PRÉPARATION

BATTEUR MÉLANGEUR

- Trois vitesses d'utilisation
- Fourni avec 3 accessoires : fouet, crochet, palette
- Grille de sécurité, bol en acier inox
- Ouverture sur la grille de sécurité permettant d'ajouter des ingrédients au fur et à mesure
- Sécurité au niveau du bol : la machine ne démarre pas si le bol n'est pas positionné correctement
- L'appareil s'arrête immédiatement si la grille est relevée
- Timer 30 minutes
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Châssis robuste en fonte très stable
- Silencieux
- Alimentation (230 volts)

Batteur/Mélangeur 10 litres B10 K
Capacité max pâte : 3,7 kg/max farine : 2,5 kg
420 x 680 x 820 mm — **1164 € HT**

Batteur/Mélangeur 20 litres B20 K
Capacité max pâte : 7,5 kg/max farine : 5 kg
480 x 650 x 950 mm — **1445 € HT**

Batteur/Mélangeur 30 litres B30 K
Capacité max pâte : 10,5 kg/max farine : 7 kg
720 x 610 x 1120 mm — **2080 € HT**

Batteur/Mélangeur 40 litres B40 K
Capacité max pâte : 12 kg/max farine : 8 kg
740 x 640 x 1170 mm — **2392 € HT**

■ SERVICE DÉPANNAGE - SAV ■

■ SAV 7 jours sur 7 Toutes marques ■

■ Numéro direct : 02 51 34 01 43 ■

Tout est mis en œuvre pour une prise en charge rapide de votre panne.
Nous nous efforçons de trouver une solution rapide et économique à votre problème.
Nos dépannages sont réalisés par des techniciens compétents et expérimentés.
Notre priorité : VOUS SATISFAIRE !

■ NOS SERVICES ■

- Une équipe à votre disposition pour vous conseiller
- Une large gamme de produits parmi de nombreuses marques
- Devis gratuit
- Service montage et livraison sur toute la Vendée
- Service SAV sur toute la Vendée

FROIDSERVICE85
FROID ■ CUISSON ■ LAVERIE
VENTE ■ INSTALLATION ■ RÉPARATION

Ordeville - 85430 AUBIGNY - Tél. : 02 51 34 01 43 - Fax : 02 51 34 06 00 - froidservice85@orange.fr

Réalisation et impression : IMP BELZ - La Roche-sur-Yon - 02 51 37 08 10 IMPRIM'VERT®

FROIDSERVICE85

FROID ■ CUISSON ■ LAVERIE

VENTE ■ INSTALLATION ■ RÉPARATION

Un service à la hauteur de vos exigences

-10% *sur votre prochain dépannage*

Livraison et installation **gratuite** *sur toute la Vendée*

-15% *sur les équipements de chambre froide*

** Dans la limite des stocks disponibles. Voir conditions en magasin.*
Photos non contractuelles. Offre non cumulable.

FROID

DESSERTE DE BAR PORTES PLEINES

- Arrière de bar groupe logé +0° +10°
- Carrosserie Skinplate
- Finition intérieure inox
- Gaz réfrigérant R 134 A
- Froid ventilé
- Eclairage intérieur
- Régulation thermostatique
- Dégivrage automatique
- 2 clayettes inox par portes
- Alimentation 230 volts

2 portes Réf. BC2100
1462 x 513 x 860 mm — **1390 € HT**

3 portes Réf. BC3100
2002 x 513 x 860 mm — **1545 € HT**

4 portes Réf. BC4100
2542 x 513 x 860 mm — **1790 € HT**

ARMOIRES INOX GN2/1 POSITIVES ET NÉGATIVES

- Intérieur/extérieur inox AISI 304 (sauf dos extérieur)
- Pieds inox réglables en hauteur
- Joints de portes magnétiques
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Angles arrondis intérieurs
- Dégivrage automatique
- Gaz réfrigérant R 404 A
- Froid ventilé
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Panneau de commande électronique
- Groupe tropicalisé ambiance +43°
- Thermostat électronique
- 3 grilles plastifiées + 3 jeux de glissières (par porte)
- Alimentation 230 volts

Armoire 700 litres Positive
710 x 800 x 2050 mm — **1455 € HT**

Armoire 1400 litres Positive
1420 x 800 x 2050 mm — **1999 € HT**

Armoire 700 litres Négative
710 x 800 x 2050 mm — **1895 € HT**

Armoire 1400 litres Négative
1420 x 800 x 2050 mm — **2449 € HT**

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ À POSER

(idéal pour l'exposition viandes, charcuterie, fromages, sandwiches et boissons)

- Comptoir réfrigéré avec groupe intégré non apparent
- Froid statique +2°C/+4°C
- Construction en acier inox 18/10
- Gamme de vitrine à poser
- Dégivrage entièrement automatique
- Hygrométrie 70%
- Eclairage tube fluorescent avec réflecteur inox
- Gaz réfrigérant R 404 A
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Alimentation 230 volts
- Vitrage droit

Existe en vitrage bombé et bas self sur demande Piètement sur roulettes possible en option

Comptoir réfrigéré SUPER 1000
1006 x 939 x 530 mm — **1695 € HT**

Comptoir réfrigéré SUPER 1250
1256 x 939 x 530 mm — **1827 € HT**

Comptoir réfrigéré SUPER 1500
1506 x 939 x 530 mm — **1999 € HT**

Comptoir réfrigéré SUPER 2000
1972 x 939 x 530 mm — **2790 € HT**

LAVERIE

LAVE-VERRES

- Construction inox AISI 304
- Porte double paroi pour une meilleure isolation phonique
- Cuve emboutie avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Thermostop
- Doseur de produit de rinçage de série
- Panneau de commande électromécanique
- Paniers inclus

Lave-verres LB 355
Panier 350 x 350 mm
400 x 480 x 640 mm
Hauteur de passage maxi 26 cm
Puissance : 3,4 KW (230 volts) — **1015 € HT**

Lave-verres LB 405
Panier 400 x 400 mm
440 x 530 x 670 mm
Hauteur de passage maxi 27 cm
Puissance : 3,5 KW (230 volts) — **1225 € HT**

LAVE-BATTERIE

- Carrosserie inox AISI 304 double paroi
- Grande hauteur de lavage (plaque pâtisserie de 600 x 400 + panière)
- Hauteur de passage 820 mm
- Commande électronique
- Fourni avec 1 panier batterie, 1 châssis plateaux 1 godet couverts
- Dimensions 650 x 750 x 1690 mm (capot relevé 2060 mm)
- Alimentation 400 volts
- Puissance 8200 watts

Lave-batterie LO 1/S800
4823 € HT

LAVE-VAISSELLE

- Construction inox AISI 304
- Porte double paroi pour une meilleure isolation phonique
- Cuve emboutie avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Thermostop
- Doseur de produit de rinçage de série
- Panneau de commande électromécanique
- Paniers inclus

Table d'entrée et sortie lave-vaisselle Devis sur demande

Lave-vaisselle LS 505 M
Panier 500 x 500 mm
575 x 600 x 830 mm
Hauteur de passage maxi 32 cm
Puissance : 3,6 KW (230 volts) — **1507 € HT**

Lave-vaisselle LK 605 (à capot)
Panier 500 x 500 mm
640 x 740 x 1480 mm
Hauteur de passage maxi 38 cm
Puissance : 8,5 KW (400 volts) — **2765 € HT**

CUISSON

FOURNEAU FEUX VIFS SUR FOUR GAZ

- Construction tout inox AISI 304 épaisseur 15/10
- Profilé spécifique permettant d'éviter les débordements
- Grilles de supports casseroles en fonte
- Brûleurs fortes puissances en fonte avec veilleuse latérale
- Cuvettes de brûleurs avec angles arrondis
- Four statique GN 2/1 (gaz) en acier inox porte isolée
- Allumage Piezzo, robinet thermostatique
- Version monobloc avec pieds ajustables en hauteur de 85 à 90 cm.

Fourneau 4 feux vifs sur four gaz G4SF77
(2x3,5 KW + 2x6 KW) veilleuses et thermocouples
700 x 730 x 850 mm — **2280 € HT**

FOURNEAU GAZ FEUX VIFS

- Construction tout inox AISI 304 épaisseur 15/10
- Profilé spécifique permettant d'éviter les débordements
- Grilles de supports casseroles en fonte
- Brûleurs fortes puissances en fonte avec veilleuse latérale
- Cuvettes de brûleurs avec angles arrondis
- Version monobloc avec pieds ajustables en hauteur de 85 à 90 cm.

Fourneau 2 feux vifs sur baie libre G2SA77 (3,5 KW + 6 KW) veilleuses et thermocouples
400 x 730 x 850 mm — **1105 € HT**

Fourneau 4 feux vifs sur baie libre G4SA77 (2x3,5 KW + 2x6 KW) veilleuses et thermocouples
700 x 730 x 850 mm — **1507 € HT**

FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU/FEU VIFS SUR FOUR

- Construction tout inox AISI 304 épaisseur 15/10
- Profilé spécifique permettant d'éviter les débordements
- Grilles de supports casseroles en fonte
- Brûleurs fortes puissances en fonte avec veilleuse latérale
- Cuvettes de brûleurs avec angles arrondis
- Four statique GN 2/1 (gaz) en acier inox porte isolée
- Allumage Piezzo, robinet thermostatique
- Plaque coup de feu 9 KW (670x585)
- Version monobloc avec pieds ajustables en hauteur de 85 à 90 cm
- 1 Placard

Fourneau 2 feux vifs sur four gaz avec plaque coup de feu G2SDFA77
(1x3,5 KW + 1x6 KW) veilleuses et thermocouples
1100 x 730 x 850 mm — **3375 € HT**

FOUR A PIZZAS

- Four électrique
- Capacité 4 (1 niveau) ou 2x4 pizzas Ø30cm (2 niveaux)
- Construction en acier inox + tôles peintes
- Sole en brique réfractaires
- Résistances blindées
- Thermostat de voûte et sole
- Panneau électromécanique
- Éclairage intérieur
- Porte vitrée
- Indicateur de température
- Grande poignée de porte isolée
- Puissance 4,7 KW (B4) 9,4 KW (B44) • Alimentation 400 volts

Existe en version 6 et 2x6 pizzas sur demande Support possible en option

Four Pizzas B4 (capacité 4)
1000 x 980 x 540 mm — **942 € HT**

Four Pizzas B44 (capacité 8)
1000 x 980 x 880 mm — **1490 € HT**

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE

- Four mixte à injection directe
- Panneau de contrôle analogique
- 40 programmes mémorisables
- Lavage automatique de série (sauf FEMD 48)
- Structure ext. en acier inox. AISI 304 finition scotch brite
- Chambre de cuisson emboutie en acier inox. AISI 304 18/10
- Résistances blindées incoloy
- Porte double-vitrage auto-ventilée, poignée porte froide
- Éclairage intérieur par halogène

Existe en version gaz sur demande Support range grilles possible en option

Four FEMD 48
Capacité 4 niveaux GN2/3
230 volts 2250 watts
600 x 563 x 560 mm — **1679 € HT**

Four FEMD 68 L
Capacité 6 niveaux GN1/1
400 volts 8000 watts
870 x 750 x 805 mm — **3815 € HT**

Four FEMD 108 L8
Capacité 10 niveaux GN1/1
400 volts 15500 watts
940 x 900 x 1050 mm — **5236 € HT**

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

- Friteuse électrique capacité 16 litres
- Construction tout inox brossé
- Friteuse sur coffre, équipée d'un bac de vidange
- Thermostat de sécurité
- Voyant de contrôle
- Équipée d'une zone froide
- Thermostat 3 puissance 4, 8 et 12 KW
- Type de paniers à préciser à la commande : 2 demi-paniers + 1 couvercle ou 1 grand panier + couvercle
- Alimentation 400 volts

Existe en version gaz sur demande

Friteuse ACF 16 LS
(cuve soudée)
400 x 700 x 940 mm — **960 € HT**

Friteuse ACFE 16 L
(cuve emboutie)
400 x 700 x 940 mm — **1098 € HT**

Nos prix s'entendent Net Hors Taxe - Livraison et installation incluse (Vendée uniquement) - Matériel garanti 1 an.