



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

# Promotions Européen 2024



PARIS.

**DU 15/01/2024 AU 31/03/2024**

# MOBILIER INOX BOULANGERIE

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	-----------	------

Parisiens 5 niveaux (7 niveaux en option) - Dessus hêtre (H 3cm) - Sur roues - Avec porte basculante

<b>Format 80x60</b>	100x70x92,6	PAR10070DB	<del>1849€</del> <b>1571 €</b>
---------------------	-------------	------------	-----------------------------------

<b>Format 90x70</b>	100x80x92,6	PAR10080DB	<del>1931€</del> <b>1642 €</b>
---------------------	-------------	------------	-----------------------------------



Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier

<b>L 100</b>	100x70x90	PVTBOU100	<del>923€</del> <b>785 €</b>
--------------	-----------	-----------	---------------------------------

<b>L 150</b>	150x70x90	PVTBOU150	<del>1209€</del> <b>1028 €</b>
--------------	-----------	-----------	-----------------------------------



Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier - Avec étagère basse

<b>L 100 - sans bac</b>	100x70x90	PVTB1ET100	<del>994€</del> <b>845 €</b>
-------------------------	-----------	------------	------------------------------

<b>L 100 - avec 2 bacs</b>	100x70x90	PVTB1ET1002B	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
----------------------------	-----------	--------------	--------------------------------

<b>L 150 - sans bac</b>	150x70x90	PVTB1ET150	<del>1372€</del> <b>1166 €</b>
-------------------------	-----------	------------	--------------------------------

<b>L 150 - avec 3 bacs</b>	150x70x90	PVTB1ET1503B	<del>1774€</del> <b>1508 €</b>
----------------------------	-----------	--------------	--------------------------------



Tables ouvertes avec chariots porte-sacs à farine

<b>Dessus hêtre - avec 2 chariots</b>	120x80x90	TCF120	<del>2496€</del> <b>2122 €</b>
---------------------------------------	-----------	--------	-----------------------------------

<b>Dessus hêtre - avec 3 chariots</b>	160x80x90	TCF160	<del>3314€</del> <b>2817 €</b>
---------------------------------------	-----------	--------	-----------------------------------

<b>Dessus hêtre - avec 4 chariots</b>	200x80x90	TCF200	<del>4177€</del> <b>3550 €</b>
---------------------------------------	-----------	--------	-----------------------------------








Chariot porte-sacs à farine

<b>Chariot seul</b>	46x69x81	CHTCF	<del>651€</del> <b>553 €</b>
---------------------	----------	-------	---------------------------------

# MOBILIER INOX BOULANGERIE

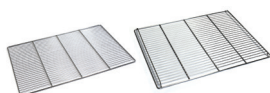
FABRICATION INOX AISI 304

INOX BOULANGERIE

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Table à sel - Dessus hêtre - Avec chariot mobile			
 <b>Dessus bois</b> - sans tiroir	50x70x85	TASC4068DB	<del>1278€</del> <b>1086 €</b>
Table à sel - Dessus hêtre - Avec 1 tiroir supérieur - Avec chariot mobile			
 <b>Dessus bois</b> - avec tiroir	50x70x85	TASC4168DB	<del>1698€</del> <b>1443 €</b>
Séchoir à couche mobile et mural			
 <b>Séchoir à couches mobile</b> 4 x 14 barres	80x143x192	SCMB4N56	<del>1762€</del> <b>1497 €</b>
 <b>Séchoir à couches mural</b> 17 barres	100x73x8	SCMU1N17	<del>545€</del> <b>463 €</b>
<b>Séchoir à couches mural</b> 27 barres	150x73x8	SCMU1N27	<del>712€</del> <b>605 €</b>
Tables à laminoir			
 <b>L 160</b>	160x80x90	PVLAMI16	<del>2593€</del> <b>2204 €</b>
<b>L 200</b>	200x80x90	PVLAMI20	<del>2715€</del> <b>2308 €</b>

# ÉCHELLES DE STOCKAGE

## FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Échelles de stockage soudées - 20 niveaux pour formats 60x40 - 60x80				
<b>20 niveaux 40x60</b> - entrée 40	53x70,5x178,5	ECH20N4060	549€	<b>467 €</b>
<b>20 niveaux 60x40</b> - entrée 60	73x50,5x178,5	ECH20N6040	589€	<b>501 €</b>
<b>20 niveaux 60x80</b> - entrée 60	82,5x66x185	ECH20N6080	751€	<b>638 €</b>
Échelles de stockage à bacs - 8 niveaux pour bacs 19 ou 20 L - Simple ou double entrée				
<b>Simple entrée</b> - 8 niveaux	66x47x179	ECHBAC08	603€	<b>513 €</b>
<b>Double entrée</b> - 2x 8 niveaux	66x87,7x179	ECHBAC16	925€	<b>786 €</b>
Échelles basses de stockage - 8 ou 2x8 niveaux - Pour format 60x40				
<b>8 niveaux</b> - entrée 40	100x70x90	PV603P4S	573€	<b>487 €</b>
<b>8 niveaux</b> - entrée 60	100x70x90	PV603P6S	626€	<b>532 €</b>
<b>2x 8 niveaux</b> - entrée 40	150x70x90	PV603P24S	1058€	<b>899 €</b>
Bacs et grilles				
<b>Bac rond</b> - 19 L		BACRO19	33€	<b>28 €</b>
<b>Bac rectangle</b> - 20 L		BACRC20	33€	<b>28 €</b>
<b>Grille inox</b> - 60x40		GRGAS20021	19€	<b>16 €</b>
<b>Grille inox avec butées</b> - 80x60		GRBOU10086B	39€	<b>33 €</b>
<b>Grille inox avec butées</b> - 90x70		GRBOU10009B	54€	<b>45 €</b>



# TABLES DÉMONTABLES - TABLES FERMÉES - TABLES COMPOSÉES

## FABRICATION INOX AISI 304



DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE AVEC DOSSERET	RÉFÉRENCE SANS DOSSERET
Tables démontables - Avec ou Sans dossieret		
120x70x90	TOAI2SEI2070C <del>823€</del> <b>700 €</b>	TOCI2SEI2070C <del>781€</del> <b>664 €</b>
140x70x90	TOAI2SEI4070C <del>900€</del> <b>765 €</b>	TOCI2SEI4070C <del>854€</del> <b>726 €</b>
160x70x90	TOAI2SEI6070C <del>972€</del> <b>826 €</b>	TOCI2SEI6070C <del>924€</del> <b>783 €</b>
180x70x90	TOAI2SEI8070C <del>1055€</del> <b>897 €</b>	TOCI2SEI8070C <del>998€</del> <b>848 €</b>
200x70x90	TOAI2SE20070C <del>1128€</del> <b>959 €</b>	TOCI2SE20070C <del>1078€</del> <b>916 €</b>

Option pour tables démontables			
<b>Tiroir</b>	40x69x21	BTTOP70	<del>363€</del> <b>309 €</b>



DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE AVEC DOSSERET	RÉFÉRENCE SANS DOSSERET
Tables fermées - Avec ou Sans dossieret		
120x70x90	TNFAI2S12070 <del>1636€</del> <b>1390 €</b>	TNFC12S12070 <del>1602€</del> <b>1362 €</b>
140x70x90	TNFAI2S14070 <del>1796€</del> <b>1527 €</b>	TNFC12S14070 <del>1765€</del> <b>1500 €</b>
160x70x90	TNFAI2S16070 <del>1973€</del> <b>1677 €</b>	TNFC12S16070 <del>1945€</del> <b>1653 €</b>
180x70x90	TNFAI2S18070 <del>2133€</del> <b>1813 €</b>	TNFC12S18070 <del>2107€</del> <b>1791 €</b>
200x70x90	TNFAI2S20070 <del>2318€</del> <b>1970 €</b>	TNFC12S20070 <del>2284€</del> <b>1941 €</b>



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Tables composées			
1 élément 3 tiroirs, 2 chariots et 1 élément porte à battant (10 niveaux de glissières pour plaques 60x40).	170x70x90	17067001	<del>5075€</del> <b>4314 €</b>
1 élément 3 tiroirs et 1 élément meuble porte coulissante avec étagère réglable	160x70x90	16067005	<del>3777€</del> <b>3210 €</b>
1 élément 3 tiroirs, 1 élément meuble porte coulissante avec étagère réglable et 1 élément range plaques	210x70x90	Modèle AVEC dossieret : 21067001	<del>5052€</del> <b>4294 €</b>
		Modèle SANS dossieret* : 21067001SD	<del>4964€</del> <b>4219 €</b>

\* Associable à un tour réfrigéré 3 portes (voir page 11) pour création d'un îlot central 210x150x90 À préciser à la commande.

## ARMOIRES MURALES STANDARD

P40 H67 CM - PORTES COULISSANTES DOUBLÉES - TOIT PLAT



LONGUEUR (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Armoires murales			
100	PPSN0016	<del>1 003 €</del>	<b>853 €</b>
120	PPSN0018	<del>1 107 €</del>	<b>941 €</b>
140	PPSN0020	<del>1 212 €</del>	<b>1 030 €</b>
160	PPSN0022	<del>1 315 €</del>	<b>1 118 €</b>
180	PPSN0024	<del>1 422 €</del>	<b>1 209 €</b>
200	PPSN0026	<del>1 527 €</del>	<b>1 298 €</b>

## ARMOIRES VERTICALES

H170 CM - TOIT PLAT - PORTES COULISSANTES



LONGUEUR (CM)	PROFONDEUR (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Armoires verticales				
100	50	ARMVIC10050	<del>2521 €</del>	<b>2143 €</b>
120		ARMVIC12050	<del>2835 €</del>	<b>2410 €</b>
140		ARMVIC14050	<del>3139 €</del>	<b>2668 €</b>
160		ARMVIC16050	<del>3425 €</del>	<b>2911 €</b>
100	60	ARMVIC10060	<del>2635 €</del>	<b>2240 €</b>
120		ARMVIC12060	<del>2935 €</del>	<b>2495 €</b>
140		ARMVIC14060	<del>3271 €</del>	<b>2780 €</b>
160		ARMVIC16060	<del>3566 €</del>	<b>3031 €</b>

# RÉCHAUDS - PLAQUE À INDUCTION

## HOTTES D'ASPIRATION

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Plaque à induction - Température +30/+240°C - Puissance 3000W			
<b>Plaque à induction</b>	28x36x11	PVI300	<del>930€</del> <b>791 €</b>



Hottes d'aspiration pentée avec moteur - Livrée avec réduction Ø20 cm et régulateur de vitesse			
<b>L80</b>	80x70x60	E2070080	<del>1913€</del> <b>1626 €</b>
<b>L100</b>	100x70x60	E2070100	<del>1927€</del> <b>1638 €</b>



Réchauds pâtissier à gaz - Avec grille inox en rond de Ø10 mm			
<b>2 feux</b> 9 kW (5,5 + 3,5)	70x60x25	FO2G	<del>1580€</del> <b>1216 €</b>
<b>3 feux</b> 14,5 kW (5,5 + 3,5 + 5,5)	105x60x25	FO3G	<del>2205€</del> <b>1697 €</b>



Supports réchauds ouverts avec étagère			
<b>Support pour réchauds 2 feux</b>	70x50x60	CF2	<del>762€</del> <b>648 €</b>
<b>Support pour réchauds 3 feux</b>	105x50x60	CF3	<del>858€</del> <b>729 €</b>



Supports réchauds fermés - Portes à battant			
<b>Support pour réchauds 2 feux</b>	70x53x60	AF2	<del>1234€</del> <b>1049 €</b>
<b>Support pour réchauds 3 feux</b>	105x53x60	AF3	<del>1894€</del> <b>1610 €</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PVLAB



**1** Unité frigorifique monobloc et tropicalisée à 40°C

**2** Dégivrage par gaz chaud et évaporation des condensats automatique

**3** Carrosserie extérieur en acier avec revêtement PPS Intérieur inox AISI 304

**4** Isolation en mousse polyuréthane haute densité 80 mm d'épaisseur

**5** Régulateur électronique avec affichage digital

**6** Serrure de série

**7** Livrée avec 20 paires de glissières réglables au pas de 25 mm.

Pour configurer 20 niveaux, aménager 7 niveaux au pas de 50 mm et 13 niveaux au pas de 75 mm

Possibilité d'équiper jusqu'à 26 niveaux au pas de 50mm. (Paires de glissières supplémentaires en option)

**8** Isolation porte 55 mm d'épaisseur

**9** Portes dotées de joints magnétiques avec ressort de fermeture automatique à 180°

**10** Pieds inox réglables H 10 > 17 cm

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE STOCKAGE PVLAB

POUR FORMATS 40 X 60 OU 60 X 80

SIMPLE OU DOUBLE PROFONDEUR

TEMPÉRATURES -2°C / +8°C

TEMPÉRATURES -25°C / -18°C



FABRIQUÉ  
EN FRANCE

DOTATION : **20 PAIRES DE GLISSIÈRES RÉGLABLES AU PAS DE 25 MM**

Pour configurer **20 niveaux** aménager : **7 niveaux au pas de 50 mm**  
et **13 niveaux au pas de 75 mm.**

Possibilité d'équiper jusqu'à 26 niveaux au pas de 50mm.  
(Paires de glissières supplémentaires en option)

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACI- TÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	----------------------	------------------	-----------	------

## Versions positives -2°C/+8°C



### Simple profondeur

Capacité 20 plaques  
Entrée 40 cm

63,5x81,4x205,5

460

406

ARPV4601

~~4837€~~

**3966 €**

### Double profondeur

Capacité 40 plaques  
Entrée 60 cm

79x100x202,5

770

715

ARPV6801

~~5299€~~

**4345 €**

## Versions négatives -25°C/-18°C



### Simple profondeur

Capacité 20 plaques  
Entrée 40 cm

63,5x81,4x205,5

460

505

ARPV4602

~~5240€~~

**4297 €**

### Double profondeur

Capacité 40 plaques  
Entrée 60 cm

79x100,2x205,5

770

735

ARPV6802

~~5841€~~

**4790 €**



## CELLULES DE REFOIDISSEMENT NEOS

POUR FORMATS GNI/1 OU 60X40



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Cellule cubes NEOS 5					
<b>5 niveaux</b>	78,4x80x90	100	890	AB05N5010	<del>5802€</del> <b>4641 €</b>
Cellule verticales NEOS 10					
<b>10 niveaux</b>	80x82,5x180	240	2110	AB10N4010	<del>12031€</del> <b>9625 €</b>

## OFFRES COMBINÉS

ARMOIRE START + CELLULE NEOS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
Offre : combiné n°1		
<b>ARMOIRE START DOUBLE PROFONDEUR NÉGATIVE -20°/-10°C</b>	ARPV6802	<del>11643€</del> <b>8965 €</b>
<b>CELLULE DE REFOIDISSEMENT CUBES NEOS 5</b>	AB05N5010	
Offre : combiné n°2		
<b>ARMOIRE START DOUBLE PROFONDEUR NÉGATIVE -20°/-10°C</b>	ARPV6802	<del>17872€</del> <b>13761 €</b>
<b>CELLULE DE REFOIDISSEMENT CUBES NEOS 10</b>	AB10N4010	



# TOURS RÉFRIGÉRÉS NEOS VENTILÉS

POSITIFS -2°/+8°C

DOTATION : **6 PAIRES DE GLISSIÈRES PAR PORTE**



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
2 portes <b>A</b> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	150,1x75x81/90	293	550	TNMP2V2500	<del>4842€</del> <b>3486 €</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	160x80x86/95	293	550	TNMP2V2520	<del>5795€</del> <b>4172 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	160x80x84/93	293	550	TNMP2V2560	<del>6035€</del> <b>4225 €</b>



3 portes <b>A</b> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	202,4x75x81/90	457	550	TNMP3V2500	<del>5867€</del> <b>4195€</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	205x80x86/95	457	550	TNMP3V2520	<del>7133€</del> <b>5101 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	205x80x84/93	457	550	TNMP3V2560	<del>7357€</del> <b>5151 €</b>



4 portes <b>A</b> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	254,7x75x81/90	620	550	TNMP4V2500	<del>6853€</del> <b>4762 €</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	260x80x86/95	620	550	TNMP4V2520	<del>8378€</del> <b>5822 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	260x80x84/93	620	550	TNMP4V2560	<del>8769€</del> <b>5902 €</b>

ERROID PÂTISSERIE

# LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE

## COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

### SYSTÈME THERMO-STOP : LA GARANTIE DE L'EAU DE RINÇAGE

Le système Thermo-stop est disponible sur tous les modèles de la gamme : Le cycle de rinçage ne démarre pas tant que la température de rinçage appropriée n'aura pas été atteinte (85 °C). La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que l'eau du surchauffeur atteigne la température de consigne pour effectuer le rinçage.

LAVÉRIE



SYSTÈME THERMOSTOP

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIERS L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Laverie frontale - Lave-verres					
<b>AF 35.25</b>	44x49,7x64	35x35	25	AF3525	<del>1936€</del> <b>1646€</b>



SYSTÈME THERMOSTOP

<b>AF 40.30</b>	45,5x55x70	40x40	30	AF4030	<del>2354€</del> <b>2001€</b>
-----------------	------------	-------	----	--------	----------------------------------



SYSTÈME THERMOSTOP

Laverie frontale - Lave-verres / vaisselle					
<b>AF 50.35 M</b>	57,2x63,3x81,4	50x50	34	AF5035M	<del>3126€</del> <b>2657€</b>

# LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE



**En cadeau :**  
46kg (360 €)  
ou  
69kg (540 €)  
de produits lessiviels

**SYSTÈME PRS :** Surchauffeur atmosphérique (inox AISI 316) + Break Tank + pompe d'augmentation de pression = Rinçage optimisé même avec faible pression du réseau.

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIERS L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	-----------	------

## Laverie frontale - Lave-ustensiles



**SYSTÈME PRS**

**AU 60.40E PRS**

60x70,3x85

50x60

38

AU6040EPRSSD

~~5765€~~  
**4497€**



**SYSTÈME PRS**

**AU-L 55.45E PRS**

67x69,5x134

55x55

45

AUL5545EPRS

~~7393€~~  
**5767€**



**SYSTÈME PRS**

**AU 55.65EASY PRS**

70,6x88,3x183 / 199,7

56,5x69

65

AU5565EASYPRS

~~8878€~~  
**6925€**



## Laverie - Lave-batterie

# LAVE-BATTERIE



**En cadeau :**  
69kg (540 €)  
de produits lessiviels

**SYSTÈME PRS :** Surchauffeur atmosphérique (inox AISI 316) + Break Tank + pompe d'augmentation de pression = Rinçage optimisé même avec faible pression du réseau.

**SYSTÈME ES :** Condenseur de buée et récupérateur d'énergie.

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIER L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	------------------------------------	--------------------------	-----------	------

## Laverie - Lave-batterie

<b>AU 55.65E PRS</b>	74x97,5x190,5 / 205	56,5x69	65	AU5565EPRS	<del>10854€</del> <b>8466€</b>
----------------------	---------------------	---------	----	------------	-----------------------------------



**SYSTÈME PRS**

<b>AU 55.80E PRS</b> (Spécial panier à pain)	74x97,5x205,8 / 235,5	56,5x69	80	AU5580EPRS	<del>12533€</del> <b>9776€</b>
---	-----------------------	---------	----	------------	-----------------------------------



## Laverie - Lave-batterie avec condenseur de buée et récupérateur d'énergie

<b>AU 55.65E ES</b>	74x87,5x217	56,5x69	65	AU5565EES	<del>14115€</del> <b>11010€</b>
---------------------	-------------	---------	----	-----------	------------------------------------



<b>AU 55.80E ES</b> (Spécial panier à pain)	74x87,5x232,4 / 235,5	56,5x69	80	AU5580EES	<del>15796€</del> <b>12321€</b>
--	-----------------------	---------	----	-----------	------------------------------------



**SYSTÈME PRS**



# ENSEMBLES PLONGE POUR LAVE-USTENSILES

(AU 60.40E PRSSD)

## ENSEMBLE COMPOSÉ DE :

- 1 armoire murale
- 1 panneau perforé + crochets
- 1 barre à louches + crochets
- 1 plonge avec 1 égouttoir droit ou gauche + robinetterie bi-trou



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS DES BACS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Ensembles plonge - Égouttoir à droite				
<b>L 120</b>	120x76x231	40x50x30	EPLEC12076D	<del>3471€</del> <b>2950 €</b>
<b>L120 + AU6040EPRS</b>			EPLEC12076D + AU6040EPRSSD	<del>9236€</del> <b>7224 €</b>
<b>L 140</b>	140x76x231	60x50x30	EPLEC14076D	<del>3784€</del> <b>3216 €</b>
<b>L140 + AU6040EPRS</b>			EPLEC14076D + AU6040EPRSSD	<del>9549€</del> <b>7482 €</b>
<b>L 160</b>	160x76x231	70x50x35	EPLEC16076D	<del>4297€</del> <b>3652 €</b>
<b>L160 + AU6040EPRS</b>			EPLEC16076D + AU6040EPRSSD	<del>10062€</del> <b>7905 €</b>
Ensembles plonge - Égouttoir à gauche				
<b>L 120</b>	120x76x231	40x50x30	EPLEC12076G	<del>3471€</del> <b>2950 €</b>
<b>L120 + AU6040EPRS</b>			EPLEC12076G + AU6040EPRSSD	<del>9236€</del> <b>7224 €</b>
<b>L 140</b>	140x76x231	60x50x30	EPLEC14076G	<del>3784€</del> <b>3216 €</b>
<b>L140 + AU6040EPRS</b>			EPLEC14076G + AU6040EPRSSD	<del>9549€</del> <b>7482 €</b>
<b>L 160</b>	160x76x231	70x50x35	EPLEC16076G	<del>4297€</del> <b>3652 €</b>
<b>L160 + AU6040EPRS</b>			EPLEC16076G + AU6040EPRSSD	<del>10062€</del> <b>7905 €</b>
<b>AU 60.40E PRS</b>	Voir page 13		AU6040EPRSSD	<del>5765€</del> <b>4497 €</b>

PLONGES

# PLONGES

## PIEDS CARRÉS - RÉALISATION SOUDÉE



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS BACS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - avec étagère				
<b>L 70</b>	70x70x90	50x40 x 25	PL0771B0EC	<del>937€</del> <b>796 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - avec étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BGEC	<del>1034€</del> <b>879 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BGEC	<del>1088€</del> <b>925 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BGEC	<del>1196€</del> <b>1017 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BGEC	<del>1494€</del> <b>1270 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BGEC	<del>1671€</del> <b>1420 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - avec étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BDEC	<del>1034€</del> <b>879 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BDEC	<del>1088€</del> <b>925 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BDEC	<del>1196€</del> <b>1017 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BDEC	<del>1494€</del> <b>1270 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BDEC	<del>1671€</del> <b>1420 €</b>
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - sans étagère				
<b>L 70</b>	70x70x90	50x40 x 25	PL0771B0C	<del>827€</del> <b>703 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - sans étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BGC	<del>885€</del> <b>752 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BGC	<del>930€</del> <b>791 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BGC	<del>1006€</del> <b>855 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BGC	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BGC	<del>1396€</del> <b>1187 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - sans étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BDC	<del>885€</del> <b>752 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BDC	<del>930€</del> <b>791 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BDC	<del>1006€</del> <b>855 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BDC	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BDC	<del>1396€</del> <b>1187 €</b>

PLONGES










# ROBINETTERIE - HYGIÈNE

## DOUCHETTE - MITIGEUR - CENTRALE DE NETTOYAGE

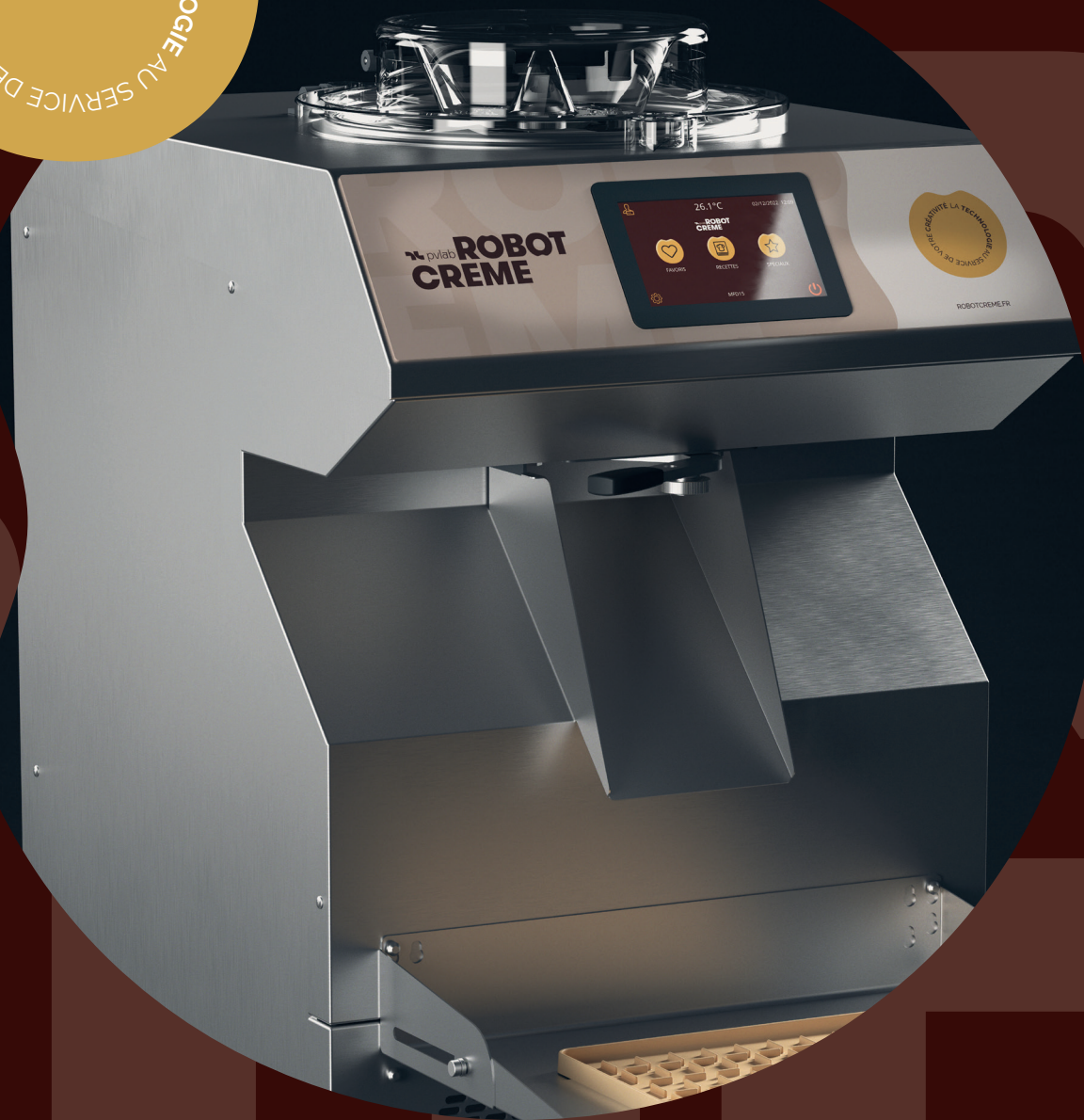
### LAVE-MAINS

# ROBINETTERIE

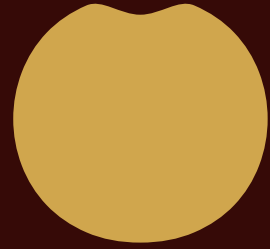
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>Douchette</b>		
 <p><b>Douchette PREMIUM monotrou</b> 1/4 de tour + robinetterie Bec 27 cm</p>	5550AZ	459€ <b>390 €</b>
<b>Mitigeur</b>		
 <p><b>Robinet mitigeur monotrou</b> 1/4 de tour Bec 30 cm</p>	5540	133€ <b>113 €</b>
 <p><b>Robinet mitigeur monotrou à levier</b> 1/4 de tour Bec 25,5 cm</p>	5540LV	257€ <b>218 €</b>
<b>Commande fémorale</b>		
 <p><b>Robinet à commande fémorale</b> Bec pivotant temporisé avec commande au genou murale Bec 25 cm</p>	019ARESKIT	217€ <b>185 €</b>
<b>Centrales de nettoyage non carénées</b>		
 <p><b>Tuyau L 15 m</b></p>	55CN15	641€ <b>545 €</b>
	Centrale livrée avec : + Platine de support + Tuyau et pistolet + Support bidon de nettoyage	+ Flexibles de raccordement + Nécessaire d'installation* (* Produit de lavage non fourni)
 <p><b>Tuyau L 20 m</b></p>	55CN20	670€ <b>569 €</b>
<b>Lave-mains</b>		
 <p>Fabrication inox AISI 304 - Dossieret monobloc plié dans la masse - Commande par volet frontal basculant - Livré avec distributeur de savon, bonde, siphon et flexibles inox</p>	LMPS	402€ <b>342 €</b>

# pvlab **ROBOT CREME**

LA TECHNOLOGIE  
AU SERVICE DE VOTRE  
CRÉATIVITÉ



p



# Toute une gamme d'appareils pour répondre aux besoins variés de différents profils de professionnels

Avec sa marque Robot Crème et ses différents modèles de Multifonctions, Pasto-cuiseurs, Spéciales Cuisine, Pasteurisateurs et Turbines, PVLAB propose toute une gamme de machines performantes pour répondre aux attentes diverses des métiers de bouche.





## PRÉSENTATION



- Parois en triple vitrage 4 / 16 / 4 et porte en double vitrage
- Structure inférieure en acier peint montée sur roulettes
- Éclairage intérieur par 4 barres LED haute luminosité
- 5 étagères en verre trempé sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Gaz frigorigène R290
- Régulation électronique de la température
- Compresseur hermétique Classe climatique 4 (30°C)
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Porte réversible ( ferrage droite ou gauche)
- Installation autorisée jusqu'à 800m au dessus du niveau de la mer





# VITRINES 4 FACES VITRÉES PÂTISSERIE

TEMPÉRATURES -20°C/+5°C



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Vitrines 4 faces - L 60 cm					
<b>Vitrine L60 cm</b> noire (RAL 9005)	60 x 65 x 190,5	350	900	VIT600N	<del>6749€</del> <b>5534 €</b>
<b>Vitrine L60 cm</b> blanche (RAL 9016)	60 x 65 x 190,5	350	900	VIT600B	<del>6749€</del> <b>5534 €</b>
Vitrines 4 faces - L 80 cm					
<b>Vitrine L80 cm</b> noire (RAL 9005)	80 x 65 x 190,5	500	900	VIT800N	<del>8049€</del> <b>6600 €</b>
<b>Vitrine L80 cm</b> blanche (RAL 9016)	80 x 65 x 190,5	500	900	VIT800B	<del>8049€</del> <b>6600 €</b>





## MULTIFONCTIONS DIGITALES



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

Mise en service incluse



### Multifonctions MFD5

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MFD5A	43,5 x 60,5 x 107,2 cm	Condenseur à air	5 L	<del>14990 €</del> <b>13191 €</b>

Mise en service incluse



### Multifonctions MFD15

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MFD15A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm	Condenseur à air	15 L	<del>25990 €</del> <b>22871 €</b>
MFD15AW	60,1 x 76,8 x 133,1 cm	Condenseur air/eau	15 L	<del>26622 €</del> <b>23427 €</b>

PRÉCOMMANDE

Mise en service incluse



## NOUVEAUTÉ : Multifonctions MFD40



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

PRÉCOMMANDE  
Livraison : 1<sup>er</sup> trimestre 2024

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MFD40W	60,1 x 76,8 x 133,4 cm	Condenseur à eau	40 L	<del>44990 €</del> <b>39591 €</b>





## PASTOCUISEURS DIGITAUX



Pasteurise



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Mise en service incluse

### Pastocuseurs PCD40

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
PCD40A	60,1 x 76,8 x 133,4 cm	Condenseur à air	40 L	<del>29590€</del> <b>26039 €</b>
PCD40AW	60,1 x 76,8 x 133,4 cm	Condenseur air/eau	40 L	<del>31390€</del> <b>27623 €</b>

## TURBINES À GLACE



Turbine



### Turbines à glace TE15

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
TE15A*	43,5 x 60,5 x 107,2 cm	Condenseur à air	15 L	<del>11036€</del> <b>9712 €</b>

\* Mise en service en option (nous consulter)



Mise en service incluse

### Turbines à glace TE40

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
TE40AW	60,1 x 76,8 x 133,1 cm	Condenseur air/eau	40 L	<del>21034€</del> <b>18509 €</b>



## OFFRES : COMBINÉS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	RIX
Multifonctions MFD5 + Vitrines 4 faces		
<b>MFD5A + Vitrine L80 cm</b>	MFD5A + VIT800	23039€ <b>18891 €</b>
<b>MFD5A + Vitrine L60 cm</b>	MFD5A + VIT600	21739€ <b>17873 €</b>
Multifonctions MFD15 + Vitrines 4 faces		
<b>MFD15A + Vitrine L80 cm</b>	MFD15A + VIT800	34039€ <b>27232 €</b>
<b>MFD15A + Vitrine L60 cm</b>	MFD15A + VIT600	32739€ <b>26247 €</b>
<b>MFD15AW + Vitrine L80 cm</b>	MFD15AW + VIT800	34671€ <b>27745 €</b>
<b>MFD15AW + Vitrine L60 cm</b>	MFD15AW + VIT600	33371€ <b>26760 €</b>
Multifonctions MFD40 + Vitrines 4 faces		
<b>MFD40W + Vitrine L80 cm</b>	MFD40W + VIT800	53039€ <b>43 598 €</b>
<b>MFD40W + Vitrine L60 cm</b>	MFD40W + VIT600	51739€ <b>42 529 €</b>
Pasteuriseurs PCD40 + Turbines TE15 ou TE40		
<b>PCD40A + TE15A</b>	PCD40A + TE15A	40626€ <b>33607 €</b>
<b>PCD40AW + TE15A</b>	PCD40AW + TE15A	42426€ <b>35095 €</b>
<b>PCD40A + TE40AW</b>	PCD40A + TE40AW	50624€ <b>41875 €</b>
<b>PCD40AW + TE40AW</b>	PCD40AW + TE40AW	52424€ <b>43364 €</b>

PRÉCOMMANDE





## L'avis de nos clients



«Grâce à sa facilité d'utilisation, le Robot Crème améliore considérablement l'efficacité et la régularité du travail. Son atout majeur est sa polyvalence»

### **ALBAN GUILMET**

MEMBRE DES RELAIS DESSERTS ET UTILISATEUR  
ROBOT CREME

#### ➤ **Sa 1ère prise en main**

La première utilisation du Robot Crème s'est révélée être intuitive et simple.

#### ➤ **Sa fréquence d'utilisation**

Le Robot Crème fait partie intégrante de mon quotidien en laboratoire, principalement pour la réalisation de crèmes pâtisseries, crèmeux, crèmes anglaises et glaces.

#### ➤ **Sa petite astuce d'utilisateur**

L'une de mes astuces d'utilisateur est de réaliser son propre lait concentré sucré avec le Robot Crème. C'est un processus qui est mis en place dans notre laboratoire et donne un résultat très convaincant.

### **Sa création signature**

*L'entremet Printanier aux fraises.*







## TABLEAU DE RECETTES

	MULTIFONCTIONS MFD5 Capacité de la cuve 5L				MULTIFONCTIONS MFD5 Capacité de la cuve 15L				MULTIFONCTIONS MFD40 Capacité de la cuve 40L				PASTOCUISEURS PCD40 Capacité de la cuve 40L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	35	55	8,5 kg	39,0 kg	38	66	8,5 kg	39,0 kg	40	70
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	10	15	2,1 kg	9,0 kg	12	20	4,2 kg	27,0 kg	16	33	4,2 kg	27,0 kg	17	35
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	25	45	8,5 kg	39,0 kg	28	57	8,5 kg	39,0 kg	30	60
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	25	40	3,0 kg	12,0 kg	30	50	6,0 kg	36,0 kg	33	62	6,0 kg	36,0 kg	35	65
Crème d'amandes	1,5 kg	4,5 kg	25	43	2,0 kg	8,0 kg	30	55	4,0 kg	24,0 kg	33	66	4,0 kg	24,0 kg	35	70
Pâte à choux	1,6 kg	3,0 kg	25	35	3,2 kg	13,0 kg	30	50	6,4 kg	30,0 kg	33	66	6,4 kg	30,0 kg	35	70
Crème au beurre succès	0,6 kg	2,0 kg	20	35	2,0 kg	5,0 kg	25	45	3,0 kg	10,0 kg	28	57	3,0 kg	10,0 kg	30	60
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	20	40	4,0 kg	14,0 kg	25	50	8,0 kg	39,0 kg	28	62	8,0 kg	39,0 kg	30	65
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	20	35	3,2 kg	14,5 kg	25	45	6,4 kg	39,0 kg	28	57	6,4 kg	39,0 kg	30	60
Crèmeux aux fruits	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	13,2 kg	25	45	3,8 kg	38,0 kg	28	57	3,8 kg	38,0 kg	30	60
Crème bavaroise aux fruits	1,3 kg	5,0 kg	20	35	2,5 kg	12,5 kg	25	40	5,0 kg	38,0 kg	28	52	5,0 kg	38,0 kg	30	55
Crème bavaroise au chocolat	2,1 kg	5,0 kg	25	40	4,2 kg	12,8 kg	30	50	8,4 kg	38,0 kg	33	62	8,4 kg	38,0 kg	35	65
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	15	20	3,0 kg	15,0 kg	20	40	6,0 kg	38,0 kg	23	55	6,0 kg	38,0 kg	25	55
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	10	15	1,6 kg	12,8 kg	10	30	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pâte à bombe	800 g	1,2 kg	20	35	1,7 kg	4,0 kg	25	45	4,8 kg	9,2 kg	38	90	4,8 kg	9,2 kg	40	95
Pâtes de fruits	-	-	-	-	2,4 kg	6,8 kg	40	80	3,4 kg	8,0 kg	30	60	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	25	40	2,0 kg	7,0 kg	35	85	3,0 kg	16,0 kg	30	80	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	45	70	2,0 kg	7,0 kg	50	90	3,0 kg	16,0 kg	50	95	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	0,5 kg	1,2 kg	15	25	1,3 kg	2,6 kg	15	30	2,6 kg	6,0 kg	20	45	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	25	50	3,0 kg	15,0 kg	30	85	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaçage à froid	1,6 L	3,4 L	30	40	3,4 L	13,4 L	30	50	5,0 L	30,0 L	30	55	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaçages	2,0 L	4,8 L	30	40	3,4 L	6,9 L	30	60	6,9 L	20,0 L	35	60	6,9 L	20,0 L	35	60
Sauce chocolat	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	14,8 kg	20	45	3,8 kg	38,0 kg	24	57	3,8 kg	38,0 kg	25	60
Crèmes glacées	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15	20	5 L	12 L	8	12	-	-	-	-
Sorbets	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15	20	5 L	12 L	8	12	-	-	-	-
Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	22	30	3,0 kg	15,0 kg	20	30	6,0 kg	40,0 kg	28	62	6,0 kg	40,0 kg	30	65
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	25	43	2,6 kg	13,0 kg	30	45	5,2 kg	39,0 kg	33	66	5,2 kg	39,0 kg	35	70
Pasteurisation	1 L	4,5 L	25	43	3 L	14 L	25	35	6,0 kg	40,0 kg	28	76	6,0 kg	40,0 kg	30	80

# Pour l'achat d'un ROBOT CRÈME, d'une vitrine ou d'un combiné, nous vous offrons\* :

<b>1 MULTIFONCTIONS MFD5</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Special frutta + 3,5 Kg de pâte Vanille 25C + 2 kg de marbrage caramel + 1,2 kg de Easy yaourt + 2 kg de marbrage framboise <b>(d'une valeur de 219,55€)</b>
<b>1 MULTIFONCTIONS MFD15</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Special frutta + 3,5 Kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg de pâte framboise + 5 kg de marbrage choco speculoos + 1,2 kg de Easy yaourt + 2 kg de marbrage caramel <b>(d'une valeur de 364,67€)</b>
<b>1 MULTIFONCTIONS MFD40</b>	4 kg de base Lea Pan 100 + 4 kg Special frutta + 3,5 kg de pâte café + 3,5 Kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg de pâte framboise + 2 kg de marbrage caramel + 3,5 kg de pâte pistache + 1,2 kg de Easy yaourt + 2 kg de marbrage fruit de la passion <b>(d'une valeur de 505,27€)</b>
<b>1 PASTOCUISEUR PCD40</b>	3,5 Kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg de pâte café + 3,5 kg de pâte pistache + 3,5 kg de pâte abricot + 3,5 kg de pâte framboise <b>(d'une valeur de 382,02€)</b>
<b>1 TURBINE TE15</b>	4 kg de base Lea Pan 100 + 4 kg Special frutta <b>(d'une valeur de 125,80€)</b>
<b>1 TURBINE TE40</b>	8 kg de base Lea Pan 100 + 8 kg Special frutta <b>(d'une valeur de 251,60€)</b>
<b>1 VITRINE 4 FACES</b>	Étagère supplémentaire (pour L60 ou L80) <b>(d'une valeur de 118,00€)</b>

\* Lots cumulables si vous combinez plusieurs machines.





 pvlab **ROBOT  
CREME**

**PVLAB**

Domaine d'Activités SaôneOr  
3 impasse Pierre-Gilles de Gennes - 71530 FRAGNES  
tél.: 03 85 98 09 68 / fax: 03 85 98 09 69  
mail: [info@pvlab.fr](mailto:info@pvlab.fr)  
site internet: <https://www.pvlab.fr>