

TABLE DE PREPARATION FROIDE A FLUX LAMINAIRE : LABO SYSTEM ©

EQUIPEMENT STANDARD :

Construction acier inox 18/10 avec angles arrondis
 Système exclusif breveté de Flux d'air LATERAL de la droite vers la gauche
 Plan de travail muni de 2 à 5 plaques polyéthylène GN 1/1 suivant modèle
 Pare-haleine vertical amovible en glace trempée situé sur l'arrière du plan de travail
 Cuve isolée inox 18/10 avec bonde de vidange.
 Bac GN 1/3 pour récupération des eaux de condensats
 2 évaporateurs suspendus au-dessus du plan de travail
 Rampe de ventilation tangentielle avec moteur IP 55 montée sur platines inox
 Rampe de ventilation extractible sans outils
 Logement suspendu pour groupe compresseur Eco-Power au R404A
 Téléthermostat à affichage digital
 Interrupteur marche-arrêt avec voyant
 Branchement par cordon type téléphone avec prise 220V / 16A
 Piètement en tube rond acier inox de 42 mm
 4 roues acier inox dont 2 avec frein
 Agréé Norme NSF Hygiène alimentaire.



LABO SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>LABO SYSTEM 2 PLAQUES GN 1/1 Dimensions : 1055 X 700 X H.1100 mm Dim. Plan de travail (L/l) : 695 x 530 mm Equipé de 2 plaques polyéthylène GN 1/1 <i>(ce modèle ne peut pas recevoir de grille coulissante)</i></p>	<p>LS-2</p>	<p>4 843,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM 3 PLAQUES GN 1/1 Dimensions : 1400 X 700 X H.1100 mm Dim. Plan de travail (L/l) : 1040 x 530 mm Equipé de 3 plaques polyéthylène GN 1/1</p>	<p>LS-3</p>	<p>8 169,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM 4 PLAQUES GN 1/1 Dimensions 1745 x 700 x H. 1100 mm Dim. Plan de travail : 1385 x 530 mm Equipé de 4 plaques polyéthylène GN 1/1</p>	<p>LS-4</p>	<p>9 300,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM 5 PLAQUES GN 1/1 Dimensions : L. 2090 x P. 700 x H. 1100 mm Dimensions du plan de travail : L. 1730 x P. 530 mm Equipé de 5 plaques polyéthylène GN 1/1</p>	<p>LS-5</p>	<p>10 045,00 €</p>

TABLE DE PREPARATION FROIDE A FLUX LAMINAIRE : LABO SYSTEM ©

	<p>LABO SYSTEM 3 PLAQUES GN 1/1 AVEC PLACARD REFRIGERE Dimensions : L.1400 x L.700 x H. 1100 mm Dim. Du plan de travail : 1040 X 530 mm Equipé de 3 plaques polyéthylène GN 1/1 Dessous placard réfrigéré 2 portes 5 niveaux GN1/1 par porte espacés de 60mm soit 10 niveaux pour clayettes non fournies</p>	<p>LS3-2P</p>	<p>13 755,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM 4 PLAQUES GN 1/1 AVEC PLACARD REFRIGERE Dimensions 1745 x 700 x H. 1100 mm Dim. Plan de travail : 1385 x 530 mm Equipé de 4 plaques polyéthylène GN 1/1 Dessous placard réfrigéré 2 portes 5 niveaux GN1/1 par porte espacés de 60mm soit 10 niveaux pour clayettes non fournies</p>	<p>LS4-2P</p>	<p>15 887,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM 5 PLAQUES GN 1/1 AVEC PLACARD REFRIGERE Dimensions : L. 2090 x P. 700 x H. 1100 mm Dimensions du plan de travail : L. 1730 x P. 530 mm Equipé de 5 plaques polyéthylène GN 1/1 Dessous placard réfrigéré 2 portes 5 niveaux GN1/1 par porte espacés de 60mm soit 10 niveaux pour clayettes non fournies</p>	<p>LS5-2P</p>	<p>17 220,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM SPECIAL TRANCHEUR Dimensions : 1400 x 700 x H. 1400 mm Dim. Plan de travail (L/l) : 1040 x 530 mm Equipé de 3 plaques polyéthylène GN 1/1 Prévu pour être équipé d'un trancheur Ø 300 (non fourni) Avec prise électrique pour branchement trancheur</p>	<p>LS-ST</p>	<p>8 671,00 €</p>

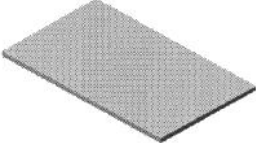




TABLE DE PREPARATION FROIDE A FLUX LAMINAIRE : LABO SYSTEM ©

	<p>LABO SYSTEM SUR CONSOLES 2 PLAQUES GN 1/1 Dimensions : 1055 X 700 mm Dim. Plan de travail (L/l) : 695 x 530 mm Equipé de 2 plaques polyéthylène GN 1/1 <i>(ce modèle ne peut pas recevoir de grille coulissante)</i></p>	<p>LSC-2</p>	<p>4 843,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM SUR CONSOLES 3 PLAQUES GN 1/1 Dimensions : 1400 X 700 mm Dim. Plan de travail (L/l) : 1040 x 530 mm Equipé de 3 plaques polyéthylène GN 1/1</p>	<p>LSC-3</p>	<p>8 169,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM SUR CONSOLES 4 PLAQUES GN 1/1 Dimensions 1745 x 700 mm Dim. Plan de travail : 1385 x 530 mm Equipé de 4 plaques polyéthylène GN 1/1</p>	<p>LSC-4</p>	<p>9 300,00 €</p>
	<p>LABO SYSTEM SUR CONSOLES 5 PLAQUES GN 1/1 Dimensions : L. 2090 x P. 700 mm Dimensions du plan de travail : L. 1730 x P. 530 mm Equipé de 5 plaques polyéthylène GN 1/1</p>	<p>LSC-4</p>	<p>10 045,00 €</p>

ACCESSOIRES OPTIONNELS LABO SYSTEM ©

LABO SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	RAMPE LAMPES GERMICIDES Accessoire pour une désinfection supplémentaire de l'air à chaque passage Longueur : 438 mm - 15 W	LUNC	405,00 €
	CHARIOT POUR LABO SYSTEM SPECIAL TRANCHEUR Chariot mobile inox avec poignée de manutention et protection pour Labo 4 roues pivotantes dont 2 avec frein Plateaux GN amovible : peut être remplacé soit par 1 bac ou grille GN2/1 OU 2 bacs ou grilles GN1/1 Rangement des accessoires sur le cadre inférieur avec butées anti chute	CH-ST	1 455,00 €
	CADRE ACIER INOX GN 1/1 permettant de remplacer une plaque polyéthylène par un bac GN 1/1 (bac non fourni) Dimensions : L. 550 x P. 345 x H. 20 mm	CAD	118,00 €
	KIT COULISSANT Accessoire acier inox comprenant 1 plateau acier inox perforé avec bords relevés, d'un cadre acier inox GN 1/1 et 1 grille GN 1/1 équipé de 4 patins de glissement en plastique alimentaire sur partie basse et d'un profilé amovible arrière pour guidage de l'ensemble. Ce système permet de faire coulisser une grille GN 1/1 sur le plan de travail pour faciliter la préparation des assiettes. Dimensions : L. 585 x P. 335 x H. 60 mm	GSC	266,00 €
	RAMPE A PLATEAUX ACIER INOX 3 TUBES Pour Labo System Type LS3	RP.300	690,00 €
	RAMPE A PLATEAUX ACIER INOX 3 TUBES Pour Labo System Type LS4	RP.300-2	842,00 €


ACCESSOIRES OPTIONNELS LABO SYSTEM ©

	<p>PLAQUE POLYETHYLENE SUPPLEMENTAIRE POUR DECOUPE GN 1/1 Dimensions : L. 556 x P. 345 x H. 20 mm</p>	<p>MP-G1</p>	<p>165,00 €</p>
	<p>CADRE SUPPORT BACS POUR LABO SYSTEM 2 PLAQUES Cadre acier inox 18/10 en tube carré sur colonettes acier inox pour recevoir 4 bacs GN 1/6 prof. 65 mm (non fournis) A placer au-dessus du plan de travail du Labo System 2 plaques type LS2 Dimensions : L. 670 x P. 196 x H. 20 mm</p>	<p>MSB-LS2</p>	<p>277,00 €</p>
	<p>CADRE SUPPORT BACS POUR LABO SYSTEM 3 PLAQUES Cadre acier inox 18/10 en tube carré sur colonettes acier inox pour recevoir 6 bacs GN 1/6 prof. 65 mm (non fournis) A placer au-dessus du plan de travail du Labo System 3 plaques type LS3 ou LS3-2P Dimensions : L. 1015 x P. 196 x H. 20 mm</p>	<p>MSB-LS3</p>	<p>308,00 €</p>
	<p>CADRE SUPPORT BACS POUR LABO SYSTEM 4 PLAQUES Cadre acier inox 18/10 en tube carré sur colonettes acier inox pour recevoir 8 bacs GN 1/6 prof. 65 mm (non fournis) A placer au-dessus du plan de travail du Labo System 4 plaques type LS4 ou LS4-2P Dimensions : L. 1360 x P. 196 x H. 20 mm</p>	<p>MSB-LS4</p>	<p>323,00 €</p>
	<p>CADRE SUPPORT BACS POUR LABO SYSTEM 5 PLAQUES Cadre acier inox 18/10 en tube carré sur colonettes acier inox pour recevoir 10 bacs GN 1/6 prof. 65 mm (non fournis) A placer au-dessus du plan de travail du Labo System 4 plaques type LS5 ou LS5-2P Dimensions : L. 1705 x P. 196 x H. 20 mm</p>	<p>MSB-LS5</p>	<p>339,00 €</p>

ACCESSOIRES OPTIONNELS LABO SYSTEM ©

	<p>PARE HALEINE SUPERIEUR POUR LABO SYSTEM 2 PLAQUES sur colonnettes acier inox 18/10 pour Labo System 2 plaques type LS2 Dimensions : L.685 x P. 175 x H. 6 mm</p>	<p>MPH-LS2</p>	<p>215,00 €</p>
	<p>PARE HALEINE SUPERIEUR POUR LABO SYSTEM 3 PLAQUES sur colonnettes acier inox 18/10 pour Labo System 3 plaques type LS3 Dimensions : L. 1030 x P. 175 x H. 6 mm</p>	<p>MPH-LS3</p>	<p>226,00 €</p>
	<p>PARE HALEINE POUR LABO SYSTEM 4 PLAQUES sur colonnettes acier inox 18/10 pour Labo System 4 plaques type LS4 Dimensions : L.1375 x P. 175 x H. 6 mm</p>	<p>MPH-LS4</p>	<p>256,00 €</p>
	<p>PARE HALEINE POUR LABO SYSTEM 5 PLAQUES sur colonnettes acier inox 18/10 pour Labo System 5 plaques type LS-5 Dimensions : L.1375 x P. 175 x H. 6 mm</p>	<p>MPH-LS5</p>	<p>267,00 €</p>


NAVETTE REFRIGEREE MOBILE MINI-ROLL ©

MINI-ROLL SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>MINI ROLL SYSTEM Meuble de stockage réfrigéré mobile Emplacement bac GN 1/1 sur le dessus Porte assiettes amovible Capacité 8 niveaux GN1/1 Clayettes amovibles au pas de 60mm (Bacs et grilles non fournis) 4 Roulettes dont 2 avec frein. Froid ventilé groupe à air incorporé Alimentation : mono 230V-50Hz -240W Thermostat affichage digital - Bouton marche/ Arrêt. Bac de réévaporation des eaux de dégivrage Dimensions : 700 X 400 X 850 mm</p>	<p>RSN.3</p>	<p>3 547,00 €</p>



MiniRoll en situation

VITRINE DE DISTRIBUTION ROTATIVE GYRO SYSTEM ©

GYRO SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>VITRINE DE DISTRIBUTION ROTATIVE Vitrine de distribution 4 niveaux réfrigérés Dimensions : L.820 x P.750 x H.845 mm (sans socle) Construction acier inoxydable AISI 304 Porte battante sur l'arrière permettant le chargement Température de fonctionnement : +4°C / +8°C Puissance du groupe: 1 cv - Froid ventilé Puissance frigorifique: 1600 W à 9°C - Fluide R404a Capacité assiettes par niveau : Assiettes de 9 cm: 33 assiettes Assiettes de 11 cm: 21 assiettes Assiettes de 12 cm: 18 assiettes Livrée sans groupe avec détendeur</p>	<p>VGS1</p>	<p>6957 € (sans socle)</p>



Vitrine de distribution rotative en situation


GYRO LABO SYSTEM ©

CARACTERISTIQUES GENERALES

Pour toutes préparations froides, dressage en flux tendu, réduisant le phénomène de latence à zéro avec zone protégée à température inférieure ou égale à 10°C. Capacité : 0 - 100 à 2000 couverts. - Ambiance réfrigérée inférieure à 10°C, avec circulation de flux laminaire double permettant de stocker la matière première et de dresser des assiettes, barquettes ou autres, tout en respectant le confort des opérateurs qui restent à température ambiante du local. - Possibilité de distribuer en flux tendu sur un convoyeur à "écaillés".

L'ensemble de l'appareil est très facilement nettoyable et mobile.

MODELE PREPARATION

GYRO LABO SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>GYRO LABO SYSTEM PREPARATION L.2219 x P.1386 x H.900 mm Construction acier inoxydable 18/10 13 plateaux circulaires diamètre 300 mm 4 bacs gastronomes GN 1/1 - profondeur 150 mm sur les 2 côtés</p>	GLP2	29 650,00 €

MODELE DISTRIBUTION

GYRO LABO SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>GYRO LABO SYSTEM DISTRIBUTION L 2219 x P. 1386 x H.900 mm Construction acier inoxydable 18/10 13 plateaux circulaires diam. 300 mm Rampe à plateaux côté clients 4 bacs gastronomes GN1/1 profondeur 150 côté préparation</p>	GLD2	29 807,00 €
	<p>BAC D'EVAPORATION DES EAUX DE CONDENSATS Bac d'évaporation des eaux de dégivrage électrique avec résistance de 300W à commande manuelle</p>	BEGL	748,00 €
	HABILLAGES OU RAMPE A PLATEAUX PERSONNALISEES		Nous consulter

HYGIPACK SYSTEM ©


CARACTERISQUES GENERALES

CETTE BORNE BORNE HYGIENE "4 EN UN" nécessite seulement :



Une arrivée d'eau, Une vidange et Une arrivée électrique
Construction acier inox 18/10 - Piètement acier inox 18/10 sur embases réglables

LE MODULE DE BASE COMPREND :

1 lave mains à commande électronique avec mitigeur et clapet anti retour
1 distributeur de savon - 1 Brosse à ongles - 1 Distributeur d'essuie mains feuilles à feuilles - 1 Poubelle escamotable
Façade avec miroir ouvrante sur 3 Etagères intérieures de rangement
Equipée d'une armoire à pharmacie ou distributeur de charlottes
Une deuxième version propose 1 armoire de stérilisation à couteaux

HYGIPACK SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>HYGIPACK SYSTEM 1 Construction en acier inoxydable 18/10 Dessus toit penté Dimensions : L. 700 x P. 700 x H 1940 Comprenant sur façade : 1 lave mains à commande électronique avec mitigeur et clapet anti retour 1 distributeur de savon et Brosse à ongles 1 Distributeur d'essuie mains à feuilles 1 Poubelle escamotable 1 Armoire à pharmacie OU Distributeur de charlottes (à préciser à la commande) Façade avec miroir ouvrant sur placard comprenant: 3 niveaux d'étagères réglables intérieures</p>	HPE	3 060,00 €
	<p>HYGIPACK SYSTEM 2 Construction en acier inoxydable 18/10 Dessus toit penté Dim :L 700 x P 700 x H 1940 mm Comprenant sur façade : 1 lave mains à commande électronique avec mitigeur et clapet anti retour 1 distributeur de savon et brosse à ongles 1 Distributeur d'essuie mains à feuilles 1 Poubelle escamotable 1 armoire de stérilisation 10 couteaux Façade avec miroir ouvrant sur placard comprenant: 3 niveaux d'étagères réglables intérieures</p>		


accessoires hygipack en option

HYGIPACK SYSTEM ©	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	CHAUFFE EAU 15 LITRES Pour Hygipack Borne Hygiène	CE.15	430,00 €
	ENROULEUR POUR LAVAGE ET DESINFECTION DES SOLS Tuyau PVC avec poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système no-drip, pression maximale de 8,5 bars et température 60°C Carrosserie acier inox brossé	CE.16	540,00 €
	RESERVOIR A DETERGENT POUR ENROULEUR Adaptable sur enrouleur ci-dessus Capacité du réservoir : 1,35 L	CE.16/1	113,00 €

ETUVES ET MEUBLES DE PRESENTATION CHAUDE

ETUVE MOBILE	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>ETUVE MOBILE 6 NIVEAUX GN 1/1 Sur roulettes dont 2 avec freins - Carrosserie inox - 1 porte battante 1 bloc ventilé : 1.5Kw mono - Dimensions : 535 x 625 x H. 750 mm BACS NON FOURNIS</p>	<p>ESM6-GN 1/1</p>	<p>2 034,00 €</p>
	<p>ETUVE MOBILE TRAVERSANTE 6 NIVEAUX GN1/1 KIT DOUBLE PORTES</p>	<p>ESMT6-GN 1/1</p>	<p>395,00 €</p>
	<p>ETUVE MOBILE 12 NIVEAUX GN1/1 Sur roulettes dont 2 avec frein - Carrosserie inox - 1 porte battante 2 blocs ventilés : 1.5 Kw mono - Dimensions 535 x 625 x H.1230 mm BACS NON FOURNIS PAS DE KIT TRAVERSANT POUR L'ETUVE 12 NIVEAUX</p>	<p>ESM12-GN 1/1</p>	<p>3 034,00 €</p>
	<p>ETUVE MOBILE 3 TIROIRS 3 tiroirs GN1/1 pour bac prof 100 maxi Chauffage par résistance ventilée 1500W Régulée par thermostat 0-90° Dimensions : 690 x 665 x H.700 mm BACS NON FOURNIS</p>	<p>ESM3-T</p>	<p>4 310,00 €</p>

MEUBLES DE PRESENTATION CHAUDE 1-2 OU 3 PORTES

	<p>MEUBLE DE PRESENTATION CHAUDE 1, 2 OU 3 PORTES</p> <p>Dimensions : L. 1337 x P. 723 x H. 900mm</p> <p>Dessus acier inox 18/10 comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> Logement pour 2 bacs GN 1/1 profondeur 65 mm et 3 bacs GN 1/6 profondeur 100 mm fournis 1 tube pour assiettes diam.26-31 cm fourni <p>L'ensemble chauffé par étuve,</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 poignée de manoeuvre à gauche 1 tablette largeur 300 mm sur le côté droit, rabattable 1 pare-haleine hauteur 300 mm <p>Dessous placard chauffant 2 portes pour bacs GN 1/1 non fournis</p> <p>3 côtés habillage stratifié couleur au choix dans la gamme EGGER</p> <p>Piètement sur roulettes pivotantes inox polyamide dont 2 avec frein, plinthe de protection acier inox</p> <p>Puissance 2,5 kW</p>	<p>MPC.1337 (2 portes)</p>	<p>6 611,00 €</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------



VITRINES DE PRESENTATION

CARACTERISTIQUES GENERALES


Construction en acier inoxydable AISI 304. - Froid ventilé - Température de fonctionnement +4/+8°C .
Cuve totalement isolée avec du polyuréthane injecté à 40Kg/m3 - 4 niveaux de tablette multi -inclinables avec porte prix
Réévaporation automatique des eaux de condensat - Gaz R404A - Rideau de nuit

VITRI - SYSTEM	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>VITRINE DE PRESENTATION DE 1040 MM Dimensions : 1040 x 632 x H.2007 mm Construction acier inox 18/10 Surface d'exposition en M² : 1.69 Dimensions étagère : P 330 Puissance frigorifique :1360W Poids 155 Kgs.</p>	<p>VS.1</p>	<p>4 200,00 €</p>
	<p>VITRINE DE PRESENTATION DE 1340 MM Dimensions : 1340 x 632 x H.2007 mm Construction acier inox 18/10 Surface d'exposition en M² : 2.21 Dimensions étagère : P 330 Puissance frigorifique :1690W Poids : 200 Kgs,</p>	<p>VS.2</p>	<p>4 715,00 €</p>
	<p>VITRINE DE PRESENTATION DE 1975 MM Dimensions : 1975 x 632 x H.2007 mm Construction acier inox 18/10 Surface d'exposition en M² : 3.33 Dimensions étagère : P 330 Puissance frigorifique :2400W Poids 302 Kgs;</p>	<p>VS.3</p>	<p>6 047,00 €</p>


DISTRIBUTEUR DE CHARLOTES

DISTRIBUTEUR DE CHARLOTES	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>DISTRIBUTEUR DE CHARLOTES AVEC POUBELLE POUR 300 CHARLOTES ENVIRON Dimensions : 300 x 150 x 380 mm. Construction acier inoxydable 18/10, plexiglas transparent, dessus acier inox avec fermeture 1/4 de tour,</p>	<p>DS.01</p>	<p>350,00 €</p>
	<p>DISTRIBUTEUR DE CHARLOTES AVEC POUBELLE POUR 500 CHARLOTES ENVIRON Dimensions : 600 x 300 x 600 mm Construction acier inoxydable 18/10, plexiglas transparent, Dessus acier inox avec fermeture 1/4 de tour</p>	<p>DS.02</p>	<p>492,00 €</p>
	<p>CORBEILLE INOX POUR DISTRIBUTEUR Corbeille en acier inoxydable à placer sous le distributeur Dimensions : 320 X 170 X 400 mm</p>	<p>DCS.1</p>	<p>167,00 €</p>

DISTRIBUTEUR REFRIGERE POUR SALADES

DISTRIB SALADE	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>DISTRIBUTEUR DE SALADE SOUS AMBIANCE REFRIGEREE</p> <p>Dimensions L. 500 x P. 500/370 x H. 740 mm Construction acier inox 18/10 et plexiglas blanc et couleur Groupe incorporé en partie haute avec régulateur et interrupteur marche-arrêt en façade Dessous bac de récupération des condensas Ouvertures sur l'avant pour chargement et récupération de la salade Puissance 600 W - Mono 230V</p>	<p>DS.001</p>	<p>2 130,00 €</p>

COLLECTEUR DE DECHETS

CLAP SYSTEM	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>CLAP SYSTEM COLLECTEUR DECHETS A PEDALE 70/110L Dim l x P x H : 580 x 480 x 960 mm</p>	<p>CS-1</p>	<p>205,00 €</p>

REFROIDISSEURS DE POUBELLES

Fabriqué selon les normes CE. Construction par panneaux prêts à monter.

Deux versions : Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur ou skin plate anthracite extérieur et intérieur.

Isolation polyuréthane injecté in situ sans C.F.C., épaisseur 40 mm, groupe incorporé, réfrigérant R.134a, évaporateur ventilé.

Régulation automatique, thermostat. Température réglable de 0°C à + 12°C, pré-réglé à + 5°C.

Fournis sans container, Prévoir évacuation des condensats.

	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	REFROIDISSEUR 2 PORTES INOX AVEC CLAPET avec clapets et chargement (réversibles) pour recevoir 2 containers de 240L, Dim: Lx Px H : 1550 x 853 x 1550 mm Clapet ouvert H 1880mm Poids 117Kg	RP-1	4 030,00 €
	REFROIDISSEUR 2 PORTES SKIN PLATE AVEC CLAPET avec clapets et chargement (réversibles) pour recevoir 2 containers de 240L, Dim: Lx Px H : 1550 x 853 x 1550 mm Clapet ouvert H 1880mm Poids 117Kg	RP-2	3 570,00 €
	REFROIDISSEUR 1 PORTE INOX AVEC CLAPET pour recevoir 1 container de 240 L, avec clapets de chargement (reversibles) Dim :LxPxH 965x 853x1550 mm Clapet ouvert H 1880mm Poids 80Kg	RP-5	3 025,00 €
	REFROIDISSEUR 1 PORTE SKIN PLATE AVEC CLAPET pour recevoir 1 container de 240 L, avec clapets de chargement (reversibles) Dim :LxPxH 965x 853x1550 mm Clapet ouvert H 1880mm Poids 80Kg	RP-6	2 679,00 €
	SYSTEME DE REEVAPORATION DES EAUX DE DEGIVRAGE A positionner sur le côté bas (droite ou gauche) et prévoir + 80 mm	RP/BR	237,00 €
	CONTENEUR A DECHETS 240 L 2 roues diamètre 200 - bandage caoutchouc axe des roues en acier zingué prise frontale, prise AFNOR ventrale coloris corps vert lagon clair / couvercle vert lagon foncé. Dimensions : L 580 x lg 692 x h 1080 mm Poids 17,2 Kgs.	U-2452	235,00 €

TUE INSECTES SUSPENDU OU MURAL

TUE-INSECTES AVEC GRILLE :

Les insectes sont attirés par la lumière d'un tube fluorescent ; ils sont électrocutés en traversant une grille sous tension, puis récupérés dans un tiroir prévu à cet effet. Carrosserie en acier inoxydable,

TUE INSECTES	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	TUE INSECTES SUSPENDU 20 W Dimensions : L. 270 x P. 160 x H. 300 mm Construction acier inox Pour une surface de 50 m ² 1 tube de 20W	TI-200	175,00 €
	TUE INSECTES SUSPENDU 40 W Dimensions : L. 270 x P. 160 x H. 300 mm Construction acier inox Pour une surface de 120 m ² 2 tubes de 20W	TI-400	237,00 €
	TUE INSECTES SUSPENDU 60W Dimensions : L. 510 x P. 160 x H. 300 mm Construction acier inox Pour une surface de 200 m ² 3 tubes de 20W	TI-600	299,00 €

ARMOIRES DE STERILISATION A COUTEAUX ET USTENSILES

STERILISATEUR DE COUTEAUX	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>ARMOIRE DE STERILISATION 10 COUTEAUX Construction en inox brossé Porte en plexiglas fumé, fermeture magnétique. Nettoyage facile et conforme, fond démontable Support couteau sans barre aimantée, facilite la stérilisation complète des couteaux Dessus penté / Minuterie 0 à 2 heures Dimensions : L.310 x P.125 x H.600 mm (Serrure en option)</p>	ST-AR10	288,00 €
	<p>ARMOIRE DE STERILISATION 20 COUTEAUX Carrosserie inox brossé 8/10, minuterie 0 à 2 heures porte en plexiglas fumé, fermeture magnétique, lampe UV 253.7 nm Dimensions : L.510 x P. 125 x H.600 mm</p>	ST-AR20	402,00 €
	<p>ARMOIRE DE STERILISATION POUR USTENSILES Construction acier inoxydable 18/10, portes en plexiglas, bouton marche arrêt, contact sécurité des portes, grilles de sécurité démontables, 10 crochets de fixation réglables dim.L1020 x P450 xH 600 mm</p>	ST-ARU	1 340,00 €

ARMOIRES DE RANGEMENT INOX

SANI SYSTEM	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT PRODUITS D'ENTRETIEN Dim en mm : P 600 x P. 500 x H. 1850 mm Construction en acier inoxydable 18/10, 1 porte battante doublée avec fermeture à clé Intérieur : Séparation verticale, 3 demi-étagères réglables + 1 demi-étagère fixe. Dessus toit penté en option</p>	AR.540-1	1 670,00 €
	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT 1 PORTE BATTANTE Dim en mm : Dim en mm : L. 600 x P. 500 x H. 1850 mm Construction en acier inoxydable 18/10, 1 porte battante doublée avec fermeture à clé. Intérieur : 2 étagères réglables + 1 étagère fixe. Dessus penté en option.</p>	AR.541-06	1 700,00 €
	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT 2 PORTES BATTANTES Dim en mm : L. 1000 x P. 500 x H. 1850 mm Construction en acier inoxydable 18/10, 1 porte battante doublée avec fermeture à clé. Intérieur : 2 étagères réglables + 1 étagère fixe. Dessus penté en option.</p>	AR.541-10	2 220,00 €
	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT PORTES COULISSANTES Dim en mm : L. 1000 x P. P. 500 x H. 1850 mm Construction en acier inoxydable 18/10, 2 portes coulissantes doublées sans fermeture à clé. Intérieur : 3 étagères réglables.</p>	AR.543-10	2 440,00 €
	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT PORTES COULISSANTES Dim en mm : L. 1600 x P. 500 x H. 1850 mm Construction en acier inoxydable 18/10, 2 portes coulissantes doublées sans fermeture à clé. Intérieur : 3 étagères réglables.</p>	AR.543-16	2 657,00 €
AUTRES DIMENSIONS OU FABRICATION SUR MESURE		Nous consulter	

LAVE MAINS ET ACCESSOIRES

HYGI SYSTEM	DESIGNATION	REFERENCE	P.U.H.T.
	<p>LAVE-MAINS AVEC DOSSERET ET DISTRIBUTEUR DE SAVON Dimensions : L. 420 x P. 340 x H. 580 mm Construction acier inox 18/10 brossé Commande au genou par volet frontal basculant Dossier à bord supérieur incliné Distributeur de savon 500 ml Flexible de liaison inox 1/2—500 mm Siphon et bonde en polypropylène Robinet mélangeur à col de cygne avec clapet anti-retour Raccords, réglage manuel par molette Robinet poussoir temporisé 15 secondes</p>	<p>HS-91</p>	<p>390,00 €</p>
	<p>LAVE MAINS A COMMANDE ELECTRONIQUE AVEC CORBEILLE Dimensions : L. 400 x P. 400 x H. 755 mm Fourni avec corbeille crochetable sous la cuve et brosse à ongles Construction acier inox Robinet électronique avec cellule de détection à infrarouge (piles fournies) Pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec clapet anti-retour et réglage de la température Livré avec flexibles de raccordement, siphon et support de fixation</p>	<p>HS-92</p>	<p>661,00 €</p>
	<p>DISTRIBUTEUR D'ESSUIE MAINS MURAL Dimensions : L. 240 x P. 260 x H. 370 mm Construction polycarbonate Pour rouleaux à dévidage centrale de Ø 210 mm maximum</p>	<p>HS-EM</p>	<p>62,00 €</p>
	<p>BROSSE A ONGLES AVEC CHAINETTE ACIER INOX</p>	<p>HS-BO</p>	<p>51,00 €</p>