

# MACHINES À BOISSONS

## Bouilloires d'hôtel 1L



Mini bouilloires sans fil avec poignée ergonomique, coupe circuit de sécurité et indicateur de niveau d'eau. Idéales pour une utilisation dans les chambres d'hôtels.

**NOUVEAU**

**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
1 CK827	Noire	€17,95
2 CL186	Blanche	€17,95

**Spécification**  
230V. 1.1kW. Dimensions (mm): 221(H) x 113(L) x 193(P). Poids 0.55kg.

## Bouilloire d'hôtel inox 1L



Mini bouilloire inox sans fil avec socle 360°, niveau d'eau visible et coupe-circuit en cas de fonctionnement à vide, idéale pour les chambres d'hôtels.

**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
CD275	1L	€23,95

**Spécification**  
CD275 230V. 1.6kW. 13A. Dimensions (mm): 200(H) x 131(L) x 215(P). Poids 0.78kg.

## Bouilloire sans fil de 1,7L



Bouilloire sans fil tout usage avec élément de chauffe en acier inoxydable, filtre amovible, poignée ergonomique, coupe-circuit automatique et indicateur du niveau d'eau.

**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
L077	1,7L	€19,95

**Spécification**  
L077 230V. 2.2kW. 9.5A. Dimensions (mm): 255(H) x 250(L) x 135(P). Poids 1,07kg.

## Bouilloire 1,7L



Bouilloire inox avec socle antidérapant amovible, fermeture de sécurité du couvercle et arrêt automatique pour une utilisation sûre et efficace.

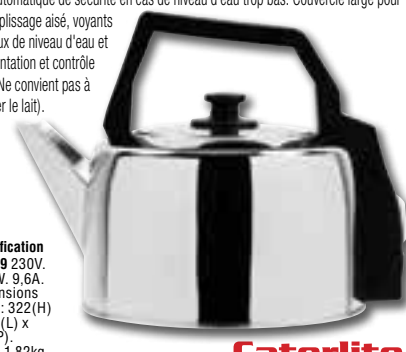
**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
CK828	1,7L	€29,95

**Spécification**  
CK828 230V. 2.2kW. 9.5A. Capacité 1.7L. Dimensions (mm): 237(H) x 150(L) x 228(P). Poids 0.86kg.

## Bouilloire 3,5L

Bouilloire en acier inoxydable de grande contenance avec cordon détachable et arrêt automatique de sécurité en cas de niveau d'eau trop bas. Couvercle large pour un remplissage aisé, voyants lumineux de niveau d'eau et d'alimentation et contrôle Strix. (Ne convient pas à chauffer le lait).



**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
CC889	3,5L	€42,50

**Spécification**  
CC889 230V. 2.2kW. 9.6A. Dimensions (mm): 322(H) x 234(L) x 250(P). Poids 1.82kg.

## Chauffe-eau écran LED remplissage manuel

Ayez constamment de l'eau chaude à disposition dans les hôtels, bureaux et petits établissements de restauration sans besoin de raccord à l'eau direct. Ce chauffe-eau électrique transportable et simple à utiliser possède un écran très lisible, une sécurité en cas de niveau d'eau insuffisant, fonction remise en ébullition et une construction isotherme en acier inoxydable.



**NOUVEAU**

- Capacité 5L
- Construction acier inoxydable
- 5 réglages de températures
- Options distribution automatique, manuelle et tasses
- Fonction auto nettoyage
- Verrouillage de sécurité

**Spécification**  
CK649 230V. 680W. 3A. Capacité 5L. Temps de chauffe : 45mn. 5 réglages de températures : 40, 50, 60, 85 et 98°C. Dimensions (mm): 395(H) x 230(L) x 300(P).

Code	Description	Prix HT
CK649	5L	€79,95

**Caterlite**

## Bouilloire à pompe électrique

Distributeur à pompe à bouton poussoir, maintient l'eau juste en dessous du point d'ébullition, avec remise en ébullition en une minute. Couvercle à verrouillage de sécurité.



- Capacité 4.25L
- Intérieur en acier inoxydable
- 1 minute pour nouvelle ébullition

**Spécification**  
K711 220-240V. 750W. 3.2A. Monophasé. Dimensions (mm): 355(H) x 235(L) x 237(P). Poids 2.9kg.

Code	Description	Prix HT
K711	4,25L	€49,50

**Caterlite**

## Chauffe-eau à remplissage manuel

Idéal pour une utilisation sur comptoir dans la plupart des établissements de restauration, ainsi que dans les véhicules de restauration mobile. Construction en acier inoxydable entièrement soudé pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite. Durable et robuste pour une longue durée de vie. Arrêt automatique à ébullition, thermostat réglable et voyant d'atteinte de température.

- Corps en acier inoxydable poli
- Résistances intégrées pour faciliter le nettoyage
- Robinet anti-gouttes
- Hauteur du robinet : 150mm
- Résistance 2600W

### Spécification

**GL346** 230V. 2.6kW. 11.3A. Capacité 10 litres. Temps de chauffe : 22mn. Plage de température : 30°C à 100°C. Dimensions (mm): 470(H) x 313(Ø). Poids 3.22kg.  
**GL347** 230V. 2.6kW. 11.3A. Capacité 20 litres. Temps de chauffe : 45mn. Plage de température : 30°C à 100°C. Dimensions (mm): 535(H) x 369(Ø). Poids 4.17kg.  
**GL348** 230V. 2.6kW. 11.3A. Capacité 30 litres. Temps de chauffe : 60mn. Plage de température : 30°C à 100°C. Dimensions (mm): 519(H) x 433(Ø). Poids 5.4kg.  
**GL349** 230V. 2.6kW. 11.3A. Capacité 40 litres. Temps de chauffe : 89mn. Plage de température : 30°C à 100°C. Dimensions (mm): 630(H) x 433(Ø). Poids 6.2kg.

Code	Description	Prix HT
GL346	10L	€99,00
GL347	20L	€119,00
GL348	30L	€139,00
GL349	40L	€159,00
J512	Détartrant (50g)	€17,95



**BUFFALO**

## Chauffe-eau à remplissage manuel

Chauffe-eau de comptoir dotées de robinets uniques anti gouttes. Poignée couvercle en plastique pour protéger les mains de la chaleur. Commande thermostatique avec coupe-circuit de sécurité en fonction du niveau d'eau. Robinet à débit constant ou débit contrôlé (Ne convient pas à chauffer le lait).

- Structure en acier inoxydable
- Éléments de chauffe dissimulés pour un nettoyage facile
- Robinets anti-gouttes
- Thermostat 6 positions

### Spécification

**CE704** 230V. 3kW. 13A. Chauffe en 25 min (environ). Hauteur du robinet (mm) : 115. Dimensions (mm): 380(H) x 268(Ø). Poids 3kg.

Code	Description	Prix HT
CE704	10L	€199,00



**BURCO**  
SOLUTIONS

## Chauffe-eau remplissage manuel

Chauffe-eau à thermostat réglable et indicateur de niveau d'eau. Interrupteur d'arrêt de sécurité en cas d'assèchement avec une réinitialisation aisée. Couvercle à visser pour le verrouillage.

- Récipient en acier inoxydable à double paroi
- Temps d'ébullition 30-40mn
- Robinet anti-gouttes
- J709 Hauteur du robinet : 120mm
- J722 Hauteur du robinet : 150mm

### Spécification

**J709** 230V. 1.8kW. 7.8A. Capacité 8L. Dimensions (mm): 430(H) x 300(Ø). 2.8kg.  
**J722** 230V. 2.2kW. 8.7A. Capacité 20L. Dimensions (mm): 560(H) x 350(Ø). 4.4kg.

Code	Description	Prix HT
J709	8L	€69,00
J722	20L	€89,00



**Caterlite**

## Chauffe-eau à remplissage automatique

Machines innovantes à haut débit avec cartouche de filtration d'eau intégrée facile à remplacer qui réduit l'accumulation du tartre, tout en prolongeant la durée de vie de l'appareil, améliorant l'efficacité et la rentabilité et offrant aux clients une eau de première qualité. L'écran ACL affiche l'état de la bouilloire et vous avertit lorsqu'il est temps de remplacer la cartouche. Robinets anti-gouttes et design moderne, trouve sa place même sur les buffets les plus chics. Fournie avec égouttoir. (Ne convient pas à chauffer le lait).

- Corps en acier inoxydable
- Contrôle électronique de la température et diagnostics avancés
- Haut débit à l'heure
- Facile à nettoyer et détartrer
- Anti-gouttes
- Hauteur robinet : 225mm

### Spécification

**J978** Modèle: EB3F. 230V. 3kW. 13A. Monophasé. Débit maximal 31L/h. Débit de prélèvement rapide de 9L. Débit de récupération 0,52L/h. Fourni avec un flexible d'alimentation en eau. Dimensions (mm): 652(H) x 290(L) x 465(P).

Code	Description	Prix HT
J978	EB3F 9L avec robinet	€699,00



**Lincat**

# MACHINES À BOISSONS

## Percolateur à café



Percolateur en acier inoxydable avec filtre en acier inoxydable à mailles fines et couvercle à évent. Voyant d'alimentation / eau prête à consommer.

- Capacité 15L
- Récipient en acier inoxydable
- Capacité 90 tasses
- Temps de chauffe 70 minutes

**BUFFALO**

Code	Description	Prix HT
F249	15L	€149,00

**Spécification**  
F249 1.5kW. 230V. 6.5A. Monophasé. Capacité 15L. Dimensions (mm): 530(H) x 360(L) x 280(P). Poids 5kg.

## Percolateur à café



Percolateur en acier inoxydable double paroi froid au toucher. Élément de chauffe puissant, indicateur de niveau d'eau, bouton marche/arrêt. Filtre à café inox réutilisable.

- Capacité 15L
- En acier inoxydable double paroi
- Indicateur de niveau d'eau
- Robinet anti-gouttes 2 positions
- Couvercle à fermeture rotative
- Temps de chauffe 60mn

**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
F132	15L	€119,00

**Spécification**  
F132 230V. 1.5kW. 6A. Débit max : 100 tasses/h. Hauteur du robinet 140mm. Dimensions (mm): 560(H) x 330(L) x 350(P). 4.7kg.

## Machine à café à filtre



Machine à café fournie avec un pichet en verre de 1,8L. La plaque chauffante supérieure à commande indépendante permet de maintenir le café au chaud, pendant qu'un autre pichet est utilisé pour préparer du café frais. Idéale pour buffets petit-déjeuner, cafés, restaurants et bars. Pichets supplémentaires et filtres vendus séparément.

- Réservoir d'eau de 1,8L
- Remplissage manuel
- Plaques chauffantes supérieure et inférieure
- 120 tasses/h
- Temps de préparation 5mn
- 1 pichet en verre



Code	Description	Prix HT
1 G108	Machine à café remplissage manuel 1,8L	€139,00
D821	Pichet 1,8L	€9,95
2 J511	Filtres à café en papier	€16,95
3 J512	Détartrant (50g)	€17,95

**Spécification**  
G108 2.1kW. 220-240 V. 9.1A. Monophasé. Capacité 1,8L. Débit 1,8L/5 min. Dimensions (cm): 44,5(H) x 21,5(L) x 35(P).

**BUFFALO**

## Machine à café et thé



Machine à café à remplissage manuel facile à utiliser avec auto-régulation des plaques chauffantes. Faible entretien et support filtres en plastique. Fournie avec filtres et deux pichets en verre lavables au lave-vaisselle.

- Réservoir d'eau 1,5L
- En acier inoxydable
- Remplissage manuel
- Temps de préparation 5 min
- 2 pichets en verre



Code	Description	Prix HT
4 F454	1,5L	€289,00
5 J511	Filtres à café en papier	€16,95

**Spécification**  
F454 Modèle: Novo. 230V. 2.115kW. 9.2A. Monophasé. Contenance: 2 x 1,5L. Débit 18L/h. Dimensions (mm): 430(H) x 205(L) x 340(P).

**BRAVILOR BONAMAT**

## Machine à café



Le café est fait en 8 minutes et directement versé dans le pichet thermos. Pichet thermos en acier inoxydable double paroi 1.9L fourni.

- Capacité 1.9L
- En acier inoxydable
- Remplissage manuel
- Capacité maximum de 100 tasses par heure



Code	Description	Prix HT
6 DN487	Machine 1,9L	€189,00
7 CE227	Pichet 1,9L	€14,95
8 J511	Filtres à café en papier	€16,95

**Spécification**  
DN487 230V. 2.1kW. Dimensions (mm): 455(H) x 195(L) x 360(P). Poids 6.6kg.

**BUFFALO**

## Machine à café et thé



Machine à café avec remplissage d'eau manuel, munie de deux plaques chauffantes pour maintenir un deuxième récipient de café au chaud. Voyants caractéristiques pour le café prêt et le détartrage, et porte-filtre en inox. Livrée avec filtres et deux pichets en verre résistant au lave-vaisselle.

- Réservoir de 1.5 litres
- Structure inox
- Remplissage d'eau manuel
- Prêt en 5 minutes
- 2 pichets en verre

Code	Description	Prix HT
J510	1.5L	€429,00
J511	Filtres à café en papier	€16,95

**Spécification**  
J510 Modèle: Mondo. 230 V. 2.145kW. 9.3A. Monophasé. Capacité: 2 x 1,5L. Débit 18L/h. Dimensions (mm): 618(H) x 215(L) x 355(P).

**BRAVILOR BONAMAT**



# MACHINES À BOISSONS

## Produit détartrant

Évite l'accumulation de tartre pour prolonger la durée de vie de l'appareil et améliorer la qualité de l'eau. 15 sachets de 50 g.



Code	Description	Prix HT
J512	Détartrant (50g)	€17,95

## Filtres à café

Convient pour la plupart des machines à café à filtre. 245(Ø)mm.



**BRAVILOR  
BONAMAT**

Code	Description	Prix HT
J511	Filtres à café en papier	€16,95

## Tasseur à café



Un tasseur en acier inoxydable pour donner au café un goût plus riche et plus fort. Pour une utilisation avec des machines à espresso. Hauteur 95mm et deux têtes de diamètres 52mm et 60mm.

Code	Description	Prix HT
DM958	95(H)mm	€19,95

## Pichet de rechange 1,7L Bravilor



Verre.

**BRAVILOR  
BONAMAT**

Code	Description	Prix HT
F640	1,7L	€17,95

## Pichet résistant

En polycarbonate avec une base en acier inoxydable thermo-conductrice. S'utilise avec les machines à café à filtre.



Code	Description	Prix HT
J509	1,8L	€11,95

## Bac à marc de café

Bac à marc de café GN 1/6 avec barre de frappe fixe en caoutchouc.



Code	Description	Prix HT
M212	100(H) x 176(L) x 162(P)mm	€19,95

## Plaques chauffantes pour cafetières

- Pour les restaurants à forte activité
- Les plaques chauffantes peuvent fonctionner indépendamment l'une de l'autre



**Spécification**  
L413 220-240V. 160W. 0,7A. Monophasé. Plaque chauffante 120(Ø) mm. Dimensions (mm): 150(H) x 350(L) x 150(P). Poids 1,5kg.

Code	Description	Prix HT
L413	Plaques chauffantes	€47,50

**BUFFALO**

## Tiroir à café en acier inoxydable

Conteneur portatif anti-rouille à placer sous le comptoir ou sous la machine (en fonction de la taille de la machine) pour jeter le marc.



**Spécification**  
M210 Dimensions (mm): 90(H) x 255(L) x 410(P).

Code	Prix HT
M210	€69,95

## Distributeur de chocolat chaud

Distributeur de boissons pour le chocolat chaud et autres boissons chaudes prêtes à boire. Réchauffement au bain-marie avec plage de température de +30°C à +100° C. Facile à mettre le cadran de température, robinet anti-obstruction et cuve en polycarbonate haute densité simple à retirer et à nettoyer.

- Appareil en acier inoxydable.
- Bac de récupération.
- Robinet anti-obstruction.
- Cuve en polycarbonate.



**Spécification**  
GF539 230V. 1.006kW. 4.57A. Capacité : 9L. Dimensions (mm): 580(H)x 410(L)x 280(P). Poids 7,5kg.

Code	Description	Prix HT
GF539	9L	€399,00

**BUFFALO**

## Double distributeur de boissons réfrigérées

Un thermostat automatique maintient les boissons fraîches tandis que la palette évite la formation de mousse et d'oxydation. Possède un compresseur de haute qualité et accepte les morceaux de fruits. Toutes les parties amovibles peuvent être mise au lave vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.



**Spécification**  
K280 Modèle: 34-2. 230V. 260W. 1,5A. Capacité 2 x 12L. Dimensions (mm): 545(H) x 380(L) x 430(P). Poids 24kg.

Code	Description	Prix HT
K280	2x 12L	€1150,00

**SANTOS**

# SERVICE / PRÉSENTATION

## Chauffe-saucisses



Cuisson douce à la vapeur des saucisses dans le cylindre en verre à l'aide de la méthode du bain-marie. 2 plots en aluminium pour chauffer les pains. Socle en acier inoxydable et pieds en caoutchouc.

- Thermostat réglable.
- Protection contre la surchauffe
- Facile à nettoyer

**Caterlite**

**Spécification**  
**CD266** Dimensions (mm): 430(H) x 350(L) x 305(P) mm. Cylindre en verre: 200mm(H). Capacité: 12 saucisses de 30mm Ø / 18 saucisses de 20mm Ø.

Code	Description	Prix HT
CD266	Électrique	€119,00

## Marmite à soupe rouge avec poignées



Marmite à soupe de comptoir finition rouge brillant. Idéale pour servir soupes, ragoûts et autres plats chauds. Fonctionnement par bain-marie avec cuve intérieure en acier inoxydable amovible pour faciliter le nettoyage. Livrée avec un jeu d'étiquettes et support magnétique.

- Capacité 5.7L
- Couvercle pivotant en acier inoxydable
- Thermostat réglable

**BUFFALO**

**Spécification**  
**GH227** 230V. 300W. 1.3A. Plage de température : +35 à +95°C. Capacité: 5.7L. Dimensions (mm): 348(H) x 255(Ø). Poids : 3.4kg.

Code	Description	Prix HT
GH227	5.7L	€59,00

## Marmites à soupe 10L

Marmites à soupe compactes et pratiques, disponibles en différentes finitions, pour servir aisément les potages, consommés, plats en sauce, tout en les maintenant au chaud. Cuve amovible pour un nettoyage rapide et facile. Fourni avec un ensemble d'étiquettes et un support magnétique.

Pour un fonctionnement au bain marie uniquement.



Noir

Gris graphite

Tout inox

- Pour les buffets self-service
- Couvercle en acier inoxydable avec ouverture facile à charnières
- Thermostat réglable
- Cuve intérieure en acier inoxydable amovible

**Spécification**  
**L715** 230V. 400W. 1.9A. Plage de températures +35°C à +95°C. Dimensions (mm): 375(H) x 330(Ø). Contenance: 10L. Poids 4,3kg.  
**G107** 230V. 400W. 1.9A. Monophasé. Plage de températures +35°C à +95°C. Dimensions (mm): 375(H) x 330(Ø). Capacité: 10L. Poids 4,3kg.  
**L714** 230V. 400W. 1.9A. Monophasé. Plage de températures +35°C à +95°C. Dimensions (mm): 375(H) x 330(Ø). Contenance: 10L. Poids 4,4kg.

**BUFFALO**

Code	Description	Prix HT
1	L715 Noir	€69,00
2	G107 Gris anthracite	€69,00
3	L714 Acier inoxydable	€89,00
N289	Cuve 10L pour marmites à soupe	€31,95

## Plateau chauffant

Plateau en acier inoxydable élégant pour maintenir la chaleur des aliments cuisinés, idéal pour les cafés, les buffets de restaurant ou pour une utilisation sur la table. Commande par bouton pour une utilisation facile, avec voyant d'alimentation pour la sécurité des utilisateurs et des poignées latérales. Pelle vendue séparément.



- Taille Gastronomique 1/1
- En acier inoxydable
- Limites de températures 60°C à 105°C
- Verre trempé

**Caterlite**

**Spécification**  
**CD562** 230V. 230W. 1A. Monophasé. Charge maximale 20kg. Dimensions (mm): 35(H) x 550(L) x 350(P). Poids 4,4kg.

Code	Description	Prix HT
CD562	GN 1/1	€119,00

## Plaque chauffante

Plaque chauffante aluminium avec chauffe automatique jusqu'à 95°C.



- Plaque chauffante aluminium
- Base isotherme
- Chauffe automatique jusqu'à 95°C
- Taille Gastronomique 1/1

**Spécification**  
**L496** 230V. 190W. 0.8A. Taille GN 1/1. Température maximale 95°C. Dimensions (mm): 25(H) x 530(L) x 325(P).

Code	Description	Prix HT
L496	1/1 GN	€169,00

**BUFFALO**

## Chauffe-plat infrarouge

Réchaud portable avec 2 lampes à infrarouge de 250W (ampoules fournies). Facile à utiliser : long cordon d'alimentation et interrupteur marche/arrêt. Réflecteurs en aluminium ventilés. Hauteur réglable de 600 à 800mm pour une variation de l'intensité de la chaleur. S'adapte aux bacs GN 1/1 (vendus séparément).

- 2 ampoules infrarouges 250W
- Hauteur réglable
- Compatible GN 1/1



**Spécification**  
**GD867** 230V. Dimensions (mm): 600(H) x 500(L) x 350(P). Poids 1.8kg.  
**AE307** Dimensions (cm): 16(H) x 13(L) x 13(P).

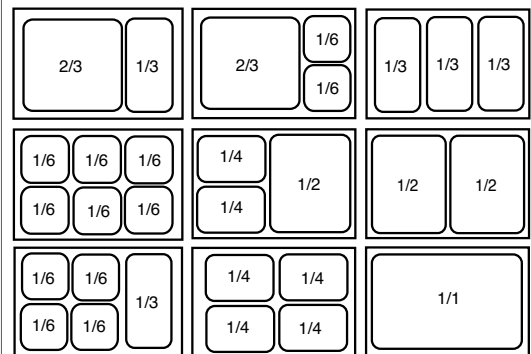
Code	Description	Prix HT
GD867	2x 250W	€119,00
AE307	Ampoule incassable à vis 250W	€11,95

**BUFFALO**

## Bains-marie

Bains-marie en inox de haute qualité pour réchauffer ou conserver les aliments au chaud. Pour le buffet ou la cuisine. Compatible Gastronorme 1/1 pour un stockage facile avant et après utilisation. Bouton simple pour une facilité d'utilisation. Fournis avec ou sans bacs.

Commandez le modèle sans bacs et composez votre propre bain-marie. Toutes les combinaisons ci-dessous sont possibles.



- Fabrication en acier inoxydable
- Fonctionne sur le principe du bain-marie
- Contrôle de température variable
- Convient pour bacs Gastro de 150 mm de profondeur maximum (vendus séparément)
- Facile à nettoyer

### Spécification

**S007** 230V. 1,3kW. 5,7A. Monophasé.  
Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 580(P). Poids 10,5kg.  
Fourni avec 2 bacs GN 1/3 et 2 bacs GN 1/6 avec couvercles et entretoises.  
**L371** 230V. 1,3kW. 5,7A. Monophasé.  
Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 580(P). Poids 8kg.

Code	Description	Prix HT
4 S007	Avec bacs	€159,00
5 L371	Sans bac	€99,00



**POUR  
LES BACS GN  
VOIR PAGES 236-239**

**BUFFALO**

## Bains-marie avec robinet

Bains-marie en inox de haute qualité pour réchauffer ou conserver les aliments au chaud. Le robinet de vidange assure un nettoyage facile après utilisation. **6**



- Fabrication en acier inoxydable
- Fonctionne sur le principe du bain-marie
- Convient pour des bacs Gastro de 150 mm de profondeur maximum
- Facile à nettoyer
- Robinet de vidange facile à utiliser

### Spécification

**S047** 230V. 1,3kW. 5,7A. Monophasé.  
Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 605(P). Poids 11kg.  
Fourni avec 2 bacs GN 1/3 et 2 bacs GN 1/6 de 150mm de profondeur avec couvercles et entretoises.  
**L310** 230V. 1,3kW. 5,7A.  
Dimensions (mm): 245(H) x 340(L) x 605(P). Poids 8,5kg.

Code	Description	Prix HT
6 S047	Avec bacs	€189,00
7 L310	Sans bacs	€149,00



**BUFFALO**

## Bains-marie avec pots ronds

Bains-marie en acier inoxydable de haute qualité. Idéaux pour les soupes, les sauces, les purées, etc.



- Fabrication en acier inoxydable
- Fonctionnement à chaleur humide
- 2 pots de 5,2L
- Facile à nettoyer
- Bains-marie en acier inoxydable de haute qualité.
- Idéaux pour les soupes, les sauces, les purées, etc.

### Spécification

**S077** 230V. 1,3kW. 5,7A. Monophasé.  
Dimensions (mm): 295(H) x 340(L) x 580(P). Poids 10,7kg.

Code	Description	Prix HT
S077	Pots ronds	€179,00

**BUFFALO**



# SERVICE / PRÉSENTATION

## Lampes chauffantes rétractables



**NOUVEAU**

Lampes chauffantes élégantes pour les comptoirs de buffets, avec cordon rétractable pour une plus grande flexibilité. Elles permettent de réduire le gaspillage en maintenant au chaud les assiettes garnies et les plats cuisinés plus longtemps, sans les dessécher. L'installation doit être réalisée par un électricien qualifié. Ampoules vendues séparément.



**Spécification**  
230V. 250W. Longueur du cordon : 280mm à 1.52m.  
Dimensions (mm) : 315(L) x 195(Ø).  
Dimensions (cm) : 16(H)x 13(L)x 13(P).

Code	Description	Prix HT
1 DL492	Finition cuivre	€49,50
2 DL493	Finition aluminium brossé	€49,50
3 AE307	Ampoule incassable à vis 250W	€11,95



## Lampes chauffantes



Solution pour les passe-plats ou buffets. Conserve les aliments chauds. Cordon 1.5m. NB : Ampoule vendue séparément (AE307).



**Spécification**  
**GC882** 250W. 230V. Dimensions (cm) : 33(H)x 18,5(L). Poids 0,645kg.  
**GC883** 250W. 230V. Dimensions (mm) : 330(H)x 185(L). Poids 0,645kg.  
**AE307** Dimensions (cm) : 16(H)x 13(L)x 13(P).

Code	Description	Prix HT
4 GC882	Finition laiton	€39,95
5 GC883	Finition métal brossé	€39,95
6 AE307	Ampoule incassable à vis 250W	€11,95



## Vitrine chauffante



Vitrine de comptoir quatre côtés pour présenter pizza, tartes, quiches, etc. déjà à la température de service. Réservoir d'eau interne pour l'humidification afin d'éviter le dessèchement des aliments.

- Corps acier inoxydable
- Bandeau supérieur éclairé
- Verre trempé
- 4 étagères chromées réglables

**Spécification**  
**CK627** 230V. 800W. 3.5A. Plage de température 30°C à 90°C. Capacité 97L. Dimensions (mm) : 785(H) x 460(L) x 448(P). Poids 22kg.

Code	Description	Prix HT
CK627	4 étagères	€499,00



## Vitrines chauffantes



Vitrines chauffantes de comptoir en acier inoxydable, hygiéniques et faciles à nettoyer grâce aux portes en verre coulissantes. Eclairage intérieur et bac à eau pour l'humidification permettant aux aliments de ne pas se dessécher. 3 étagères amovibles.

- Acier inoxydable
- Portes en verre coulissantes.
- Thermostat réglable.
- Eclairage intérieur.
- 3 étagères amovibles.

**Spécification**  
**GF454** 230V. 400W. 3.2A. Capacité: 30 tartes. Plage de température : 30-90°C. Dimensions (mm) : 433(H)x 470(L)x 360(P). Poids: 15kg.  
**GF455** 230V. 750W. 3.2A. Capacité: 60 tartes. Plage de température : 30-90°C. Dimensions (mm) : 433(H)x 744(L)x 363(P). Poids: 22kg.

Code	Description	Prix HT
7 GF454	30 tartes	€279,00
GF455	60 tartes	€339,00



## Vitrines chauffantes de comptoir

Vitrines chauffantes élégantes et compactes avec vitre avant incurvée. La porte arrière à charnière permet de mettre facilement en place vos tartes, quiches, pizzas, pizzas et autres spécialités chaudes.



8

- 4 côtés vitrés
- Etagères chromées
- Plage de température 30°C à 90°C

**NOUVEAU**

**Spécification**  
**CK915** Modèle : RTR-25L. 230V. 800W. 3.4A. Capacité 25L. Plage de température 30°C-90°C. Dimensions (mm) : 311(H) x 554(L) x 376(P). Poids 12,4kg.  
**CK916** Modèle : RTR-45L. 230V. 800W. 3.4A. Capacité 45L. Plage de température 30°C à 90°C. Dimensions (mm) : 376(H) x 554(L) x 376(P). Poids 14,4kg.

Code	Description	Prix HT
8 CK915	1 étagère 25L	€269,00
CK916	2 étagères 45L	€299,00



## Vitrines chauffantes



9

Vitrine à quatre côtés en verre pour maintenir les aliments préparés au chaud. 3 étagères en chrome fixes pour présenter tartes, pâtisseries et autres en-cas. Température réglable de 30 à 90°C, façade en verre incurvée pour présenter un maximum de produits et portes arrière coulissantes pour un accès facile. Possède un éclairage interne à LED.

- Vitrine de comptoir
- Plage de température 30-90°C
- 3 étagères en chrome
- Façade en verre incurvée

**Spécification**  
**CD231** 220-240V. 1,1kW. 4,75A. Plage de températures: 30°C à 90°C. Capacité 120L. Dimensions (cm) : 67 (H) x 69 (L) x 57 (P). Poids 48kg.  
**CD232** 230V. 1,5kW. 6,3A. Plage de températures: 30°C à 90°C. Capacité 160L. Dimensions (mm) : 670(H) x 868(L) x 568(P). Poids 56kg.

Code	Description	Prix HT
9 CD231	120L	€579,00
CD232	160L	€629,00



# Batteurs planétaires



Batteur fiable à usage intensif adapté pour les boulangeries, restaurants et cantines. Corps entièrement en métal résistant pour faciliter le nettoyage et l'utilisation du monte et baisse de cuve. Arrêt de sécurité s'active si la cuve ou l'écran de protection ne sont pas bien en place. Livrés avec cuve, fouet, crochet pétrisseur et palette. Cuve lavable au lave-vaisselle.



- 3 vitesses réglables
- Equipés d'un monte et baisse de cuve
- Coupe-circuit de sécurité
- Ecran de protection
- Cuve en acier inoxydable

#### Spécification

**GL190** 230V. 550W. 2.4A. 3 vitesses : 91, 200 and 330 tr/mn. Dimensions (mm): 610(H) x 395(L) x 395(P). Poids 34kg.  
**GL191** 230V. 1.1kW. 4.8A. 3 vitesses : 97, 220 and 316 tr/mn. Dimensions (mm): 794(H) x 558(L) x 555(P). Poids 96kg.  
**GJ461** 230V. 1.5kW. 10A. 3 vitesses: 91, 166 et 282 tr/mn. Dimensions (mm): 1030(H) x 540(L) x 570(P). Poids 170kg.  
**GD891** Dimensions (mm): 445(H)x440(L)x458(P). Poids 9kg.

Code	Description	Prix HT
10 GL190	Batteur 10L	€699,00
11 GL191	Batteur 20L	€999,00
12 GJ461	Batteur de sol 30L	€1799,00
13 GD891	Rehausse 445mm pour CD605 et CD606	€129,00





# PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Batteur K45



Puissant et silencieux, moteur à entraînement direct. Solide, stable et très robuste. Châssis aux formes arrondies pour un nettoyage facile et une utilisation sans danger. Fourni avec batteur plat, fouet et crochet à pâte.

- Bol de 4,28L
- Moteur 275W
- 10 vitesses de 58 tr/mn à 220 tr/mn

Pour utilisation peu intensive

**Spécification**  
K45 220-240 V. 250W. 1,1A. Monophasé. Vitesse 58-220tr/min.  
Dimensions (mm) : 333(H) x 358(L) x 22(P). Poids 10.45kg.

Code	Description	Prix HT
J400	4,28L	€479,00

**KitchenAid®**

## Accessoires pour tous les modèles KitchenAid



**KitchenAid®**

Code	Description	Prix HT
F661	Trancheur / éminceur pour KitchenAid	€129,00
AD293	Cône supplémentaire pour mixeur	€119,00
AD296	Presse à fruits et légumes pour mixeurs	€119,00
N241	Accessoire à saucisses (à utiliser avec le J501)	€39,95
AD295	Plateau pour aliments pour mixeur (à utiliser avec le AD296)	€49,50
AD297	Bain Marie pour mixeur	€79,00
N245	Machine à pâtes pour J498/J401.	€179,00
AD294	Pack d'accessoires comprenant J501, AD296, F661.	€289,00
AD579	Batteur bord flexible pour mixeur J400	€59,95
AD298	Accessoire crème glacée pour mixeur	€139,00
AD299	Housse de protection pour mixeur	€89,00

## Batteur mélangeur K5



Modèle professionnel très résistant avec anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent pour cuve. Fourni avec un batteur plat, un crochet à pâte, un fouet inox.

- Moteur 315W
- Cuve en acier inoxydable de 4,8L
- 10 vitesses
- Monte et baisse de cuve par commande à poignée
- Bouton de réinitialisation

Code	Description	Prix HT
1 J498	K5 Blanc	€659,00
2 DN677	K5 Rouge	€699,00

**Spécification**  
J498 230V. 315W. 1.4A. Dimensions (mm): 411(H) x 264(L) x 338(P). Poids 12kg.  
DN677 230V. 315W. 1.4A. Dimensions (mm): 411(H) x 264(L) x 338(P). Poids 12kg.

**KitchenAid®**



## Chef Premier finition inox satiné

Un robot fiable, élégant et performant avec kit pâtisserie (3 accessoires avec revêtement). Contrôle de vitesse automatique électronique avec impulsion pour garantir une rapidité et puissance maintenues; robot extrêmement polyvalent. Pétrit, mélange et fouette avec facilité. Comprend un couvercle anti-projection avec bec verseur à charnières.



- Capacité du bol 4,6L
- Accessoires faciles à fixer et enlever.
- Moteur 1kW
- Batteur K, fouet ballon et pétrin inclus.
- Blender en verre 1.5L inclus.
- Corps et pignons métalliques.

**Spécification**  
GF360 Modèle KMC570. 230V. 1kW. 4.2A. Capacité bol 4.6L.  
Dimensions (mm): 285(H)x 230(L)x 395(P). Poids 7.7kg.

Code	Description	Prix HT
GF360	4,6L	€549,00

**KENWOOD**  
CREATE MORE

## Robot Major Pro



Batteur professionnel avec pétrin et fonction impulsion. Voyants de contrôle basse consommation et bouton de verrouillage inox pour plus de sécurité. Il possède un moteur puissant 1.2kW qui en fait un robot durable, fiable et résistant.

- Capacité 6,7L.
- Moteur 1,2kW
- Batteur K, fouet ballon et pétrin inclus.
- Nouveau batteur flexible.
- Corps et pignons métalliques.
- Accessoires robot et blender.

**Spécification**  
GF362 Modèle KMP771. 230V. 1.2kW. 5A. Capacité bol 6.7L.  
Dimensions (mm): 340(H)x 230(L)x 390(P). Poids 11.25kg.

Code	Description	Prix HT
GF362	6,7L	€799,00

**KENWOOD**  
CREATE MORE

## Batteurs professionnels

Le batteur KitchenAid le plus puissant et le plus silencieux possède un bol en acier inoxydable de 6.9L avec une poignée en J qui permet de maîtriser les mélanges lourds. Avec son moyeu puissant pour les accessoires, son verseur/protecteur et son moteur 500W avec engrenages en métal, ce robot robuste peut transformer de grandes quantités d'ingrédients tout en étant très silencieux. Cet appareil est capable de mélanger 19 blancs d'oeufs, 1.9L de crème fouettée, 4,5 kg de préparation à gâteau, 3,8 kg de pâte et 3,6 kg de purée de pommes de terre.

- Bol en acier inoxydable 6.9L
- Moteur robuste à transmission directe.
- Levage manuel du bol
- Poignée en J
- Verseur/protecteur.
- Moyeu puissant pour les accessoires.
- Fouet en acier inoxydable
- Batteur plat et crochet pétrisseur recouverts de plastique nylon.
- Boutons de commande en métal usiné.



Code	Description	Prix HT
3	CA986 Blanc 6.9L	€999,00
4	CA987 Rouge 6.9L	€999,00
5	CA988 Gris métal 6.9L	€999,00

**Spécification**  
230-240V. 500W. 4.3A. Vitesse: 40-200 tr/mn. Capacité 6,9L Bol. Dimensions (mm): 420(H)x270(L)x390(P). Poids : 13.15kg.  
230V. 500W. 4.3A. Vitesse: 40-200 tr/mn. Capacité 6.9L Bol. Dimensions (mm): 417(H)x287(L)x371(P). Poids : 12.2kg.

**KitchenAid®**

## Batteurs professionnels

Batteur Kitchenaid ultra performant et silencieux au design arrondi, surface lisse, avec bol relevable conçu pour les mélanges lourds. Bol 6.9 litres avec poignée en J. Moteur 325 watt. Fourni avec 3 accessoires lavables au lave-vaisselle. Ce batteur permet de monter 19 blancs en neige, fouetter 1.9L de crème, mélanger 4.5kg de préparation, 3.8kg de pâte et 3.6kg de purée.

- Bol en acier inoxydable 6.9L
- Grille de protection et interrupteur d'arrêt de sécurité.
- Corps entièrement métallique.
- Batteur plat, fouet et crochet à pâte en acier inoxydable.
- Poignée en J.



Code	Description	Prix HT
6	CB577 Gris métal 6.9L	€1099,00
7	CB575 Blanc 6.9L	€1099,00
8	CB576 Rouge empire 6.9L	€1099,00

**Spécification**  
230V. 325W. 2.1A. 40-200tr/mn. Capacité du bol : 6.9L. Dimensions (mm): 417(H)x371(L)x287(P). Poids 13kg.

**KitchenAid®**

## Pétrins à spirale verticale 21L

Pétrins à spirale verticale avec tête relevable ou fixe. Construction en acier inoxydable 304. Fournis avec cuve amovible, protection de cuve, spirale verticale et crochet à pâte en acier inoxydable 304. Les modèles triphasés (400V) nécessitent une installation par un professionnel.

- Moteur 1 hp 2 vitesses avec chaîne de transmission pour le GL949
- Construction acier inoxydable
- Cuve amovible acier inoxydable 21L
- Capacité de mélange 17L
- Fournis avec cuve amovible, protection de cuve, spirale verticale et crochet à pâte en acier inoxydable 304.



**Spécification**  
GL942 230V. Moteur 0.5HP. Capacité : cuve 8 litres / mélange 6kg. Dimensions (mm): 610(H) x 290(L) x 600(P). Poids: 40kg.  
GL943 230V. Monophasé. Capacité : cuve 21L, mélange 17L. Dimensions (mm): 700(H) x 400(L) x 630(P). Poids: 59kg.  
GL944 400V. Triphasé. Capacité : cuve 21L, mélange 17L. Dimensions (mm): 700(H) x 400(L) x 630(P). Poids: 59kg.  
GL949 400V. Triphasé. 2 vitesses moteur 1 HP. Capacité : cuve 21L, mélange 17L. Dimensions (mm): 700(H) x 400(L) x 630(P). Poids: 59kg.

Code	Description	Prix HT
9	GL942 8L tête fixe	€780,00
	GL943 21L tête fixe 230V	€940,00
	GL944 21L tête fixe 400V	€925,00
10	GL949 21L tête relevable 400V	€1550,00



# PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Hachoir à viande



Machine facile à utiliser fournie avec trois disques : épais, moyen et fin. Fonction marche arrière pour les viandes les plus difficiles. Pieds anti-dérapants pour une meilleure stabilité. Simple interrupteur marche / arrêt.

- Moteur de 350 W
- Débit maximal 113 kg/h
- Facile à nettoyer

**Caterlite**

Code	Description	Prix HT
CB943	350W	€139,00

**Spécification**  
**CB943** 230V. 1.5A. Dimensions (mm): 430(H) x 420(L) x 170(P). Poids 6kg.

## Hachoir à viande professionnel



Hachoir avec trémie en inox, moteur de précision doté d'un ventilateur de refroidissement. Fonction d'inversion pour les viandes particulièrement grosses.

- Moteur 800W
- Débit maximum 250kg/h
- Trémie en acier inoxydable
- Fourni avec deux disques de 6mm et 8mm
- Protection anti-surchage

**BUFFALO**

Code	Description	Prix HT
CD400	800W	€499,00

**Spécification**  
**CD400** 230V. 800W. 3.64A. Débit maximum de 250kg/h. Dimensions (mm): 410(H) x 517(L) x 328(P). Poids 24.5kg.

## Hachoir à viande



Hachoir à viande professionnel, conforme aux normes HACCP, pour tout type de viande, dont les grosses pièces. Idéal pour les hamburgers, les saucisses et pâtés. Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle. Livré avec 3 disques de 3mm, 4,5 mm et 8 mm.

- Moteur 650W
- Hachoir en acier inoxydable
- Débit moyen : 160 kg/heure
- Bouton d'inversion du sens de rotation

**SANTOS**

**Spécification**  
**DN639** 230V. 650W. 3.5A. Dimensions (mm): 420(H) x 260(L) x 330(P). Poids 18kg.

Code	Description	Prix HT
DN639	650W	€1020,00

## Machine manuelle à steaks hachés

Machine à steaks hachés manuelle en alliage d'aluminium. Facile à nettoyer, elle permet de fabriquer des steaks hachés de taille et de forme uniformes. Pour la fabrication artisanale. Le support d'alimentation supérieur contient des ronds de papier sulfurisé (non fournis) pour séparer les steaks de manière pratique.



**BUFFALO**

Code	Description	Prix HT
CE225	Taille du steak haché 100mm.	€149,00

**Spécification**  
**CE225** Taille du steak haché 100mm. Dimensions (mm) 270(H) x 280(L) x 280(P). Poids 4,7kg.

## Poussoir à saucisses horizontal

Appareil à fonctionnement manuel doté de quatre tailles de tube pour fabriquer des chipolatas, des saucisses de différentes tailles de façon artisanale. A utiliser à domicile, dans un restaurant ou un magasin de produits de la ferme.



- Capacité 5L
- Cylindre en acier inoxydable
- Manivelle 2 vitesses
- Facile à nettoyer
- Utilisation ambidextre

**Spécification**  
**G789** Débit 5kg environ pour 5 l. Dimensions (mm): 200(H) x 740(L) x 310(P). Poids 10,5kg.

Code	Description	Prix HT
G789	4 tubes de 185 mm (13, 20, 30 et 36 mm Ø).	€199,00

**BUFFALO**

## Couteau à kebab en plastique

Lame à disque en acier inoxydable durci amovible, manche en plastique léger. L'aiguiser ne doit jamais être maintenu en angle par rapport à la lame - en faisant cela vous émousserez immédiatement la lame. Toujours détacher la lame pour le nettoyage (ne jamais immerger le manche dans l'eau).

- Epaisseur des tranches réglable (0,5 à 8 mm).
- Lame lavable au lave-vaisselle.
- Aiguiser de lame fourni.

**Spécification**  
**CF238** 28V.75W.2A. Vitesse 5000 tr/mn. Dimensions (mm): Manche:220 (H)x470mm. Lame 65mmØ. Logement de lame: 80 (L) x 90 (P). Cordon d'alimentation 2.2m. Transformateur: 176 (H) x 123 (L) x 82 (P). Cordon d'alimentation 1.9m. Poids 1 kg.  
**CF239** 28V. 75W. 2A. Dimensions (mm): manche: 210 (H) x 47mmØ. Lame: 80mmØ. Logement de lame: 85 (L) x 90 (P). cordon d'alimentation 2.2m. Transformateur: 176 (H) x 123 (L) x 82 (P). cordon d'alimentation 1.9m. Poids 1 kg.



Code	Description	Prix HT
1	CF238 Lame en plastique 65mm	€299,00
2	CF239 Lame métallique 80mm	€449,00
	AD733 Lame de rechange pour CF239	€23,50



## Râpe à fromage électrique

Râpe électrique puissante avec moteur silencieux et interrupteur de sécurité. Convient pour les noix, fruits secs, le chocolat et le fromage. Base facile à nettoyer, tout comme les accessoires amovibles lavables au lave-vaisselle. Idéale pour les supermarchés, pizzerias et pâtisseries.

- Moteur 600W
- Capacité du tiroir 800g
- Peinture anti-bactérienne.
- Fournie avec un disque à râper de 3mm.



**Spécification**  
**CF600** Modèle: 02A. 230V. 600W. 3.5A. IP44. Vitesse 1500tr/mm. Capacité 800g (capacité du tiroir). Débit maxi 50kg/h. Dimensions (mm): 360(H) x 250(L) x 420(P). Poids 14.5kg.

Code	Description	Prix HT
CF600	Râpe 50kg/h	€595,00



## Trancheur à viande utilisation peu intensive

Trancheur à viande pour une utilisation peu intensive. Lame en acier inoxydable de 190mm, amovible pour faciliter le nettoyage. Silencieux. Epaisseurs de coupe réglable. (Livré avec deux lames amovibles en acier inoxydable).

- Lames en acier inoxydable
- Pieds ventouse pour la stabilité
- Épaisseur de coupe réglable jusqu'à 15mm
- Interrupteur de sécurité lumineux On/Off



**Spécification**  
**GH489** 230V. 150W. 0.65A. Dimensions (mm) : 280(H)x 400(L)x 290(P).

Code	Description	Prix HT
GH489	Lame de 190mm	€79,00

**Caterlite**

## Trancheuses à viande

Coupe exceptionnelle pour les gros volumes de viandes cuites et froides. Le chariot pour les aliments est monté sur roulements à billes pour une action de glisse sans à-coups. Contrôle de l'épaisseur grâce au bouton situé sur le côté.

- Structure en aluminium anodisé
- Épaisseur de coupe réglable
- Aiguiseur de lame intégré
- Kit de retrait de lame pour un nettoyage aisé



**Spécification**  
**CD277** Modèle: SS-220C. 230-240V. 120W. 0.9A. Dimensions (cm) - 46 (H) x 44,5 (L) x 44,5 (P). Poids 16kg.  
**CD278** Modèle: SS-250C. 230-240V. 120W. 0.9A. Dimensions (cm) - 48,5 (H) x 45 (L) x 44 (P). Poids 17,5kg.  
**CD279** Modèle: SS-300C. 230-240V. 180W. 1.23A. Dimensions (cm) - 58,5 (H) x 50 (L) x 45 (P). Poids 26kg.

Code	Description	Prix HT
3 CD277	Trancheuse - lame de 22 cm	€369,00
CD278	Trancheuse - lame de 25 cm	€399,00
4 CD279	Trancheuse - lame de 30 cm	€589,00



# PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Sacs d'emballage sous vide

Sacs d'emballage sous vide gaufrés prêts à sceller, pour la congélation, la réfrigération, le micro-ondes et l'ébullition. Plage de température de -18 ° C à +100 ° C. Epaisseur : côté lisse 75 µ, côté gaufré 90 µ. Sacs adaptés pour toutes nos machines de mise sous vide.



Code	Description	Qté	Prix HT
DM880	150mm x 350mm (gaufré)	50	€8,95
DM881	200mm x 300mm (gaufré)	50	€9,95
DM882	250mm x 350mm (gaufré)	50	€13,95
DM883	300mm x 400mm (gaufré)	50	€17,95

VOGUE

## Rouleau de sacs sous vide (distributeur)

Sacs d'emballage sous vide gaufrés pouvant être découpés à la dimension voulue en fonction des besoins. Convient pour la congélation, réfrigération, le micro-ondes et l'ébullition. Compatibles avec toutes nos machines d'emballage sous vide. Résistants à des températures entre -18 et +100 ° C.



**Spécification**  
**GF427** Dimensions (mm): 148(H)x 270(L) x 160(P).  
**GF428** Dimensions (mm): 148(H)x 370(L) x 160(P).

Code	Description	Prix HT
GF427	Rouleau distributeur (gaufré) avec lame 200mm x 15m	€12,95
GF428	Rouleau distributeur (gaufré) avec lame 300mm x 15m	€17,95

VOGUE

## Machine à emballer sous vide

Système automatique de mise sous vide facile à utiliser, idéal pour prolonger la durée de vie des aliments et réduire le gaspillage. Ne convient pas à la mise sous vide de liquides. S'utilise avec les sacs d'emballage sous vide Vogue DM880-3 ou GF427-8. A utiliser uniquement avec des sacs gaufrés.



- Protège de l'air, de l'humidité et des brûlures de congélation.
- Fonction soudure distincte
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
**DM065** 220-240V/50Hz, 110W, 0.5A. S'utilise avec des sacs jusqu'à 31cm de large. Dimensions (cm): 39(H) x 16(L) x 8,5(P). Poids 1,8kg.

Code	Description	Prix HT
DM065	Machine à emballer sous vide	€69,00
AE349	Tuyau d'aspiration	€1,25

Caterlite

## Soudeuse Buffalo

Soudeuse conçue pour sceller tous types de sachets. Temps de soudure rapide et utilisation facile. Convient pour une utilisation alimentaire. Facile à nettoyer et à entretenir.



- Soudure facile et rapide de sachets
- Temps de soudure réglable selon l'épaisseur des sachets
- Corps métallique solide et durable

**Spécification**  
**GJ459** 230V, 300W, 1.3A. Dimensions (mm): 235(H) x 430(L) x 85(P).

Code	Description	Prix HT
GJ459	Soudeuse 300mm	€89,50

BUFFALO

## Machines à emballer sous vide

Faites des économies et limitez le gaspillage grâce à ces machines innovantes et rentables. Préparez les aliments à l'avance pour gagner du temps lors des périodes d'affluence. A utiliser avec les sacs DM880 à 883 ou GF427 et 428.



- Structure aluminium
- Protège de l'oxygène, de l'humidité et des brûlures de congélation.
- Elimination quasi totale des poches d'air grâce aux sillons.
- Minuterie facile à utiliser
- Facile à nettoyer

Code	Description	Prix HT
2 CC770	Pour sacs de 300mm de large	€259,00
3 CC771	Pour sacs de 400mm de large	€399,00

**Spécification**  
**CC770** 230V, 300W, 13A. Convient pour les sacs jusqu'à 300mm de large. Dimensions (mm): 94(H) x 400(L) x 192(P).  
**CC771** 230V, 300W, 1.3A. Convient pour les sacs jusqu'à 400mm de large. Dimensions (mm): 94(H) x 500(L) x 192(P).

BUFFALO

## Scelleuses

Scelleuses rapides et faciles à utiliser pour les sacs alimentaires en plastique. Scellent tous types de sacs jusqu'à 2 mm d'épaisseur.



- En acier et téflon.
- 8 réglages
- Pouvant sceller les sacs en 1.5 secondes
- Entretien facile

### Spécification

**DK777** 230V, 510W, 2.2A. Température maxi 150 °C. Dimensions (mm): 260 (H) x 455 (L) x 75 (P). Poids 3,5 kg.  
**DK778** 230V, 700W, 3A. Température maxi 150 °C. Dimensions (mm): 260 (H) x 555 (L) x 75 (P). Poids 4 kg.

Code	Description	Prix HT
DK777	Scelleuse 30cm	€139,00
DK778	Scelleuse 40cm	€179,00



## Machine sous-vide à cloche

Machine facile à utiliser pour mettre sous vide la plupart des aliments et liquides. Machine idéale à utiliser en complément d'un bain-marie. La cloche de visualisation permet aux utilisateurs de voir et contrôler l'emballage de leur produit. Soudure instantanée.



- Acier inoxydable
- Ecran digital
- Mise sous vide et soudure réglables
- Cloche de visualisation

### Spécification

**GF439** 230V, 50HZ, 630W, 2.7A. Capacité : jusqu'à 6L. Taille des sacs maxi : 300(L)x350(P)mm. Dimensions internes (mm) : 110(H)x300(L)x350(P). Dimensions (mm) : 378(H)fermé, 586(H)ouvert x 359(L)x 429(P). Poids 23kg.

Code	Description	Prix HT
GF439	Largeur de soudure 300mm	€799,00



## Machine sous-vide compacte

Machine d'utilisation facile, adaptée à la plupart des aliments et liquides. Fournie avec un cutter de sac.



**NOUVEAU**

- Cuve inox
- Capacité 7L
- Mise sous vide et soudure automatiques
- Temps réglable
- Affichage LED

### Spécification

**CD969** 230V, 350W. Capacité 7L. Dimensions sac maxi 300x330mm. Epaisseur d'aliments maxi : 80mm. Dimensions (mm): 270(H) x 415(L) x 410(P). Poids 13kg.

Code	Description	Prix HT
CD969	Scelleuse largeur 300mm	€429,00



## Sacs sous vide

Sacs sous vide transparents prêts à utiliser, adaptés à la congélation, réfrigération, au micro-ondes et au bain-marie. Plage de température -18 °C à 100 °C. Convient pour une utilisation avec les machines à emballer sous vide.



**NOUVEAU**



Code	Description	Qté	Prix HT
CL196	150 x 350mm	100	€7,95
CL197	200 x 300mm	100	€9,95
CL198	250x350mm	100	€11,95
CL199	300x350mm	100	€14,95





# PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Turbine à glace

Machine de grande capacité avec compresseur intégré et affichage LED de la température. Parfaite pour la fabrication de crème glacée, sorbet ou de yogourt glacé.



- Capacité 1,5L
- Débit maximum 1,5L/30mn
- Cuve amovible anti-adhésive

### Spécification

**DM067** Modèle: 11. 230V/50Hz, 150W, 0.7A.  
Dimensions (mm): 245(H) x 402(L) x 281(P). Poids 12.2kg.

Code	Description	Prix HT
DM067	1,5L	€239,00
AD978	Cuve de rechange	€13,95



## Presse-agrumes classique

Idéal pour une production en continu. Le moteur à haute vitesse extrait la quantité maximale de jus. Pour presser les oranges, citrons, citrons verts ou pamplemousses (uniquement les agrumes). Bloc moteur étanche.



- Bol 795ml
- Base en alliage aluminium
- 3 tailles d'ogives
- Débit maxi 30L/h.

### Spécification

**K275** Modèle: 11. 230 V. 130W. 0.6A. Monophasé. Vitesse 1500 tr/min.  
Dimensions (mm): 350(H) x 200(L) x 300(P). Poids 5kg.

Code	Description	Prix HT
K275	Jaune	€275,00



## Presse-agrumes classique

Idéal pour une production en continu. Le moteur à haute vitesse extrait la quantité maximale de jus.



- Cuve en plastique 795 ml
- Débit 30L/h
- Base en alliage aluminium
- Fourni avec 3 ogives de taille différente
- Bloc moteur hermétique

### Spécification

**K276** Modèle: 11. 230 V. 130W. 0.6A. Monophasé.  
Vitesse 1500Ltr/min. Débit 30L/h.  
Dimensions (mm): 350(H) x 200(L) x 300(P). Poids 5kg.

Code	Description	Prix HT
K276	Chrome	€395,00



## Presse-agrumes automatique

Presse-agrumes facile et rapide à utiliser avec un moteur silencieux. La passoire perforée amovible fournit une filtration optimale de la pulpe, tandis que le déflecteur métallique évite toute éclaboussure. Toutes les pièces sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Toutes les pièces en contact avec les fruits sont en acier inoxydable 18/10. Bac récepteur amovible.



- Levier de marche / arrêt
- Facile à nettoyer
- Débit maxi 30L/h

### Spécification

**K273** Modèle: 10. 230 V. 230W. 1A. Vitesse : 1500 à 1800 tr/min.  
Monophasé. Dimensions (mm): 380(H) x 200(L) x 300(P). Poids 10kg.

Code	Description	Prix HT
K273	Presse-agrumes automatique gris	€445,00



## Presse-agrumes 70 Evolution



Produisez des jus de fruits frais rapidement et facilement en interne grâce à ce presse-agrumes à haut débit avec un système de débrayage breveté. Ogive et bol amovibles pour un nettoyage facile. Le bec verseur haut permet d'utiliser des pichets et des verres hauts. Bac récepteur amovible.

- Action centrifuge efficace
- Ogive hélicoïdale haute performance
- Débit maxi 50L/h
- Facile à nettoyer

### Spécification

**CE356** Modèle: Evolution 70A. 230V. 275W. 2,1A. Vitesse : 1500 à 1800 tr/mn. Dimensions (mm): 490(H) x 240(L) x 400(P). Poids 13.5kg.

Code	Description	Prix HT
CE356	Presse-agrumes à levier	€625,00



## Centrifugeuse haut débit

Le moteur silencieux, mais puissant, produit plus de 1,5 l de jus de pomme par minute. Grâce à la goulotte d'alimentation extra large, vous n'avez plus besoin de couper les fruits en petits morceaux. Possède le système Ezy-Clean™ avec bol, panier et couvercle amovibles et un grand panier à passoire fine. Parfait pour réaliser des jus de fruits frais devant les clients.



- Moteur 600 W.
- Bol et lames en acier inoxydable.
- Débit maxi 100L/h
- Ejection automatique de la pulpe.
- Goulotte d'alimentation extra large.
- Hauteur du bec de 200mm parfaite pour les pichets

### Spécification

**E073** Modèle: 50. 230 V. 800W. 3.3A. Dimensions (mm): 450(H) x 260(L) x 470(P).

Code	Description	Prix HT
E073	Centrifugeuse N°50	€1225,00



## Centrifugeuse professionnelle

Centrifugeuse professionnelle avec moteur asynchrone, exceptionnellement puissant, et un panier de centrifugation inox amovible pour un enlèvement rapide et facile de la pulpe. Pour le jus de fruits et légumes, idéal pour une utilisation dans les bars jus et smoothies, restaurants, cafés et magasins d'aliments naturels et diététiques.



- Moteur 1,3kW
- Débit max 100L/h
- Couvercle en aluminium avec goulotte d'introduction de large diamètre (68mm)
- Disque de râpe acier inox Ø 165mm

### Spécification

**CG330** Modèle : 28A. 230V. 1.3kW. 5.6A. Vitesse : 3000 à 3600 tr/mn. Débit max : jusqu'à 100L /h. Dimensions (mm): 510(H)x320(L)x 480(P). Poids : 24kg.

Code	Description	Prix HT
CG330	Centrifugeuse professionnelle No. 28	€2145,00



## Centrifugeuse Santos Miracle Edition

Centrifugeuse puissante, robuste et facile à nettoyer, c'est l'outil incontournable des bars à jus. L'édition Miracle offre une grande efficacité et est adaptée à une utilisation intensive. Filtration parfaite pour un jus de grande qualité: grand panier avec tamis très fin. Goulotte d'introduction extra large (80 mm de Ø), panier amovible et bec de 228mm de haut. Livrée avec poussoir alimentaire, brosse de nettoyage et bac récupérateur.



- Puissant moteur centrifuge 1,3 kW
- Débit max 140L/h
- Corps en acier inoxydable et aluminium durable
- Cuve et panier avec tamis en acier inoxydable zone alimentaire
- Goulotte d'introduction extra large
- Coupe-circuit de sécurité
- Hauteur du bec 228 mm permettant de remplir les pichets

### Spécification

**GH739** Modèle : 68. 230V. 1300W. Vitesse : 3000 tr/mn. Hauteur du bec : 228mm. Dimensions (mm): 606(H)x 330(L)x 562(P). Poids : 25kg.

Code	Description	Prix HT
GH739	Centrifugeuse N°68	€2265,00



# PRÉPARATION DES ALIMENTS

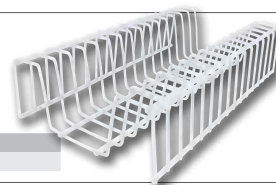
## Coupe-légumes en continu



Coupe-légumes polyvalent à grande vitesse pour râper, émincer, couper en julienne, etc. Modèle ergonomique pour une utilisation confortable. Equipé de 2 orifices d'alimentation, l'un cylindrique pour des résultats uniformes et l'autre en demi-lune pour un débit plus rapide. Coupe-circuit de sécurité lorsque le couvercle est enlevé. Disques vendus séparément.

- Débit maximal 300 kg/h
- Tubes d'alimentation cylindrique et en demi-lune
- Structure en aluminium
- Interrupteur coupe-circuit de sécurité
- Lames faciles à changer
- Nettoyage et entretien faciles
- Disques vendus séparément

### Porte-lame



Code	Prix HT
AA006	€39,50

**Spécification**  
**G784** 230V, 550W, 2.4A. Tube d'alimentation cylindrique(Ø) 5,5cm.  
 Tube d'alimentation en demi-lune 100cm².  
 Dimensions (cm): 51(H) x 23(L) x 57(P). Poids 23kg.

Code	Description	Prix HT
G784	Coupe-légumes	€499,00



### Large choix de couteaux

Code	Description	Prix HT
AA080	Disque à trancher de 2mm	€49,50
AA082	Disque à trancher de 4mm	€49,50
AA079	Disque à trancher de 8mm	€49,50
AA083	Disque à trancher de 10mm	€49,50
AA081	Disque à râper de 3mm	€49,50
AA077	Disque à râper de 4mm	€49,50
AA078	Disque à râper de 7mm	€49,50
AA084	Disque à julienne 2,5mm	€49,50
AA085	Disque à julienne 4mm	€49,50
AA086	Disque coupe-frites 8 mm	€49,50
AA087	Disque coupe-frites 10 mm	€49,50
AA088	Découpe en dés 8 x 8mm	€49,50
AA089	Découpe en dés 10 x 10mm	€49,50



## Coupe-légumes



Coupe-légumes professionnel pour trancher, émincer et râper légumes, fruits et fromage. Accessoires faciles à démonter et lavables au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide et facile. Livré avec cinq disques: éminceurs 2,5mm et 5mm, râpe, râpe à légumes 7mm, râpe mozzarella 9mm.

- Moteur 550W
- Construction acier inoxydable et alliage d'aluminium
- Couvercle amovible compatible lave-vaisselle
- Facile à démonter et nettoyer
- Fourni avec 5 disques



**Spécification**  
**GL950** 230V, 0,75HP, 550 watt. Dimensions: 261(L)x604(P)x522(H)mm.  
 Poids: 22 kg. Débit: 200 kg/h

Code	Description	Prix HT
GL950	Coupe-légumes	€895,00
GL951	Eminceur 10mm	€45,00
GL952	Equipement cube 10mm	€95,00
GL953	Disque pour bâtonnets 4mm	€75,00
GL954	Disque pour bâtonnets 6mm	€75,00





## Coupe-légumes N°48

Nouveau concept de préparation alimentaire, ce coupe-légume gros débit à prix attractif peut couper, trancher, râper et couper finement les fruits, les légumes et divers autres ingrédients secs. Pour les établissements de taille moyenne, les sandwicheries, les brasseries et la vente à emporter. Fourni avec éminceur 3 mm, râpe 3 mm et disque pour frites 8 x 8 mm.

- Moteur de 600 W
- Fabrication en acier inoxydable et aluminium
- Large tube d'alimentation avec poussoir en plastique
- Coupe-circuit de sécurité et protection contre les surcharges
- Facile à nettoyer



### Spécification

**K308** Modèle: 48A. 230 V. 600W. 2A. Monophasé. Vitesse 1000 tr/mn. Débit max : 300kg/h. Dimensions (mm): 580(H) x 250(L) x 430(P).

Code	Description	Prix HT
3	K308 600W	€799,00
4	L811 Disque tranche tomates T4 pour coupe-légumes N°48 (K308)	€62,50
5	L812 Disque tranche tomates T6 pour coupe-légumes N°48 (K308)	€62,50
6	L813 Disque à râper R3 pour coupe-légumes N°48 (K308)	€62,50
7	L815 Disque à râper le parmesan pour coupe-légumes N°48 (K308)	€62,50



## Laminoirs

Laminoirs de qualité professionnelle pour des pâtes à pizza parfaites. Construction en acier inoxydable de haute qualité.



Code	Description	Prix HT
8	GL945 Diamètre pizza 140 - 300mm	€825,00
9	GL946 Diamètre pizza 260 - 400mm	€995,00

### Spécification

**GL945** 230V. 1HP. 250W. Capacité pâton : 80 à 210g. Dimensions (mm): 640(H) x 440(L) x 365(P). Poids : 27kg.  
**GL946** 230V. 1HP. 370W. Capacité pâton : 210 à 700g. Dimensions (mm): 750(H) x 550(L) x 365(P). Poids : 37kg.



## Moulin à épices et café

Moulin compact une vitesse avec couteau en acier inoxydable robuste pour mouler efficacement les grains de café, herbes sèches et épices.

**NOUVEAU**

- Moteur 200W
- Bouton Pulse
- Capacité de mouture 60g



### Spécification

**CK686** 230V. 200W. Dimensions (mm): 209(H) x 123(L). Poids 98g.

Code	Description	Prix HT
CK686	60g	€29,95

**Caterlite**

## Moulin à poivre et épices sèches

Moulin à épices robuste, puissant, efficace et facile à utiliser. Idéal pour broyer finement une grande variété d'épices, comme le poivre, les graines de moutarde, clous de girofle, la cannelle et graines de pavot.

- Moteur 600W
- Trémie 1kg
- Corps acier inoxydable et aluminium
- Réglage de précision facile à ajuster
- 2 meules de 63.5mmØ très résistantes
- Toutes les parties amovibles passent au lave-vaisselle



### Spécification

**K321** Modèle : 01P. 230V. 600W. 3.5A. Vitesse : 1500 et 1800 tr/mn. Capacité : 1kg dans la trémie, 800g dans le tiroir plastique. Dimensions (mm): 550(H) x 250(L) x 320(P). Poids: 14kg.

Code	Description	Prix HT
K321	1kg	€860,00



# BLENDERS ET MIXEURS

## Mixeur



Appareil d'appoint facile à nettoyer avec cordon enroulable. Pour battre, mélanger et incorporer. Fouets et crochets inox lavables au lave-vaisselle.

- Moteur 250 W
- 3 vitesses
- Avec clips de fixation pour rangement des accessoires sous l'appareil.

Pour utilisation peu intensive

**KENWOOD**  
CREATE MORE

**Spécification**  
J769 Modèle: HM520. 230V. 1,1A. 3 vitesses: 750, 1000 et 1100tr/min. Longueur du câble 1,5 m. Dimensions (mm): 210(H)x 90(L)x 180(P)mm. Poids 1,1kg.

Code	Description	Prix HT
J769	250W	€37,95

## Shaker électrique



Le shaker simple contemporain est idéal pour la préparation des cocktails et milkshakes. Possède une base lourde pour stabiliser l'appareil lors de l'utilisation.

- Moteur de 400W
- 2 vitesses
- Bol en acier inoxydable 600ml.



**BUFFALO**

**Spécification**  
CD561 230V. 1.8A. Vitesse 18000 et 9000 tr/mn. Dimensions (mm): 500(H) x 158(L) x 208(P). Poids 6.5kg.

Code	Description	Prix HT
CD561	Shaker électrique	€159,00
AD213	Bol de recharge 600ml	€14,95

## Blender de cuisine professionnel



Blender de cuisine professionnel, puissant et polyvalent. Convient pour tous types de préparation des aliments, dont milkshakes, smoothies et soupes.

- Moteur 1,5kW
- Embrayage en métal pour une durée de vie prolongée
- Pichet polycarbonate 2L
- Vitesse variable de 10000 à 22000 tr/mn
- Fonction Pulse

**NOUVEAU**

**BUFFALO**

Code	Description	Prix HT
CD406	Blender de cuisine 2L	€199,00

**Spécification**  
CD406 230V. 6.5A. Vitesse 10000 à 22000 tr/mn. Dimensions (mm): 480(H) x 230(L) x 200(P). Poids 6kg.

## Blender silencieux



Blender professionnel silencieux permettant de réaliser toutes sortes de cocktails, smoothies, milkshakes ou boissons glacées et pouvant piler des glaçons et fruits congelés de toutes tailles grâce à sa lame TiN. Il est très silencieux grâce à son moteur Brushless (sans charbon) et sa cloche d'insonorisation. Facile à utiliser et à entretenir avec capteur de sécurité pour arrêter le moteur lorsque la cloche est ouverte. 1 blender/2 possibilités : il peut être posé sur un comptoir grâce à sa base facile et rapide à démonter.

- En aluminium poli
- 30 recettes pré-programmées et port USB.
- Panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD
- Capteur de sécurité pour arrêter moteur lorsque la cloche est ouverte.

**SANTOS**

Code	Description	Prix HT
DN638	2.4L	€1395,00

**Spécification**  
DN638 230V. 1500W. 5A. Dimensions (mm): 440.6(H) x 200.3(L) x 247(P). Poids 8.3kg.

## Blenders de cuisine

Blender polyvalent et efficace. Il broie rapidement les cubes de glace et peut être utilisé pour les boissons chaudes ou froides. Idéal pour les hôpitaux, les établissements de restauration, les cuisiniers et traiteurs. Ces blenders ont une vitesse de 0 à 15000 tr/mn et une impulsion de 18000 tr/mn avec un moteur professionnel puissant et fiable. Compatibles avec les bols de 2L (bols supplémentaires vendus séparément).



- En aluminium et acier inoxydable
- Moteur et système de couplage silencieux
- Couvercle amovible et joint étanche en caoutchouc
- Système de verrouillage du bol et du couvercle Santosafe®
- Bols en co-polyester
- Vitesse variable



**SANTOS**

Code	Description	Prix HT
1 DN637	Blender 4L (Bol co-polyester)	€995,00
2 DN636	Blender 4L (Bol acier inoxydable)	€1190,00
AD748	Bol de recharge en acier inoxydable 2L	€365,00
DN989	Bol de recharge en co-polyester 4L	€195,00

**Spécification**  
DN637 230V. 750W. 9A. Dimensions (mm): 615(H) x 215(L) x 220(P). Poids 12.5kg.  
DN636 230V. 750W. 9A. Dimensions (mm): 615(H) x 215(L) x 220(P). Poids 12.5kg.

## Pack Dynashake

Le pack Dynashake, grâce à son bol étanche, vous permettra de réaliser vos préparations instantanées, telles que smoothies, milkshakes, cocktails... avec une facilité et rapidité déconcertantes. Le pack Dynashake comprend quatre accessoires : un couteau standard, un couteau émulsionneur 4 lames, un disque batteur et un disque émulsionneur, ainsi qu'un bol en polycarbonate de 1L. Pied démontable pour un nettoyage facile.

- 220 W.
- Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min.
- Pied en acier inoxydable de 160 mm.
- Couteau émulsionneur 4 lames
- Pied jupe étanche

Quatre accessoires de mixeur fournis, dont les lames permettant de hacher et mélanger. Quatre couteaux et disques fournis permettant une grande polyvalence.



### Spécification

CF258 Modèle: MX054. 220W.0.83A. Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min. Dimensions (mm) Longueur totale : 395 (H) x 70 (Ø). Poids 1,4kg.

Code	Description	Prix HT
CF258	Pack Dynashake	€230,00

Mélange  
1 à 4L

Joint double  
lèvre étanche



## Mixeur Senior standard

Les appareils de la gamme Dynamic Sénior sont puissants et polyvalents : une seule vitesse pour mixer de grandes quantités de préparation.

- 300W
- Vitesse fixe de 9000 tours/mn
- Lame Titanium
- Peut mixer de 20 à 40L

Mixe  
20-40  
litres

### Spécification

CF008 PMX 98 Standard MX007. 220-240V. 1.36A. 350W. Vitesse 9500tr/mn. Dimensions (mm) 600(H) x 97(Ø). Longueur du tube 300mm. Poids 2.4kg.

Code	Description	Prix HT
CF008	Mixeur monobloc Senior	€525,00



## Mixeur Junior standard

Léger, puissant et facile d'emploi. Purées ou mélanges jusqu'à 25L.

- Moteur 270W
- Pied 225mm en acier inoxydable
- Lames en titane (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité

Mélange  
5 à  
25L

### Spécification

CF004 Junior standard MX020. 220-240V. 0.9A. 200W. Vitesse 9.000 tr/mn. Dimensions (mm): 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1.7kg.

Code	Description	Prix HT
CF004	Junior standard	€365,00



## Mixeur MX91 monobloc

Mixeur puissant, idéal pour les soupes, sauces et mayonnaises jusqu'à 100 litres. Pied en aluminium recouvert d'acier inoxydable pour un appareil résistant, hygiénique et léger.

- Puissance maxi 500W
- Vitesse de 9500 tr/mn
- Pied en aluminium 410mm
- Lames titane (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité

Mélange  
40 à  
100L

### Spécification

K472 Modèle: Mixeur MX91. 220-240 V. 460W. 1.5A. Monophasé. Vitesse: 9000tr/min. Poids 3,5kg.

Code	Description	Prix HT
K472	Mixeur MX91 monobloc	€399,00



## Mixeur Junior Plus XL

Mixeur plongeant avec pied démontable, bouton de sécurité, double isolation et variateur de vitesse. Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité. Utilisation directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, les légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc.

- Puissance max 270W
- Léger, robuste et maniable
- Pied mixeur démontable
- Couteau Ti-métal
- Facile à nettoyer
- Joint double lèvre
- Tube de plongée longueur 300mm

Pour mélanger  
et mixer  
de 5  
à 25L

### Spécification

GF343 Modèle : MX024. 230V. 270W. 1.2A. Vitesse : jusqu'à 11000 tr/mn. Capacité : 5-25L. Dimensions (mm): 575(L)x 95(Ø). Poids 2kg.

Code	Description	Prix HT
GF343	Junior Plus XL	€395,00





# BLENDERS ET MIXEURS

## Mixeur Dynamix

Véritable mini-mixeur professionnel doté d'un couteau émulsionneur 4 lames pour mélanger et mixer jusqu'à 4 litres de soupe, sauce et purée. Pied amovible pour un nettoyage facile. Le pack (GH629) comprend le bloc moteur du Dynamix avec un pied mixeur et un accessoire fouet.

- Moteur 220W
- Vitesse variable
- Pied en acier inoxydable 160mm
- Couteau émulsionneur 4 lames
- Appareil maniable et léger

Le pack comprend: bloc moteur, pied mixeur et fouet



Mélange 1 à 4L

1



Tube de plongée amovible

### Spécification

**CF001** Modèle: MX050. 230V. 0.9A. 200W. Vitesse variable jusqu'à 13000 tr/mn. Dimensions (mm): 395(H) x 70(Ø). Tube de plongée 160mm. Poids 990g.  
**GH629** Modèle: MF052. 230V. 0.8A. 220W. Vitesse variable jusqu'à 13000 tr/mn. Capacité: mélange et fouette 1 à 4L. Comprend bloc moteur avec pied mixeur et accessoire fouet.  
**AD937** Modèle: AC518. Capacité 0.8L. Dimensions (mm): 145(H) x 175(L). Poids 760g.  
**AD938** Modèle: AC516. Capacité 1 à 4 L. Dimensions (mm): 295(H) x 90(L) x 90(P). Poids 500g.  
**AD939** Modèle: AC517. Capacité 1 à 4 kg. Dimensions (mm): 235(H). Poids 95g.

Code	Description	Prix HT
1	CF001 Dynamix	€139,00
2	GH629 Pack Plus Dynamix	€245,00
3	AD937 Accessoire bol cutter Dynamix	€165,00
3	AD938 Accessoire fouet Dynamix	€109,00
3	AD939 Accessoire presse-purée Dynamix	€175,00



## Pack Dynamix

Mixeur professionnel fourni avec quatre accessoires : un couteau standard, un couteau émulsionneur 4 lames, un disque batteur et un disque émulsionneur, ainsi qu'un bol en polycarbonate d'1L. Idéal pour les soupes, les purées et les sauces. Pied démontable pour un nettoyage facile.

Quatre accessoires de mixeur fournis, dont les lames permettant de hacher et mélanger. Quatre couteaux et disques fournis permettant une grande polyvalence.



- 220W.
- Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min.
- Pied en acier inoxydable de 160 mm.
- Couteau émulsionneur 4 lames

### Spécification

**CF257** Modèle: MX052. 230V. 220W. 0.83A. Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn. Dimensions: (mm) 395(H) x 70(Ø). Poids 990g.

Code	Description	Prix HT
CF257	Pack Dynamix.	€215,00



## Mixeur Junior standard

Léger, puissant et facile d'emploi. Purées ou mélanges jusqu'à 25L.

- Moteur 270W
- Pied 225mm en acier inoxydable
- Lames en titanium (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité

5

4

5 à 25L



### Spécification

**CF006** Fouet Junior FT005. 220-240V. 0.9A. 200W. Vitesse variable 0-2000 tr/mn. Dimensions (mm): 500(H) x 94(Ø). Longueur du fouet 185mm. Poids 1.4kg.  
**CF005** Junior Plus MX021.V. 230V. 0.9A. 270W. Vitesse variable 0-11000 tr/mn. Dimensions (mm): 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1.9kg.  
**CF007** Junior Combi MX022. 220-240V. 0.9A. 200W. Vitesse variable 0-9000 tr/mn. Dimensions (mm) 530(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Fouet 185mm. Poids 2.4kg.  
**GF341** Modèle: AC104. Capacité: 0.8L. Dimensions (mm): 175(L) x 165(Ø). Poids 0.8kg.

Code	Description	Prix HT
4	CF006 Fouet Junior	€399,00
5	CF005 Mixeur Junior Plus	€425,00
5	CF007 Combi Junior mixeur et fouet	€650,00
5	GF341 Bol cutter pour CF005 et CF006	€225,00

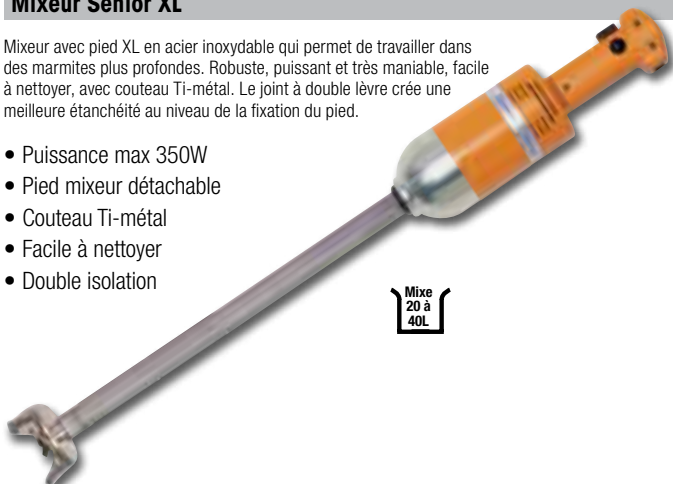


## Mixeur Senior XL

Mixeur avec pied XL en acier inoxydable qui permet de travailler dans des marmites plus profondes. Robuste, puissant et très maniable, facile à nettoyer, avec couteau Ti-métal. Le joint à double lèvres crée une meilleure étanchéité au niveau de la fixation du pied.

- Puissance max 350W
- Pied mixeur détachable
- Couteau Ti-métal
- Facile à nettoyer
- Double isolation

Mixe 20 à 40L



### Spécification

**GF348** Modèle: MX016. 230V. 350W. 1.5A. Vitesse: 0 à 9500 tr/mn. Capacité: 20-40L. Dimensions (mm): 695(L) x 95(Ø). Poids 2.6kg.  
**AD287** Modèle: Pied presse-purée AP 90 AC004. Capacité 30kg. Vitesse de 100 à 600 tr/mn. Longueur du pied presse-purée 420mm. Poids 1.9kg.

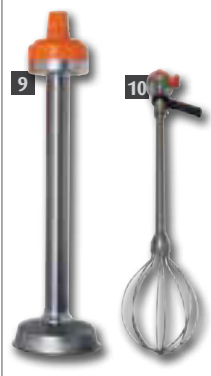
Code	Description	Prix HT
GF348	Mixeur Senior XL	€485,00
AD287	Pied presse-purée AP 90.	€475,00



## Master combi

Un seul bloc moteur puissant compatible avec six accessoires individuels (vendus séparément). Cette solution évolutive et économique offre l'avantage de pouvoir étoffer dans le temps votre parc matériel sans changer de bloc moteur. Tous les accessoires sont lavables au lave-vaisselle.

- Puissance maxi : 500W
- 8 accessoires s'adaptant au même bloc moteur
- Vitesses de 100 à 9500 tr/min\*
- Accessoires en acier inoxydable



### Spécification

**AD281** Modèle: Bloc moteur BM 2000 AC001. 230V. 500W. 2A. Vitesse maxi 9500 tr/mn. Dimensions (mm): 350 (H) x 122 (Ø). Poids 2,7kg.  
**AD283** Modèle: Fouet F90 AC003. Capacité de 5 à 20L. Vitesse de 300 à 900 tr/mn. Longueur du fouet 245mm. Poids 0,9kg.  
**AD282** Modèle: Mixeur M90 AC002. Capacité de 20 à 100L. Vitesse jusqu'à 9500 tr/mn. Longueur du pied 410mm. Poids 1kg.  
**AD287** Modèle: Pied presse-purée AP 90 AC004. Capacité 30kg. Vitesse de 100 à 600 tr/mn. Longueur du pied presse-purée 420mm. Poids 1,9kg.  
**AD286** Modèle: Fouet mélangeur FM92 AC202. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 420mm.  
**AD284** Modèle: Fouet mélangeur FM90 AC200. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 600mm.  
**AD285** Modèle: Fouet mélangeur FM91 AC201. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 700mm.

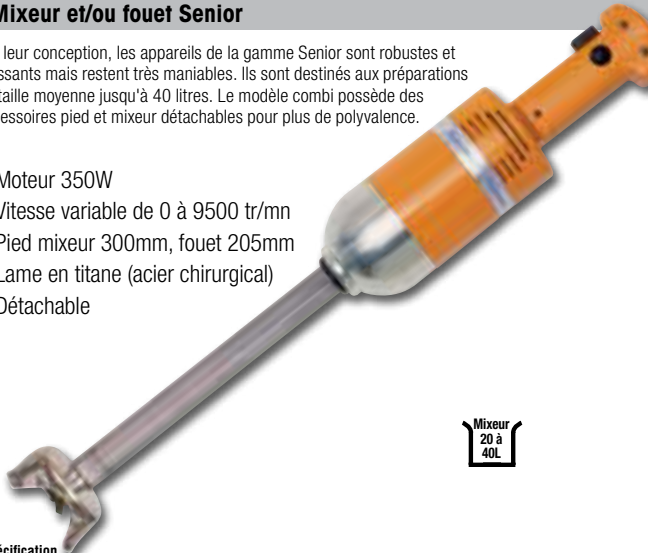
Code	Description	Prix HT
6	AD281 Bloc moteur	€435,00
7	AD283 Fouet F90	€275,00
8	AD282 Mixeur M90	€210,00
9	AD287 Pied presse-purée AP 90.	€475,00
10	AD286 Fouet mélangeur FM92	€495,00
10	AD284 Fouet mélangeur FM90	€499,00
10	AD285 Fouet mélangeur FM91	€495,00



## Mixeur et/ou fouet Senior

Par leur conception, les appareils de la gamme Senior sont robustes et puissants mais restent très maniables. Ils sont destinés aux préparations de taille moyenne jusqu'à 40 litres. Le modèle combi possède des accessoires pied et mixeur détachables pour plus de polyvalence.

- Moteur 350W
- Vitesse variable de 0 à 9500 tr/mn
- Pied mixeur 300mm, fouet 205mm
- Lame en titane (acier chirurgical)
- Détachable



Mixeur  
20 à  
40L

### Spécification

**CF009** PMDH 250 MX006. 230V. 1.36A. 350W. Vitesse variable jusqu'à 9500 tours/mn. Dimensions (mm) 640(H) x 97(Ø). Longueur tube 300mm. Poids 2.5kg.

Code	Description	Prix HT
CF009	Mixeur Senior	€565,00



## Fouet Master vitesse variable

Mixeur puissant idéal pour les soupes, potages, sauces et mayonnaise jusqu'à 20 litres.

- Moteur 500W
- Vitesse variable
- Fouets en acier inoxydable 245mm
- Interrupteur de sécurité
- Monobloc



Fouet  
5-20L

### Spécification

**CF011** 230V

Code	Description	Prix HT
CF011	Fouet vitesse variable	€699,00



## Mixeur plongeant Master Dynaspeed

Puissant mixeur équipé du contrôle de vitesse variable intelligent Dynaspeed pour adapter la vitesse à la texture des mélanges.

- Puissance max de 460W
- Vitesse variable de 3000 à 9500 tr/mn
- Tube de plongée 140mm en acier inoxydable
- Poignée ergonomique
- Couteau Ti-métal



Mixeur  
40 à  
100L

### Spécification

**CF013** MX2000 DSC. 230V. 2.1A. 460W. Dynaspeed 3000-9000 tours/mn. Dimensions (mm) 720(H) x 122(Ø). Tube de plongée 410mm. Poids 3.5kg.

Code	Description	Prix HT
CF013	Master Dynaspeed	€599,00



## Mixeurs professionnels gamme SMX

Vous avez demandé de la puissance ? Les supers mixeurs de la gamme SMX répondent présents. Du SMX 600 E pied fixe au dernier SMX 800 DSC, ces appareils sont destinés aux volumes très importants. Avec leurs supports spécifiques (vendus séparément), leur maniement reste très aisé. De plus, ils bénéficient de la nouvelle technologie de refroidissement du moteur leur assurant ainsi une longévité exceptionnelle même lors d'un usage intensif. Les supports en acier inoxydable sont réglables et lavables au lave-vaisselle.

- Corps et pied en acier inoxydable
- Vitesse variable
- Système unique de contrôle de vitesse Dyna
- Bouton pour un fonctionnement en continu
- Lame plaquée titane
- Support de fixation murale fourni
- Utilisation intensive



Mixeur  
75 à  
200L

### Spécification

**CF250** Modèle: SMX 600E. 230V. Puissance maxi 600W. 2.8A. Vitesse variable jusqu'à 9500 tr/mn. Dimensions (mm) : 800 (H) x 125 (Ø). Longueur du tube: 530mm. Poids 5,7kg.  
**CF252** Modèle: SMX 600DSC. 230V. Puissance maxi 600W. 2.8A. Vitesse variable jusqu'à 9500 tr/mn. Dimensions (mm) : 770 (H) x 125 (Ø). Longueur du tube: 530mm. Poids 6,5kg.  
**CF251** Modèle: SMX 800E. 230V. Puissance maxi 800W. 2.8A. Vitesse variable jusqu'à 9500 tr/mn. Dimensions (mm) : 950 (H) x 125 (Ø). Longueur du tube: 680mm. Poids 6kg.  
**CF275** Modèle: SM006. Poids 0.7kg.

Code	Description	Prix HT
CF250	SMX 600 E monobloc	€1075,00
CF252	SMX 600 DSC pied démontable	€1095,00
CF251	SMX 800 E pied démontable	€1250,00
CF275	Support de fixation latérale.	€135,00



## Packs Master

La gamme Master permet de mixer jusqu'à 100L, de travailler au fouet jusqu'à 20L et de réduire en purée jusqu'à 30kg sans aucun problème. Fouets éjectables et pied et presse-purée démontables pour un nettoyage facile. Mixeur seul (CF014) ou mixeur et fouet (CF015) ou mixeur-fouet et presse-purée (CF016).

- Moteur 500W
- Vitesse variable
- Mixeur 410mm, fouet 245mm, presse-purée 420mm
- Témoin de mise sous tension
- Bouton pour un travail par impulsion ou en continu
- Accessoires interchangeables
- Pied démontable
- Pour une utilisation intensive



Mixeur  
40 à  
100L

### Spécification

**CF014** MDH2000 Plus. 220-240V. 2.1A. 460W. Vitesse variable 3000-9500 tr/mn. Dimensions (mm) 720(H) x 122(Ø). Longueur tube 410mm. Poids 3.7kg.

Code	Description	Prix HT
CF014	Mixeur	€675,00

