteilles 2 portes - prêt à brancher

Dimensions LxPxH (mm) : 1434x512x860/880 - Porte pleine ou vitrée - Finition anthracite ou chromé - 3 niveaux par porte - Capacité de 408 bouteilles 25cl / 344 30cl - Température +2°C / +18°C - Fluide R600A - Capacité de refroidissement 424w - Consommation électrique : 180w (porte pleine) / 195w (porte vitrée) - Classe énergétique : C (porte pleine) / D (porte vitrée).

Réf. EDCPE322MU / EDCPE3/22GMU

Réf. EDCPE3/22MUCS / EDCPE3/22GMUCS



Refroidisseurs de bouteilles 3 portes - prêt à brancher

Dimensions LxPxH (mm) : 1988x512x860/880 - Porte pleine ou vitrée - Finition anthracite ou chromé - 3 niveaux par porte - Capacité de 626 bouteilles 25cl / 531 30cl - Température +2°C / +18°C - Fluide R600A - Capacité de refroidissement 424w - Consommation électrique : 180w (porte pleine) / 200w (porte vitrée) - Classe énergétique : C (porte pleine) / D (porte vitrée).

Réf. EDCPE3222MU / EDCPE3/222GMU / EDCPE3/222MUPP

Réf. EDCPE3/222MUCS / EDCPE3/222GMUCS



Arrière bar réfrigéré 1 porte vitrée 124 L

Éclairage intérieur LED
Porte double vitrage
Fermeture automatique de la porte
Températures 1°C / 10°C
2 tablettes intermédiaires
(L)600 x (P)500 x (H)860 mm

Réf. EDCP700121



Arrière bar réfrigéré 2 portes vitrées 176 L

Éclairage intérieur LED
Porte double vitrage
Fermeture automatique de la porte
Températures 1°C / 10°C
2 tablettes intermédiaires
(L)900 x (P)530 x (H)850 mm

Réf. EDCP700122



Arrière bar réfrigéré 3 portes vitrées 270 L

Éclairage intérieur LED
Porte double vitrage
Fermeture automatique de la porte
Températures 1°C / 10°C
2 tablettes intermédiaires
(L)1350 x (P)530 x (H)850 mm

Réf. EDCP700123

Caves à vins



Cave à vin 40 bouteilles - 2 zones

14 bouteilles en haut et 26 bouteilles en bas
2 zones de températures réglables
séparément de 5°C à 20°C
Éclairage intérieur LED
(L)590 x (P)575 x (H) 825 mm

Réf. EDCP700133



Cave à vin 126 bouteilles - 2 zones

54 bouteilles en haut et 72 bouteilles en bas
2 zones de températures réglables
séparément de 5°C à 20°C
Éclairage intérieur LED
(L)595 x (P)625 x (H) 1590 mm

Réf. EDCP700131



Cave à vin 180 bouteilles - 2 zones

80 bouteilles en haut et 100 bouteilles en bas
2 zones de températures réglables
séparément de 5°C à 20°C
Éclairage intérieur LED
(L)600 x (P)750 x (H) 1860 mm

Réf. EDCP700132

Caves de maturation



Armoire de maturation pour la viande - format compact

Dimensions : 600x680x824 mm - Acier laqué noir / AISI 304 - Capacité de 141L - 1 étagère de 400x460 mm - Puissance 115W - Capacité de refroidissement 195W - Fréquence de la tension 230V - Liquide réfrigérant R600a - Porte double vitrage, fermeture automatique, serrure d'ouverture et double thermopan à faible émission - Joint magnétique.

Réf. EDCPAC140MDAB

Armoire de maturation pour la viande

Dimensions : 600x656x1645 mm - Acier laqué noir / AISI 304 - Capacité de 340L - 3 étagères - Puissance 720W - Capacité de refroidissement 343W - Fréquence de la tension 230V - Liquide réfrigérant R-290 - Fermeture automatique, serrure d'ouverture et double thermocouple à faible émission + charge d'argon.

Réf. EDCPAC280MDAB



Armoire de maturation pour la viande

Dimensions : 687x868x2130 mm - Acier laqué noir / AISI 304 - Capacité de 560L - 1 comptoir de boucherie + 2 étagères en acier inoxydable - Puissance 870W - Capacité de refroidissement 690W - Fréquence de la tension 230V - Liquide réfrigérant R-290 - Fermeture automatique, serrure d'ouverture et double thermocouple à faible émission + charge d'argon.

Réf. EDCPAGB701MDA

Réf. EDCPAGB701MDAB



Machine à glaçons 15kg/24h Stockage 1,5 kg

Capacité 12 glaçons par cycle
- 3 tailles différents: Ø 1,5mm, Ø2,2mm, Ø2,5mm) - Réservoir d'eau intégré - Pelle à glaçons incluse - Rendement du réservoir : jusqu'à 150 glaçons - Puissance 0,32kW - Dim. : (L)375 x (P)420 x (H)415 mm - Poids: 13,9 kg

Réf. EDCP100082



Machine à glaçons **Scodif**

Refroidissement à air, glaçons creux, Gaz R290
Alimentation 230 V

Réf.	Taille
EDCPGPC23AS	23kg/h - Stockage 7 kg (L)340 x (P)545 x (H)690 mm
EDCPGPC30AS	28kg/h - Stockage 10kg (L)340 x (P)545 x (H)690 mm
EDCPGPC36AS	36kg/h - Stockage 12 kg (L)450 x (P)545 x (H)690 mm



Broyeur à glace électrique

Bac collecteur 3,5L / 1,75kg - Production max. 15kg/h - 4 pieds avec ventouses - Dimensions : (L)172 x (P)290 x (H)460 mm

Réf. EDCP135023



Machine à glaçons

Refroidissement à air, glaçons creux, Gaz R290
Alimentation 230 V



Réf.	Taille
EDCPIM21CNEHC	(L)398 x (P)451 x (H)695 mm
EDCPIM30CNEHC	(L)398 x (P)451 x (H)695 mm
EDCPIM45CNEHC	(L)633 x (P)511 x (H)690 mm



Distributeur de bière automatique

Service automatisé par simple pression d'un bouton - Deux bacs pour servir deux types de bières en même temps - Inclinaison automatique du verre pour éviter le gaspillage et plate-forme réglable suivant la hauteur des verres de 135 à 240 mm - Système de réfrigération intégré afin de servir une bière toujours fraîche - Facilement transportable - Capacité de distribution: 65L après une phase de réfrigération de 10h, puis un temps de récupération de 45 minutes est nécessaire - Débit 34/49 ml par seconde - Gaz R600a - Refroidissement à air - Puissance 245W - Alimentation 230V - Dim. : (L)367 x (P)674) x (H)764 mm - Poids: 50kg

Réf. EDCPDBF



Fontaine à eau à poser 60L/H **EDAFIM**

2 sorties eau froide - Banc de glace à détente directe - Non filtré - À poser sur meuble - Carrosserie inox - Commande par boutons 3 positions (arrêt, continu, discontinu) - Cuvette inox avec grille amovible pour le remplissage des carafes - Alimentation mono 230V - Dimensions: (L) 508 x (P) 495 x (H)730 mm - Autres capacités, eau gazeuse: nous consulter

Réf. EDCPRC60



Fontaine à eau sur sol 60L/H **EDAFIM**

2 sorties eau froide - Banc de glace à détente directe - Non filtré - Carrosserie inox - Commande par boutons 3 positions (arrêt, continu, discontinu) - Cuvette inox avec grille amovible pour le remplissage des carafes - Alimentation mono 230V - Dim.: (L) 421 x (P) 342 x (H)1412 mm - Autres capacités, eau gazeuse: nous consulter

Réf. EDCPRS60



Sorbetière 1,5L

Réalisation de yaourts glacés, sorbets, desserts semi-congelés, glaces
- Récipient inox 1,5L amovible lavable en machine - Production de glace 30 à 60 minutes - Congélation jusqu'à -25°C - Commande électronique - Fonction «keep cool» pour garder au frais - Doseur de glace et gobelet mesureur inclus - Puissance 0,12 kW - Alimentation 230V - Dimensions: (L)380 x (P)270 x (H)245 mm - Poids: 8,9kg

Réf. EDCP135028



STOCKAGE



Rayonnage Fermostock 5711

4 niveaux

Charge max. : 90 kg par niveau

Montage sans outils

Autres dimensions, clayettes pleines,
sur roulettes : nous consulter.

Réf.	Taille
EDCP4E649B16	(L)649 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E769B16	(L)769 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E889B16	(L)889 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E949B16	(L)949 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E1069B16	(L)1069 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E1189B16	(L)1189 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E1309B16	(L)1309 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E1489B16	(L)1489 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E1609B16	(L)1609 x (P)460 x (H)1685 mm
EDCP4E1729B16	(L)1729 x (P)460 x (H)1685 mm



Palette 120x80 cm légère

Réf. EDCPG052202



Chariot plate-forme 940x700 mm

Réf. EDCP574989





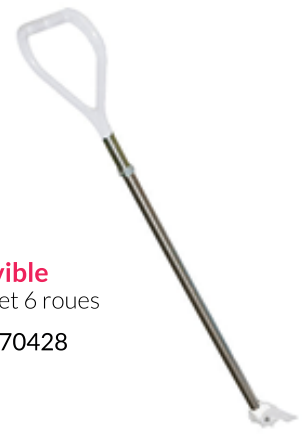
Socle rouleur universel
600 x 400 mm
6 roues fixes

Réf. EDCPG170324



Socle rouleur universel
600 x 400 mm
4 roues pivotantes

Réf. EDCPG170154



Timon amovible

Pour socles 4 et 6 roues

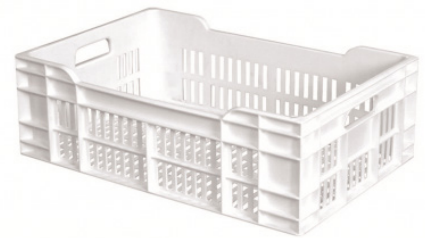
Réf. EDCPG170428



Bac de stockage

Réf.	Taille
EDCPG119521	12 L blanc 400 x 300 x 165 mm
EDCPG119621	15 L blanc 400 x 300 x 215 mm
EDCPG119721	25 L blanc 600 x 400 x 165 mm
EDCPG119821	35 L blanc 600 x 400 x 217 mm
EDCPG119921	55 L blanc 600 x 400 x 315 mm

Autres coloris possibles en 400 x 300 x 215 mm :



Caisse ajourée

Empilable

Réf.	Taille
EDCPG179521	25 L blanc 600 x 400 x 135 mm
EDCPG179621	40 L blanc 600 x 400 x 200 mm
EDCPG179721	60 L blanc 600 x 400 x 300 mm

Autres coloris possibles en 600 x 400 x 135 mm :



Couvercle pour bac

Réf.	Taille
EDCPG118921	12-15 L Blanc 400 x 300 mm
EDCPG193321	25-35-55 L Blanc 600 x 400 mm

Autres coloris possibles en 400 x 300 mm :



Caisse pleine

Empilable

Réf.	Taille
EDCPG181621	12-15 L 400 x 300 mm
EDCPG181721	25-35-55 L 600 x 400 mm



Couvercle pour caisse
600x400 mm

Pleine et ajourée

Réf. EDCPG1792211



MOBILIER INOX



Chariots et tables inox

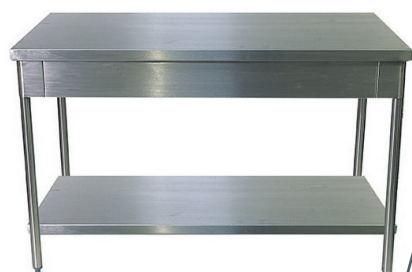


Table inox



Réf.	Taille
EDCPTE270407	Table inox centrale 1000 x 700 mm
EDCPTE270409	Table inox centrale 1200 x 700 mm
EDCPTE270411	Table inox centrale 1400 x 700 mm
EDCPTE270413	Table inox centrale 1600 x 700 mm
EDCPTE270407E	Table inox centrale 1000 x 700 mm
EDCPTE270409E	Table inox centrale 1200 x 700 mm
EDCPTE270411E	Table inox centrale 1400 x 700 mm
EDCPTE270413E	Table inox centrale 1600 x 700 mm
EDCPTE270207	Table inox adossée sans étagère 1000 x 700 mm
EDCPTE270209	Table inox adossée sans étagère 1200 x 700 mm
EDCPTE270211	Table inox adossée sans étagère 1400 x 700 mm
EDCPTE270213	Table inox adossée sans étagère 1600 x 700 mm
EDCPTE270207E	Table inox adossée avec étagère 1000 x 700 mm
EDCPTE270209E	Table inox adossée avec étagère 1200 x 700 mm
EDCPTE270211E	Table inox adossée avec étagère 1400 x 700 mm
EDCPTE270213E	Table inox adossée avec étagère 1600 x 700 mm
EDCPTE270407R	Table inox centrale 1000 x 700 mm mobile
EDCPTE270409R	Table inox centrale 1200 x 700 mm mobile
EDCPTE270411R	Table inox centrale 1400 x 700 mm mobile
EDCPTE270413R	Table inox centrale 1600 x 700 mm mobile
EDCPTE270407ER	Table inox centrale avec étagère 1000 x 700 mm mobile
EDCPTE270409ER	Table inox centrale avec étagère 1200 x 700 mm mobile
EDCPTE270411ER	Table inox centrale avec étagère 1400 x 700 mm mobile
EDCPTE270413ER	Table inox centrale avec étagère 1600 x 700 mm mobile
EDCPTE270207R	Table inox adossée 1000 x 700 mm mobile
EDCPTE270209R	Table inox adossée 1200 x 700 mm mobile
EDCPTE270211R	Table inox adossée 1400 x 700 mm mobile
EDCPTE270213R	Table inox adossée 1600 x 700 mm mobile
EDCPTE270207ER	Table inox adossée avec étagère 1000 x 700 mm mobile
EDCPTE270209ER	Table inox adossée avec étagère 1200 x 700 mm mobile
EDCPTE270211ER	Table inox adossée avec étagère 1400 x 700 mm mobile
EDCPTE270213ER	Table inox adossée avec étagère 1600 x 700 mm mobile



B.PRO
CAFETERIA SOLUTIONS

Chariots de service

Réf.	Taille
EDCP569769	Petit modèle 2 plateaux
EDCP569770	Petit modèle 3 plateaux
EDCP569773	Grand modèle 2 plateaux
EDCPCAIM1003R	Grand modèle 3 plateaux

SUDIINOX
smart industry

Table du chef adossée

Réf.	Taille
EDCPTE285259	1200 x 700 mm bac à gauche
EDCPTE285261	1400 x 700 mm bac à gauche
EDCPTE285263	1600 x 700 mm bac à gauche
EDCPTE285209	1200 x 700 mm bac à droite
EDCPTE285211	1400 x 700 mm bac à droite
EDCPTE285213	1600 x 700 mm bac à droite
EDCPTE285259E	1200 x 700 mm bac à gauche avec étagère basse
EDCPTE285261E	1400 x 700 mm bac à gauche avec étagère basse
EDCPTE285263E	1600 x 700 mm bac à gauche avec étagère basse
EDCPTE285209E	1200 x 700 mm bac à droite avec étagère basse
EDCPTE285211E	1400 x 700 mm bac à droite avec étagère basse
EDCPTE285213E	1600 x 700 mm bac à droite avec étagère basse



Bac 400x400 mm
Piètement tube inox démonté
Bonde, tube de surverse et siphon

VOIR LA ROBINETTERIE PAGE 45

Plonges inox



SUDIINOX
smart industry

Plonge inox

Réf.	Taille
EDCPTE106108	1200 x 700 mm Bac à gauche
EDCPTE106113	1200 x 700 mm Bac à droite
EDCPTE106108E	1200 x 700 mm Bac à gauche avec étagère basse
EDCPTE106113E	1200 x 700 mm Bac à droite avec étagère basse
EDCPTE106118	1600 x 700 mm Bac à gauche
EDCPTE106124	1600 x 700 mm Bac à droite
EDCPTE106118E	1600 x 700 mm Bac à gauche avec étagère basse
EDCPTE106124E	1600 x 700 mm Bac à droite avec étagère basse

VOIR LA ROBINETTERIE PAGE 45

Ensemble tube de surverse + bonde

Réf.	Taille
EDCPSDI5200	Ensemble tube de surverse H170 mm + bonde
EDCPSDI5250	Ensemble tube de surverse H230 mm + bonde
EDCPSDI5300	Ensemble tube de surverse H270 mm + bonde





SUDINOX

Meuble bas inox

Réf.	Taille
EDCPTE329606	Meuble bas inox central portes coulissantes 1000 x 700 mm
EDCPTE329607	Meuble bas inox central portes coulissantes 1200 x 700 mm
EDCPTE329609	Meuble bas inox central portes coulissantes 1400 x 700 mm
EDCPTE329611	Meuble bas inox central portes coulissantes 1600 x 700 mm
EDCPTE329706	Meuble bas inox adossé portes coulissantes 1000 x 700 mm
EDCPTE329707	Meuble bas inox adossé portes coulissantes 1200 x 700 mm
EDCPTE329709	Meuble bas inox adossé portes coulissantes 1400 x 700 mm
EDCPTE329711	Meuble bas inox adossé portes coulissantes 1600 x 700 mm



SUDINOX

Placard mural inox

Étagère intermédiaire réglable - Hauteur 600 mm - Toit plat

Réf.	Taille
EDCPTE340204	Portes coulissantes 1000 x 400 mm
EDCPTE340205	Portes coulissantes 1200 x 400 mm
EDCPTE340206	Portes coulissantes 1400 x 400 mm
EDCPTE340208	Portes coulissantes 1600 x 400 mm



SUDINOX

Étagère murale pleine inox

Dossieret 40 mm - Avec consoles fixes

Réf.	Taille
EDCPT453457	Étagère murale pleine inox 1000 x 400 mm
EDCPT453459	Étagère murale pleine inox 1200 x 400 mm
EDCPT453461	Étagère murale pleine inox 1400 x 400 mm



SUDINOX

Armoire de rangement inox

3 étagères intermédiaires réglables - Hauteur 1800 mm - Toit plat

Réf.	Taille
EDCPTE338103	Armoire de rangement inox portes coulissantes 1000 x 700 mm
EDCPTE338104	Armoire de rangement inox portes coulissantes 1200 x 700 mm
EDCPTE338105	Armoire de rangement inox portes coulissantes 1400 x 700 mm



PRÉPARATION



LT
LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN
**Ouvre-boîtes
à visser tout inox**
Réf. EDCPOXP55



LT
LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN
**Ouvre-boîtes
tout inox
serre-joint**
Réf. EDCPOXV55



Kit accessoires
Kit lame, molette,
bague rilsan, rondelle métal,
rondelle courbhane, outil démontage
Réf. EDCPO2895



sammic
Hachoir à viande PS-12
Production jusqu'à 100 kg/h - Chassis et trémie inox
Livré avec 1 lame et 1 grille 6 mm (4,5 et 8 mm : nous consulter)
Alimentation 230V mono
Réf. EDCP1050110



sammic
Trancheur GCP lame
Transmission par courroie renforcée
Anneau de protection, blocage du chariot, extracteur de couteau,
affuteur incorporé
Épaisseur de coupe 0-13 mm
Parcours du chariot : 330 mm
Alimentation 230 V mono

Réf.	Taille
EDCPGCP300	Lame 300 mm Capacité de coupe 220 x 320 mm Puissance 450 W - Poids : 30 kg Dim. : (L) 690 x (P)510 x (H)470 mm
EDCPGCP350	Lame 350 mm Capacité de coupe 240 x 320 mm Puissance 500 W - Poids : 30kg Dim. : (L) 710 x (P)570 x (H)470 mm



Batteur-mélangeur 7L

Moteur 350W - Très silencieux - Capot anti-éclaboussures - Bouton rotatif pour adaptation de la vitesse - Base stable - Outils inclus : cuve, fouet, palette, crochet - Existe en noir, blanc, rouge, orange, rose
Alimentation 230V mono **Réf. EDCPROBO**



Batteur mélangeur 20L avec prise accessoires

Minuterie électronique de 0 à 30 min et marche continue - Avertisseur sonore fin de cycle - Montée et descente de la cuve avec un levier - Dim. : (L)520 x (P)733 x (H)1152 mm - Alimentation 230V - Inclus : cuve inox, crochet spirale, palette, fouet - Alimentation 230V mono

Réf. EDCP1500221



Accessoire coupe légumes avec disque éminceur 14 mm

Pour couper tous types de légumes et râper du fromage, du pain, etc.

Réf. EDCP1010026



Batteur-mélangeur 20L

Minuterie électronique de 0 à 30 min et marche continue - Avertisseur sonore fin de cycle - Montée et descente de la cuve avec un levier - Dim. : (L)520 x (P)733 x (H)1152 mm - Alimentation 230V - Inclus : cuve inox, crochet spirale, palette, fouet - Alimentation 230V mono

Réf. EDCP1500220



Accessoire presse-purée

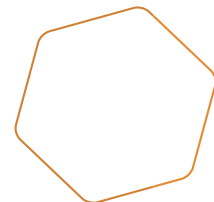
Réf. EDCP1010052



Accessoire hachoir à viande

Équipé d'une lame et deux plaques 4,5 et 8 mm

Réf. EDCP1010045



Extracteur de jus automatique J80

25 cl en seulement 6 secondes - Préserve les vitamines - N'échauffe pas les aliments - Grande goulotte permettant l'introduction de fruits et légumes entiers - Évacuation des résidus dans le bac arrière ou sortie d'évacuation des résidus en continu directement sous plan de travail - Débit 120 L/H - Cuve, filtre et disque râpeur inox - Alimentation 230V mono

Réf. EDCP56000B



Blender BL3

Permet de faire des soupes, sauces, appareils, coulis
Couteau inox 4 lames
Minuterie
Cuve inox 3L
Possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de préparation
Puissance 1000 W
Vitesse 500 à 12600 tr/min
Alimentation 230V mono

Réf. EDCP47010



Cutter R3

Permet de réaliser les préparations : sauces, hachage de viandes, poissons, légumes, pétrissage, broyage de fruits secs, chocolats, etc...
Puissance 650W
Capacité 1 à 50 personnes
Cuve 3,7 L
Vitesse 1500 tr/min
Alimentation 230V mono

Réf. EDCP22382



Cutter R4 V.V.

Permet de réaliser les préparations : sauces, hachage de viandes, poissons, légumes, pétrissage, broyage de fruits secs, chocolats, etc...
Puissance 1000 W
Capacité 50 à 100 personnes
Cuve 4,5L
Vitesse variable 300 à 3500 tr/min
Alimentation 230V mono



Blixer 4 V.V.

Permet de transformer les produits bruts en textures modifiées, tous les aliments crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert
Puissance 1100 W
Capacité 2 à 15 portions / 0,4 à 3 kg
Cuve 4,5L
Vitesse variable 300 à 3500 tr/min
Alimentation 230V mono



Tamis automatique C80

Permet de réaliser des coulis, pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques, soupes de poissons, etc...
En séparant pépins, noyaux, fibres et carcasses sans les broyer - Introduction en continu favorisant un gain de temps
Puissance 650 W - Vitesse 1500 tr/min
Débit 60 kg/h - Tamis à perforations de 1mm
Alimentation 230V mono



Combiné cutter Coupe-légumes avec écran

Fonctions pulse, reverse, timer, chronomètre
Puissance 1100W
Affichage digital
Livré avec couteau lisse
Jusqu'à 300 kg/h
Collection complète de disques : nous contacter.
Alimentation 230V mono
Réf. EDCPCL350



Mixer mini
2 vitesses 8000 et 13000 tr/min
Capacité 1 à 8L
Couteau 2 lames
Puissance 250W
Pied 190 mm démontable
Existe en rouge, blanc, orange
Alimentation 230V mono

Réf. EDCPMX097



Pied blender 160 mm
1 à 4L

Réf. EDCPAC560



Fouet 185 mm
1 à 4L

Réf. EDCPAC516



Presse purée 1 à 5 kg

Réf. EDCPAC517



Mixer junior
Vitesse variable
Capacité 5 à 25 L
Puissance 270 W
Pied 225 mm démontable
Alimentation 230V mono

Réf. EDCPMX021.V



Pied blender 225 mm
1 à 10L

Réf. EDCPAC066



Fouet 185 mm
1 à 5L

Réf. EDCPAC102



Presse purée 1 à 10 kg

Réf. EDCPAC103

Préparation sous-vide



Machine sous-vide sans chambre SV-33 13L/min 330 mm

Barre de soudure 330 mm
Pour poches gaufrées
Pompe auto-lubrifiante de 13 l/min
3 niveaux de soudure - Alimentation 230V mono

Réf. EDCP5140215



Machine sous-vide sans chambre SV-43 21/min 430mm

Barre de soudure 430 mm
Pour poches gaufrées
Pompe auto-lubrifiante de 21 l/min
3 niveaux de soudure - Alimentation 230V mono

Réf. EDCP5140225



Machine sous-vide automatique iSensor mychef.

Système de vidange automatique - Calibrage automatique et système de scellage intelligent - Système d'ouverture automatique - Panneau de contrôle LCD - 10 programmes - Connexion bluetooth - Emballage des aliments délicats - Système d'auto-nettoyage de l'huile - Répétition des cycles de vide consécutifs - Soudure double - Application IOS et Android pour contrôler les programmes et gérer l'impression des étiquettes - Alimentation 230V

Réf.	Taille
EDCPTIS8K1E2	Barre de soudure 315 mm Dimensions (L) 388 x (P) 546 x (H)389 mm
EDCPTIM6K1E2	Barre de soudure 420 mm Dimensions (L) 475 x (P) 616 x (H)438 mm
EDCPTIL2K1E2	Barre de soudure 455 mm Dimensions (L) 620 x (P) 626 x (H)453 mm



Machine sous-vide Sensor Ultra barre sammiC

Vide contrôlé par capteur - Connexion bluetooth et connexion pour imprimante - Panneau digital avec écran LCD - Clavier tactile éclairé - Jusqu'à 25 programmes - Bouton pause pour mariner les aliments - Alimentation 230V mono

Réf.	Taille
EDCPSU310P	Pompe Busch 10m³/h Dimensions : (L)384 x (P)465 x (H)403 mm Puissance 370 W
EDCPSU416P	Pompe Busch 16m³/h Dimensions : (L)484 x (P)529 x (H)448 mm Puissance 550 W
EDCPSU520P	Pompe Busch 20m³/h Dimensions : (L)634 x (P)552 x (H)513 mm Puissance 750W



Sacs sous-vide lisses

Idéal pour l'emballage et la cuisson sous-vide
Fabrication en PA/PE
Épaisseur 90 microns

Réf.	Taille
EDCP1140600	180 x 300 mm 80°C (paquet de 100)
EDCP1140602	300 x 400 mm 80°C (paquet de 100)
EDCP1140601	350 x 550 mm 80°C (paquet de 100)
EDCP5141250	150 x 150 mm 80°C (paquet de 1000)
EDCP5141251	165 x 200 mm 80°C (paquet de 1000)
EDCP5141252	180 x 300 mm 80°C (paquet de 1000)
EDCP5141253	300 x 400 mm 80°C (paquet de 1000)
EDCP5141258	350 x 550 mm 80°C (paquet de 500)
EDCP1140605	180 x 300 mm 120°C (paquet de 100)
EDCP1140606	300 x 400 mm 120°C (paquet de 100)
EDCP1140607	350 x 550 mm 120°C (paquet de 100)
EDCP5141254	150 x 150 mm 120°C (paquet de 1000)
EDCP5141255	165 x 200 mm 120°C (paquet de 1000)
EDCP5141256	180 x 300 mm 120°C (paquet de 1000)
EDCP5141257	300 x 400 mm 120°C (paquet de 1000)
EDCP5141259	350 x 550 mm 120°C (paquet de 500)

Sacs sous-vide gaufrés

Conçus pour les machines à emballer sous-vide sans chambre
Fabrication PA/PE avec structure multi-couche
Épaisseur 105 / 90 microns

Réf.	Taille
EDCP1140610	180 x 300 mm (paquet de 100)
EDCP1140613	300 x 400 mm (paquet de 50)
EDCP1140614	350 x 550 mm (paquet de 50)



**Bain-marie
GN1/1 H200 mm**
Avec robinet de vidange
Réf. EDCP200207



sammic

Thermoplongeur Smartvide

Cuisson sous-vide à basse température pour obtenir le meilleur des aliments
Température contrôlée de façon précise
Cuisson avec le jus
Faire des marinades et macérer rapidement
Obtenir des produits tendres et savoureux en conservant leur texture et sans perte de poids
Utilisation en bac gastronormes de différentes tailles, profondeur minimum 150 mm
Connectivité bluetooth
Mémoire de recette
Mise à jour en continue du software
Sonde à cœur en option
Alimentation 230 V mono

Réf.	Taille
EDCP1180100	Thermoplongeur Smartvide 5 - 30 L Puissance 1600W
EDCP1180120	Thermoplongeur Smartvide 7 - 56 L Puissance 2000W



sammic

**Boules anti-vapeur Ø20
(paquet de 1000)**

Pour éviter l'évaporation des liquides.
Maintiennent les sacs submergés.

Réf. EDCP1180080

Pesage



Balance de précision

Plateau inox et boîtier ABS
Clavier polycarbonate résistant aux couteaux ou objets pointus utilisés au quotidien
Travail en zone sèche ou humide
Afficheurs LED avant et arrière
Fonctionnement sur secteur et batterie
Alimentation 230V mono

Réf.	Taille
EDCP30072347	3 kg Précision 0,5 g
EDCP30072315	6 kg Précision 1 g
EDCP30072316	15 kg Précision 2 g



Balance à plateforme DEFENDER 2000

Alimentation batterie rechargeable (autonomie 80h) et secteur
Afficheur LED
Unités de mesure : kilogramme, gramme, livre
Environnement de travail : -10°C à 40°C
Touches mécaniques tactiles

Réf.	Taille
EDCP30235922	30 kg / précision 5g / plateau 350 x 300 mm
EDCP30235927	60 kg / précision 10g / plateau 350 x 300 mm
EDCP30235937	150 kg / précision 20g / plateau 500 x 400 mm
EDCP30235947	300 kg / précision 20g / plateau 600 x 500 mm

Boissons chaudes



Machine à café filtre thermos inox

Capacité 13 tasses - Contenance thermos 2L
- Temps de percolation 8 minutes pour 2L
- Alimentation 230V mono

Réf. EDCP190193



Machine à café automatique Easy Black 250

4 programmes paramétrés et modifiables (café, espresso, cappuccino) - Signal de détartrage - Bouton de sélection lait chaud ou mousse de lait) - Réservoir d'eau 1,8L
- Alimentation 230V mono

Réf. EDCP190080



Machine à café automatique KV1 Classic

6 boissons au choix et personnalisables (café, espresso, cappuccino, latte macchiato, eau chaude) - Signal de détartrage - Émulsionneur de lait - Raccord d'eau fixe ou réservoir d'eau amovible - Alimentation 230V mono

Réf. EDCP190052



Machine à café filtre verseuse

Verseuse 1,8L en verre jusqu'à 11 tasses - temps de préparation 7 minutes pour une verseuse complète - plaque chauffante sur le dessous pour maintien en température - Alimentation 230V mono - Dimensions: (L)215 x (P)385 x (H)460 mm - poids: 6,5 kg

Réf. EDCPA190056



Papier filtre à café 90/250

Paquet de 1000

Réf. EDCP190014



Percolateur

Signal de détartrage - Indicateur du niveau de remplissage - Fonction maintien au chaud
- Alimentation 230V mono

Réf.	Taille
EDCPA190149	6,8L / 48 tasses - Temps de percolation 45 minutes en entier - Percolation minimale 3L (20 tasses)
EDCPA190199	15L / 80-90 tasses - Temps de percolation 60 minutes en entier - Percolation minimale 4,5L (30 tasses)



Détrayant machines à café

1 carton de 30 sachets

Réf. EDCP190065



Détrayant hautement concentré pour tout type machines

1 carton de 6 bouteilles de 1L

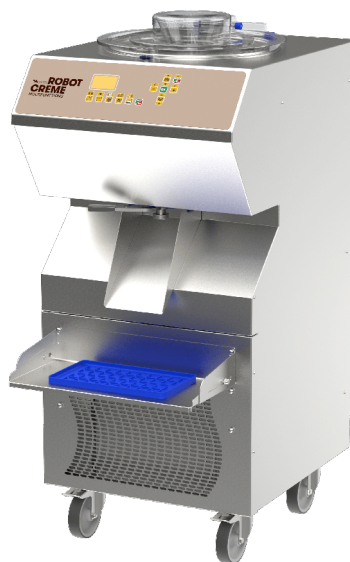
Réf. EDCP173277

Retrouvez nos solutions de traitement d'eau page 48

Robots

Robot Multifonctions EDCPMF40

Dimensions (LxPxH) : 60,1x76,8x133,4 cm / 177,6 cm
 couvercle ouvert - Capacité de la cuve 40L - Production horaire
 100L/h - Températures min/max -15/+110°C - Puissance
 raccordée 7500W, 10,9A - Tension 400V 3P+N+T 50Hz - Poids
 net 260 kg - Fonctionnalités : pasteurise, turbine, cuit, refroidit,
 mélange, émulsionne.



PARTICULARITÉS

Programme de chaînage

Variotexture

Régulation électronique « intelligente »

1/2 charge en froid

MODÈLE

EDCPMF40W

REFROIDISSEMENT

Condenseur à eau



Pasteurisateurs EDCPPG40

Dimensions (LxPxH) : 60x85x134.5 cm / 175.6 cm couvercle
 ouvert - Capacité de la cuve 40L - Puissance raccordée 3450W,
 5A - Tension 400V 50Hz - Poids net 145 kg.



MODÈLE

EDCPPG40A

REFROIDISSEMENT

Condenseur à air

EDCPPG40AW

Condenseur mixte (air/eau)

EDCPPG40W

Condenseur à eau

Turbines horizontales EDCPTH40

Dimensions (LxPxH) : 60x66,3x150,6 cm couvercle ouvert -
 Capacité de la cuve 18L - Production horaire 40L/h - Puissance
 raccordée 4000W, 5,8A - Tension 400V 50Hz - Poids net 225 kg.

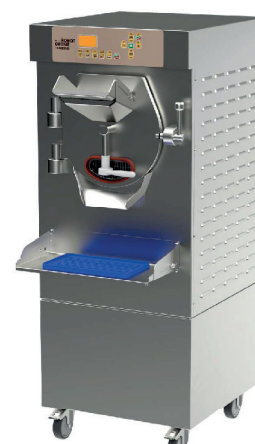


MODÈLE

EDCPTH40W

REFROIDISSEMENT

Condenseur à eau



Turbines EDCPTE40

Dimensions (LxPxH) : 60,1x76,8x133,1 cm - 169,6 cm couvercle
 ouvert - Capacité de la cuve 15L - Production horaire 40L/h -
 Puissance raccordée 4000W, 5,8A - Tension 400V 3P+N+T 50Hz
 - Poids net 180 kg.



MODÈLE

EDCPTE40W

REFROIDISSEMENT

Condenseur à eau

EDCPTE40AW

Condenseur mixte (air/eau)



PETIT MATÉRIEL



Bacs gastronormes inox

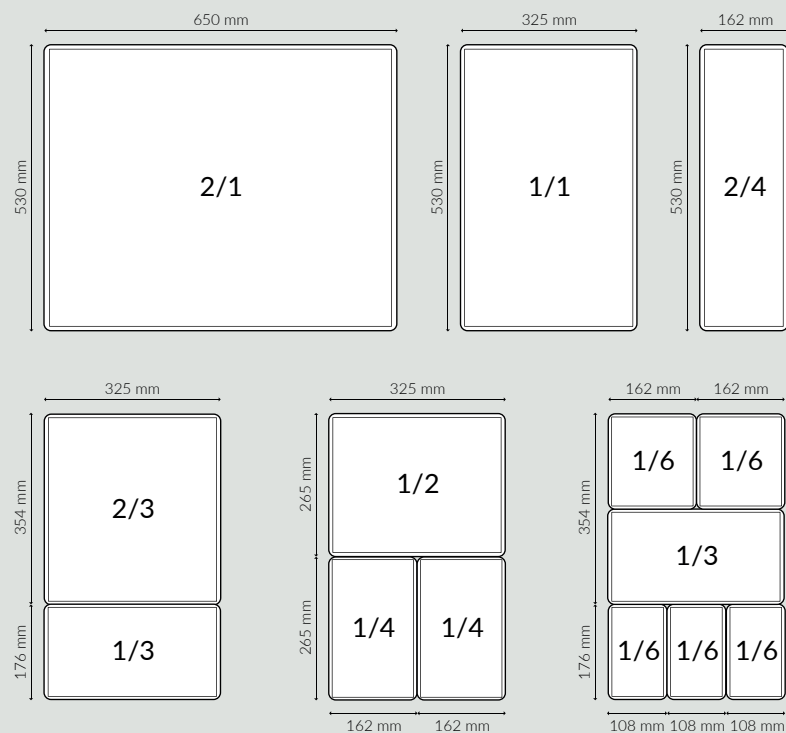
Bac inox plein

Construction inox AISI304
Résistants aux températures
-40°C / +300°C
Bacs avec anses: nous
consulter



Réf.	Taille
EDCPBA21020	GN2/1 H20 mm
EDCPBA21040	GN2/1 H40 mm
EDCPBA21065	GN2/1 H65 mm
EDCPBA21100	GN2/1 H100 mm
EDCPBA21150	GN2/1 H150 mm
EDCPBA21200	GN2/1 H200 mm
EDCPBA11020	GN1/1 H20 mm
EDCPBA11040	GN1/1 H40 mm
EDCPBA11055	GN1/1 H55 mm
EDCPBA11065	GN1/1 H65 mm
EDCPBA11100	GN1/1 H100 mm
EDCPBA11150	GN1/1 H150 mm
EDCPBA11200	GN1/1 H200 mm
EDCPBA24040	GN2/4 H40 mm
EDCPBA24065	GN2/4 H65 mm
EDCPBA24100	GN2/4 H100 mm
EDCPBA24150	GN2/4 H150 mm
EDCPBA23040	GN2/3 H40 mm
EDCPBA23065	GN2/3 H65 mm
EDCPBA23100	GN2/3 H100 mm
EDCPBA23150	GN2/3 H150 mm
EDCPBA23200	GN2/3 H200 mm
EDCPBA12020	GN1/2 H20 mm
EDCPBA12040	GN1/2 H40 mm
EDCPBA12055	GN1/2 H55 mm
EDCPBA12065	GN1/2 H65 mm
EDCPBA12100	GN1/2 H100 mm
EDCPBA12150	GN1/2 H150 mm
EDCPBA12200	GN1/2 H200 mm
EDCPBA13040	GN1/3 H40 mm
EDCPBA13055	GN1/3 H55 mm

Tableau d'identification des formats



Réf.	Taille
EDCPBA13065	GN1/3 H65 mm
EDCPBA13100	GN1/3 H100 mm
EDCPBA13150	GN1/3 H150 mm
EDCPBA13200	GN1/3 H200 mm
EDCPBA14020	GN1/4 H20 mm
EDCPBA14065	GN1/4 H65 mm
EDCPBA14100	GN1/4 H100 mm
EDCPBA14150	GN1/4 H150 mm
EDCPBA14200	GN1/4 H200 mm
EDCPBA16065	GN1/6 H65 mm
EDCPBA16100	GN1/6 H100 mm
EDCPBA16150	GN1/6 H150 mm
EDCPBA16200	GN1/6 H200 mm
EDCPBA19065	GN1/9 H65 mm
EDCPBA19100	GN1/9 H100 mm



Bac inox perforé

Couvercles
Couvercle inox
avec poignée



Couvercle étanche avec joint



Réf.	Taille
EDCPBF11065	GN2/1 H65 mm
EDCPBF11100	GN2/1 H100 mm
EDCPBF11150	GN2/1 H150 mm
EDCPBF21200	GN2/1 H200 mm
EDCPBF11040	GN1/1 H40 mm
EDCPBF11065	GN1/1 H65 mm
EDCPBF11100	GN1/1 H100 mm
EDCPBF11150	GN1/1 H150 mm
EDCPBF11200	GN1/1 H200 mm
EDCPBF23065	GN2/3 H65 mm
EDCPBF23100	GN2/3 H100 mm
EDCPBF23150	GN2/3 H150 mm
EDCPBF12065	GN1/2 H65 mm
EDCPBF12100	GN1/2 H100 mm
EDCPBF12150	GN1/2 H150 mm

Réf.	Taille
EDPCO21000	GN2/1
EDPCO11000	GN1/1
EDPCO24000	GN2/4
EDPCO23000	GN2/3
EDPCO12000	GN1/2
EDPCO13000	GN1/3
EDPCO14000	GN1/4
EDPCO16000	GN1/6
EDPCO19000	GN1/9

Réf.	Taille
EDCPCE11000	GN1/1
EDCPCE23000	GN2/3
EDCPCE12000	GN1/2
EDCPCE13000	GN1/3
EDCPCE14000	GN1/4

Bacs gastronormes polypropylène

Bacs polypropylène plein

Résistants à des températures de -40°C à +80°C
Sans bisphénol A
Passe au lave-vaisselle
Haute résistance chimique



Réf.	Taille
EDCPBPP11065	GN1/1 H65 mm
EDCPBPP11100	GN1/1 H100 mm
EDCPBPP11150	GN1/1 H150 mm
EDCPBPP11200	GN1/1 H200 mm
EDCPBPP12065	GN1/2 H65 mm
EDCPBPP12100	GN1/2 H100 mm
EDCPBPP12150	GN1/2 H150 mm
EDCPBPP12200	GN1/2 H200 mm
EDCPBPP13065	GN1/3 H65 mm
EDCPBPP13100	GN1/3 H100 mm

Réf.	Taille
EDCPBPP13150	GN1/3 H150 mm
EDCPBPP13200	GN1/3 H200 mm
EDCPBPP14065	GN1/4 H65 mm
EDCPBPP14100	GN1/4 H100 mm
EDCPBPP14150	GN1/4 H150 mm
EDCPBPP16065	GN1/6 H65 mm
EDCPBPP16100	GN1/6 H100 mm
EDCPBPP16150	GN1/6 H150 mm
EDCPBPP19065	GN1/9 H65 mm
EDCPBPP19100	GN1/9 H100 mm

Couvercles

Couvercles polypropylène



Réf.	Taille
EDCPCPP11000	GN1/1
EDCPCPP12000	GN1/2
EDCPCPP13000	GN1/3

Réf.	Taille
EDCPCPP14000	GN1/4
EDCPCPP16000	GN1/6
EDCPCPP19000	GN1/9



Guide de division

Réf.	Taille
EDCPSE11000	530 mm (GN1/1)
EDCPSE12000	325 mm (GN1/2)



Support pour couvercles et planches
Capacité 6

Réf. EDCPSUPPCOUV



Pince

Pince inox pour bacs

Réf. EDCPPINCE

Grilles inox et plaques de cuisson

Grille inox



Réf.	Taille
EDCPGRILL21STAND	Grille inox GN2/1 standard
EDCPGRILL21RENF	Grille inox GN2/1 renforcée
EDCPGRILL11DTAND	Grille inox GN1/1 standard
EDCPGRILL11RENF	Grille inox GN1/1 renforcée
EDCPGRILL600400	Grille inox 600x400 mm

Plaque anti-adhésive



Réf.	Taille
EDCPPLAQAA21	GN2/1
EDCPPLAQAA11	GN1/1
EDCPPLAQAA600400	600x400 mm
EDCPPLAQAA400300	400x300 mm

Tapis de cuisson

Tapis de cuisson silicone pour plaque



Réf.	Taille
EDCPTAPIS4030	Pour plaque 400x300 mm
EDCPTAPIS6040	Pour plaque 600x400 mm
EDCPTAPIS1100	Pour plaque GN1/1



CUISSON



Argenté mat
EDCP114278

Lampe chauffante acier laqué

Ampoule infrarouge E27 - Câble spirale longueur 650 à 1600 mm - Puissance 0,25 kW - Alimentation 230 V - Dimensions: Ø 230 x (H)250 mm

Réf.	Description
EDCP114278	Argenté mat
EDCP114273	Noir mat
EDCP114279	Argenté brillant
EDCP114274	Cuivre brillant
EDCP114275	Doré brillant



Noir mat
EDCP114273

Argenté brillant
EDCP114279

Cuivre brillant
EDCP114274

Doré brillant
EDCP114275



Ampoule chauffante blanche 250W pour lampe chauffante

Réf. EDCP114277



Ampoule chauffante rouge 250W pour lampe chauffante

Réf. EDCP114271



Plaque induction à poser 1 foyer


10 niveaux de température de 60° C à 240° C - Puissance 3,5 kW - Commandes tactiles - Minuterie de 0 à 180 minutes - Zone de cuisson Ø 228 mm - Alimentation 230 V

Réf. EDCP105843



Plaque induction à poser 1 foyer


Puissance : 3000 W - Dimensions hors tout : 310 x 385 x 110 mm - Dimension vitro : 280 x 280 protégée sur les 4 côtés - Commandes par clavier à touches sensibles réglage de la puissance en watts, ou de la température au degré près en °C - Minuterie avec affichage 2 digits - Touche MAX pour puissance maximum instantanée - Alimentation : 230V mono

Réf. EDCPADV1717 



Induction à poser 1 foyer

Affichage et réglage de la puissance (par niveaux ou en watts) ou de la température en degrés (°C ou °F) + 2 touches programmables - Test de la qualité des casseroles - Contrôle de la température instantanée du récipient - Puissance : 3000 W - Inducteur de diamètre 280 mm - Dimensions vitro : 405 x 342 x ép 4mm - Alimentation : 230V mono

Réf. EDCPADV1476 



Plancha induction à poser

Puissance : 3000 W - Dimensions zone de cuisson : 363 x 297 mm - Commandes par clavier à touches sensibles avec commande M/A, touches +/- - Température de 50°C à 270°C, 3 touches de température programmables et mémorisables - Alimentation : 230V - Cordon secteur de 1 m 80 fourni

Réf. EDCPADV1878 ADVENTYS



Egg Station induction

Station de préparation disposant de 2 zones de cuisson - Réglage de puissance de 1 à 15 sur chaque zone - Compacte et simple à désassembler, il est facilement transportable - Capacité 3 bacs GN1/6 non inclus (possibilité de moduler en GN1/3 ou GN1/9 sur demande) - Puissance: 2x 1500W - Verre vitrocéramique surface de cuisson 620 x 390 mm - 2 bandeaux de commandes à touches sensibles - Alimentation 220-240V monophasé - Dimensions : (L)620 x (P)580 x (H)98 mm

Réf. EDCPADV2087 ADVENTYS



Table de cuisson OCTOPUS

Composé de : 1 grill, 1 plancha, 1 planche en bois, 1 support à bacs, 2 tablettes inox, 2 pare-graisse, 1 spatule - 2 bandeaux de commandes à touches sensibles - Réglage de la température au degré près - Minuterie - Programme de chauffe pour accessoires grill et plancha - Glissière extensible de chaque côté pour tablette inox ou bac - Filtre amovible - Rangement accessoires - Puissance 3,5 kW - Dimensions : (L)410 x (P)600 x (H)190 mm

Réf. EDCPADV1945 ADVENTYS



Four à convection 4 niveaux GN1/1

Ouverture latérale de la porte - Fonctions air ventilé, grill, vapeur - Commande numérique - 4 glissières GN1/1 - Plage de températures de 50° C à 300° C - Rails de support amovibles - Construction inox - Dim. : (L)700 x (P)675 x (H)550 mm - Alimentation 230 V mono - Puissance 3 kW - Poids: 47,6 kg

Réf. EDCPA120823



Chariot pour OCTOPUS

Entièrement inox
2 roues tout terrain
Équipé de : porte-bouteilles, support à torchons, crochets à ustensiles, 2 tablettes ajustables en inox qui peuvent se régler en hauteur

Réf. EDCPADV1933



Four micro-ondes 25L

Construction intérieur/extérieur inox - Réglage 6 positions - Plateau intérieur rotatif Ø 27cm - Minuterie manuelle 30 min - Puissance restituée 900W - Signal fin de cuisson - Fonctions micro-ondes/grill/décongélation - Dim. : (L)483 x (P)422 x (H)281 mm

Réf. EDCP25MG90



Friteuse électrique

Construction inox - Plage de température de 50° C à 190° C - Interrupteur marche/arrêt - Couvercle inclus - Avec robinet de vidange

Réf.	Taille
EDCPA162820E	4 L - 1 Panier 2,4 L - Poids: 5,1 kg Dim. : (L)245 x (P)590 x (H)315 mm
EDCPA162823E	9 L avec robinet de vidange - 1 Panier 5,5 L - Poids: 6,2 kg - Dim. : (L)285 x (P)640 x (H)400 mm

Existe également en double cuve : nous consulter

Fumoir électrique 1 niveau

Fumage à froid - Combustion lente de la sciure de chêne - Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure - Livré avec un paquet de sciure de chêne - Grille de cuisson 400 x 600 mm - Puissance 250 W - Alimentation 230V mono - Dimensions: (L)715 x (P)415 x (H)230 mm - Poids: 16kg

Réf. EDCP04FM2



Fumoir électrique 2 niveaux

Fumage à froid - Combustion lente de la sciure de chêne - Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure - Livré avec un paquet de sciure de chêne - Grille de cuisson supérieure 545x345 mm - Grille de cuisson inférieure 600x400 mm - Puissance 250W - alimentation 230V mono - Dimensions: (L)715 x (P)415 x (H)360 mm - Poids: 14kg

Réf. EDCP04FM4

Sachet de 500g de sciure spéciale

Réf. EDCP04FSC



Fourneau gaz 4 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 2 fours gaz 55 L

Habillage et façade inox
Table comportant 5 brûleurs à sécurité par thermocouple (2 de 3 kW, 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW, un de 1,5 kW et 1 de 4 kW)
Grilles de table en fonte
Fours (L x P x H) : 400 x 455 x 305 mm
Brûleurs à flammes autostabilisées de 3,5 kW, commandés chacun par un robinet thermostatique à sécurité par thermocouple
Livré chacun avec une grille et une plaque pâtisserie
Dimensions extérieures (L x P x H) : 1000 x 650 x 900 mm

Réf. EDCPCG1052CF



Fourneau gaz 5 feux vifs sur four gaz 137 L

Habillage et façade inox - Table comportant 5 brûleurs à sécurité par thermocouple (2 de 3 kW, 1 de 5 kW, un de 1,5 kW et 1 de 4 kW)
Grilles de table en fonte
Four (L x P x H) : 900 x 455 x 305 mm
Brûleurs à flammes autostabilisées de 2 x 3,5 kW
Sécurités par thermocouple (Peut cuire un agneau entier de 10 kg, 1 cochon de lait ou 1 grand poisson)
Commande par robinet thermostatique à sécurité par thermocouple
Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie
Dimensions extérieures (L x P x H) : 1000 x 650 x 900 mm

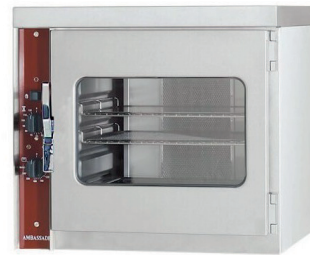
Réf. EDCPCG1051B



Fourneau électrique 5 foyers radiants, 1 four GN1/1, 1 placard neutre

Habillage et façade inox
Table vitrocéramique comportant 1 foyer carré 300 x 300 mm de 3,5 kW commandé par thermostat avec commutateur additionnel, 2 foyers doubles 1,4 / 2,1 kW commandés par doseur d'énergie, 2 foyers ronds de 2,1 kW commandés par commutateur 7 positions
Four (L x P x H) : 530 x 455 x 305 - Puissance 3,1 kW, grill : 2,85 kW
Commande par thermostat 50-300°, thermostat de sécurité
Puissance totale 15,0 kW - Alimentation : 400V 3N~ 50Hz
Livré avec 1 grille
Armoire neutre : 4 niveaux GN1/1 au pas de 110 mm
Dimensions extérieures (L x P x H) : 1000 x 650 x 900 mm

Réf. EDCPCE1051VTR



Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN1/1

Habillage inox
Echelles amovibles
Porte à hublot double verre
Éclairage intérieur - Thermostat de régulation et de sécurité - Voyant de contrôle - Minuterie
Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie
Puissance éléments chauffants : 6 kW
Alimentation : 230V 1N~ 50Hz / 400V 3N~ 50Hz
Dimensions extérieures (L x P x H) : 750 x 725 x 600 mm

Réf. EDCPCFE706CT

Support pour four CFE706CT avec tablette inférieure

Réf. EDCPSF706



Échelle pour support 6 niveaux

Réf. EDCPECH700



Étuve 8 niveaux GN1/1

Livrée seule ou comme support du four CFE706CT - 8 niveaux au pas de 58 mm
- Dimensions intérieures : 530 x 325 mm
- Puissance : 1,8 Kw - Thermostat 30-110°. 230V 1N~ 50Hz - Dimensions extérieures (L x P x H) : 750 x 650 x 900 mm

Réf. EDCPES706





Noir
EDCPQT11FN1D



Rouge
EDCPQT11FR1D



Beige
EDCPQT11FB1D

Four de cuisson accélérée

Panneau de commande tactile couleur avec panneau de commande intelligent permettant un accès rapide et intuitif aux recettes et aux réglages de l'équipement grâce à son interface type smartphone - Sauvegarde jusqu'à 1024 recettes - Programmation de mise en marche et d'arrêt avec contrôle de l'heure et de la température - Application de connexion au smartphone - Filtre catalyseur permettant de ne pas installer un système d'extraction - Accessoires inclus: pelle avec parois latérales, plateau de base, revêtement de la plaque de cuisson - Puissance 3,6 kW - Alimentation 230 V mono - Dimensions : (L)397 x (P)629 x (H)410 mm

Réf.	Description
EDCPQT11FN1D	Noir
EDCPQT11FR1D	Rouge
EDCPQT11FB1D	Beige

Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1

Réf.	Taille
EDCPBX61E	Dimensions: (L)920 x (P)906 x (H)785 mm Alimentation 400 V tri ou 230 V mono - Puissance 12 kW
EDCPQT11FR1D	Soubassement ouvert réhaussé hauteur 900 mm

Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1

Réf.	Taille
EDCPBX101E	Dimensions: (L)920 x (P)906 x (H)1030 mm Alimentation 400 V tri ou 230 V mono - Puissance 17,3 kW
EDCPTBFXA610	Soubassement ouvert

Panneau de commandes digitale et programmes de cuisson - Afficheur LED - Air pulsé de 10° C à 300° C - Mixte de 30° C à 250° C - Vapeur de 30° C à 125° C - Modes de cuisson programmable ou manuel - Structure porte-grilles extractible - Double effet nettoyant et pulvérisation manuelle du détergent - Alimentation 400V tri ou 230V mono



ANGELO PO
A Marmon / Berkshire Hathaway Company

Réf.	Taille
EDCPBXW	Option Système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé

Four à pizza TK2A

Commandes mécaniques - Finition extérieure en inox - Sole en pierre réfractaire - Porte à ouverture contrebalancée - Résistances blindées en acier inox à la vopute (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire) - Éclairage interne protégé - Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre - Four superposable - Température de fonctionnement maximum 450°C - Alimentation : 400/3/N/T - Puissance 9Kw - Capacité de 8 pizzas de 33cm de diamètre - Poids 122kg - Dimensions chambre (LxPxH) en mm : (2x) 660x660x150 - Dimensions extérieures : 910x840x700

Réf. EDCPTK2A

Furnotel





Four mixte électrique iCombi Pro 6 niveaux GN 2/3

Mode four mixte : cuisson vapeur 30 °C - 130 °C, air pulsé 30 °C - 300 °C, combinaison vapeur et air pulsé 30 °C - 300 °C - 1200 programmes de cuisson et programmation individuelle - Transfert de programmes par clé USB ou Cloud - 9 programmes de nettoyage et détartrage automatiques - Alimentation 400V - Puissance 5,7 kW - Dimensions (L) 655 x (P)555 x (H)567 mm



Four mixte électrique iCombi Pro 6 niveaux GN1/1

Mode four mixte: cuisson vapeur 30 °C - 130 °C, air pulsé 30 °C - 300 °C, combinaison vapeur et air pulsé 30 °C - 300 °C - 1200 programmes de cuisson et programmation individuelle - Transfert de programmes par clé USB ou Cloud - 9 programmes de nettoyage et détartrage automatiques - Alimentation 400V - Puissance 10,8 kW - Dimensions (L) 850 x (P)775 x (H)754 mm



Four mixte électrique iCombi Pro 10 niveaux GN1/1

Construction inox - Mode four mixte : cuisson vapeur 30 °C - 130 °C, air pulsé 30 °C - 300 °C, combinaison vapeur et air pulsé 30 °C - 300 °C 1200 programmes de cuisson et programmation individuelle - Transfert de programmes par clé USB ou Cloud - 9 programmes de nettoyage et détartrage automatiques - Alimentation 400 V - Puissance 18,9 kW - Dim. : (L) 850 x (P)775 x (H)1014 mm



Soubassement pour iCombi 6 x GN2/3



Soubassement pour iCombi 6 et 10 x GN1/1



Soubassement pour iCombi 6 et 10 x GN1/1 avec 14 glissières

Nous consulter pour le tarif

Kit de démarrage grillade

- 1 plaque à grillade quadrillage GN1/1
- + 1 plaque à griller et rôtir GN1/1
- + 1 CombiFry GN1/1, 1 grille inox GN1/1

Réf. EDCP6076088



Kit de démarrage Snake & Blake

- 3 plaques de cuisson et pâtisseries GN1/1
- + 1 MultiBaker GN1/1
- + 1 plat granit émaillé GN1/1 40mm

Réf. EDCP6076089

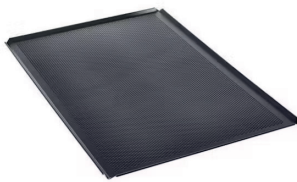


Fumoir VarioSmoker avec connecteur E/F

Utilisable dans tous les appareils iCombi, SelfCookingCenter et CombiMaster

Réf. EDCP6075371





Plaque pâtissière perforée

Bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax

Réf.	Taille
EDCP6074147	GN2/3
EDCP60151103	GN1/1
EDCP60152103	GN2/1
EDCP60151000	600x400



Plaque de cuisson et pâtisserie

Bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax

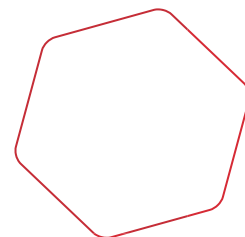
Réf.	Taille
EDCP6073671	GN2/3
EDCP60131103	GN1/1
EDCP60132103	GN2/1
EDCP60131003	600x400



Plaque à griller et rôtir GN1/1

Revêtement anti-adhésif TriLax
Idéale pour réaliser un marquage grill en diagonale sur les cuissons minute, le poisson et les légumes. Le bord est approprié pour faire cuire des aliments perdant beaucoup de graisse ou d'eau pendant la cuisson

Réf. EDCP6071617



Plaque à grillade quadrillée

Revêtement anti-adhésif TriLax
Permet d'effectuer un marquage grill classique d'un côté et un marquage quadrillé original à l'américaine de l'autre côté



Réf.	Taille
EDCP6073802	GN1/2
EDCP6073801	GN2/3
EDCP6073314	GN1/1

Plaque à griller et pizza

Bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax
La face intérieure est idéale pour faire griller des steaks, des légumes ou du poisson

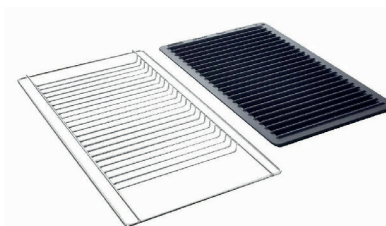


Réf.	Taille
EDCP6073798	GN2/3
EDCP6070943	GN1/1
EDCP6071237	600x400



Plat à rôtir

Réf.	Description
EDCP6073286	Kit petits plats à rôtir et à pâtisserie (4 + plaque de support)
EDCP6073287	Kit grands plats à rôtir et à pâtisserie (2 + plaque de support)
EDCP6073271	Petit plat à rôtir et à pâtisserie Ø 16cm
EDCP6073272	Grand plat à rôtir et à pâtisserie Ø 25cm
EDCP6073212	Plaque de support GN1/1 pour 4 petits plats à rôtir et à pâtisserie
EDCP6073216	Plaque de support GN1/1 pour 2 grands plats à rôtir et



Grille CombiGrill

Revêtement anti-adhésif TriLax
Idéale pour réaliser un marquage grill sur les cuissons minute, Le poisson et les légumes - aucun préchauffage requis

Grille de chargement

Acier inox - permet de griller de grandes quantités de produits très fins sur la CombiGrill

Réf.	Taille
EDCP60351017	Grille CombiGrill GN1/1
EDCP6073848	Grille de chargement GN1/1

Multibaker

Adapté à la préparation en grande quantité d'œufs au plat, omelettes, de rôtis et de tortillas, etc..



Réf.	Taille
EDCP6073764	GN1/2
EDCP6073646	GN2/3



Sauteuse multifonctions iVario 2-XS

2 cuves utilisables séparément - Mode manuel : pocher entre 30°C et la température d'ébullition, sauter entre 30° C - De 250°C, frire entre 30° C et 180° C - 1200 programmes de cuisson et programmation individuelle - Transfert de programmes par clé USB ou Cloud - Alimentation 400V

Réf.	Taille
WZ9ENRA0005147	Capacité 2 x 13 dm ² / 2x 17 L - Dim. (L)1100 x (P)756 x (H)485 mm Puissance 14 kW
WY9ENRA0005497	Capacité 2 x 19 dm ² / 2x 25 L - Dim. (L)1100 x (P)938 x (H)485 mm Puissance 21 kW



Soubassement avec 2 tablettes coulissantes et 6 paires de rails

Réf.	Description
6031221	Pour iVario 2-XS
6031319	Pour iVario 2-S

Nous consulter pour le tarif



Pelle

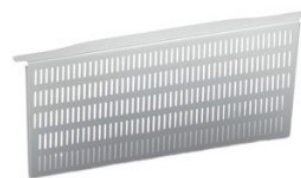
Pour XS - S - L - XL

Réf.	Taille
EDCP6071643	Largeur 25 cm
EDCP6077042	Largeur 33 cm



Égouttoir

Réf.	Taille
EDCP6075975	pour L
EDCP6074908	pour XL



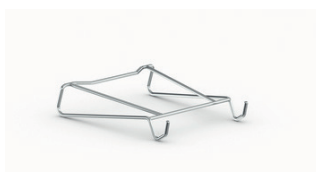
Égouttoir pour XS - S

Réf. EDCP6074666



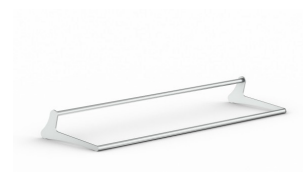
Bras de relevage pour XS

Réf. EDCP6074791



Bras de relevage pour S

Réf. EDCP6075359



Bras de relevage

Réf.	Taille
EDCP6075909	pour L
EDCP6075129	pour XL



Panier de pochage pour XS

Réf. EDCP6074970



Panier de pochage pour S

Réf. EDCP6074986



Panier de pochage pour L - XL

Réf. EDCP6074983



Tablettes nettoyantes pour SelfCookingCenter et CombiMaster Plus

Complexe actif intense pour assurer un nettoyage haute performance

Réf. EDCP5600210



Tablettes nettoyantes Active Green pour Icombi

Nouvelle formule sans phosphate ni phosphore qui permet d'économiser jusqu'à 50% du produit de nettoyage habituel

Réf. EDCP5601535



Cartouche nettoyante Active Green pour iCombi Pro avec option iCareSysteme AutoDose

Carton de 6

Réf. EDCP5601912



Tablettes de rinçage pour SelfCookingCenter sans Efficient CareControl et CombiMaster Plus (à partir de 2017)

Protection active et prolongation de la durée de vie - Enceinte de cuisson hygiénique, propre et brillante

Réf. EDCP5600211



Tablettes d'entretien pour Icombi et SelfCookingCenter avec Efficient CareControl

Les agents actifs protègent activement contre les dépôts de tartre dans l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
Sécurité d'exploitation sans adoucissement de l'eau ni détartrage manuel contraignant.

Réf. EDCP5600562



Cartouche de rinçage Care pour iCombi Pro avec option iCareSysteme AutoDose

Carton de 6

Réf. EDCP5601914



Produit de rinçage 10L

Uniquement pour ClimatPlus Combi avec bras CleanJet

Réf. EDCP90060137



Détartrant 10L

Pour tous les appareils SelfCookingCenter sans CareControl, CombiMaster, KlimaPlus Combi.

Réf. EDCP60060110



Pompe à pied de détartrage du générateur de vapeur

Réf. EDCP60040203



Nettoyant grill pour saletés tenaces 10L

Pour tous les appareils CombiMaster et KlimaPlus Combi. Nettoyant liquide pour une propreté et une hygiène impeccables.

Réf. EDCP90060153



Pulvérisateur manuel

En plastique robuste, résistant et léger à manipuler. Grâce au mécanisme de pompe intégré, vous produisez la surpression qui vous permettra d'asperger les surfaces à nettoyer par une simple pression.

Réf. EDCP60040100

Kit de nettoyage

Comprenant un nettoyant 10L, 1 bras de nettoyage, 2 tampons durs, 2 tampons doux, 1 éponge

Réf. EDCP6073920



Nettoyant liquide pour grill 10L

Idéal pour nettoyer les salissures difficiles à faire partir avec un nettoyant classique, telles que les traces de sauce tomate. Peut être utilisé non dilué. Rincer abondamment à l'eau claire après nettoyage.

Réf. EDCP90060153

Bras de nettoyage avec 4 tampons

Permet de nettoyer les zones difficiles d'accès entre la cuve et le tableau de commande de l'iVario 2-XS et de l'iVario Pro 2-S. Le kit comprend un bras de nettoyage ainsi que quatre tampons de nettoyage de deux degrés de dureté.

Réf. EDCP6073925

Kit de 2 tampons de nettoyage

Réf.	Taille
EDCP6073922	tampons durs
EDCP6073923	tampons doux



Kit comprenant 6 éponges de nettoyage

Pour un nettoyage rapide et efficace de l'intérieur de la cuve. Pour toutes les tailles d'appareils.

Réf. EDCP6073924



LAVERIE



Buanderie

ASKO



Lave-linge

Carrosserie titanium - Cuve inox - Ouverture porte 180°
 Pompe ou vanne de vidange à préciser
 Bac à lessive 3 compartiments (prélavage, lavage, adoucissant),
 alimentation eau froide, eau chaude, hublot Ø 310mm, essorage
 jusqu'à 1400 tr/min
 Programmeur avec écran couleur simple 25 programmes et 10 pro-
 grammes libres - Programme serpillères - Tambour 60L - 4 cycles préconisés
 par jour
 Alimentation 400 V commutable 230 V - Dim. : (L)595 x (P)591 x (H)850 mm

Réf.	Taille
EDCPWMC65	6,5 kg
EDCPWMC9	9 kg



Sèche-linge

Carrosserie titanium - Tambour inox 117L - Rotation alternée
 Ouverture porte 180° réversible - Hublot Ø 340mm
 Programmeur avec écran 17 programmes
 Capteur d'humidité automatique
 Kit de superposition fourni pour montage en colonne
 Préconisé 4 cycles par jour
 Alimentation 400 V tri - Dimensions: (L)595 x (P)654 x (H)850 mm

Réf.	Taille
EDCPTDC65	6,5 kg
EDCPTDC9	8 kg

primus



Lave-linge

Cuve suspendue, super-essorage (jusqu'à 1165 tr/min - FX65, FX80)
 Essorage 400 G - Tambour Cascade breveté et cuve en acier inoxydable
 Système EasySoap : connexion rapide des produits liquides
 Large vanne de vidange (Ø 76 mm)
 Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge

Réf.	Taille
EDCPFX65	6,5 KG - Dimensions : (L)1135 x (P)710 x (H)740 mm
EDCPFX80	7,5 KG - Dimensions : (L)1135 x (P)710 x (H)790 mm
EDCPFX105	10,5 KG - Dimensions : (L)1245 x (P)795 x (H)795 mm



Sèche-linge

Tambour en acier inoxydable en standard - Microprocesseur facile d'utilisation
 Combinaison d'un flux d'air axial et radial
 Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie
 Temps de séchage réduit
 Grande ouverture de porte pour un chargement et un déchargement aisés
 Filtre auto-nettoyant

Réf.	Taille
EDCPT9	9 KG - Dimensions : (L)1680 x (P)795 x (H)1070 mm
EDCPT11	11 KG - Dimensions : (L)1465 x (P)795 x (H)815 mm

Machines à laver



sammic

Lave-verres UX-40

Panier 400 x 400 mm et hauteur de passage 300 mm - Écran LCD intuitif - Écran de températures - Fonction «wash plus» pour augmenter l'intensité du cycle de lavage - Fonction économie d'énergie - Alimentation 230 V

Réf. **EDCP1303100**

N° d'option	Taille
EDCPB	Option pompe de vidange + auto-nettoyage de la machine
EDCPD	Option adoucisseur manuel
EDCPDD	Option doseur de détergent péristaltique intégré



sammic

Lave-vaisselle frontale UX-50

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 380 mm - Écran LCD intuitif - Écran de températures - Fonction «wash plus» pour augmenter l'intensité du cycle de lavage - Fonction économie d'énergie - Alimentation 400 V commutable 230 V

Réf. **EDCP1303220**

N° d'option	Taille
EDCPB	Option pompe de vidange + auto-nettoyage de la machine
EDCPD	Option adoucisseur manuel
EDCPDD	Option doseur de détergent péristaltique intégré



sammic

Lave-vaisselle à capot UX-120

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 430mm - Écran LCD intuitif - Écran de températures - Fonction «wash plus» pour augmenter l'intensité du cycle de lavage - Fonction économie d'énergie - Alimentation 400V - Adoucisseur et condenseur de buées : nous consulter

Réf. **EDCP1303340**

N° d'option	Taille
EDCPB	Option pompe de vidange + auto-nettoyage de la machine
EDCPDD	Option doseur de détergent péristaltique intégré

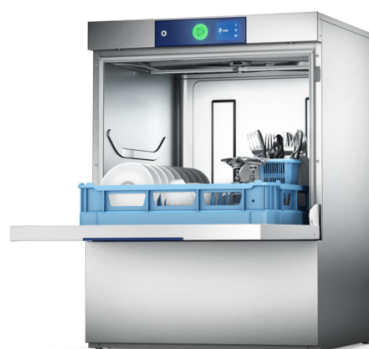
HOBART

Lave-vaisselle frontale FX-10B

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 425 mm - Capacité jusqu'à 40 casiers/h - 6 cycles automatiques - Possibilité de laver 2 casiers en même temps (option) - Bouton unique avec code couleur affichant le temps restant sur écran tactile - Contrôle intelligent de l'eau de lavage - Application Smartconnect pour contrôler l'état de la machine - Programme hygiène permettant d'enlever les dépôts de l'enceinte de lavage et une désinfection totale - 400 V commutable en 230V

Réf. **EDCPFX-10B**

N° d'option	Taille
EDCP01515190001	Option kit pour réservoir de produits intégrés
EDCP01515339001	Insert pour double casier
EDCP01-240349	Support inox hauteur - 435 mm avec porte - Pour 2 casiers/bidons





winterhalter®

Lave-vaisselle - UC-S

Panier 400 x 400 mm et hauteur de passage 309 mm - Capacité de cuve 9,5 L - 3 programmes standards - Jusqu'à 25% de réduction de consommation d'eau - Affichage tactile intelligent - Fonction Connected Wash pour recevoir des conseils d'économie d'énergie - Récupération de calories

Réf. EDCPUC-S



winterhalter®

Lave-vaisselle - UC-M

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 309 mm - Capacité de cuve 15,3 L - 3 programmes standards - Jusqu'à 25% de réduction de consommation d'eau - Affichage tactile intelligent - Fonction Connected Wash pour recevoir des conseils d'économie d'énergie - Récupération de calories.

Réf. EDCPUC-M



winterhalter®

Lave-vaisselle - UC-L

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 404 mm - Capacité de cuve 15,3 L - 3 programmes standards - Jusqu'à 25% de réduction de consommation d'eau - Affichage tactile intelligent - Fonction Connected Wash pour recevoir des conseils d'économie d'énergie - Récupération de calories.

Réf. EDCPUC-L



winterhalter®

Lave-vaisselle UC-L

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 404 mm - Capacité de cuve 15,3 L - 3 programmes standards - Jusqu'à 25% de réduction de consommation d'eau - Affichage tactile intelligent - Fonction Connected Wash pour recevoir des conseils d'économie d'énergie - Récupération de calories.

Réf. EDCPUC-XL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Données générales		EDCPUC-S	EDCPUC-M	EDCPUC-L	EDCPUC-XL
Capacité de la cuve	l	9,5	15,3	15,3	15,3
Dimensions de panier	mm	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 500 x 540
Hauteur d'entrée intérieure	mm	309	309	404	404
Pompe de lavage	kW	0,6	0,6	0,6	0,6
Émission du bruit	dB(A)	max. 55			
Indice de protection IP avec habillage en PVC		IPX3	IPX3	IPX3	-
Indice de protection IP avec habillage arrière en inox		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Poids net / brut	kg	59 / 68	64 / 74	69 / 79	69 / 79
avec Energy	kg	64 / 73	70 / 80	75 / 85	75 / 85
avec Excellence-i	kg	79 / 88	85 / 95	-	-
Température max. de l'eau d'alimentation	°C	60 (Energy : 20/Excellence-i : 35)			
Pression dynamique requise	bar / kPA	1,0 - 10,0 / 100 - 1.000			
pour Energy	bar / kPA	1,5 - 10,0 / 150 - 1.000			
pour Excellence-i	bar / kPA	1,4 - 10,0 / 140 - 1.000			

Données spécifiques selon le logiciel		Verres	Vaisselle	Bistro	Couverts
Rendement horaire théorique standard	paniers / h	22 / 32 / 48	24 / 28 / 40	28 / 32 / 40	11
Rendement horaire théorique Programme court	paniers / h	77	66	66	21
Quantité d'eau de rinçage par cycle de lavage UC-S	l	Standard : 2,0 Éco : 1,8 Cool : 3,4	Standard : 2,0 Éco : 1,8	Standard : 2,0 Éco : 1,8	Standard : 3,2 Éco : 2,9
Quantité d'eau de rinçage par cycle de lavage UC-M, -L, -XL	l	Standard : 2,2 Éco : 2,0 Cool : 3,4	Standard : 2,2 Éco : 2,0	Standard : 2,2 Éco : 2,0	Standard : 3,4 Éco : 3,1
Température de la cuve	°C	62 Cool : 55	62	62	69
Température de l'eau de rinçage	°C	65 Cool : *	85	65 - 85	85
Température d'eau de rinçage Energy	°C	65	65	65	65

RÉCUPÉRATION DE CALORIES

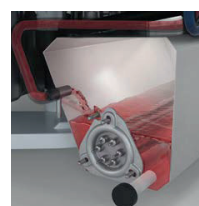
Exploiter intelligemment l'énergie utilisée : l'UC est équipée en option d'un récupérateur de calories à circulation d'air Energy. Il utilise l'énergie de la vapeur d'eau chaude afin de chauffer l'eau d'alimentation froide. Cela permet de réduire sensiblement la consommation d'énergie, les coûts d'exploitation et garantit que lorsqu'on ouvre la machine à peine un peu de vapeur d'eau chaude et humide ne se dégage.



① Une fois le cycle de lavage terminé, la buée est automatiquement aspirée à l'intérieur de la machine.



② L'eau froide d'alimentation va être préchauffée dans l'échangeur thermique par l'énergie de la buée.



③ L'eau froide d'alimentation ainsi préchauffée sera ensuite dirigée vers le surchauffeur et n'aura ainsi besoin que d'être réchauffée.



WINTERHALTER PT SERIES



winterhalter®
Lave-vaisselle à capot - PT-L

Panier 500 x 500 mm / 500 x 600 mm, et hauteur de passage 440 mm - Capacité de cuve 35 L - Conçu pour garantir une parfaite hygiène - Régulateur de pression hydraulique en fonction du type de vaisselle et du degré de salissure - Récupération de calories à partir des eaux usées - Connected Wash - Système de rinçage à entraînement - Capot automatisé - Idéal pour la vaisselle large : grandes assiettes et plateaux.

Réf. EDCPPT-L



winterhalter®
Lave-vaisselle à capot - PT-M

Panier 500 x 500 mm et hauteur de passage 440 mm - Capacité de cuve 35 L - Conçu pour garantir une parfaite hygiène - Régulateur de pression hydraulique en fonction du type de vaisselle et du degré de salissure - Récupération de calories à partir des eaux usées - Connected Wash - Système de rinçage à entraînement - Capot automatisé - Idéal pour la vaisselle, les verres, les couverts et les gobelets.

Réf. EDCPPT-M



winterhalter®
Lave-vaisselle à capot - PT-XL

Panier 500 x 500 mm / 500 x 600 mm et hauteur de passage 560 mm - Capacité de cuve 35 L - Conçu pour garantir une parfaite hygiène - Régulateur de pression hydraulique en fonction du type de vaisselle et du degré de salissure - Récupération de calories à partir des eaux usées - Connected Wash - Système de rinçage à entraînement - Capot automatisé - Idéal pour la vaisselle encombrante grâce à une hauteur de passage supplémentaire, également pour les caisses aux normes européennes, bacs GN-2/1 et petits ustensiles.

Réf. EDCPPT-XL

AUTRES CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- ✓ Écran tactile intelligent avec 3 niveaux de commande : le 1^{er} est pour l'utilisateur, le 2nd est protégé par un code PIN pour le chef de cuisine, le 3^{ème} est utilisé pour le technicien.
- ✓ Dotés de 4 systèmes de filtration efficaces.
- ✓ Système de lavage performant garantissant une répartition homogène de l'eau.
- ✓ Diverses variantes d'installation pour s'adapter facilement aux conditions d'espace : installation en angle ou standard, et possibilité de varier le sens de travail.
- ✓ Couplage des machines permettant de doubler la capacité de lavage.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Données générales		EDCPPT-M	EDCPPT-L	EDCPPT-XL
Capacité de la cuve	l	35	35	35
Dimensions de panier	mm	500x500	500x500 / 500x600	500x500 / 500x600
Hauteur d'entrée intérieure	mm	440	440	560
Hauteur de travail *	mm	850	850	850
Pompe de lavage	kW	0,95	1,5	1,5
Émission sonore	dB(A)	max. 62	max. 62	max. 62
Émission sonore ClimatePlus	dB(A)	max. 70	max. 70	max. 70
Indice de protection IP		IPX5	IPX5	IPX5
Poids net / brut	kg	137 / 151	142 / 158	148 / 167
- avec EnergyPlus	kg	156 / 172	163 / 187	172 / 202
- avec ClimatePlus	kg	213 / 287	220 / 296	-
Température max. de l'eau d'alimentation	°C	60 (EnergyPlus, ClimatePlus, Cool : 20)		
Pression dynamique requise	bar / kPa	1,0 - 10,0 / 100 - 1.000		
Pression dynamique requise EnergyPlus / ClimatePlus	bar / kPa	1,5 - 10,0 / 150 - 1.000		
Chauffage de cuve *	kW	2,5 Cool : 2x2,5	2,5 Cool : 2x2,5	2,5 Cool : 2x2,5

Données spécifiques selon le logiciel		Vaisselle	Verres	Bistro	Couverts
Rendement horaire théorique standard P1 / P2 / P3	Paniers / h	45 / 32 / 22 HighTemp : 26 / 20 / 15	22 / 32 / 49 Cool : 22/33/51	40 / 32 / 29	11
Rendement horaire théorique Programme court	Paniers / h	72	77	66	21
Quantité d'eau de rinçage par cycle de lavage PT-M	l	2,2 HighTemp : 3,8	2,2 Cool : 3,6	2,2	3,6
Quantité d'eau de rinçage par cycle de lavage PT-L, -XL	l	2,4 HighTemp : 3,8	2,4 Cool : 3,8	2,4	3,8
Température de la cuve	°C	62 HighTemp : 66	62 Cool : 55	62	69
Température eau de rinçage	°C	85	65 Cool : *5	65	86



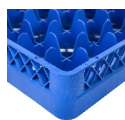
Quelle vaisselle lavez-vous ?

HOBART		APPLICATIONS	WINTERHALTER	
Produit de lavage	Produit de rinçage		Produit de lavage	Produit de rinçage
 EDCPHLU32	 EDCPHLD5000	 Lavage verres  Eau Osmosée	 EDCPF30-5L	 EDCPB100N-1L  EDCPB100N-5L
			 EDCPP30-12KG	 EDCPB150OD-10L
 EDCPHLG10	 EDCPHLG1000	 Lavage verres  Eau mi-dure		
 EDCPHLB20	 EDCPHLD5000	 Lavage verres et porcelaine  Eau Osmosée	 EDCPPF40-12KG	 EDCPB100N-1L  EDCPB100N-5L
 EDCPHLB20	 EDCPHLU3000	 Lavage verres et porcelaine  Eau Adoucie	 EDCPF300-5L  EDCPF300-12KG	 EDCPB100N-1L  EDCPB100N-5L
 EDCPHLB20	 EDCPHLU3000	 Lavage verres et porcelaine  Eau Mi-Dure	 EDCPF300-5L  EDCPF300-12KG	 EDCPB200S-10L
 EDCPHLU32	 EDCPHLU3000	 Lavage universel  Eau Adoucie 	 EDCPF300-5L  EDCPF300-12KG	 EDCPB100N-1L  EDCPB100N-5L
 EDCPHLU33	 EDCPHLU3000	 Lavage universel  Eau Mi-Dure 	 EDCPF300-5L  EDCPF300-12KG	 EDCPB200S-10L
 EDCPHLU32	 EDCPHLP7010	 Lavage spécial plastiques  Eau Adoucie	 EDCPS8400+	 EDCPB170XD
 EDCPHLA40	 EDCPHLU3000	 Lavage spécial ustensils aluminium & inox		

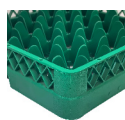
Casiers de lavages universels



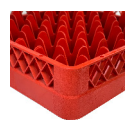
Réf. EDCPCV16



Réf. EDCPCV25



Réf. EDCPCV36



Réf. EDCPCV49

Casier à verres 501 x 501 x 101 mm

Réf.	Taille	Couleur
EDCPCV16	16 compartiments 112 x 112	gris
EDCPCV25	25 compartiments 89 x 89	bleu
EDCPCV36	36 compartiments 74 x 74	vert
EDCPCV49	49 compartiments 62 x 62	rouge



Réf. EDCPRCV16



Réf. EDCPRCV25



Réf. EDCPRCV36



Réf. EDCPRCV49

Réhausse casiers à verres 501 x 501 x 40 mm

Réf.	Taille	Couleur
EDCPRCV16	16 compartiments 112x112	gris
EDCPRCV25	25 compartiments 89x89	bleu
EDCPRCV36	36 compartiments 74x74	vert
EDCPRCV49	49 compartiments 62x62	rouge



Casier à couverts
(petites mailles) bleu
501x501x101 mm

Réf. EDCPCC55



Casier à plateaux
(1 côté ouvert) beige
501 x 501 x 101 mm

Réf. EDCPCP55



Casier pour assiettes bleu
501 x 501 x 101 mm

Réf. EDCPCA55



Casier universel
(grosses mailles) bleu
501 x 501 x 101 mm

Réf. EDCPCU55



Réhausse pour casier
universel bleu
501 x 501 x 40 mm

Réf. EDCPRCU55



Godet à couverts
8 compartiments
430 x 210 x 155 mm

Réf. EDCPGC8



Ramasse couverts
GN1/1 gris

Réf. EDCPRC



Couvercle translucide
pour ramasse couverts

Réf. EDCPCRC



HYGIÈNE



Lave-mains avec dossier

Construction inox - Cuve 330x230 mm profondeur 130 mm - Pré-mélangeur eau chaude / eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température - Dim. : 400 x 340 x 560 mm

Réf. EDCPLMD



Brosse à ongle sur support

Réf. EDCPLMBO



Distributeur de savon manuel 500 ml

Réf. EDCPLMDSAV



Distributeur d'essuie mains papiers pliés

Carrosserie inox
Fermeture à clé
Dim. : 285x100x370 mm

Réf. EDCPLVMDMPP

Gilac



Poubelle à pédale 50L

Compacte pour un gain de place - 2 positions possibles de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle - En version couvercle manuel, il est possible de fermer le couvercle avec le pied en appuyant sur la partie gauche de la pédale - Dim. : (L)345 x (P)410 x (H)580 mm



bleu



vert



rouge



jaune

Réf.

Taille

EDCPG614321 Couvercle blanc

EDCPG614322 Couvercle bleu

EDCPG614323 Couvercle vert

EDCPG614324 Couvercle rouge

EDCPG614325 Couvercle jaune



Poubelle pince sac inox 110 L

Structure inox
2 roulettes pivotantes
Ouverture à commande par pédale

Réf. EDCPPINCESAC



Support sac 120 L avec couvercle blanc

2 roues pour faciliter le déplacement
Poignée arrière
5 couleurs de couvercle disponibles
Dimensions: (L)500 x (P)640 x (H)970 mm

Réf. EDCPG619041

Gilac



Conteneur 85 L

Dim. : 56 x 49 x 63 cm

Réf. EDCPRC2003WHT



Socle rouleur pour conteneur

Réf. EDCPRC2092BLA



Douchette col de cygne monotrou
Avec robinet col de cygne
Réf. EDCPDOUCHCOL



Robinet col de cygne 1/4 tour monotrou
Réf. EDCPCOL



Robinet électronique
Réf. EDCPROBE



Centrale de désinfection Prowash 1 produit

Coque PVC indéformable et facilement nettoyable
Tuyau de lavage 15 m
Thermoclean AL 20® certifié alimentaire
Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable
Support en fil d'inox avec polissage de finition électrolytique pour bidons de 5 litres

Réf. EDCPCD1P



Collerette vide ordure
Ø 200 mm : hauteur 44 mm
Magnet aimant moulé dans PE sur une plaque en inox
Ø 235 mm : hauteur 39 mm

Réf.	Taille	Couleur
EDCPCVO200B	Ø 200 mm	bleu
EDCPCVO200J	Ø 200 mm	jaune
EDCPCVO200V	Ø 200 mm	vert
EDCPCVO200R	Ø 200 mm	rouge
EDCPCVO200N	Ø 200 mm	noir
EDCPCVO200O	Ø 200 mm	orange
EDCPCVO200G	Ø 200 mm	gris
EDCPCVO235B	Ø 235 mm	bleu
EDCPCVO235J	Ø 235 mm	jaune
EDCPCVO235V	Ø 235 mm	vert
EDCPCVO235N	Ø 235 mm	noir

Consommables



Nettoyant inox spray 500 ml spécial contact alimentaire
Nettoie et fait briller en une seule opération
- supprime instantanément les poussières et empreintes de doigts - non gras - sans rinçage
Réf. EDCPREANOX



Décapant graisses cuites du matériel alimentaire
Réf. EDCPKLEANFOUR



Nettoyant machine à chantilly 1L
Réf. EDCPMIKROCLEAN



Sel 1kg
Réf. EDCPSEL1KG



Sel régénérant 25kg
Réf. EDCPSEL25KG



Pain de sel 2 x 4kg
Réf. EDCPSEL2x4KG

Refroidisseur à poubelle

Construction inox - Réfrigération ventilée +4/+10°C
 Contenance 1 ou 2 poubelles 120 L selon modèle (non fournies)
 Porte avec système de fermeture automatique
 Utilisation en intérieur uniquement



2 portes 660 L
 Réf. EDCPCDR2



1 porte 311 L
 Réf. EDCPCDR1

Stérilisateur mécanique couteaux

100% germicide
 Puissance 1x15W
 Minuterie de désinfection 120 minutes
 Fixation murale
 Existe pour 7, 20 et 30 couteaux (sur demande)



Désinsectiseur électrique inox 50 m²

Fixation murale, à suspendre ou à poser
 Puissance 1 x 20 W

Réf. FX20IT



Réf.	Taille
EDCPARM25P	12 couteaux- Support panier
EDCPARM50A	10 couteaux - Support aimant



BRC Lampe pour armoire stérilisation couteaux

Lampe UV-C 15W pour stérilisateur à couteaux

Réf. EDCPL15WE27U



BRC Lampes pour désinsectiseurs

Réf.	Modèle
EDCPL20WE14A	Lampe 20W E14 Actinique
EDCPL20WE27A	Lampe 20W E27 Actinique



Désinsectiseur électrique 80 m²

Puissance 26W - 2 lampes UVA LED 26W - Plateau démontable -
 Ramasse insectes dans la partie inférieure - 2 chaînes incluses -
 Dim. : (L)385 x (P)90 x (H)310 mm

Réf. EDCP39134



TRAITEMENT DE L'EAU



Osmoseurs



Osmoseur BESTAQUA 14 ROC

Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants
Pompe vibrante à membrane pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Débit 120 l/h
Alimentation 230V

Réf. **EDCPM0821039**



Osmoseur BESTAQUA 16 ROC

Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants
Pompe vibrante à membrane pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Débit 180 l/h



Kit préfiltration complet

Réf. **M010033**

Kit de raccordement

Réf. **EDCPM0824046**

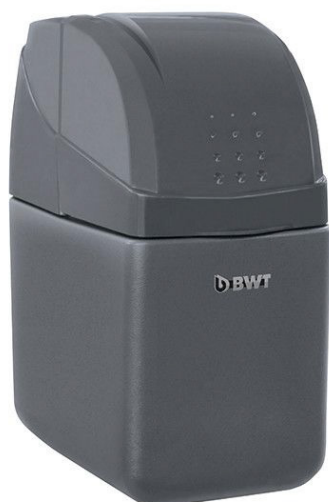


Osmoseur BYPASS MULTIBLOCK

Raccordement simple et rapide, évite la pose d'une conduite de dérivation
Léger et maniable
Équipé d'une prise d'échantillon
Corps en Noryl™ WM330G et agréé au contact avec l'eau de consommation humaine (conforme aux normes FC EU, FDA pour le contact alimentaire, ACS WRAS, KTW et W270 pour une utilisation mondiale de l'eau potable)
Rigide et résistant même à des températures élevées
Excellente stabilité hydrolytique sur le long terme

Réf. **BWYPASS MULTIBLOCK**

Adoucisseurs



Adoucisseur BESTSOFT

Adoucisseur simple au design compact
Volumétrie automatique
Consommation de sel réduite grâce à une régénération proportionnée
Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement
Volume de résine : 4, 10 ou 20 litres
Pas d'entartrage, coût de traitement réduit

Cartouches

Consommables pour boissons chaudes

Kit 1^{ère} installation Bestmax V - M - L - XL - 2XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs - Filtration particules en suspension 20 µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
1 tête besthead + le raccord + le débitmètre avec afficheur LCD + les flexibles
+ le test de dureté carbonate et totale et réductions

Réf.	Désignation
EDCPKITINSTALLM0812115	V
EDCPKITINSTALM0812112	M
EDCPKITINSTALM0812113	L
EDCPKITINSTALM0812114	XL
EDCPKITINSTALM0812116	2XL



Cartouche Bestmax

Réf.	Désignation
EDCPM0812115	V
EDCPM0812112	M
EDCPM0812113	L
EDCPM0812114	XL
EDCPM0812116	2XL

Consommables pour fontaines à eau

Kit 1^{ère} installation Besttaste

Filtration goût et odeurs
Filtration particules en suspension 1µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Kit incluant la cartouche + la tête besthead

Réf.	Désignation
EDCPKITINSTAL125501409	Besttaste 10
EDCPKITINSTAL125501410	Besttaste 15
EDCPKITINSTAL125252022	Besttaste 20



Cartouche Besttaste

Réf.	Désignation
EDCP125501409	Besttaste 10
EDCP125501410	Besttaste 15
EDCP125252022	Besttaste 20

Consommables pour machines à glaçons

soft

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20 µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
1 tête besthead + le raccord + le débitmètre avec afficheur LCD
+ les flexibles + le test de dureté carbonate et totale et réductions

Réf.	Désignation
EDCPKITINSTALM0812338	Soft XL
EDCPKITINSTALM0812339	Soft 2XL

Cartouche Bestmax Soft

Réf.	Désignation
EDCPM0812338	Soft XL
EDCPM0812339	Soft 2XL



Consommables pour lave-vaisselle

Kit 1^{ère} installation Bestclear 2XL

Traitement par résine de déminéralisation partielle
Réduction du calcaire et des particules
Aucune trace, ni de voile blanc sur les verres

Réf. EDCPKITINSTALM0812332



Cartouche Bestclear 2XL

Réf. EDCPM0812332

Consommables pour lave-verres

Kit 1^{ère} installation Bestclear Extra 2XL

Optimisation du rinçage et séchage des verres
avec la déminéralisation totale
Traitement par résine de déminéralisation totale
Élimination des particules liées à l'installation

Réf. EDCPKITINSTALM0812333

Cartouche Bestclear Extra 2XL

Réf. EEDCPM0812334



Consommables pour fours



Kit 1^{ère} installation Bestmax M - L - XL - 2 XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs - Filtration particules en suspension 20 µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
1 tête besthead + le raccord + le débitmètre avec afficheur LCD + les flexibles
+ le test de dureté carbonate et totale et réductions

Réf.	Désignation
EDCPKITINSTALM0812112	M
EDCPKITINSTALM0812113	L
EDCPKITINSTALM0812114	XL
EDCPKITINSTALM0812116	2XL



Cartouche Bestmax

Réf.	Désignation
EDCPM0812112	M
EDCPM0812113	L
EDCPM0812114	XL
EDCPM0812116	2XL

Kit 1^{ère} installation Bestprotect

Protection anti corrosion
Dureté exprimée en °dHG
Filtration particules en suspension 20µm
Traitement contre la prolifération bactérienne
Maintient le pH à une valeur élevée et constante
1 tête besthead + le raccord + le débitmètre avec afficheur LCD + les flexibles
+ le test de dureté carbonate et totale et réductions

Réf.	Désignation
EDCPKITINSTALM0812315	XL
EDCPKITINSTALM0812316A	2XL



Cartouche Bestprotect

Réf.	Désignation
EDCPM0812315	XL
EDCPM0812316A	2XL

Accessoires

Tête BWT Bresthead standard

Réf. EDCPM0812412



Test de dureté °Kh

Réf. EDCPM0812157

Vanne de sécurité Water Block

Réf. EDCPM0812184

Tête BWT Besthead FLEX

Réf. EDCPM0812420



Support mural pour cartouches XL ou 2XL

Réf. EDCPM0100031

Filtre à particules

Réf. EDCPM0810523



CONTACT

Z.A Pelen Borda, 64480 LARRESSORE

05.59.93.31.69

contact@larronde.fr

www.larronde.fr



LARRONDE