

ENTREZ DANS UNE AUTRE DIMENSION









MATÉRIEL
PROFESSIONNEL
DE PÂTISSERIE
ET MÉTIERS DE BOUCHE

CATALOGUE 2021





COORDONNÉES GÉNÉRALES



SIÈGE SOCIAL

Adresse: 5 Rue Daniel Douay - ZA des Taillepieds - 02880 CROUY

Tél: 03.23.55.08.56

E-mail: contact@pastrybox.net

Site: www.pastrybox.fr

BESOIN D'UN DEVIS?

contact@pastrybox.net





NOTRE SHOWROOM

BESOIN D'UNE PIÈCE DÉTACHÉE

m.druelle@bakerbox.net

SERVICE COMPTABILITÉ

c.turpin@bakerbox.net







COORDONNÉES GÉNÉRALES

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Dirigeant: Frédéric Legierski

Gilles SGARD

Directeur commercial

Tél: 06.02.1192.47

E-mail: g.sgard@bakerbox.net

Pierre LEFRERE

Responsable Commercial - secteur NORD

Tél: 06.82.68.68.05

E-mail: p.lefrere@pastrybox.net

Erick GABRIELLE

Responsable Commercial - secteur SUD

Tél: 06.72.74.21.66

E-mail: e.gabrielle@pastrybox.net

Cédric LAHAYE

Démonstrateur - Conseillé

Tél: 06.25.95.62.69

E-mail: c.lahaye@pastrybox.net

Samuel LAGARDE

Démonstrateur - Conseillé

Tél: 06.72.22.56.68

E-mail: s.lagarde@pastrybox.net

Angélique GAUDIN

Responsable ADV

Tél: 03.23.55.08.56

E-mail: a.gaudin@bakerbox.net

Béatrice DEVUE

Service commandes

Tél: 03.23.55.08.56

E-mail: b.devue@bakerbox.net

Marianne DRUELLE

Assistante technique

Tél: 03.23.55.08.56

E-mail: m.druelle@bakerbox.net

Ophélie WALLERAND

Service communication

Tél: 03.23.55.08.56

E-mail: o.wallerand@bakerbox.net

Démonstration / Formation

Pour la réalisation de vos recettes à la perfection

Démonstrateurs PASTRY BOX

Cédric LAHAYE

Tél: 06.25.95.62.69

E-mail: c.lahaye@pastrybox.net

Samuel LAGARDE

Tél: 06.72.22.56.68

E-mail: s.lagarde@pastrybox.net

Formation d'acquisition et / ou de perfectionnement des connaissances.

Suivant article R.6313-1 du Code du travail.

SUR MULTIFONCTIONS, DRESSEUSES, ENROBEUSES CHOCOLAT, LAMINOIRS, TABLES DE D2COUPE

NOS FORFAITS FORMATIONS

« FORMATION PROGRAMMÉE »

(selon vos besoins)

Une journée de formation Pastry Box 1 000 € HT

sur multifonctions, dresseuses, enrobeuses chocolat, laminoirs, tables de découpe

« FORMATION À LA CARTE »

Réalisation d'une formation de pâtisserie sur une thématique de votre choix

Nos démonstration et formations sont réalisées au sein de notre Showroom ou dans votre laboratoire.











VERIFICATIONS LORS DE LA LIVRAISON

A la reception et en présence du transporteur :

- 1) Déballer devant le livreur OBLIGATOIREMENT
- 2) Contrôler les appareils avec le chauffeur, même si l'emballage parait intact
- 3) Ne pas signer sous la PRESSION DU CHAUFFEUR
- 4) S'il n'est pas d'accord, préciser le motif suivant sur le bon delivraison : "Le livreur n'a pas souhaité assister au déballage lors de l'inspection du colis"
- 5) Les mentions détaillant l'état de la marchandise à l'arrivée doivent être très claires sur le bon de transport:

Elles doivent mentionner « APPAREIL ENDOMMAGE » « APPAREIL ABIME » suivi du détail du lieu du choc.

- 6) Toute mention sur le bon de transport précisant :
- "sous réserve de déballage", "emballage intact,
- sous emballage', "emballage intact, produit abimé" rend caduque tout recours aux assurances du transporteur,
- dans ce cas, toute réclamation auprès de PASTRY BOX ou toute demande de prise en charge sera rejetée.
- 7) Il est important de noter sur le bon de livraison, le nom du réceptionnaire, la date, et tampon de l'établissement avec signature.
- 8) Si refus du colis, il faut noter sur le bon de livraison le motif de refus ainsi que la mention "matériel refusé"
- 9) Il faut toujours garder le duplicata de ce bon de livraison avec vos réserves en cas de litige transport et confirmer par recommandé avec accusé de réception vos réserves au transporteur et informer PASTRYBOX.
- 10) Les marchandises voyagent sous la responsabilité du destinataire.

SOMMAIRE









Pâtisserie - Glacerie - Biscuiterie

| Pastocuiseur Multifonctions 17-25 Termocrema 26 Cuiseur 27 Combiné Pasto/Turbine 28-29 Machine à soft 30 Turbine à glace 31-32 Remplisseuse 33 Machine à chantilly 34 Nappeuse 35 Doseuse injecteuse 36-37 Tempéreuse à chocolat 38-39 Fonceuse à tarte 40-41 |
|---|
| Dresseuse42-50 |
| Boulangerie |
| Four électrique |
| FROID |
| Tour réfrigéré |
| Aménagement inox Mobilier inox |
| Laverie |

I



Guide Pastry

Quelle machine pour quelle production



Pastry Box & Termocrema



Les différents type de machines



PASTRY BOX T: Capacité cuve 10L / 18L / 30L / 60L

Le système unique de liquide thermoconducteur (glycol), réalise une Cuisson et un refroidissement très performant et des temps de cycle rapide. Avec ce système de cuisson inspiré du bain marie il est alors impossible de Brûler un produit lors d'un cycle.

La rotation dans les deux sens avec une rotation ajustable à tout moment Jusqu'à 500 tours minutes optimisé l'échange thermique et permet une extraction Parfaite des produits.

La mono cuve confère une hygiène parfaite, cuisson et refroidissement dans la même cuve.

La sortie sans grille vous permettra la réalisation de produits avec morceaux et facilitera le Nettoyage.

Avec outils optionnels, vous pourrez atteindre des perspectives d'utilisation encore inégalées sur des Pasto-turbine multifonctions.



PASTRY BABY: Capacité cuve 5L / 10L /18L

Modèle de base de la gamme pastry, elle possède le même système unique De liquide thermoconducteur (glycol) pour réaliser une cuisson et un refroidissement très performant et de temps de cycle rapide, modèle à deux vitesses fixe (une lente 90 rpm et une rapide 180 rpm) Dans les deux sens.

Un panneau de commande électronique très simple d'utilisation. La mono cuve confère une hygiène parfaite, cuisson et refroidissement dans la même cuve.



TERMOCREMA: Capacité cuve 30L / 60L / 150L

Le Termocrema possède le même système unique de liquide thermoconducteur (glycol)

Pour réaliser une cuisson et un refroidissement très performant et des temps de cycle apide.

Le panneau de commande électronique est très simple d'utilisation. Il permet la cuisson et le refroidissement à + 4°C de nombreux produits. La mono cuve confère une hygiène parfaite, cuisson et refroidissement dans la même cuve.

Tableau comparatif



| Produits | PASTRYBOX | PASTRY BABY | TERMOCREMA |
|--|-----------|-------------|------------|
| Crème pâtissière | • | • | • |
| Crémeux fruits | • | • | • |
| Pâte à choux | • | • | |
| Crème citron | • | • | • |
| Crème mousseline + foisionnement | • | • | |
| Crème d'amande | • | • | |
| Crème au beurre | • | • | |
| Bavaroise | • | • | • |
| Crème anglaise | • | • | • |
| Riz au lait | • | • | • |
| Brownies | • | | |
| Congolais | • | | |
| Pâte à baba | • | | |
| Glaçage | • | • | • |
| Nappage | • | • | • |
| Glaçage neutre | • | • | • |
| Temperage chocolat | • | | |
| chocolat Guimauve cuisson + émulsion | • | • | |
| Nougat Montélimar | • | | |
| Confiture | • | | • |
| Pâte de fruits | • | • | • |
| Croquants | • | | |
| Amaretti | • | | |
| Barres céréales | • | | |
| Glace turbinage | • | • | |
| Glace pasteurisation | • | • | • |
| Béchamel | • | • | • |
| Appareil à quiche | • | • | • |
| Confit oignons | • | | |
| Tapenade | • | | |













Les dresseuses









LABOR JUNIOR TWINY

Les dresseuses permettent de pocher plusieurs gamme de produit, allant de la pâte molle, jusqu'aux pâtes dure, Pour la biscuiterie. D'une incroyable précision, d'une extrême rapidité et d'une régularité parfaite. Vous réaliserez toutes vos feuilles biscuits macarons, pâte à choux, sablé poche, biscuits sablés meringues etc.....

| PRODUITS | LABOR | JUNIOR | TWINY |
|------------------------------|-------|--------|-------|
| Pâte à choux | • | • | • |
| Éclair | • | • | • |
| Choux | • | • | • |
| Salombo | • | • | • |
| Paris brest rond | | | • |
| Feuilles biscuits | • | • | • |
| Meringues | • | • | • |
| Meringues rosaces pointe | | | • |
| Sablés poche fingers | • | • | • |
| Sablés poche couronne/spritz | | | • |
| Cookies | | • | • |
| Sablés Nantais | | • | • |







Les enrobeuses



Les enrobeuses permettent la fabrication de moulages, de bonbons chocolat, L'enrobage de biscuits, guimauves, et enrobage partiel sur la biscuiterie confiserie. Avec son système de mise au point en continue vous pouvez travailler toute la journée, Vous aurez toujours un chocolat au point et fluide.





| Produits | R-12 | R-24 | R-12/R24 TAPIS* |
|--------------------------|------|------|-----------------|
| Moulages | • | • | • |
| Tablette chocolat | • | • | • |
| Dosage moulage | • | • | • |
| Bonbons chocolat | | | • |
| Enrobage biscuit | | | • |
| Enrobage partiel | | | • |
| Enrobage côté et dessous | | | • |









Les injecteuses



Les injecteuses doseuses permettant de garnir des éclairs, choux, gaufres, beignets, tartes, cake etc... Dotée d'un écran tactile simple et intuitif, il permet le réglage très rapidement des temps et Pourcentage de dosage. Possibilité de travailler dans trois modes différents, manuel, automatique, Séquentiel.



Dosimax 7 L



Dosimax XL 15 L











Les nappeuses



Nappeuse Jellstar pour pulvériser une fine couche De nappage sur les produits pour leur offrir une bonne protection et bel état. Deux modèles simple ou double pistolet avec possibilité d'utilisation à deux Températures différentes.



Jellstar mini



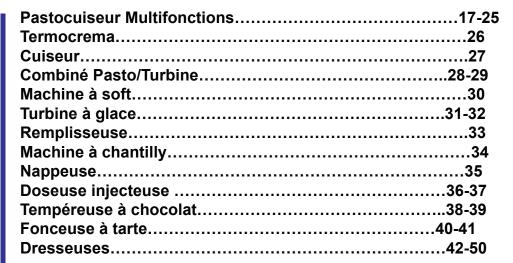
Jellstar duo





NOTE

















MACHINE MULTIFONCTIONS

PASTOCUISEUR

Particularités des Pastocuiseurs Multifonctions PASTRY BOX



Couvercle thermoformé avec ouverture pour l'introduction des matières premières, avec arrêt de sécurité incorporé



Bras de mélange équipés de racleurs:

- Rotation dans les 2 sens
- Cuve monobloque emboutie 6 mm

Tableau de commande écran tactile

Sortie parfaite du produit, même avec morceaux grace à une rotation dans

une sortie sansgrille.





Carrosserie massive en acier inox AISI 304

Extraction directe du produit par le devant

Tablette pour récipients



INVESTIR DANS UNE MACHINE MULTIFONCTION, C'EST GAGNER DU TEMPS









Présentation des Pastocuiseurs Multifonctions PASTRY BOX



Caractéristiques générales

- **Couvercle** ajouré spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- Bras de mélange «twist de série» associé à la cuve verticale (6 mm emboutie), pour une optimisation parfaite des cuissons et du sanglage.
- Rotation inversée: Avec inverter, extraction rapide et parfaite du produit.
- Commande par écran tactile intuitif et ergonomique, couleur à pression de 5.1 pouces, visuel à 5 mètres (utilisation même avec des gants et mains humides).
- 42 programmes pré-enregistrés, possibilité de programmes supplémentaires personnalisés.
- Tous les programmes peuvent être personnalisés
- Possibilité de modifié instantanément tous les paramètres sur un programme en cours d'utilisation.
- Contrôle de la température avec système électronique intégré à double sonde.
- Température réglable entre -15°C jusqu'à +115°C (possibilité d'aller jusqu'à 120°C)
- L' extraction du produit facilité par la rotation inversée permettant une sortie rapide et parfaite du produit (même sur des produits épais: pâte à choux, pâte d'amande, guimauve ainsi que les produits avec morceaux)
- Tablette large, massive et robuste pour tous types de récipients.
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur.
- Hygiène parfaite et nettoyage facile avec la douchette (4 bar de pression) (OPTION)

Conception des machines

- Carrosserie massive en acier inox AISI 304
- Refroidissement avec condenseur à Air, à eau selon modèles
- Gaz frigorigène R452A
- Commandes électroniques
- 4 roulettes chape inox dont 2 à freins

FORMATION
PAR NOTRE DÉMONSTRATEUR
INCLUSE

Tableau comparatif de nos machines Multifonctions Pastry Box:

| PRODUITS | PASTRY Taille de cuve | | PASTRY 2 Taille de cuve 18 L. | | PASTRY 3 Taille de cuve 30 L. | | PASTRY 6 Taille de cuve 60 L. | |
|--------------------|------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. |
| Crème pâtissière | 2/7 L de lait | 11 kg | 3/13 L de lait | 21 kg | 5/20 L de lait | 32 kg | 8/40 L de lait | 64 kg |
| Glace litre de mix | 1/4 L de mix | 6 L | 2/7 L de mix | 11 L | 3/10 L de mix | 15 L | 5/15 L de mix | 22 L |
| Pâte à choux | 1/4 L d'eau | 12 kg | 2/7 L d'eau | 21 kg | 4/13 L d'eau | 39 kg | 5/26 L d'eau | 78 kg |
| Crème beurre | 2/3 kg de beurre | 5,8 kg | 3/5 kg de beurre | 10 kg | 4/10 kg de beurre | 19 kg | 5/20 kg de beurre | 38 kg |
| Crème d'amande | 1/2 kg de beurre | 8 kg | 2/3 kg de beurre | 12 kg | 3/5 kg de beurre | 20 kg | 4/10 kg de beurre | 40 kg |
| Bavaroise | 2/6 L de lait | 9,2 kg | 3/12 L de lait | 18 kg | 4/20 L de lait | 31 kg | 8/40 L de lait | 62 kg |
| Pâte à baba | 1/2 kg de farine | 4,4 kg | 2/3 kg de farine | 6,6 kg | 3/7 kg de farine | 15,7 kg | 4/10 kg de farine | 22,4 kg |
| Confiture | 2/5 kg de fruits | 10 kg | 3/8 kg de fruits | 16 kg | 5/18 kg de fruits | 36 kg | 10/36 kg de fruits | 72 kg |

Programme autonome de production

Possibilité de réaliser des recettes en dehors du temps de présence des opérateurs et permet d'optimiser la production et tous types de produits à longue cuisson.

Exemple: Crème pâtissière, sirops, mais aussi les plats mijotés salés.

· Régulation par écran tactile «intuitif»

Nos machines sont dotées d'une régulation tactile intuitive comportant 42 programmes pré-enregistrés entièrement modifiables en quelques secondes.

Exemple: Classez en 4 familles, Pâtisserie, glacerie, chocolaterie/confiserie, traiteur.

Systéme dynamic frost

Système permettant d'optimiser et de moduler les vitesses de rotations lors de la phase de turbinage et de choisir la puissance de refroidissement pour un sanglage optimum, résultats:

un foisonnement exceptionnel, une texture incomparable de vos crèmes glacées et sorbets.

Systéme exclusif PASTRYBOX

Nos machines possèdent un double système unique pour la cuisson et le refroidissement, très performant avec des temps de cycles rapides.

Chauffe: Inspiré de la cuisson bain Marie, pas de résistance en chauffe direct avec la cuve. Résultat: Impossible de brûler la production lors d'un cycle.

Froid : Gestion du froid, parfaitement maitrisé qu'il soit rapide ou soft afin de s'adapter parfaitement au produit désiré.

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Refroidissement | Capacité |
|----------|--------------------|--------------------------------|-----------------|----------|
| PASTRY 1 | 490X600X1100 | 14A - 5.5 KW 400 V - 50 - 3 | Air ou Eau | 10 L. |
| PASTRY 2 | 510X700X1150 | 18A - 7.7 KW 400 V - 50 - 3 | Eau | 18 L. |
| PASTRY 3 | 550x780x1200 | 18A - 7.7 KW 400 V - 50 - 3 | Eau | 30 L. |
| PASTRY 6 | 620x850x1250 | 11.2 KW 400 V - 50 - 3 | Eau | 60 L. |

LES RECETTES & OUTILS

| RECETTES | H | L | |
|-------------------------------------|--------|-------------|------|
| Crème pâtissière | • | | |
| Flan pâtissier | • | | |
| Crèmeux fruits | • | | |
| Crème éclairs (spécial congélation) | • | | |
| Pâte à choux | • | | |
| Crème citron | • | | |
| Crème d'amande | • | | |
| Mousseline Marron | • | | |
| Mousseline | • | | |
| Crème au beurre | • | | |
| Mousse nougat | • | | |
| Bavaroise vanille | • | | |
| Crème anglaise | • | | |
| Riz au lait | | | • |
| Brownies | | • | • |
| Congolais | • | | |
| Pâte à baba 1 minute | | • | |
| Glaçage couleur (mate) | | | • |
| Glaçage couleur (brillant) | | | • |
| Glaçage utilisation | | • | |
| Nappage | • | | |
| Glaçage neutre | 1000 | | 7 |
| Fondant | • | | |
| Tempérage | · 5" F | De continue | 1500 |
| Guimauve | • | | |
| Nougat Montélimar | | The same of | 1 |
| Confiture | • | | |

LES RECETTES & OUTILS

| RECETTES | H | | |
|-------------------------|---|------------|---|
| Pâte de fruits | | | • |
| Croquants | | • | • |
| Amaretti | • | | |
| Barres céréales | • | | |
| Pasteurisation glace | • | | |
| Pasteurisation sorbet | • | | |
| Glace turbinage | • | | |
| Béchamel | • | | |
| Appareil à quiche | • | | |
| Confit oignons | • | | |
| Tapenade | | • | |
| Stérilisation | | | |
| Mousse chocolat | | • | |
| Pâte à bombe | • | | |
| Ganaches tartes | | • | |
| Ganaches à cadrer | | • | |
| Les sirops | | • | |
| Les soupes | | • | |
| Praliné à l'ancienne | | • | |
| Praliné à tartiné | | • | |
| Compoté de cerise | • | | |
| Base caramel | | | • |
| Poire au vin | | | |
| Crème aux oeufs caramel | | Service of | |
| Gâteaux de semoule | | | • |
| Crêpes bocaux | | | 1 |
| Tarte vallée d'auge | • | | |
| Crème mascarpone | • | | |

Nos options Multifonction

| | PASTRY 1 | PASTRY 2 | PASTRY 3 | PASTRY 6 |
|---------------------|----------|----------|----------|----------|
| Outil confiserie | Oui | Oui | Oui | Oui |
| Cutter | Oui | Oui | Oui | Oui |
| Douchette | Oui | Oui | Oui | Oui |
| L'Icing perfect | Oui | Oui | Oui | non |



CUTTER



Outil confiserie



L'Icing perfect



KIT DOUCHETTE









Notre service

L'achat d'une multifonction, dresseuse, enrobeuse chocolat, laminoir, table de découpe comprend une journée de formation personnalisée dans notre showroom ou votre laboratoire, par notre pâtissier/démonstrateur.

Cette journée de formation permettra d'acquérir les compétences nécessaire sur le fonctionnement de la machine, de rationaliser la production et de diversifier la gamme de produits.

Complément

Une question ? un conseil ? Après la formation, notre démonstrateur reste à votre disposition pour toute demande.

Livret de recette PASTRYBOX

A l'achat d'un Pastocuiseur Multifonctions PASTRY, un livret de recette est offert.





Démonstrateurs PASTRY BOX

(Détail tarif p.5)

Cédric LAHAYE

Tél: 06.25.95.62.69

E-mail: c.lahaye@pastrybox.net

Samuel LAGARDE Tél: 06.72.22.56.68

E-mail: s.lagarde@pastrybox.net





Présentation des Pastocuiseurs Multifonctions PASTRY BABY

Commandes électroniques avec afficheur à 3 cristaux liquides et auto diagnostic



Tableau comparatif de nos machines Multifonctions Pastry Baby

| PRODUITS | PASTRY BABY Taille de cuve 5 L. | | PASTRY BABY 2 Taille de cuve 10 L. | | PASTRY BABY 3 Taille de cuve 18 L. | |
|--------------------|--|--------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------------|
| | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. |
| Crème pâtissière | 1/3 L de lait | 4.8 kg | 2/7 L de lait | 11 kg | 3/13 L de lait | 21 kg |
| Glace litre de mix | 1/2.5 L de mix | 3.75 L | 1/4 L de mix | 6 L | 2/7 L de mix | 11 L |
| Pâte à choux | 1/2 L d'eau | 6 kg | 1/4 L d'eau | 12 kg | 2/7 L d'eau | 21 kg |
| Crème beurre | 0.5/1.5 kg de beurre | 3 kg | 2/3 kg de beurre | 5,8 kg | 3/5 kg de beurre | 10 kg |
| Crème d'amande | 500 g de beurre | 2 kg | 1/2 kg de beurre | 8 kg | 2/3 kg de beurre | 12 kg |
| Bavaroise | 0.5/3 L de lait | 4.6 kg | 2/6 L de lait | 9,2 kg | 3/12 L de lait | 18 kg |

PASTOCUISEURS MULTIFONCTIONS PASTRY BABY

Idéal pour la fabrication de crèmes, glaces, sorbets, guimauves, pâte de fruits et pâte à choux.

Caractéristiques générales :

PASTRY BABY

- Chauffe à 99°C et refroidit à -15°C
- Compacte
- Facile d'utilisation
- Extraction directe du produit par le devant
- Panneau de commandes électroniques
- Gaz R452

Chauffe thermoconducteur +++

Elle possède le même système unique de liquide thermoconducteur (glycol) pour réaliser une cuisson et un refroidissement très performants avec des temps de cycle rapides. Avec ce système de cuisson inspiré du «bain marie» il est alors impossible de brûler la production lors d'un cycle.

Caractéristiques générales :

PASTRY BABY 2 ET 3

- 15 programmes pré-enregistrés + 15 libres
- Pastry Baby 2: Refroidissement à air ou eau
- Pastry Baby 3: PRODUIT UNIQUE: Refroidissement combiné air et eau
- 1 vitesse lente et 1 vitesse rapide extraction
- Température réglable entre -15°C et 110°C
- Panneau de commandes électroniques
- Temps de cuisson programmable de 1 à 999 mn
- Extraction directe du produit par le devant
- Afficheur digital
- Gaz R452

LES ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE:

- Bras de mélange équipés de racleurs
- Tablette pour tout type de récipient

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Refroidissement | Mix max/ cycle (L) | Capacité |
|---------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------|
| PASTRY BABY | 490x600x1100 | 6 A - 3 KW 400 V - 50 - 3 | Air | 1 - 5 L. | 5 L. |
| PASTRY BABY 2 | 490X600X1100 | 8.5 A - 3.4 kW 400 V - 50 - 3 | Air ou Eau | 3 - 10 L. | 10 L. |
| PASTRY BABY 3 | 510X700X1150 | 18 A - 7.7 kW 400 V - 50 - 3 | Combiné Air et Eau | 3 - 15 L. | 15 L. |

FORMATION PAR NOTRE DÉMONSTRATEUR INCLUSE

MACHINE MULTIFONCTIONS

Présentation des pastocuiseurs TERMOCREMA



Cylindre et mélangeur, grattoir

Tableau de commande écran tactile



Double couvercle permettant d'ajouter des produits



Sortie avec grille

Caractéristiques générales :

Cuire jusqu'à +110 °C, pasteuriser et refroidir

- Idéal pour pasteuriser les mélanges et pour crèmes glacées,
 cuire tous types de crèmes destinées à la pâtisserie (crème de riz ganache, crème pâtissière)
- Programmation du temps, de la vitesse et température
- 14 cycles programmés
- Écran tactile
- Température réglable entre +4°C et +99°C
- 3 vitesses de d'agitation: lente, rapide et intermittente
- Mélangeur avec racleur mobile 2 vitesses
- Double couvercle permettant d'ajouter des produits
- Mémoire automatique du dernier cycle
- Répétition du cycle en cas de coupure électrique
- Commandes électroniques simples d'utilisation
- Alimentation: 400/3/N/T
- Gaz R452
- Chauffe liquide thermo conducteur (détailpage25)



| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Refroidissement | Production/ cycle | Durée | Tension |
|-------------------|--------------------|-----------------|-------------------|------------|----------------------------------|
| TERMOCREMA T 30 | 550x650x1150 | Εαυ | 15-30 L. | 90-130 mns | 9.5 A - 4.5 kw 400 V - 50 - 3 |
| TERMOCREMA T 30 A | 550x650x1150 | Air | 15-30 L. | 90-130 mns | 9.5 A - 4.5 kw 400 V - 50 - 3 |
| TERMOCREMA T 60 | 550x650x1200 | Eau | 30-60 L. | 90-130 mns | 16 A - 9 kw 400 V - 50 - 3 |
| TERMOCREMA T 150 | 780x960x1200 | Eau | 50-150 L. | 90-130 mns | 32 A - 20.2 kw 400 V - 50 - 3 |

CUISEUR

Présentation des cuiseurs multifonctions PASTRY MK

Cuisson au bain marie - Conçus pour des cuissons en grande quantité



Caractéristiques générales :

- Fabriqué en acier inoxydable
- 2 vitesses de travail
- Minuteur
- Travail en manuel ou automatique
- Zone de mélange protégée par une grille
- Outil inox avec racleurs en Téflon
- Température maximale jusqu'à 150 ° C
- Cuve basculante pour faciliter le déchargement et le nettoyage

| MODÈLE | Capacité (L.) | Tension | LxPxH (mm) | Poids | Volume d'huile |
|--------|------------------|--|--------------------|--------|-------------------|
| MK 30 | 30 L. | Puissance chauffe: 4 kw Puissance moteur: 0.35 kw | 940 x 730 x 1530 | 95 kg | +/- 12 |
| MK 60 | 60 L. | Puissance chauffe: 6 kw Puissance moteur: 0.6 kw | 940 x 780 x 1460 | 110 kg | +/- 16 |
| MK 80 | 80 L. | Puissance chauffe: 9 kw Puissance moteur: 0.6 kw 940 x 780 x 1460 | | 130 kg | +/- 20 |
| MK 120 | 120 L. | Puissance chauffe: 15 kw Puissance moteur: 1.8 kw | 1120 x 900 x 1910 | 240 kg | +/- 32 |
| MK 200 | 200 L. | Puissance chauffe: 18 kw Puissance moteur: 3 kw | 1300 x 1060 x 1980 | 350 kg | +/- 43 |
| MK 300 | 300 L. | Puissance chauffe: 24kw Puissance moteur : 5.0 kw | 1640 x 1340 x 2200 | 611 kg | +/- 67 |
| MK 500 | 500 L | Puissance chauffe: 45 kw Puissance moteur: 5.0 kw | 190 0x 1560 x 2400 | 730 kg | +/- 67 |

Présentation des pasteurisateurs EVOPASTO / EVOPASTO T

Caractéristiques générales:

EVOPASTO

- Commandes électroniques
- Température de chauffe entre 60°C et 90°C
- Température de refroidissement entre 0°C et 20°C
- Chauffe liquide thermo conducteur
- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite
- Robinet avec système de lavage incorporé
- Refroidissement à eau
- Support sur roulettes
- Gaz R452





Caractéristiques générales :

ECOMIX T

- Écran tactile
- 16 programmes prédéfinis
- Mélangeur émulsionner avec indicateur gradué (L.) sur la cuve
- Chauffe liquide thermo conducteur
- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable
- Robinet avec système de lavage incorporé
- Refroidissement à eau
- Support sur roulettes
- Gaz R452



| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Mix max./ cycle (L) | Durée | Tension |
|--------------|--------------------|------------------------|------------|---------------------------------|
| EVOPASTO 30 | 420X780X1100 | 15 - 30 | 80-120 mn | 7 A - 4.3 kw 400 V - 50 - 3 |
| EVOPASTO 60 | 420x780x1100 | 30 - 60 | 100-120 mn | 12 A - 7.6 kw 400 V - 50 - 3 |
| EVOPASTO 120 | 720x780x1100 | 60 - 120 | 100-120 mn | 21 A - 14 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOMIX T 60 | 420X780X1100 | 30 - 60 | 100-120 mn | 12 A - 7.6 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOMIX T 120 | 720x780x1100 | 60 - 120 | 100-120 mn | 21 A - 14 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOMIX T 180 | 700x1000x1150 | 90-180 | 100-150 mn | 25 A - 17 kw 400 V - 50 - 3 |

GLACES

COMBINÉ PASTO/TURBINE

Présentation des combinés COMBIGEL



Caractéristiques générales :

- 2 cuves de productions indépendantes, accessibles toutes les deux par le dessus:
 - une cuve pour la pasteurisation du mélange
 - une cuve pour le sanglage.
- Chauffe liquide thermo conducteur (détailpage24)
- Le mélange pasteurisé passe d'une cuve à l'autre grâce à un cylindre reliant les deux, sans aucun contact avec l'extérieur.
- Le fonctionnement totalement indépendant des deux cuves permet de turbiner un mélange tout en commençant un nouveau cycle de pasteurisation.
- Préparation de sirops de sucre à chaud (idéal pour les sorbets)
- Extraction directe du produit par le devant

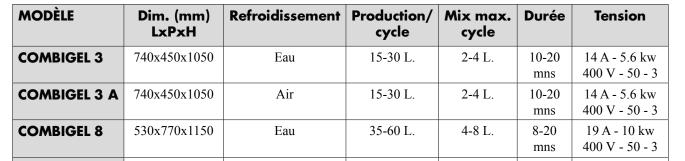
530x970x1150

- Tableau de commande électroniques
- Douchette (en option pour les combiné «COMBIGEL 3»)

Air

Gaz R452

COMBIGEL 8 A



35-60 L.

4-8 L.

8-20

mns



21 A - 10.5 kw 400 V - 50 - 3

MACHINE À SOFT

Présentation des machines SOFTGEL



- Plusieurs fonctions: cuve de maturation, machine à glace, conservation du mix, distribution.
- Distribution rapide
- Conservation du produit à 4°C
- Possibilité de remplir des cornets, petits pots ou coupes à dessert.
- L'opérateur est prévenu par un signal lumineux et sonore lorsqu'il doit remplir les bacs de réserve.
- Livret de recettes pour fabrication soft maison
- Gaz R452

SOFTGEL 320 et SOFTGEL 336

- 3 becs
- Réglage de l'onctuosité
- Alimentation des cylindres par gravité
- Condensation air

SOFTGEL 320 P

- 3 becs
- Compteur de portions
- 2 cuves de réserve réfrigérées
- Contrôle de la consistance, conservation, températures
- Alimentation des cylindres par pompe rotative

SOFTGEL 400 P TWIN

- 3 becs
- Compteur de portions
- Contrôle de la consistance, conservation et de la températures
- Machine au sol avec une forte capacité de production.
- 2 cuves de réserve réfrigérées
- Alimentation des cylindres par pompe rotative

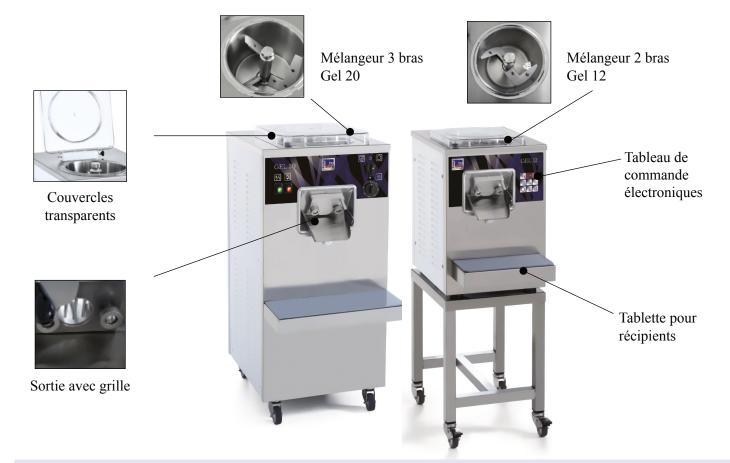




| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Alim. cylindre | Production/ heure | Cornets 75 g/H. | Bac (L) | Tension |
|----------------------------|--------------------|-------------------|----------------------|--------------------|---------|---------------------------------|
| SOFTGEL 320 (à poser) | 500x550x720 | Gravité | 13.5 kg | 180 | 2x6 L. | 13 A - 2.4 kw 400V - 50 - 1 |
| SOFTGEL 336 | 500x550x1450 | Gravité | 22.5 kg | 300 | 2x8 L. | 10 A - 3.8 kw 400 V - 50 - 3 |
| SOFTGEL 320 P (à poser) | 550x600x820 | Pompe | 15 kg | 200 | 2x7 L. | 15 A - 2.9 kw 400V - 50 - 3 |
| SOFTGEL 400 P TWIN | 600x720x1500 | Pompe | 30 kg | 400 | 2x14 L. | 12 A - 4.5 kw 400 V - 50 - 3 |

TURBINE À GLACE

Présentation des turbines POKER / GEL



POKER / GEL

- Pour fabrication de sorbets, granités et crèmes glacées
- Cylindres verticaux pour une grande surface d'échange
- Machine à extraction directe du produit
- Turbine 1 compresseur
- Groupe de lavage externe
- Commandes électroniques simples d'utilisation
- Gaz R452



| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Refroidissement | Production/ heure | Mix max./ cycle | Durée | Tension |
|--------------------|--------------------|-----------------|----------------------|--------------------|--------------|----------------------------------|
| POKER (à poser) | 500x560x400 | Air | 10 L. | 2,3 L. | 10-15 mns | 7.5 A - 1 kw 230 V - 50 - 1 |
| GEL 5 (à poser) | 410x460x320 | Air | 5 L. | 1,2 L. | 15-20 mns | 4.5 A - 0.6 kw 230 V - 50 - 1 |
| GEL 10 | 390x460x850 | Air | 10 L. | 2,3 L. | 10-20 mns | 7.5 A - 1 kw 230 V - 50 - 1 |
| GEL 12 | 410x510x590 | Air | 12 L. | 2,3 L. | 10-20 mns | 7 A - 1.2 kw 400 V - 50 - 3 |
| GEL 20 | 460x510x960 | Air | 20 L. | 4,5 L. | 10-15 mns | 8 A - 2.2 kw 400 V - 50 - 3 |
| GEL 25 | 470x510x960 | Air ou Eau | 25 L. | 4,5 L. | 10-25 mns | 5 A - 2.4 kw 400 V - 50 - 3 |

R452A

TURBINE À GLACE

Présentation des turbines TURBINE / ECOGEL TURBINE (50 à 75 L.) ECOGEL (90 à 160 L.)





ECOGEL

- Pour fabrication de sorbets, granités et crèmes glacées
- Écran tactile
- Variateur de vitesse jusqu'à 250 rpm
- Programmes:
- 15 programmes de température pour crèmes glacées traditionnelles
- 6 programmes de température (de -7°C à -12°C)
- 3 programmes de temps (de 7 à 11 mns)
- 2 programmes de granité
- 3 programmes paramétrables (2 températures et 1 temps)
- Cylindres évaporateurs verticaux pour une grande surface d'échange
- Machine à extraction directe du produit
- Groupe de lavage externe
- Gaz R452



Mélangeur



Sortie avec grille

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Refroidisse- ment | Production / heure | Mix max. / cycle | Durée | Tension |
|------------------|--------------------|----------------------|--------------------|---------------------|-------------|----------------------------------|
| TURBINE 3-7 | 490x700x1120 | Air ou eau | 50 L. | 3-7 L. | 8-12 mns | 8 A - 3.5 kw 400 V - 50 - 3 |
| TURBINE 4-8 | 490x700x1120 | Eau | 60 L. | 4-8 L. | 8-12 mns | 15 A - 6.7 kw 400 V - 50 - 3 |
| TURBINE 6-12 | 490x700x1150 | Eau | 75 L. | 7-11 L. | 8-12 mns | 21 A - 7.5 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOGEL T 30-90 | 510x700x1150 | Eau | 90 L. | 4-11 L. | 6-12 mns | 22 A - 8.5 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOGEL T 40-120 | 600x780x1250 | Eau | 120 L. | 5-18 L. | 6-12 mns | 27 A - 14,5 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOGEL T 50-160 | 600x780x1250 | Eau | 160 L. | 8-24 L. | 8-12 mns | 32 A - 16,2 kw 400 V - 50 - 3 |
| ECOGEL T 60- 200 | 620x850x1250 | Eau | 200 L. | 8-24 L. | 8-12 mns | 32 A - 16,2 kw 400 V - 50 - 3 |

REMPLISSEUSE

Présentation de la remplisseuse VARIOFILL

Idéale pour les artisans qui souhaitent préparer à l'avance pots et barquettes pour la vente.



Vitesse, débit et pression réglables



Système de remplissage Cylindre 15 litres

Commande manuelle ou à pédale





Mise en place du cylindre



Système d'ouverture et maintien du cylindre

Tableau de commande électroniques

Caractéristiques générales :

- Capacité du cylindre 15 litres
- Vitesse et pression de distribution réglables
- Commande manuelle ou à pédale possible
- Rinçage automatique du cylindre et du robinet de débit
- Elle autorise la glace artisanale avec morceaux (max. 6mm) (fruits frais, fruits secs, nougat, granulés etc)
- Avec roulettes
- Possibilité d'opérer pour des contenants allant de 50 g à 1000 g.
- Gaz R452

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Capacité cylindre |
|-----------|--------------------|---------------------------------|----------------------|
| VARIOFILL | 500x650x1260 | 2 A - 0.25 kW 230 V - 50 - 1 | 15 L. |



MACHINE À CHANTILLY

Présentation des machines à chantilly PRIMA, BETA ET CONTINUO



- Bac amovible (nettoyage facilité)
- Conservation de la crème à + 4°C
- Réfrigérée

PRIMA

Machines à chantilly économiques et fonctionnelles, les PRIMA sont équipées d'une pompe rotative à palettes.

Le parcours dans lequel la crème est transformée est réfrigéré tout du long, du bac jusqu'au bec.

- Distribution à commande manuelle.



BETA

Les Beta garantissent une production importante de crème fouettée et un maximum de rentabilité.

Elles sont équipées de commandes électroniques qui indiquent la température et le dosage automatique.

- Distribution manuelle, portionnable ou continue
- Silencieuse



CONTINUO 5

Une machine à chantilly adaptée pour les grosses productions. Construite pour produire en continu.

Un régulateur d'air permet d'obtenir une structure crémeuse et homogène.

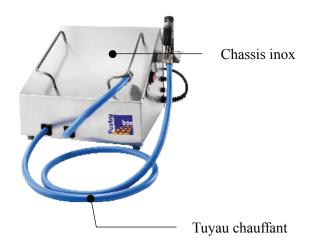
- Distribution manuelle, portionnable ou continue.
- La Continuo est fournie avec une commande à pédale.

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Réserve (L) | Production/ Heure (L) |
|------------|--------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------|
| PRIMA 2 | 250x410x400 | 230 V - 50 - 1 0.3 kW - Air | 2 L. amovible | 100 L. |
| PRIMA 5 | 280x440x400 | 230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air | 5 L. amovible | 100 L. |
| BETA 2 | 250x450x400 | 230 V - 50 - 1 0.3 kW - Air | 2 L. amovible | 100 L. |
| BETA 5 | 250x450x400 | 230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air | 5 L. amovible | 100 L. |
| CONTINUO 5 | 250x470x450 | 230 V - 50 - 1 0.4 kW - Air | 5 L. amovible | 150 L. |

NAPPEUSE

Présentation des machines à napper JELL STAR

Conçues pour pulvériser une fine couche de nappage sur les produits afin de donner un bel éclat et une meilleure conservation de la pâtisserie.



NAPPEUSE JELL STAR MINI

- Modèle de table
- 1 pistolet
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Système de chauffage unique
- Pression et capacité réglable
- Cuve basculante



2 Tuyaux chauffants



NAPPEUSE JELL STAR DUO

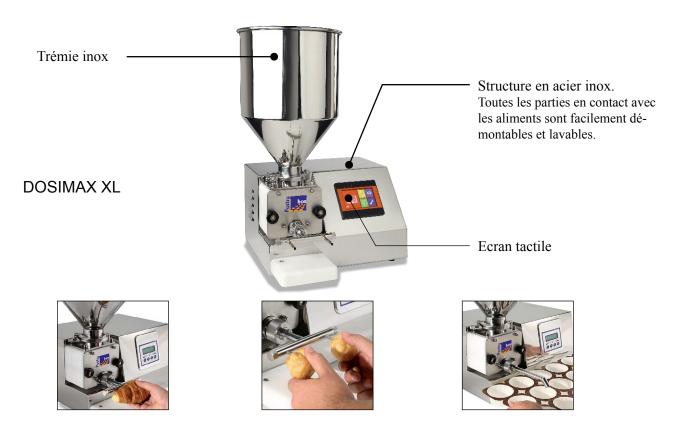
- Nappeuse sur pieds
- 2 pistolets
- 2 réglages de température
- 2 systèmes de chauffage individuel

| MODÈLE | Nb. de tuyaux | Tension | L x P x H (mm) |
|---------------|---------------|----------------------------------|-------------------|
| JELLSTAR MINI | 1 | 220/240 V, 50/60 Hz 1050 Watt | 300 x 320 x 300 |
| JELLSTAR DUO | 2 | 220/240 V, 50/60 Hz 4070 Watt | 940 x 460 x 700 |

DOSEUSE INJECTEUSE

Présentation des doseuses injecteuses DOSIMAX

Permet de doser et injecter une grande variété de crèmes et de sauces de façon pratique et rapide.



Caractéristiques générales :

- Vitesse de dosage variable
- Groupe pompe et éléments rotatifs en matière Bakélite
- Tension: 220 V 50/60 Hz
- Utilisation des Dosimax en 3 modalités: manuelle, automatique ou séquentielle.
- Quantité de produit et système anti-gouttes réglables et mémorisables
- Polyvalentes et fonctionnelles avec une large gamme d'accessoires
- Livrée avec 3 seringues (SP11, SP14 et SP16):

DOSIMAX





SP 11: Ø 8 mm - L = 80 mm: 125€

SP 14: Ø 6 mm - L = 60 mm: 125€

SP 16: 2 SORTIE Ø6 L=50 P=90: 125 €

DOSEUSE INJECTEUSE

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Capacité (L.) | Cycles/heure | Poids (kg) |
|------------|--------------------|---------|------------------|--------------|---------------|
| DOSIMAX XL | 465x410x630 | 0.4 kW | 15 L. | 1500 | 27 kg |

| SCHEMA | RÉF. |
|--------|---|
| | SP 29 Ø 6 mm L = 95 mm P = 90 mm |
| | Pistolet de dosage |
| | Commande à pédale |
| i i | Ceinture chauffante |
| | SP 10 Ø 10 mm L = 100 mm |
| | SP 12 Ø 12 mm L = 130 mm |
| | SP 13 Ø 12 mm L = 130 mm |
| | SP 15 Ø 6 mm L = 50 mm |
| | SP 18 Ø 10 mm L = 130 mm |
| | SP 17 Ø 8 mm L = 95 mm |

| SCHEMA | RÉF. |
|---------|--|
| | SP 19 Ø 12 mm L = 130 mm |
| | SP 20 Ø 15 mm |
| | SP 21 Ø 15 mm L = 130 mm |
| | SP 22 Ø 15 mm L = 150 mm |
| | SP 23 Ø 20 mm L = 180 mm |
| | SP 24 Ø 6 mm L = 30 mm P = 45 mm |
| | SP 25 Ø 6 mm L = 30 mm P = 30 mm |
| 88 8 88 | SP 26 Ø 128 mm 8 x Ø 3 mm |
| | SP 27 L = 3 x 60 mm |
| | SP 28 L = 4,5 x 35 mm |

TEMPÉREUSE À CHOCOLAT

CHOCOLAT

Présentation de la tempéreuse à chocolat R-12





OPTION TAPIS D'ENROBAGE R12-R24

- Structure pliable, verticale, montée sur chariot basculant
- Vidange à vibrations mécaniques
- Vitesse d'enrobage réglée par variateur
- Avancement et arrêt mécanique du support papier
- Doseur volumétrique à pédale: contrôle du flux de chocolat
- Cristallisation rapide, continue et stable du chocolat
- Éléments démontables facilement

Caractéristiques générales :

- Table de vibration chauffante
- Système de refroidissement glycol dans un circuit fermé
- Panneau de commande digital à affichage numérique

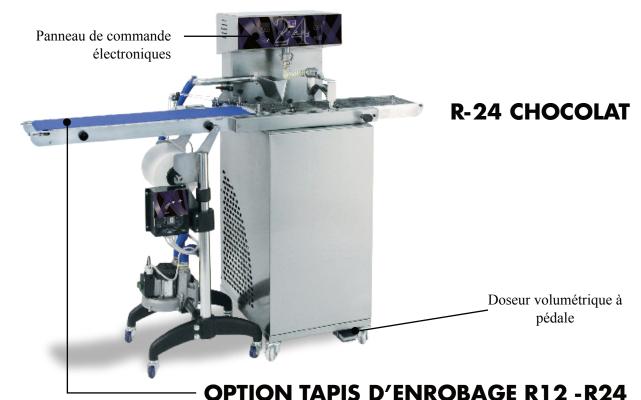
FORMATION PAR NOTRE DÉMONSTRATEUR INCLUSE





| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Capacité (kg) | Cristalisation (kg/Heure) |
|------------------|-----------------------------|--|------------------|---------------------------|
| R-12 CHOCOLAT | 380 x 730 x 1470 | 400 V - 50 Hz 1 Kw – 16 A – 5 pôles | 12 | 55 kg/H |
| TAPIS D'ENROBAGE | 1200 x 1800 x 600 ouvert | 220 V - 50 Hz 0,5 Kw | - | - |

Présentation de la tempéreuse à chocolat R-24



- Structure pliable, verticale, montée sur chariot basculant
- Vidange à vibrations mécaniques
- Vitesse d'enrobage réglée par variateur
- Avancement et arrêt mécanique du support papier

Caractéristiques générales :

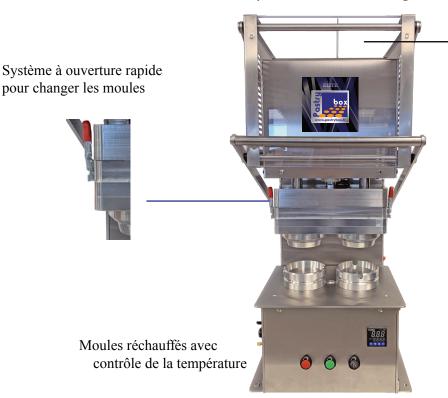
- Doseur volumétrique à pédale: contrôle du flux de chocolat
- Cristallisation rapide, continue et stable du chocolat
- Éléments démontables facilement
- Table de vibration chauffante avec racloir (uniquement sur R24)
- Système de refroidissement glycol dans un circuit fermé
- Panneau de commande digital à affichage numérique

FORMATION PAR NOTRE DÉMONSTRATEUR INCLUSE

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Capacité (kg) | Cristalisation (kg/Heure) |
|------------------|-----------------------------|--|------------------|---------------------------|
| R-24 CHOCOLAT | 480 x 640 x 1450 | 400 V - 50 Hz 1,6 Kw - 16 A - 5 pôles | 24 | 90 kg/H |
| TAPIS D'ENROBAGE | 1200 x 1800 x 600 ouvert | 220 V - 50 Hz 0,5 Kw | - | - |

Pâtisserie

Présentation de la fonçeuse à tarte pastrybox Élite



Protection avec ouverture automatique à la fin du cycle de fonçage



Moules interchangeables à matrice simple ou double

Caractéristiques générales :

Nouvelle génération

Structure stable et résistante tout inox

Bouton START pour démarrer le cycle de travail

Abaissement manuel du capot plexiglass avant le démarrage du cycle de travail avec l'activation

automatique des dispositifs de sécurité.

Flux d'air réglable pour détachement du produit

Fournie avec:

1 manomètre/régulateur d'air permettant d'actionner la soupape d'air située sur la matrice pour faciliter le décollage.

1 boitier 220V sur thermostat et sonde pour réguler le chauffage sur la matrice Il est important de prévoir un raccordement sur compresseur d'air

Caractéristiques techniques:

Capacité de production de 350 cycles/heure en fonctions de dimensions du produit

Pression pneumatique de travail 6 bar max

Puissance de pressage max 6500 N

Consommation d'air 50NL/min (indicatif)

| Modèle | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Poids (kg) |
|-----------------------|--------------------|-----------------------------------|------------|
| ELITE 16060-0003-0 | 413 X 650 X H. 842 | 220 V - 50/60 Hz 1ph / 0.55 kW | 130 |

Facile d'utilisation



Option

- Matrice ø 8 Tartelette bord droit + 50 moules exoglass
- Matrice ø 10 Tartelette évasé + 48 moules exoglass
- Matrice ø 11 Quiche évasé + 48 moules exoglass

Option Matrices fabriquées sur mesure

Matrice une tête pour tout type de moule (métal, aluminium, papier/carton, ou exoglass)

Extérieur du moule : de \varnothing 40 mm à 99 mm avec une hauteur max de 30 mm

Crête: dentelée, pincée, lissée ou arasée

Épaisseur de pâte : à définir Avec pictos et éjecteurs

Résistance de chauffage intégrée

Démontage et nettoyage, remontage des matrices ultra rapide.

Matrice double tête pour tout type de moule (métal, aluminium, papier/carton, ou exoglass)

Extérieur du moule : de ø 175 mm à 250 mm avec une hauteur max de 25 mm

Crête: dentelée, pincée, lissée ou arasée

Épaisseur de pâte : à définir Avec éjecteurs et sans picots Résistance de chauffage intégrée

Démontage et nettoyage, remontage des matrices ultra rapide.



Présentation de la dresseuse pocheuse LABOR

Pour divers dressages pochables:

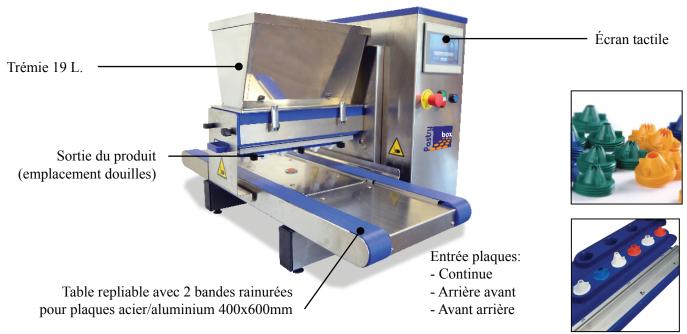
Pâtes à choux (éclairs, choux, choux accolés, glands, petits choux,

mini-pièces, chouquettes);

Feuilles de biscuit (génoise, joconde, dacquoise, ...);

Macarons, langues de chat, palets aux dames, meringues...

Pour divers garnissages: Madeleines, financiers...



Caractéristiques générales :

- Capacité trémie 19 L.
- Table repliable pour un gain de place
- Structure tout inox
- Tête à pâte molle
- Plaque 40 x 60 cm
- La tête pâte molle est composée d'un couple de rouleaux de ø 55 mm en polycarbonate.

EN OPTION: ROULEAUX INOX SUR DEMANDE

- Règles et douilles en polycarbonate alimentaire
- 200 programmes avec visuels graphique
- Livrée avec:
 - une règle 4 sorties
 - une règle 6 sorties
 - une règle à biscuits
 - 18 douilles fournies : 6 x diam.10
 - 6 x diam 12 lisse / 6 x z12 crantée

| MODÈLE | Dim. (mm) LxPxH | Tension | Poids (kg) |
|------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------|
| LABOR 763x1054x683 (déplié) | | 220 V - 50 - 1 1 kW | 120 kg |



OPTION SUPPORT 8 NIVEAUX

FORMATION
PAR NOTRE
DÉMONSTRATEUR INCLUSE



Conception de la machine :

1 - Structure

La structure est constituée en acier, alliage d'aluminium et d'acier inox. À l'extérieur elle est revêtue de panneaux en acier inox qui en permettent un nettoyage et un lavage rapide et facile.

2 - Transporteur

Le transporteur permet l'avancement et/ou le recul de la plaque pour un positionnement correct et pour les déplacements en phase de dosage. La table est munie d'un mouvement vertical pour le réglage de l'épaisseur des produits et pour faciliter le décollement des produits après le dosage.

3 - Groupe de dosage

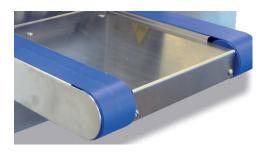
Le groupe de dosage effectue l'extrusion de la pâte chargée dans la trémie. La machine est équipée d'un groupe de dosage à pompe avec système à engrenages pour pâtes fluides ou semi-denses, comme la génoise ou la pâte à choux.

4 - Règle

La règle équipée de douilles, donne la forme désirée à la pâte.

5 - Tableau de commandes

Le tableau de commandes permet à l'opérateur de s'interfacer avec la machine à l'aide des boutons et du tableau de contrôle à écran tactile mis à disposition.







FORMATION PARNOTREDÉMONSTRATEUR

INCLUSE

DRESSEUSE

Présentation des dresseuses MULTIDROP JUNIOR POLIN



- Têtes interchangeables pour pâtes dures et pâtes molles
- Structure tout inox
- 300 programmes avec visuels graphiques
- Dispositif coupe-fil
- Nombreuses options (matrice, douille, filière, filler block...)
- · La tête standard est adaptée pour les pâtes dures avec des rouleaux en inox alimentaire gravés
- En option, la tête à pâte molle est à dents, en bronze alimentaire, et dispose d'une chambre en fonte avec traitement spécial pour une utilisation alimentaire.
- Elle peut être équipée d'un dispositif coupe-fil à roulettes, d'une règle génoise et d'un filler block pour règles fixes ou pour règles tournantes.
- Support de la tête fixe au soubassement et capot moteurs.

| RÉF. | PRODUITS FIXES | LONGS. FIXES | ROTATION | COUPE-FIL |
|-----------|----------------|--------------|-------------------|-------------------|
| FE 40/46 | | | NON APPLICABLE | NON APPLICABLE |
| FET 40/46 | | | NON APPLICABLE | |
| FR 40/46 | | | | NON APPLICABLE |
| FL 40/46 | | | | |

Accéssoires dresseuse MULTIDROP JUNIOR POLIN

OPTIONS



CHARIOT FERMÉ



CHARIOT OUVERT

| CHARIOT INOX OUVERT | 81163000041 |
|---------------------|-------------|
| CHARIOT INOX FERMÉ | 81163000043 |

Outils pour règles fixes et rotatives Bouchon laiton M45 x 3 - Tarifs 20 € HT

Règles fixes à une rangée Largeur plaques 400 mm

| РНОТО | SORTIES | FIXATIONS |
|-------------|------------|-----------|
| | 8 | M45 x 3 |
| | 7 | M45 x 3 |
| | 6 | M45 x 3 |
| - 000000000 | 5 | M45 x 3 |
| | 5 | M45 x 3 |
| | 4 | M45 x 3 |
| | 3 | M45 x 3 |
| | sur dessin | |

Règles rotatives

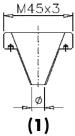
Largeur plaques 400 mm

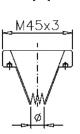
| РНОТО | SORTIES | FIXATIONS |
|------------|---------|-----------|
| | 8 | M45 x 3 |
| 0.00000000 | 7 | M45 x 3 |
| | 6 | M45 x 3 |
| | 5 | M45 x 3 |
| | 4 | M45 x 3 |

| РНОТО | ACCESSOIRES |
|--------|--|
| | Dispositif bloque-papier à roulettes pour plaques L=400 |
| | Règle pour génoise ép. maxi 15 mm pour plaques L=400 |
| TOTOTO | Système anti-écoulement pour règle fixe et/ou tournante adaptable aux plaques L=400 (chaque filler s'adapte à une règle fixe ou tournante bien spécifique) |

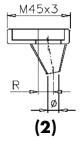
Douilles en polycarbonate

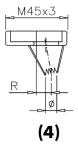
- (1) Douilles unies centrées, fixation M45 existe en Ø 6, 8, 9, 10, 12, 15
- (2) Douilles unies excentrées existe en Ø 8, 10 R = 14,5
- (3) Douilles cannelées centrées existe en Ø 8 Z = 8 dents, Ø 10 Z = 8 ou 10 dents, Ø 12 Z = 12 dents
- (4) Douilles cannelées excentrées existe en Ø 6, 8, 10 Z = 8 dents, R = 14,5





(3)





Douilles en laiton

Douilles unies centrées, fixation M45 existe en Ø 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 25, 28, 30

Douilles unies excentrées, fixation M45 type VEPA (pour pâte dense) Ø et rotation sur demande

Douilles cannelées excentrées, fixation M45 type VEPA (pour pâte dense) Ø et rotation sur demande



Douilles cannelées centrées, fixation M45



| DIAMETRE | Ø6 | Ø8 | Ø 10 | Ø 12 | Ø 14 | Ø 16 | Ø 17 | Ø 19 |
|------------|------|---------------------|-----------------|---------------------|-------|-------------|------|------|
| NBDEDENTSZ | 6, 8 | 5, 6, 8, 10, 12, 14 | 5, 6, 8, 10, 12 | 5, 6, 8, 10, 12, 14 | 8, 10 | 5, 6, 8, 20 | 8 | 8 |

Douilles cannelées centrées à embout



| DIAMÈTRE | Ø6 | Ø8 | Ø 10 | Ø 12 |
|------------|----|----|-------|-------|
| NBDEDENTSZ | 8 | 8 | 8, 10 | 8, 12 |

Douilles unies excentrées, fixation M45



| DIAMETRE | Ø 5 | Ø6 | Ø8 | Ø 10 | Ø 14 |
|------------|------|-----------|---------|------|------|
| NBDEDENTSZ | 12,5 | 13 - 13,5 | 12 - 17 | 14,5 | 15 |

Douilles unies excentrées, fixation M45



| DIAMÈTRE | Ø8 | Ø 10 | Ø 12 |
|----------|--------|----------------|------|
| ROTATION | 24, 26 | 20, 24, 26, 30 | 34 |

Douilles cannelées excentrées, fixation M45



| DIAMÈTRE | TRE Ø 6 Ø 8 Ø 10 | | | Ø 8 | | | | |
|---------------|------------------|----|---------------------|------|------|----|---------------|----|
| NB DE DENTS Z | 8 | 6 | 6 8 10 12 | | | 5 | 8 | 10 |
| ROTATION | 11 | 11 | 11 - 13 - 14,5 - 16 | 14,5 | 14,5 | 15 | 8,5 - 11 - 15 | 10 |

Douilles cannelées excentrées, fixation M45, nb de dents Z = 8



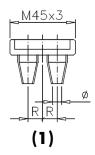
| DIAMÈTRE | Ø 8 | Ø 10 | Ø 12 |
|----------|------------------------|----------------------------|---------|
| ROTATION | 20 - 25 - 38 - 45 - 85 | 16 - 17,5 - 24 - 26 - 27,5 | 24 - 35 |

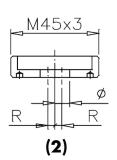
DOUILLE EN LAITON pour règles rotatives

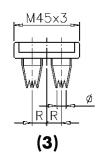
- (1) Douilles unies centrées à 2 trous, fixation M45 existe en Ø 6, 8 R = 15
- (2) Douilles unies centrées pour tresse (règle coupe-fil à découpe tournante), fixation M45

existe en Ø 8, 10 - R = 3.5

(3) Douilles cannelées à 2 trous M45 existe en Ø 6, 8, 10 - Z = 8, R = 15







Pour des raisons de compatibilité, il n'est pas possible d'utiliser différentes formes en même temps sur la même règle.

DOUILLES EN LAITON MULTIPLES pour règles fixes

| TYPE | FORME | TYPE | FORME | TYPE | FORME |
|------------------|-------|---------------------|-------------------|----------------------|-------|
| P 18 SX | | P 18 DX | | M 75 | |
| M 76 | | M 77 | | M 78 | |
| M 79 | | P 2 | 00 | P 2 cannelée | 00 |
| P 6 | | P 6 cannelée | | M 80 | |
| M 81 cannelée | | M 82 cannelée | | | |
| M 84 cannelée | | M 85 cannelée | | M 86 | |
| M 87 cannelée | | M 88 cannelée | | M 89 cannelée | |
| P 1 | | P 1 cannelée | | P 14 DX | |
| P 14 SX | 5 | P 14 DX cannelée | | P 14 SX canWnelée | |
| P 5 cannelée | 000 | M 90 | | M 150 cannelée | |
| M 151 | | M 302 cannelée | | M 303 | |
| M 304 | | M 305 | 3 | M 306 | |
| M 157 | TI. | | nultiples selon t | | |

Règles pour coupe-fil

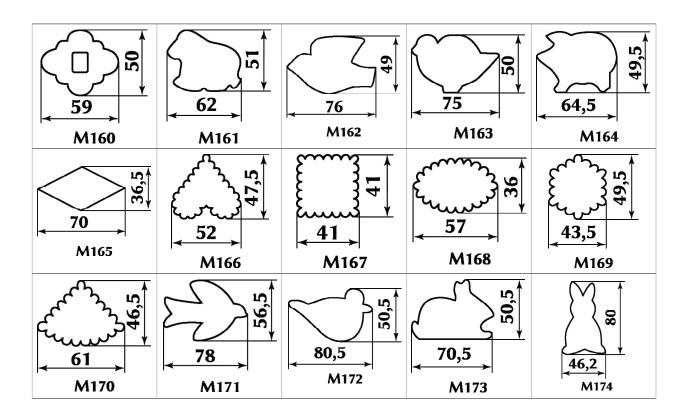
Les formes Canestrello M150, DR58, M155 Brezel M132 Les formes et dimensions existantes (page 40 & 41)

Formes sur mesure



Exemple de règle 6 sorties





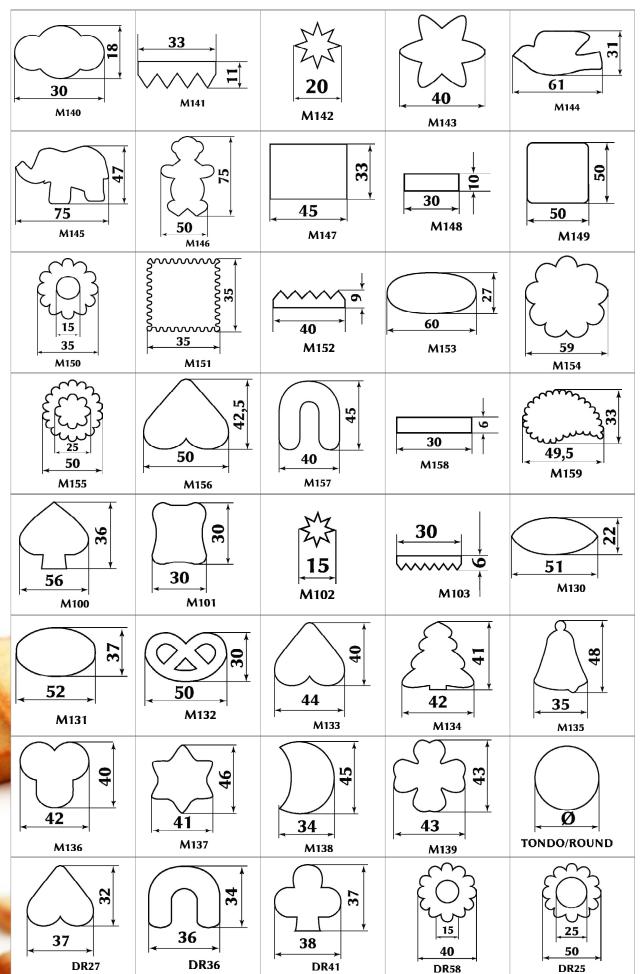
Cadres avec fil pour règle pour coupe à fil

Pour des plaques de largeur : 400 mm

| NB de sorties/règle | Nb de tiges |
|---------------------|-------------|
| 6 | 7 |
| 5 | 6 |
| 4 | 5 |



Exemple cadre avec fil 7 tiges

















| Four électrique | 52-53 |
|------------------|-------|
| Laminoir | 54-55 |
| Table de découpe | |
| Batteur | |
| Pétrin | |



FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE

Présentation des fours EUROFOURS



Caractéristiques générales :

FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE 5 PLAQUES

- Dimensions: L.780 x P.1085 x H.625 mm
- Poids: 125 kg
- Commande RUNI en standard Commande eDrive en option (1 programme manuel, 3 programmes pré enregistrés et 96 programmes libres.)
- Tension: TRI 400V+N+T
- Ferrage à gauche ou à droite à préciser à la commande
- Espacement inter-étages: 85 mm



Caractéristiques générales:

FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE 10 PLAQUES

- Dimensions: L.780 x P.1085 x H.1080 mm
- Poids: 200 kg
- Commande RUNI en standard Commande eDrive en option (1 programme manuel, 3 programmes pré enregistrés et 96 programmes libres.)
- Tension: TRI 400V+N+T
- Ferrage à gauche ou à droite à préciser à la commande
- Espacement inter-étages: 85 mm

| MODÈLES | Buée | Puissance électrique/chauffe Intensité |
|------------|-----------|---|
| FVE05A-05 | sans buée | 5.8 / 5.25 8.5 A |
| FVE05A-10 | avec buée | 10.2 / 9.45 14.8 A |
| FVE010A-10 | sans buée | 11.2 /10.5 16.2 A |
| FVE010A-20 | avec buée | 19.7 /18.9 28.5 A |

FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE

Caisson 100% inox

D'une épaisseur de 12/10ème, sa planéité et sa géométrie garantissent une distribution d'air parfaite. Les composants de la chambre de cuisson sont assemblés par un cordon de soudure TIG ce qui permet une étanchéité absolue. Son profil en pointe de diamant évite toute déformation dans le temps.

Isolation performante

Les matériaux d'isolation restent stables et efficaces tout au long du cycle de vie du four. Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C (68°F) au dessus de la température ambiante du fournil. Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de verre stabilisée et renforcée de 45mm d'épaisseur.)

Double vitre traitée

La double vitre de 6mm d'épaisseur chacune permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four. De plus, son démontage aisé permet un nettoyage rapide et facile pour une vision parfaite des produits dans la chambre de cuisson.

Flux d'air et chauffe maîtrisés

Le flux d'air est maîtrisé pour une cuisson homogène : la ventilation est spécialement conçue pour être adaptée à la chambre de cuisson. Les turbines sont équipées de 36 ou 40 pales afin de s'adapter aux différents formats de fours. Elles sont parfaitement dimensionnées, de 60 à 100mm selon les modèles. La chaleur est distribuée par les parois latérales et reprise par le système d'aspiration situé au fond de la chambre de cuisson.

Options pour fours EUROFOURS

| MODÈLES RÉGULATEURS | RUNI standard | eDrive |
|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | |
| | Option pâtisserie fine* | Option pâtisserie fine* |
| | | |

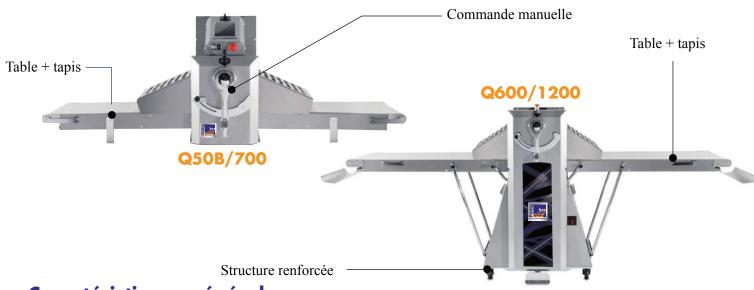
^{*}Nous conseillons l'option «pâtisserie fine» pour la cuisson de pâte à choux, madelaine, macaron, etc.

| MODÈLES HOTTES | Hotte décorative sans extracteur H=190 mm | Hotte extracteur deux vitesses H=190 mm | Hotte avec condenseur H=165 mm | Récupérateur de buée H=130 mm |
|-------------------|--|--|-----------------------------------|-------------------------------------|
| MODÈLES | Hauteur 24 cm | Hauteur 55 cm | Hauteur 78 cm | Hauteur 91 cm |
| PIÈTEMENTS | | 3 étages | 6 étages | 8 étages |

Présentation des laminoirs

Puissance et fiabilité Les laminoirs permettent d'étaler tous types de pâtes. Sur table ou socle à roulettes Idéal pour le laminage de tous types de pâte.

Destiné aux laboratoires de pâtisserie, boulangerie, restaurant et pizzeria.



Caractéristiques générales :

- · Cylindres de laminage chromés et rectifiés
- Racleurs facilement démontables, nettoyage facile et rapide.
- · Tapis à vitesse différentielle sur toute la gamme
- Commandes manuelle et au pied par pédale de série
- Disponible en 1 vitesse ou vitesse variable
- Vitesse de sortie : 35m./mm
- · Grilles de sécurité en inox
- Bâti et pignonnerie acier
- · Moteurs carénés avec bac de farine intégré
- Bac de réception de farine pour les modèles sur pieds

| MODELE | Dim.tapis (mm) | Vitesse (m/min) | Ouverture cylindres | Puissance kW |
|-----------|-------------------|--------------------|---------------------|-----------------|
| Q50B/700 | 488/700 | 35 | 0-40 | 0.55 |
| Q600/1200 | 584/1200 | 35 | 0-50 | 0.75 |
| Q600/1400 | 584/1400 | 35 | 0-50 | 0.75 |
| Q670/1600 | 654/1600 | 35 | 0-60 | 1.50 |







LAMINOIRS AUTOMATIQUES

BOULANGERIE

Présentation des laminoirs

Table + tapis



Caractéristiques générales :

- Possible de configurer jusqu'à 100 programmes différents
- Commandes automatiques
- Commencement du travail par la table de droite ou de gauche
- Réglage de la vitesse des tapis et des cylindres jusqu'à 60m/min.
- Inversion automatique des tapis
- · Tables repliables
- Grilles de protection en acier inox
- Le nouveau système de levage et descente des cylindres, actionné par des vis en bain d'huile, permet à l'utilisateur d'obtenir sans aucune difficulté des épaisseurs très mince même en cas de pâtes dures.
- Ouverture cylindres: 0-60 mm
- Vitesse: 10-60 m./mn

| | Dim. tapis mm | Vitesse m/min | Ouverture cylindres (mm) | Puissance Kw |
|------------|------------------|------------------|--------------------------|-----------------|
| QT670/1200 | 654/1200 | 10-60 | 0-60 | 2,1 |
| QT670/1400 | 654/1400 | 10-60 | 0-60 | 2,1 |
| QT670/1600 | 654/1600 | 10-60 | 0-60 | 2,1 |
| QT670/1800 | 654/1800 | 10-60 | 0-60 | 2,1 |
| QT670/2000 | 654/2000 | 10-60 | 0-60 | 2,1 |

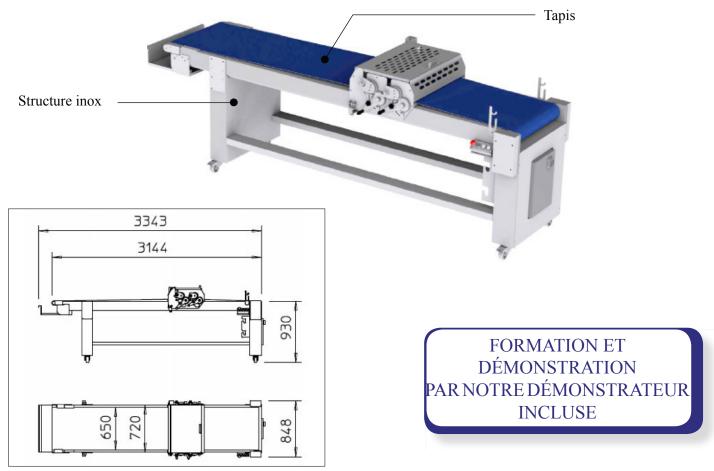
Options pour laminoirs automatiques QT670

| Structure porte-plans avec étagère et roues |
|---|
| Farineur automatique et amovible |
| Enrouleur automatique |
| Plan renforcé pour système de découpe |
| Box découpe en acier INOX (H. max. de la pâte 10mm) |
| Rouleaux pour croissant ou pain chocolat 140x130 mm |
| Rouleaux de différentes tailles |

FORMATION
PAR
NOTRE
DÉMONSTRATEUR INCLUSE

TABLE DE DÉCOUPE

Présentation des tables de découpe 720/2007



Caractéristiques générales :

- Structure en inox 304
- Tapis en plastique alimentaire
- Variation électronique de la vitesse du tapis
- 2 rouleaux pâte en inox
- Dispositif de découpe (exclus rouleaux de découpe) déplaçable
- Racleur partie supérieure tapis
- Largeur max. de découpe: 600 mm
- Capot de protection contre les accidents avec fin de course d'arrêt de la machine

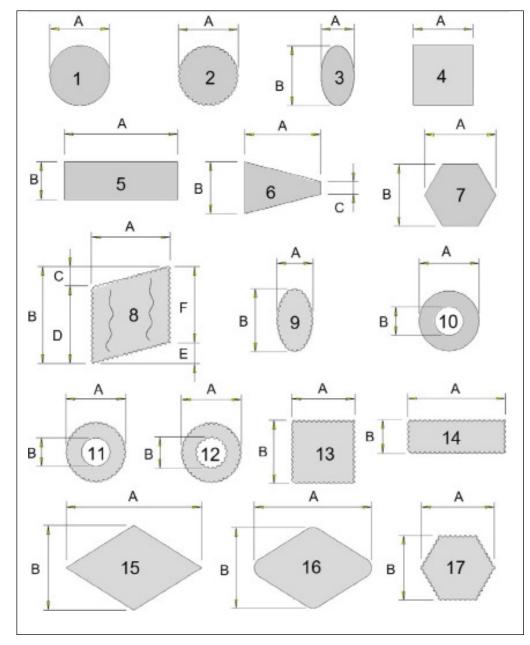
| | Vitesse tapis | Alimentation | Puissance Kw |
|-------------------|------------------|--------------|-----------------|
| TABLE 720/2007 LD | 1-5 | 400/3/50 | 0.18 |

Tarif indicatif: Table de découpesur demande de devis selon vos besoins.

TABLE DE DÉCOUPE

Options pour table de découpe 720/2007

Nos formes de découpe



| Formes |
|-----------------|
| Triangles* |
| N°1 |
| N°2 (dentelé) |
| N°3 |
| N°4* |
| N°5* |
| N°6* |
| N°7 |
| N°8 (dentelé) |
| N°9 (dentelé) |
| N°10 |
| N°11 (dentelé) |
| N°12 (dentelé) |
| N°13 (dentelé)* |
| N°14 (dentelé)* |
| N°15 |
| N°16 |
| N°17 (dentelé) |

*Il se compose de disques de découpe longitudinaux + rouleau de découpe

- Pour tous les rouleaux de découpe, sauf indication diverse sur la commande, la pâte à découper est considérée avec levure.
- Indiquer à la commande les mesures précises sous schéma (mesure de la pâte crue découpée)
- Sur le même rouleau on ne peut prévoir qu'un seul format
- Pour les formes 10, 11 et 12, le disque central de pâte est à enlever à la main.

BATTEUR

Présentation des batteurs PASTRY BTE

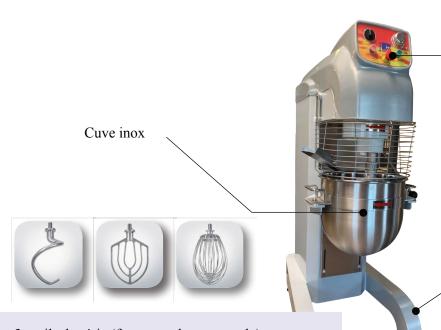




Tableau de commande à variation manuelle et 1 minuter

4 pieds de grands diamètres, dont un réglable

3 outils de série (fouet, crochet et spatule)

Caractéristiques générales :

- Montée et descente de la cuve par vérin et levier
- Blocage automatique de la cuve en position de travail
- Vitesse variable en continu par variateur
- Grille de sécurité pivotante amovible
- 4 pieds de grand diamètre, dont un réglable
- 3 outils de série (fouet, crochet et spatule)

BT 12B E BT 20B

Petits batteurs à cuve fixe, se placent sur plan de travail branchement facile, capacité **10 L et 20 L.**



| MODÈLE | Capacité (L.) | Tension | L x P x H (mm) | Soulèvement cuve |
|-----------------------------|--|---|-------------------|------------------|
| BT 12E (Modèle de table) | 10 L. 230 V - 50 - 1 / 0,55 kW 5 | | 500 x 400 x 630 | Fixe |
| BT 20B (Modèle de table) | 20 L. | L. 230 V - 50 - 1 / 0,55 kW 600 x 470 x 711 F | | Fixe |
| BT 20E | 20 L. 400 V - 50 - 3 / 0,75 kW 700 x 500 | | 700 x 500 x 1200 | Manuel |
| BT 40E | 40 L. | 400 V - 50 - 3 / 2,2 kW | 910 x 650 x 1520 | Manuel |
| BT 60E | 60 L. | 400 V - 50 - 3 / 3 kW | 1000 x 680 x 1600 | Manuel |
| BT 80E | 80 L. | 400 V - 50 - 3 / 3 kW | 1000 x 680 x 1600 | Manuel |

OPTIONS

| Accessoires | CODE |
|---|--------|
| Equipement de réduction 40 L. pour BT60 | RV6040 |
| Equipement de réduction 20 L. pour BT60 | RV6020 |
| Equipement de réduction 20 L. pour BT40 | RV4020 |
| Equipement de réduction 10 L. pour BT20 | RV2010 |

BOULANGER

PÉTRIN

Présentation des pétrins PASTRY SP



- Construction massive mécano soudé
- Cuve inox entraîné (volume 80/130/200L)
- Moteur 2 vitesses puissant avec entraînement de la cuve
- Capot transparent anti-projection de farine
- Double minuteur coupe circuit général

| | SP401P | SP801P | SP1301P |
|---------------------------|-----------------|------------------|------------------|
| Capacité pâte (kg) | 40 | 80 | 130 |
| Capacité farine maxi | 25 | 50 | 80 |
| (kg) | | | |
| Capacité farine mini (kg) | 2 | 4 | 8 |
| Volume cuve (litres) | 80 | 130 | 200 |
| Cuve entraînée | oui | oui | oui |
| Minuterie | 2 | 2 | 2 |
| Roulettes double | 1.5/ 3 kw | 3 / 5.2 kw | 3 / 5.2 kw |
| Tension | 400V / 50 V 3 | 400V / 50 V 3 | 400V / 50 V 3 |
| Dimensions (mm) | L560xP980xH1260 | L620xP1020xH1260 | L900xP1300xH1500 |

NOTE















| Tour réfrigéré | 62-63 |
|----------------------------------|-------|
| Armoire réfrigérée | |
| Vitrine verticale bi-température | |
| Vitrine horizontale | |
| Cellule de refroidissement | 70-71 |



FROID PÂTISSERIE

TOUR RÉFRIGÉRÉ

Présentation des tours réfrigérés PREMIUM PASTRY BOX « Spécial pâtisserie»



400 x 600 mm



TOURS RÉFRIGÉRÉS PRÉMIUM PASTRY BOX

Caractéristiques générales :

Capacité

(L)

400

400

400

400

Tension

230 V- 50- 1

285 W

Nb de

14

(7 par

portes)

14

14

14

Positive - Température 0 °C / +8 °C

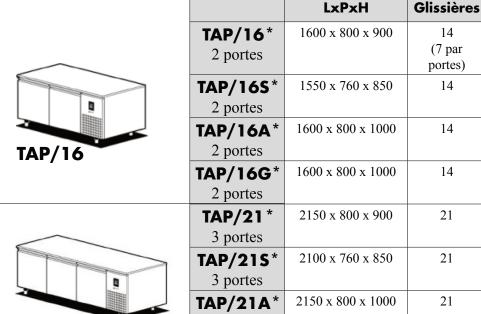
- Système de réfrigération statique /aspiré, denominé HSS, assure une parfaite uniformité de température dans la cellule.
- 1 compartiment technique avec groupe frigorifique tropicalisée (43°C)
- Aspiration et expulsion de l'air à l'avant du compartiment technique
- Portes réversibles
- Compartiments intérieur angles arrondis pour faciliter le nettoyage

MODÈLE

- Dégivrage automatique
- Dispositif pour évaporation automatique de l'eau de condensation pour version groupe logé.

Dim. (mm)

- Alimentation 230 V- 50 HZ monophasée
- Gaz R452A





TAP/21

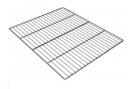
| | - P 0 1 1 4 5 | | | | | |
|---|--------------------------|-------------------|----|-----------------------|-----|--|
| | TAP/21* 3 portes | 2150 x 800 x 900 | 21 | 230 V- 50- 1 414 W | 620 | |
| | TAP/21S* 3 portes | 2100 x 760 x 850 | 21 | 230 V- 50- 1 414 W | 620 | |
| | TAP/21A* 3 portes | 2150 x 800 x 1000 | 21 | 230 V- 50- 1 414 W | 620 | |
| | TAP/21G* 3 portes | 2150 x 800 x 1000 | 21 | 230 V- 50- 1 414 W | 620 | |
| | TAP/27* 4 portes | 2700 x 800 x 900 | 28 | 230 V- 50- 1 465 W | 800 | |
| 1 | TAP/275* 4 portes | 2680 x 760 x 850 | 28 | 230 V- 50- 1 465 W | 800 | |
| | TAP/27A* 4 portes | 2700 x 800 x 1000 | 28 | 230 V- 50- 1 465 W | 800 | |
| | TAP/27G* 4 portes | 2700 x 800 x 1000 | 28 | 230 V- 50- 1 465 W | 800 | |
| * description S. Sons descript A. Avec descript | | | | | | |



S : Sans dessus

A : Avec dosseret

G: Dessus Granit







Présentation des armoires réfrigérées et ventilées DÉLICE « spécial pâtisserie »





Compartiments intérieurs avec angles arrondis

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR:

- 20 paires de glissières
- Conçu pour contenir 40 plateaux/grilles 600x400 mm ou 20 plateaux/grilles 600x800 mm



ARMOIRE PÂTISSERIE DELICE

Caractéristiques générales :

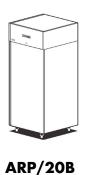
- **Versions positives:** température -2°C / +8°C
- Versions négatives: température -22°C / -10°C
- Capacité 40 plaques 600x400 mm ou 20 plaques 600x800 mm
- Alimentation 230 V monophasé
- Groupe frigorifique tropicalisé à 46°C
- Groupe logé
- Équipée de 20 paires de glissières
- Ferrage standard à droite
- Ferrage à gauche sur demande à la commande
- Gaz R452A

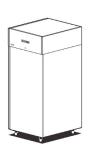
| MODÈLE | Туре | Dim. (mm) LxPxH | Capacité (L) | Tension |
|---|--|--------------------|-----------------|--------------------------|
| ARP/20 | Positive -2/+8 1 compartiment Capacité 20 nvx 400x600 mm | 780x680x2110 | 500 | 230 V - 50 - 1 720 W |
| Positive -2/+8 1 compartiment Capacité 20 nvx 600x800 mm ou 40 nvx 400x600 mm | | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1180 W |
| ARP/41 | Positive -2/+8 2 compartiments Capacité 20 nvx 600x800 mm ou 40 nvx 400x600 mm | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1180 W |
| ARP/20B | Négative -22/-10 1 compartiment Capacité 20 nvx 400x600 mm | 780x680x2110 | 500 | 230 V - 50 - 1 760 W |
| ARP/40B | Négative -22/-10 1 compartiment Capacité 20 nvx 600x800 mm ou 40 nvx 400x600 mm | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1230 W |
| ARP/41B | Négative -22/-10 2 compartiments Capacité 20 nvx 600x800 mm ou 40 nvx 400x600 | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1230 W |











ARP/40B



OPTIONS PAGE

ARMOIRES GLACERIE DELICE

Caractéristiques générales :

- Température -25 °C / -10 °C
- Groupe frigorifique tropicalisé à 46°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Alimentation 230 V monophasé
- Équipée de 5 étagères 600x800 mm
- Capacité 900 litres
- Capacité 54 bacs de 5 litres (36x16xH.12 cm)
- Ferrage standard à droite
- Ferrage à gauche sur demande à la commande
- Gaz R452A





| MODÈLE | Туре | Dim. (mm) LxPxH | Tension |
|--------|---------------------------------|--------------------|--------------------------|
| ARG/40 | Glace -25/-10 ℃ 1 compartiment | 780x1080x2110 | 230 V - 50 - 1 1230 W |
| ARG/41 | Glace -25/-10 ℃ 2 compartiments | 780x1080x2110 | 230 V - 50 - 1 1230 W |



ARMOIRES À CHOCOLAT DELICE PLUS

- Température +4 °C / +18 °C
- Groupe frigorifique tropicalisé à 46°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Alimentation 230 V monophasé
- Capacité 20 plaques 400x600 mm ou 600x800 selon modèles
- Capacité 500 ou 900 litres selon modèles
- Régulateur d'humidité
- Ferrage standard à droite
- Ferrage à gauche sur demande à la commande
- Gaz R452A



| MODÈLE | Туре | Dim. (mm) LxPxH | Capacité (L) | Tension |
|----------|---|--------------------|-----------------|--------------------------|
| ADP/20C | Chocolat +4/+18 ℃ - Tout inox Capacité 20 nvx 40x60 cm | 780x680x2110 | 500 | 230 V - 50 - 1 680 W |
| ADPV/20C | Chocolat +4/+18 °C - Porte vitrée Capacité 20 nvx 40x60 cm | 780x680x2110 | 500 | 230 V - 50 - 1 680 W |
| ADP/40C | Chocolat +4/+18 ℃ - Tout inox Capacité 20 nvx 60x80 ou 40 nvx 40x60 cm | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1100 W |
| ADP/41C | Chocolat +4/+18 ℃ - Tout inox Capacité 20 nvx 60x80 ou 40 nvx 40x60 cm 2 cellules | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1100 W |
| ADPV/40C | Chocolat +4/+18 °C - Porte vitrée Capacité 20 nvx 60x80 ou 40 nvx 40x60 cm | 780x1080x2110 | 900 | 230 V - 50 - 1 1100 W |

OPTIONS PÂTISSERIE

| Accessoires | CODE |
|--------------------------------------|----------|
| Grille inox 400x600 | 500216 |
| Grille inox 600x800 | 500219 |
| Plateau inox 400x600 | 500298 |
| Plateau inox 600x800 | 500307 |
| Kit 4 roues | 45000540 |
| Porte vitrée avec éclairage leds | 45020525 |
| Pédale d'ouverture pour porte droite | 45000530 |
| Pédale d'ouverture pour porte gauche | 45000530 |

OPTIONS GLACERIE

| Accessoires | CODE |
|--------------------------------------|----------|
| Plateau inox 600x800 | 500307 |
| Bac inox 36x16xH.12 cm | |
| Kit 4 roues | 45000540 |
| Pédale d'ouverture pour porte droite | 45000530 |
| Pédale d'ouverture pour porte gauche | 45000530 |

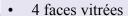
OPTIONS CHOCOLAT

| Accessoires | CODE |
|--------------------------------------|----------|
| Plateau inox 600x400 | 500298 |
| Plateau inox 600x800 | 500307 |
| kit 4 roues | 45000540 |
| Pédale d'ouverture pour porte droite | 45000530 |
| Pédale d'ouverture pour porte gauche | 45000530 |

VITRINE BI-TEMPÉRATURE

Présentation des vitrines 4 faces vitrées CRISTAL TOWER

Caractéristiques générales :



- Panneau de contrôle tactile
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique
- Système anti-buée
- 5 étagères en verre réglables en hauteur
- Structure en polyuréthane écologique
- Éclairage LED
- Coloris Noir
- Gaz R290



VITRINE 4 FACES VITRÉES CRISTAL TOWER SPÉCIALES PÂTISSERIE

| MODÈLE | Température | Dim. (mm) LxPxH | Capacité (L) | Étagères LxP (mm) | Tension |
|--------------|-------------|--------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------|
| RV TB/TN 750 | -18/+10 ℃ | 750x745x2062 | 500 | 580x465 | 230 V - 50 - 1 0.92 kw - 4.8 A |
| RV TB/TN 930 | -18/+10 ℃ | 930x745x2062 | 676 | 780x465 | 230 V - 50 - 1 1 kw - 5.2 A |

VITRINE 4 FACES VITRÉES CRISTAL TOWER SPÉCIALES CHOCOLAT



| MODÈLE | Température | Dim. (mm) LxPxH | Capacité (L) | Étagères LxP (mm) | Tension |
|-----------|-------------|--------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------|
| RV CH 750 | +14/+16 °C | 750x745x2062 | 500 | 580x465 | 230 V - 50 - 1 0.92 kw - 4.8 A |
| RV CH 930 | +14/+16 °C | 930x745x2062 | 676 | 780x465 | 230 V - 50 - 1 1 kw - 5.2 A |

VITRINE BI-TEMPÉRATURE

Présentation des vitrines 4 faces vitrées NO FROST

Caractéristiques générales :

- 4 faces vitrées
- Nouveau thermostat avec écran graphique 2.8" avec clavier tactile interactif*
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique
- Système anti-buée
- 5 étagère en verre réglables en hauteur
- Éclairage LED
- Coloris standard Argent
- Gaz R452



VITRINE 4 FACES VITRÉES NO FROST SPÉCIALES PÂTISSERIE

| MODÈLE | Température | Dim. (mm) LxPxH | Capacité (L) | Étagères LxP (mm) | Puissance installée |
|--------------|-------------|--------------------|-----------------|----------------------|------------------------|
| VITRA 6314-L | +5/-20 ℃ | 650x650x1900 | 450 | 510x450 | 0.9 kw |
| VITRA 8314-L | +5/-20 ℃ | 850x650x1900 | 600 | 710x450 | 1.2 kw |

OPTIONS

750



Accessoires

Option coloris noir

Option coloris blanc

Kit verrouillage







NO FROST 6314-L NOIR



Présentation des cellules de refroidissement OPTIMA





OPTIMA: Le froid intelligent

Le refroidissement rapide permet de préserver les aliments de l'agression bactérienne, en prolongeant la période de conservation des produits.

La cellule de refroidissement OPTIMA est un allié précieux qui permet de préserver le goût, l'apparence et la qualité nutritive des aliments avec un maximum d'hygiène.

De plus, elle donne la possibilité de planifier la production, d'éviter les gaspillages et ainsi permettre des bénéfices considérables soit en termes de temps que de réduction des coûts.

Caractéristique

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Contrôle et programmation avec carte électronique
- Le refroidissement peut être sélectionné en durée ou à l'aide d'une sonde à introduire au coeur du produit.
- Configuration rapide du cycle de refroidissement
- Dégivrage automatique par gaz chaud avec arrêt entre 2 cycles
- Pieds réglables en acier inox
- Gaz R452A
- Panneau électronique adapté pour une utilisation simple et intuitive, permettant de configurer le cycle de refroidissement dans un temps très rapide.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

CELLULES DE REFROIDISSEMENT OPTIMA

Les cellules de refroidissement de la ligne OPTIMA représentent un instrument idéal pour les chefs, les pâtissiers et les glaciers qui demandent fiabilité et simplicité d'emploi.

Vaste gamme de modèles allant de la petite cellule de refroidissement de comptoir avec capacité de trois plateaux à la plus grande qui peut accueillir 15 plateaux 600x400.

| MODÈLE | Туре | Dim. (mm) LxPxH | Rendement * | Tension |
|--------|--|--------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| BCB/05 | Tout inox Capacité 5 nvx 600x400 mm Automatique avec arrêt entre 2 cycles | 800x700x900 | +90/+3°C = 18 kg +90/-18°C = 11 kg | 230 V - 50 - 1 1050 W |
| BCB/10 | Tout inox Capacité 10 nvx 600x400 mm Automatique avec arrêt entre 2 cycles | 800x780x1700 | +90/+3°C = 34 kg +90/-18°C = 22 kg | 230 V - 50 - 1 1650 W |
| BCB/15 | Tout inox Capacité 15 nvx 600x400 mm Automatique avec arrêt entre 2 cycles | 800x780x2000 | +90/+3°C = 50 kg +90/-18°C = 38 kg | Tri 300 V - 50 - 1 3000 W |

*Rendement:

Température ambiante de 32°C avec charge d'échantillons standards de 125 g. selon les normes DIN 8953/8954.

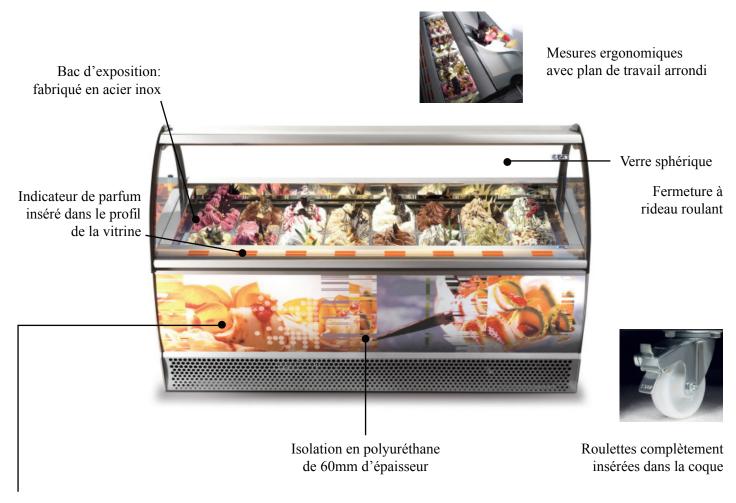
OPTIONS

| Accessoires | CODE |
|----------------------|----------|
| Grille inox 600x400 | 500216 |
| Plateau inox 600x400 | 500298 |
| Kit 4 roues | 45000540 |

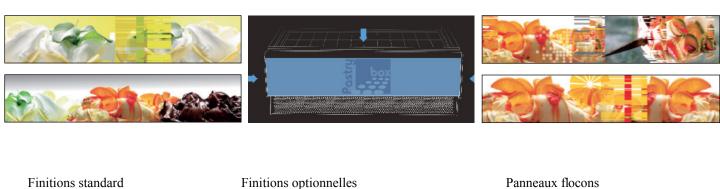


VITRINE HORIZONTALE

Présentation des vitrines MILLENIUM LX



Possibilité de personnaliser les surfaces de devant avec une vaste gamme de couleurs et d'affichages:



C5 C6 C2 C3 C4 * Sous réserve de disponibilité par le constructeur - peut entraîner un délai de livraison supplémentaire

Panneaux flocons







VITRINE HORIZONTALE

Caractéristiques générales :

Température réglable entre -20 et 2℃

- Éclairage leds
- Acier inoxydable (base et armature)
- Isolation en polyuréthane 60 mm d'épaisseur
- Alimentation 230 V 50 Hz
- Double compresseur (sauf SP/12: un seul)
- Panneaux latéraux anti-choc
- Cycle d'évaporation réversible
- Dégivrage automatique réversible
- Panneau de contrôle électronique avec thermomètre
- Container de stockage réfrigéré
- Capot en verre isolant anti-buée
- Fermeture par volet roulant automatique
- Gaz R404A

| RÉF. | Dim. (mm) LxPxH | Nb bacs (suivant taille) | |
|----------|--------------------|-----------------------------|--|
| SP 12 | 1150 X 1060 X 1400 | 8 OU 12 | |
| SP 16 | 1510 X 1060 X 1400 | 10 OU 16 | |
| SP 18 | 1680 X 1060 X 1400 | 12 OU 18 | |
| SP 20 | 1850 X 1060 X 1400 | 12 OU 20 | |
| SP 24 | 2190 X 1060 X 1400 | 16 OU 24 | |
| SP 12+12 | 2190 X 1060 X 1400 | 8+8 OU 12+12 | |

| TYPI | COMPOSITION E DE BACS | SP 12 | SP 16 | SP 18 | SP 20 | SP 24 | SP 12+12 |
|------|---|----------|--------|-------|-------|--------|----------|
| 5 | A-Bacs 5 litres (360 x 165 x 120 H mm) | - 1143 - | - 1503 | 1673 | 1843 | - 2183 | 2183 |
| 7 | B-Bacs 7 litres (360 x 165 x 150 H mm) | | | | | | |
| 5 B | C-Bacs 5 litres (360 x 250 x 80 H mm) | 1143 | - 1503 | | | | |
| 10 | D-Bacs 10 litres (360 x 250 x 120 H mm) | | | 1673 | 1843 | 2183 | 2183 |
| 12 | E-Bacs 12 litres (360 x 250 x 150 H mm) | | 1 | | | | |

| Accessoires | | |
|-------------------|--|--|
| Bacs 5 L. | | |
| Bac 7 L. et 12 L. | | |
| Bac 5 L. et 10 L. | | |

| Accessoires |
|----------------|
| Porte couverts |
| Lave-cuillères |







تغضا



| Lave batterie esus XS | P76-77 |
|------------------------|--------|
| Lave batterie esus S | P78-79 |
| Lave batterie esus M | P80-81 |
| Lave batterie esus L | P82-83 |
| Lave batterie esus XL | P84-85 |
| Lave batterie esys XXL | P86-87 |
| Accessoires | P88-89 |
| Option | P90 |

POSTE DE LAVAGE INOXP92-93



LAVE-BATTERIE ESUS

La fabrication

La gamme laverie ESUS PASTRYBOX c'est la garantie d'une machine robuste et fiable dont

la réputation n'est plus à faire. Construction inox 304, machine polyvalente, panneau de commande électroniques éprouvé donnant des informations claires et efficaces. Des carrosseries en double paroi afin de réduire la nuisance sonore. Des angles arrondis pour garantir un nettoyage facile. Des machines équipées de doseur de produit de lavage

et doseur de produit de rinçage. Un système ERS sur tous modèles afin de garantir une désinfection efficace respectant les normes HACCP. Des performances de lavage pour une qualité de nettoyage optimum avec des coûts de consommation

maitrisés.

Double flux

Une pompe classique de lavage posséde une arrivée d'eau (venant de la cuve) et une sortie vers les bras de lavage haut et bas : Le débit d'eau doit être distribué à l'aide d'un raccord en T ou Y, résultat 25 à 30 % de la puissance

est perdue.

ESUS a éliminé le problème avec une solution simple: La pompe a une entrée d'eau mais deux sorties (une pour les bras de lavage inférieur et une pour les bras de lavage supérieur). Les pertes sont non seulement réduites mais complètement éliminées, avec égalemnt une réduction de 50% de la nuisance sonore.

Système ERS

Ce système prend en compte les différentes variables de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique.

Grâce à ce procédé la machine travaille avec une pression d'eau constante maintenue à 0,5 bar. Les machines ERS assurent: Une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau.

La consommation d'eau et des produits lessiviels sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage.

Des conditions d'hygiène parfaite pas de résidus de détergent.

Application

De part sa diversité, les laves batteries ESUS conviennent à de nombreuses applications, boulangerie, pâtisserie, traiteur, snacking collectivités et plus généralement aux métiers de bouche.

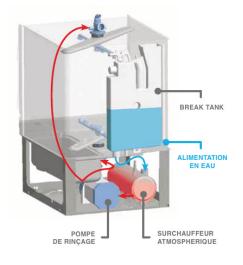
Garantie 2 ans pièces*



DOUBLE FLUX



SYSTÈME ERS







Système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort pour ouvrir et supprime le claquement intensif de sa fermeture.

SYSTÈME ERS

Ce système prend en compte les différentes dureté de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique.
Grâce à ce procédé le lave vaisselle travaille avec une pression d'eau constante maintenu à 1 bar.
Les machines ERS assured une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau. La consommation d'eau et des produits lessiviels Sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage. Des conditions d'hygiène parfaite, pas de résidus de détergent.

SYSTÈME THERMOSTOP

Le système thermostop est de série sur tous les modèles de la gamme, les machines ne démarrent pas le cycle de rinçage tant que la température de consigne n'a pas atteint 85°C.

La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que

l'eau du surchauffeur atteigne sa température pour effectuer le rinçage.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve arrondie facilitant le nettoyage
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
- Doseur de produit de lavage et rinçage
- Clapet anti-retour Panier en inox

LES DONNÉES **TECHNIQUES**

Capacité cuve : 23 Litres

- Temps de cycle : 2-4-6-12 mins
- Hauteur de chargement : 405
- Dimensions panier: 500 x 600
 Nombre de panier/Heure: 5 à 30 paniers/h
 Tension (V): Tri 400V 3N 50Hz
- Dimensions : L600xP700(1135*)xH850 (* Dimensions avec ouverture de porte -Voir schéma)

Garantie 2 ans pièces* page 91

POINTS FORTS

- Technologie de dernière génération, Facile d'utilisation.
- Carrosserie double paroi avec système Anti-vibration, lave batterie très silencieux.
- Panneau de commande simple et intuitif, étanche facilitant le nettoyage
- Consommation d'eau par cycle : 2,4 Litres.
- Possibilité de laver, plaques, grilles, plateaux, cuve batteur 20 Litres
- Pompe autovidangeable
- Cycle autonettoyante
- Pompe de vidange incorporé
 Pompe de lavage « double flux »

RÉFÉRENCE: ESUSXSPV

ADOUCISSEUR FILTRATION ANTI-CALCAIRE RECOMMANDES

LAVE-BATTERIE ESUS XS



AFFICHAGE DIGITAL



| Données techniques | ESUS XS |
|-------------------------------|----------|
| Hauteur lavage utile | 405 |
| Résistance cuve (w) | 2100 |
| Puissance pompe de lavage (w) | 700 |
| Température rinçage | 85°C |
| Puissance électrique (w) | 6700 |
| Pompe de vidange | Intégrée |

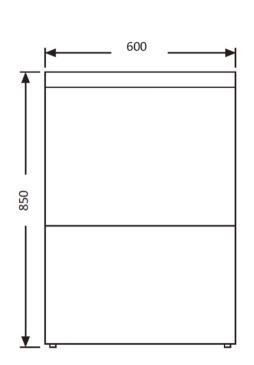
DOTATION AVEC LA MACHINE

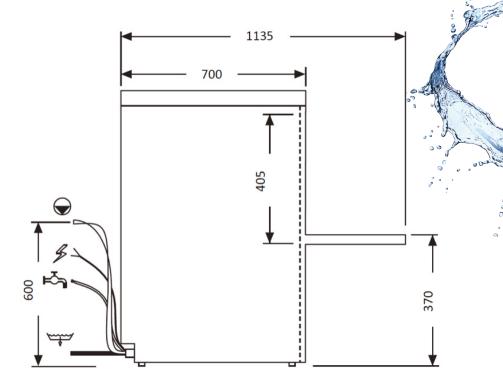
- Panier inox universe 500x600

- Panier inox universel 500x600
 Support inox pour plaques ou grilles
 Un tuyau vidange eau
 Un tuyau alimentation d'eau avec joint
 Un kit pompe de vidange
 Un doseur péristaltique réglable de
 Produit de lavage (liquide)
 Un doseur péristaltique réglable de
 Produit de rinçage (liquide)
 Un panier inox pour spatules

Type de raccordement : Alimentation 2 à 4 Bar

Raccordement eau 3/4 gaz vidange 30 mm.







LAVE-BATTERIE ESUS S



SYSTÈME ERS

Ce système prend en compte les différentes dureté de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique. Grâce à ce procédé le lave vaisselle travaille avec une pression d'eau constante maintenu à 1 bar. Les machines ERS assurent une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau. La consommation d'eau et des produits lessiviels Sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage. Des conditions d'hygiène parfaite, pas de résidus de détergent.

SYSTÈME THERMOSTOP

Le système thermostop est de série sur tous les modèles de la gamme, les machines ne démarrent pas le cycle de rinçage tant que la température de consigne n'a pas atteint 85°C. La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que

l'eau du surchauffeur atteigne sa température pour effectuer le rinçage.

Système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort pour ouvrir et supprime le claquement intensif de sa fermeture.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve arrondie facilitant le nettoyage
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
- Doseur de produit de lavage et rinçage
- Clapet anti-retour
- Panier en inox

LES DONNÉES **TECHNIQUES**

- Capacité cuve : 23 Litres
- Temps de cycle : 2-4-6-12 mins
- Hauteur de chargement : 405
- Dimensions panier: 500 x 600
 Nombre de panier/Heure : 5 à 30 paniers/h
- Tension (V): Tri 400V 3N 50Hz Dimensions: L600xP700(1135*)xH1228 (* Dimensions avec ouverture de porte -Voir schéma)

Garantie 2 ans pièces* page 91

POINTS FORTS

- Technologie de dernière génération,
 Facile d'utilisation.
 Carrosserie double paroi avec système
- Anti-vibration, lave batterie très silencieux. Panneau de commande simple et intuitif,
- étanche facilitant le nettoyage.
- Consommation d'eau par cycle : 2,4 Litres.
 Possibilité de layer, plaques, grilles, plateaux, cuve batteur 20 Litres
- Pompe autovidangeable
- Cycle autonettoyante
- Pómpe de vidange incorporé
 Pompe de lavage « double flux »

RÉFÉRENCE : ESUSSPV

ADOUCISSEUR OU FILTRATION ANTI-CALCAIRE RECOMMANDÉS

AFFICHAGE DIGITAL



DOTATION AVEC LA MACHINE

- Panier inox universel 500x600

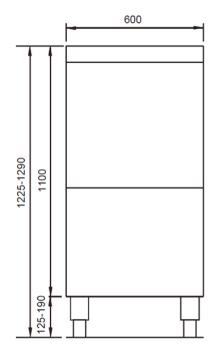
- Panier inox universel 500x600
 Support inox pour plaques ou grilles
 Un tuyau vidange eau
 Un tuyau alimentation d'eau avec joint
 Un kit pompe de vidange
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de lavage (liquide)
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de rinçage (liquide)
 Un panier inox pour spatules

| Données techniques | ESUS S | |
|-------------------------------|----------|--|
| Hauteur lavage utile | 405 | |
| Résistance cuve (w) | 2100 | |
| Puissance pompe de lavage (w) | 700 | |
| Pompe de rinçage (w) | oui | |
| Température rinçage | 85°C | |
| Puissance électrique (w) | 6700 | |
| Pompe de vidange | Intégrée | |

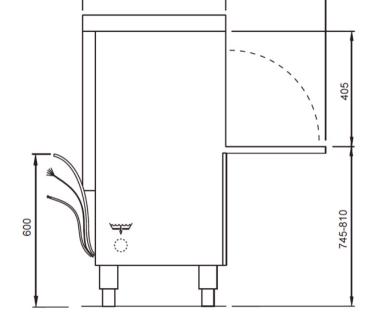
Type de raccordement : Alimentation 2 à 4 Bar Raccordement eau 3/4 gaz vidange 30 mm

1135

700









SYSTÈME ERS

Ce système prend en compte les différentes dureté de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique. Grâce à ce procédé le lave vaisselle travaille avec une pression d'eau constante maintenu à 1 bar. Les machines ERS assurent une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau. La consommation d'eau et des produits lessiviels Sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage. Des conditions d'hygiène parfaite, pas de résidus de détergent.

SYSTÈME THERMOSTOP

Le système thermostop est de série sur tous les modèles de la gamme, les machines ne démarrent pas le cycle de rinçage tant que la température de consigne n'a pas atteint 85°C.

La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que l'eau du surchauffeur atteigne sa température pour effectuer le rinçage.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
- Doseur de produit de lavage ét rinçage
- Clapet anti-retour
- Panier en inox

LES DONNÉES **TECHNIQUES**

 Capacité cuve : 37 Litres - Temps de cycle : 2-4-6 mins

- Hauteur de chargement : 650

- Hauteur de Chargement : 050 Dimensions panier : 560 x 630 Nombre de panier/Heure : 5 à 30 paniers/h Tension (V) : Tri 400V 3N 50Hz Dimensions : L719xP782(1180*)xH1727(1997*)
- (* Dimensions avec ouverture de porte -

Voir schéma)

Système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort pour ouvrir et supprime le claquement intensif de sa fermeture.

Garantie 2 ans pièces* page 91

POINTS FORTS

- Technologie de dernière génération, facile d'utilisation.
- Carrosserie double paroi avec système Anti-vibration, lave batterie très silencieux.
- Panneau de commande simple et intuitif complètement ,étanche facilitant le nettoyage.
- Consommation d'eau par cycle : 3 Litres.
 Possibilité de laver, plaques, grilles, plateaux, cuve batteur 20 Litres et 40 Litres
 Pompe autovidangeable
 Cycle autonettoyante

- Pompe de lavage « double flux »

RÉFÉRENCE : ESUSM

ADOUCISSEUR FILTRATION ANTI-CALCAIRE RECOMMANDÉS

AFFICHAGE DIGITAL





| Données techniques | ESUS M | |
|-------------------------------|-----------|--|
| Hauteur lavage utile | 650 | |
| Résistance cuve (w) | 3000 | |
| Puissance pompe de lavage (w) | 1500 | |
| Température rinçage | 85°C | |
| Puissance électrique (w) | 7500 | |
| Pompe de vidange | En option | |

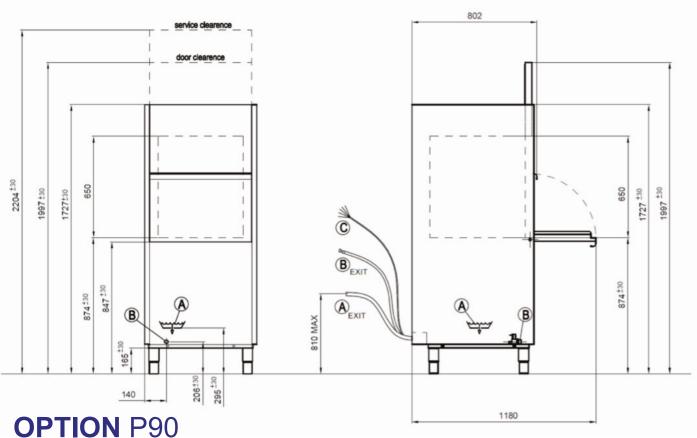
DOTATION AVEC LA MACHINE

- Panier inox universel 560x630

- Panier inox universel 560x630
 Support inox pour plaques ou grilles
 Un tuyau vidange eau
 Un tuyau alimentation d'eau avec joint
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de lavage (liquide)
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de rinçage (liquide)
 Un panier inox pour spatules

Type de raccordement : Alimentation 2 à 4 Bar

Raccordement eau 3/4 gaz vidange 30 mm.





LAVE-BATTERIE ESUS L



SYSTÈME ERS

Ce système prend en compte les différentes dureté de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique. Grâce à ce procédé le lave vaisselle travaille avec une pression d'eau constante maintenu à 1 bar. Les machines ERS assurent une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau. La consommation d'eau et des produits lessiviels Sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage. Des conditions d'hygiène parfaite, pas de résidus de détergent.

SYSTÈME THERMOSTOP

Le système thermostop est de série sur tous les modèles de la gamme, les machines ne démarrent pas le cycle de rinçage tant que la température de consigne n'a pas atteint 85°C.

La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que l'eau du surchauffeur atteigne sa température pour effectuer le rinçage.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
 Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
 Doseur de produit de lavage et rinçage
 Clapet anti-retour
- Panier en inox

LES DONNÉES **TECHNIQUES**

- Capacité cuve : 37 Litres - Temps de cycle : 2-4-6 mins - Hauteur de chargement : 850

- Dimensions panier: 560 x 630 - Nombre de panier/Heure: 5 à 30 paniers/h - Tension (V): 17140 P302/1222*

- Dimensions: L719xP782(1330*)xH1927(2243*)

(* Dimensions avec ouverture de porte -Voir schéma)

SPÉCIAL PANIER À PAINS

Système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort pour ouvrir et supprime le claquement intensif de sa fermeture.

Garantie 2 ans pièces* page 91

POINTS FORTS

- Technologie de dernière génération, facile d'utilisation.
- Carrosserie double paroi avec système Anti-vibration, lave batterie très silencieux
- Panneau de commande sans touches saillantes Imperméable permet un nettoyage très facile.
- Consommation d'eau par cycle : 3 Litres.
- Possibilité de laver, plaques, grilles, plateaux, cuve batteur 20 Litres et 40 Litres
- Pompe autovidangeable
- Cycle autonettoyante
- Pompe de lavage « double flux »

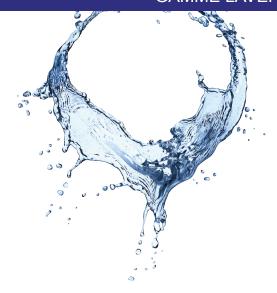
RÉFÉRENCE : ESUSL

ADOUCISSEUR FILTRATION ANTI-CALCAIRE RECOMMANDES

AFFICHAGE DIGITAL



| Données techniques | ESUS L | |
|-------------------------------|-----------|--|
| Hauteur lavage utile | 850 | |
| Résistance cuve (w) | 3000 | |
| Puissance pompe de lavage (w) | 1500 | |
| Température rinçage | 85°C | |
| Puissance électrique (w) | 7500 | |
| Pompe de vidange | En option | |

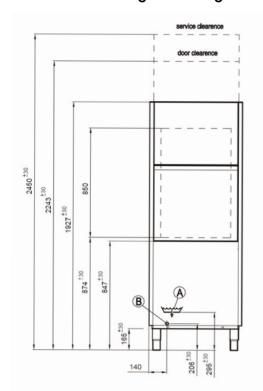


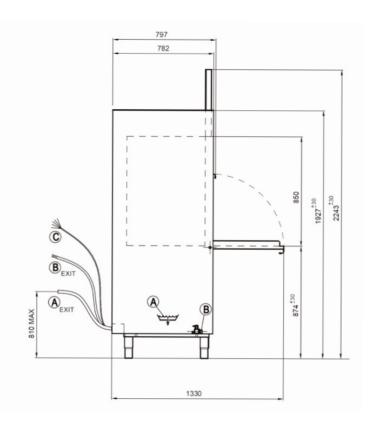
DOTATION AVEC LA MACHINE

- Panier inox universel 560x630

- Panier inox universei 560x630
 Support inox pour plaques ou grilles
 Un tuyau vidange eau
 Un tuyau alimentation d'eau avec joint
 Un doseur péristaltique réglable de
 Produit de lavage (liquide)
 Un doseur péristaltique réglable de
 Produit de rinçage (liquide)
 Un panier inox pour spatules

Type de raccordement : Alimentation 2 à 4 Bar Raccordement eau 3/4 gaz vidange 30 mm.









SYSTÈME ERS

Ce système prend en compte les différentes dureté de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique. Grâce à ce procédé le lave vaisselle travaille avec une pression d'eau constante maintenu à 1 bar. Les machines ERS assurent une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau. La consommation d'eau et des produits lessiviels Sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage. Des conditions d'hygiène parfaite, pas de résidus de détergent.

SYSTÈME THERMOSTOP

Le système thermostop est de série sur tous les modèles de la gamme, les machines ne démarrent pas le cycle de rinçage tant que la température de consigne n'a pas atteint 85°C.

La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que l'eau du surchauffeur attéigne sa température pour effectuer le rinçage.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
- Doseur de produit de lavage et rinçage
- Clapet anti-retour
- Panier en inox

LES DONNÉES **TECHNIQUES**

Capacité cuve : 68 Litres

- Temps de cycle : 120 à 720 (réglable)

- Hauteur de chargement : 850 - Dimensions panier: 700 x 700

- Nombre de paniers/Heure : 10 à 30 paniers/h - Tension (V) : Tri 400V 3N 50Hz

- Dimensions : L853xP857(1400*)xH1959(2274*)

(* Dimensions avec ouverture de porte -

Voir schéma)

Système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort pour ouvrir et supprime le claquement intensif de sa fermeture.

Garantie 2 ans pièces* page 91

POINTS FORTS

- Technologie de dernière génération, facile d'utilisation.
- Carrosserie double paroi avec système Anti-vibration, lave batterie très silencieux.
- Panneau de commande sans touches saillantes
- Imperméable permet un nettoyage très facile.

 Consommation d'eau par cycle : 3 Litres.

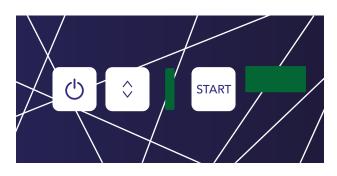
 Possibilité de laver, plaques, grilles, plateaux, cuve batteur 20 Litres et 40 Litres et panier à pains
- Pompe autovidangeable
- Cycle autonettoyante
- Pómpe de lavage « double flux »

RÉFÉRENCE: ESUSXL

ADOUCISSEUR FILTRATION ANTI-CALCAIRE RECOMMANDÉS

LAVE-BATTERIE ESUS XL

AFFICHAGE DIGITAL



| Données techniques | ESUS XL | |
|-------------------------------|-----------|--|
| Hauteur lavage utile | 850 | |
| Résistance cuve (w) | 8000 | |
| Puissance pompe de lavage (w) | 2700 | |
| Pompe de rinçage (w) | oui | |
| Température rinçage | 85°C | |
| Puissance électrique (w) | 10700 | |
| Pompe de vidange | En option | |

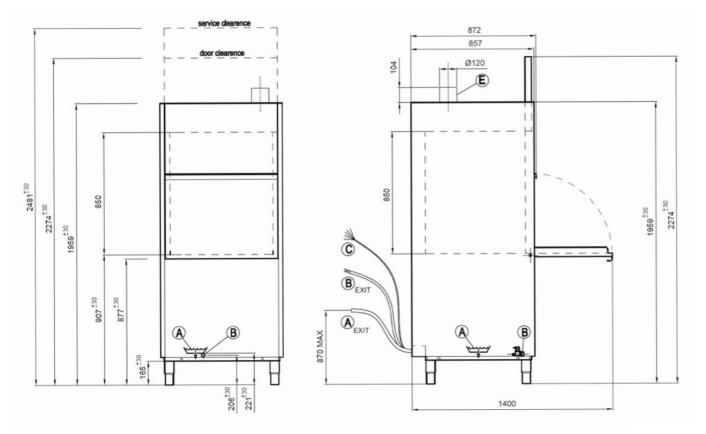
DOTATION AVEC LA MACHINE

- Panier inox universe 700x700

- Panier inox universei 700x700
 Support inox pour plaques ou grilles
 Un tuyau vidange eau
 Un tuyau alimentation d'eau avec joint
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de lavage (liquide)
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de rinçage (liquide)
 Un panier inox pour spatules

Type de raccordement : Alimentation 2 à 4 Bar

Raccordement eau 3/4 gaz vidange 30 mm.





Solution idéale pour les collectivités.

SYSTÈME ERS

Ce système prend en compte les différentes dureté de l'eau au travers de l'association du système break tank, pompe d'augmentation de pression et du surchauffeur atmosphérique. Grâce à ce procédé le lave vaisselle travaille avec une pression d'eau constante maintenu à 1 bar. Les machines ERS assurent une température de 85°C pendant la durée du cycle de rinçage, sans adjonction d'eau du réseau. La consommation d'eau et des produits lessiviels Sont complètement optimisé pour le cycle de rinçage sans gaspillage. Des conditions d'hygiène parfaite, pas de résidus de détergent.

SYSTÈME THERMOSTOP

Le système thermostop est de série sur tous les modèles de la gamme, les machines ne démarrent pas le cycle de rinçage tant que la température de consigne n'a pas atteint 85°C.

La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que l'eau du surchauffeur atteigne sa température pour effectuer le rinçage.

CARACTÉRISTIQUES

- Fabrication Inox AISI 304
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie double paroi pour une diminution optimale du bruit
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Commandes électroniques et affichage digital
- Chambre de lavage auto-nettoyante
 Doseur de produit de lavage et rinçage
- Clapet anti-retour
- Panier en inox

LES DONNÉES **TECHNIQUES**

- Capacité cuve : 131 Litres
- Temps de cycle :2-4-6-12 mins - Hauteur de chargement : 850
- Dimensions panier: 132 x 700
- Nombre de panier/Heure : 10 à 30 paniers/h
- Tension (V) : Tri 400V 3N 50Hz
- Dimensions : L1465xP857(1400*)xH1959(2274*)
- (* Dimensions avec ouverture de porte -Voir schéma)

Système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort pour ouvrir et supprime le claquement intensif de sa fermeture.

Garantie 2 ans pièces* page 91

POINTS FORTS

- Technologie de dernière génération, facile d'utilisation.
- Carrosserie double paroi avec système Anti-vibration, lave batterie très silencieux.
- Panneau de commande sans touches saillantes Imperméable permet un nettoyage très facile.
- Consommation d'eau par cycle : 3 Litres. Possibilité de laver, plaques, grilles, plateaux, cuve batteur 20 Litres et 40 Litres et Panier à pains.
- Pompe autovidangeable
- Cycle autonettoyage
- Pompe de lavage « double flux »
 Double pompe de lavage et de rinçage

RÉFÉRENCE: ESUSXXL

ADOUCISSEUR FILTRATION ANTI-CALCAIRE RECOMMANDÉS



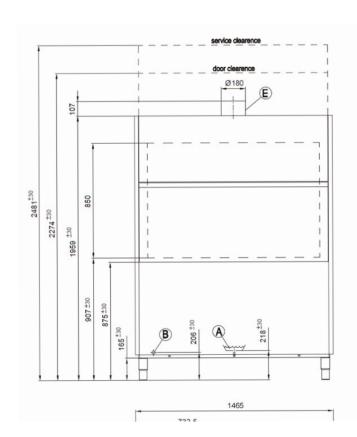


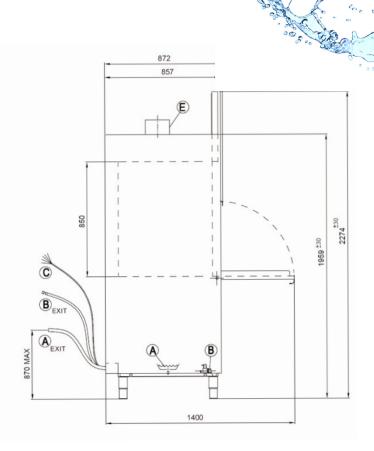
AFFICHAGE DIGITAL



| Données techniques | ESUS XXL |
|-------------------------------|-----------|
| Hauteur lavage utile | 850 |
| Résistance cuve (w) | 10500 |
| Puissance pompe de lavage (w) | 2x2700 |
| Température rinçage | 85°C |
| Puissance électrique (w) | 15900 |
| Pompe de vidange | En option |

Type de raccordement : Alimentation 2 à 4 Bar Raccordement eau 3/4 gaz vidange 30 mm.





DOTATION AVEC LA MACHINE

- Panier inox universel 1230 x 700
 Support inox pour plaques ou grilles
 Un tuyau vidange eau
 Un tuyau alimentation d'eau avec joint
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de lavage (liquide)
 Un doseur péristaltique réglable de Produit de rinçage (liquide)
 Un panier inox pour spatules





| | ACCESSOIRE | ADAPTATION MACHINE | DIMENSIONS LxP (cm) | CODE |
|-------------|------------------------------|-----------------------|------------------------|----------|
| | SUPPORT INOX POUR 8 PLATEAUX | Tous modèles | 50x50 | H.324660 |
| | SUPPORT INOX POUR 5 PLATEAUX | Tous modèles | 50x50 | 712028 |
| PANIER INOX | | ESUS XS ESUS M | 50x60 | 706129 |
| | PANIER INOX | ESUS L ESUS M | 56x63 | 41305 |
| | PANIER INOX | ESUS XL | 70×70 | 42305 |



| ACCESSOIRE | ADAPTATION MACHINE | DIMENSIONS LxP (cm) | CODE |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------------|------------|
| PANIER INOX | ESUS XXL | 132x70 | 43305 1 |
| PANIER UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE | ESUS XS ESUS S | 50x60x11,5 | 70181 |
| SUPPORT POCHE INOX | Tous modèles | Diam.17 | 706128 |
| PANIER USTENSILES | Tous modèles | 15x15 | 712017 |





ADOUCISSEUR

PROFESSIONNEL AUTOMATIQUE

Pack qualité de série

Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)
Première charge de sels régénérant norme AFNOR
Capot de protection en PETG translucide
Vanne norme CE
Résine agréée consommation humaine par
le ministère de la santé
Cuve de qualité alimentaire en PE traitée
anti-UV,100% recyclable, moulée sans soudure
Tension alimentaire 230V



Pack technique de série

- -Flotteur de saumurage
- -By-pass pré-monté
- -Mixing de dureté résiduelle intégré
- -Trousse TH TEST
- -Flexibles inox de raccordement
- -Tube de vidange et colliers de serrage
- -Notice technique

L320xP500xH715

CODE RONDEO2FCM

OPTION KITPOMPE DE VIDANGE

Adaptable sur toute la gamme lave batterie

ESUS M

ESUS L ESUS XL

ESUS XXL

CODE

DW10501/A

Attention : à commander en même temps que votre lave batterie (Montage d'usine)



LAVE-BATTERIE ESUS



Garantie 2 ans pièces*

La qualité de fabrication de notre gamme de lave batterie ESUS ainsi que la fiabilité de ses composants nous permettent d'offrir à notre clientèle une garantie de 2 ans pièces.

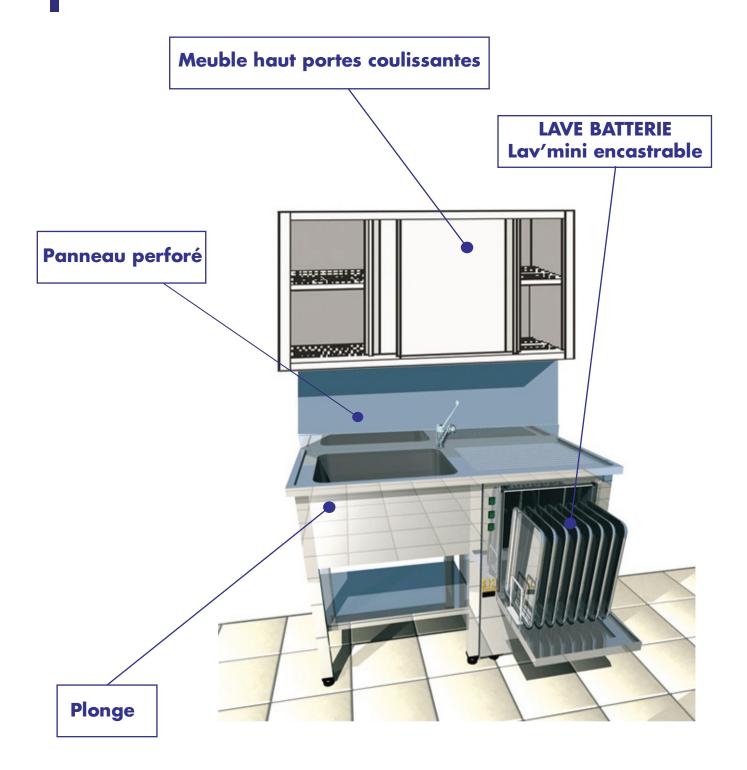
Avec quelques conditions de bon usage et d'entretien garant d'une longévité optimale **En 5 points :**

- 1) Utiliser des produits de lavage et de rinçage liquides de qualité
- 2) Le calcaire étant l'ennemi du lave batterie, un traitement d'eau adapté est primordiale (Une détérioration d'une pièce par le calcaire OU mauvais traitement ne saurait être pris sous garantie)
- 3) L'utilisation de l'eau de javel OU tout produit javellisé est strictement interdit.
- 4) Chaque jour en fin de journée OU en fin d'utilisation, le lave batterie doit être complètement vidé de son eau d'utilisation et nettoyé.
- 5) Régulièrement les bras inférieurs et supérieurs doivent être démontés et nettoyés (Attention à la remise en place des accessoires).



PLONGE INOX

Présentation POSTE DE LAVAGE



POSTE DE LAVAGEE

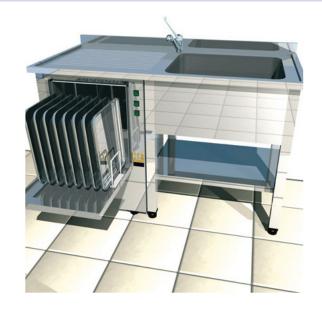
ENSEMBLE PLONGE

Plonge 1 bac avec lav'mini intégré

Caractéristiques de la plonge:

Profondeur 700 mm Hauteur 900 mm Bac 400 x 500 x 250 Robinetterie en option

Disponible en longueur 1200 mm Et longueur 1400 mm



Plonge gauche ou droite, AU CHOIX

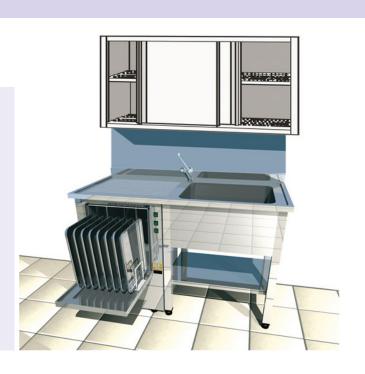
Plonge 1 bac avec lav'mini intégré et armoire suspendue

Caractéristiques de la plonge:

Profondeur 700 mm Hauteur 2150 mm Bac 400X500X250 Robinetterie en option

Disponible en longueur 1200 mm Et longueur 1400 mm

Armoire égouttoir portes coulissantes 1200 x 400 x 660 Panneau perforé 1200 x 660 avec 10 crochets



Plonge gauche ou droite, AU CHOIX

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDE:

La signature du bon de commande engage l'acheteur. Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par MBP SOISSONS, la confirmation faisant partie intégrante du contrat. Les commandes acceptées par MBP SOISSONS sont fermes et définitives. Le client ne peut ni les annuler, ni en refuser livraison sous peine d'être redevable d'une indemnité fixée forfaitairement à 50% du montant HT de la commande, et dans le cas d'une fabrication spécifique demandée par le client, d'une indemnité fixée à 100% HT de la commande.

DÉLAI DE LIVRAISON:

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans garantie de convention expresse. Tout retard de livraison ne peut en aucun cas donner lieu à résiliation ni un droit à une quelconque indemnité.

CONDITIONS D'EXPÉDITION:

Les marchandises même expédiées franco voyagent toujours aux risques et périls du destinataire, il lui appartient donc de faire, à l'arrivée du matériel les réserves d'usage auprès du transporteur.

INSTALLATION:

Elle sera assurée par le vendeur ou par une société de montage agréée. À la date prévue pour la livraison, l'acheteur devra tenir prêts les locaux devant recevoir les équipements commandés. Les travaux préparatoires devront être exécutés (accès, fondations, socle, cheminée, conduites eau-gaz-mazout-électricité-ventilation, etc.).

L'installation des fours de boulangerie pose, pour chaque installation des problèmes particuliers en ce qui concerne les raccordements. Le tarif de vente comprenant l'installation tient compte des raccordements limités à :

3 mètres maximum.

Pour toute longueur dépassant ces dimensions, il sera établi un devis et une facture supplémentaire. La mise à terre des raccordements électriques est toujours à la charge de l'acheteur.

Le présent contrat ne prévoit en aucun cas la fourniture et l'installation de matériels annexes nécessités par une insuffisance de tirage, de la ou des cheminées d'évacuation des gaz brûlés et des buées, soit par l'insuffisance de la pression d'eau qui doit être supérieure à 1,5 bar.

Dans le cas de chauffage au gaz du four, la tuyauterie jusqu'au brûleur est à la charge du client, du compteur au four.

Dans le cas de chauffage à l'électricité du four, le disjoncteur différentiel et la ligne électrique du compteur à celui-ci sont à la charge du client.

L'acheteur fera son affaire personnelle de l'obtention de l'autorisation du propriétaire de l'immeuble ou du fonds de commerce lorsqu'elle paraît nécessaire pour l'installation des équipements ou agencements achetés. Un éventuel refus de leur part n'est pas ,ww au vendeur.

PAIEMENT:

En cas de stipulation de crédit, l'obtention de celui-ci reste l'affaire exclusive de l'acheteur, même si l'organisme de crédit était précisé sur la commande

Les prix s'entendent pour paiement au domicile du vendeur. Les paiements à terme qui pourront être consentis devront faire l'objet de traites acceptées et domiciliées dont le montant sera majoré des frais d'escomptes et d'agios normaux. le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous prétexte de contestation quelconque.

En cas de non-paiement par l'acheteur d'une seule de ses échéances convenues, le solde du prix deviendra immédiatement exigible sans sommation préalable. Dans ce cas et faute pour l'acheteur de payer le solde du prix dans les 15 jours d'une nomination extrajudiciaire visant la clause présente, la vente sera résiliée de plein droit, si bon semble au vendeur. Les sommes antérieurement payées resteront acquises au vendeur à titre de dommages-intérêts.

RÉVISION DE PRIX:

Les prix tels que figurant au recto seront révisables en fonction des tarifs en cours, dans le cas de retard d'installation dû à l'acquéreur de non obligation de prendre livraison à la date prévue au paragraphe «installation».

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ :

Les fours neufs, livrés et installés bénéficient d'une garantie totale pièces et main d'œuvre et déplacement d'une durée d'une année.

Tous les autres matériels neufs, livrés et installés bénéficient de la garantie légale du constructeur.

Les matériels d'occasion bénéficient de la garantie légale du constructeur. Cette garantie engage le vendeur au remplacement des pièces reconnues défectueuses sans indemnité d'aucune sorte.

La responsabilité du vendeur est strictement limitée à cette obligation et ne saurait être engagée en aucun cas d'accidents matériels ou corporels ou autres et ce pour quelque cause que ce soit. La garantie ne donne à l'acheteur aucun droit à des dommages-intérêts, même en cas d'entrave, chômage ou interruption de travail ni pour quelque autre cause que ce soit.

Cette garantie ne joue qu'autant que l'acheteur tient de son côté tous les engagements pris et de convention expresse il est convenu, que si l'acheteur n'effectue pas les paiements prévus pour quelque raison que ce soit, le vendeur est fondé à suspendre la garantie sans chercher si la défectuosité est antérieure ou postérieure à la suspension des paiements.

La garantie est également périmée en cas de réparations exécutées par d'autres personnes que celles mandatées par le vendeur.

La garantie ne peut s'étendre aux accidents provenant d'un manque de soins, d'un défaut d'entretien, d'un usage contraire aux instructions d'emploi, d'un oubli, et de toute autre faute de l'installateur, ou aux accidents qui sont la conséquence de phénomènes extérieurs aux fours, machines, équipements.

Sont exclus de la garantie, les «consommables», toiles, feutres, ampoules, glaces, courroies, joints; les accessoires : appareils à enfourner, chariots, supports de cuisson, grilles ainsi que le matériel fourni à titre de service.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIELS :

Les données techniques figurant sur les documents ne sont données qu'à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'opérer toutes modifications au matériel faisant l'objet de la présente vente.

PRÊT ET LOCATION DE MATÉRIELS :

En cas de prêt de matériel de remplacement, le délai de gratuité ne pourra excéder 1 mois. Au-delà, une location sera prise en compte. Nos matériels sont loués pour la journée entière. Les prix journaliers de location sont donc entendus pour la journée entière. Le matériel doit être restitué en bon état (dans l'état où il a été livré) et propre. A défaut, le nettoyage et/ ou la remise en état du matériel seront facturés au locataire et accepté par lui. Le locataire doit entretenir constamment le matériel pendant la durée de la location. En cas d'accident, destruction ou détérioration du matériel, le locataire s'engage à payer intégralement le prix qui avait été prévu jusqu'à l'expiration de la location. En cas de non paiement à l'échéance prévue des factures de location, nous nous réservons le droit de reprendre le matériel.

ACOMPTE:

La somme versée en acompte au moment de la signature du bon de commande restera acquise au vendeur, en dédommagement partiel sans préjudice pour le vendeur de faire valoir sa clause pénale, auquel cas la somme déjà versée viendra en déduction du montant de celle-ci.

CONTESTATIONS:

En cas de refus du client de prendre livraison dans les conditions exposées par le présent bon de commande, le vendeur aura le choix de poursuivre l'exécution avec paiement du prix et dommages-intérêts accessoires, soit de demander et d'obtenir, ce à quoi dès à présent l'acheteur s'oblige, le paiement d'une indemnité de résiliation, laquelle sera à titre de clause pénale, forfaitaire égale à 50% du prix de vente.

CLAUSES PARTICULIÈRES :

Il est expressément convenu que les clauses particulières de la vente l'emportent sur les conditions générales de vente ci-dessus exposées.

PIÈCES DÉTACHÉES :

Les pièces détachées ne sont ni reprises, ni échangées et ne font pas l'objet d'une garantie particulière.

CLAUSES DE JURIDICTIONS:

En cas de contestation, le tribunal de commerce du domicile du vendeur est seul compétent quel que soit le lieu d'installation, le lieu d'établissement du contrat, le lieu de la livraison ou le lieu de paiement. Même en cas d'appel en garantie, de demandes en référé, de demande incidente ou de pluralité des défenseurs.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ:

De convention expresse, le vendeur se réserve le droit de propriété pleine et entière sur les matériels présentement vendus jusqu'à paiement intégral du prix.

PASTRY BOX

5 Rue Daniel Douay - ZA des Taillepieds - 02880 CROUY

Tél: 03.23.55.08.56

E-mail: contact@pastrybox.net

www.pastrybox.fr









