

FN.lab Concept



**PRENEZ
VOTRE
PART DE
PROMOS !**

DU 15/09 AU 31/12/2020
BOULANGERIE / PÂTISSERIE

MACHINES MULTIFONCTIONS

MINICREAM - R52MAX

L 43,5 x P 63 x H 107 cm
Gaz frigorigère R452A



CUVE
5L

13290€ **11820€**

ROBOTCREAM - R150A

L 60 x P 75 x H 133 cm
Gaz frigorigère R452A



CUVE
15L

22710€ **20100€**

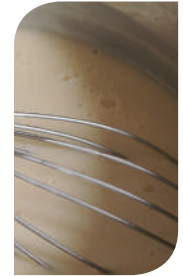
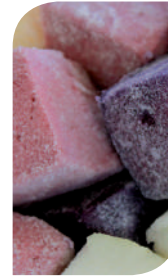
PASTOCREAM - R400A

L 60 x P 75 x H 133 cm
Gaz frigorigère R452A



CUVE
40L

25290€ **22860€**



Une seule machine pour réaliser : Crèmes glacées et Sorbets (sauf Pastocream) - Pâtes de fruits (sauf Minicream) - Ganaches - Sauce chocolat - Florentins - Pasteurisation - Pâte à chou - Crème pâtissière - Mousses - Crème anglaise - Mousseline - Crème d'amandes - Pâte à bombe - Crème diplomate - Béchamel - Crème bavaroise - Pâte à guimauve - Confitures - Gelées de fruits...

Investir dans un appareil multifonctions c'est :

Gagner du temps + Obtenir une régularité pour toutes vos recettes + Rationaliser et diversifier vos productions

VITRINES BI-TEMPÉRATURE PÂTISSERIE L80

(L 80 P 64,5 H 186,2 cm)

Négative -20° à -15°C ou Positive +0° à +5°C

Capacité : 500 litres

Puissance électrique : 0,9 kW

Tension : Mono 230V + T ~ 50Hz

Poids : 210 kg

Porte triple vitrage

5 étagères en verre

Équipée d'un éclairage 4 réglettes à LED

Porte réversible : ferrage à droite ou à gauche



Disponible en blanc

Vitrine bi-température

Grille basse de ventilation
démontable sans outil



VIT800N (Noir)	6 690 €	5 490 €
----------------	---------	----------------

VIT800B (Blanc)	6 690 €	5 490 €
-----------------	---------	----------------



Disponible en noir

Vitrine bi-température

Grille basse de ventilation
démontable sans outil

VITRINES BI-TEMPÉRATURE PÂTISSERIE L60

(L 60 P 64,5 H 186,2 cm)

Négative -20° à -15°C ou Positive +0° à +5°C

Capacité : 350 litres

Puissance électrique : 0,9 kW

Tension : Mono 230V + T ~ 50Hz

Poids : 170 kg

Porte triple vitrage

5 étagères en verre

Équipée d'un éclairage 4 réglettes à LED

Porte réversible : ferrage à droite ou à gauche

VIT600B (Blanc)	5 610 €	4 600 €
-----------------	---------	----------------

VIT600N (Noir)	5 610 €	4 600 €
----------------	---------	----------------

COMBINÉS (MULTIFONCTION + VITRINE)



MINICREAM R52 MAX

+

VITRINE BI-TEMPÉRATURE L80

13 290 € + 6 690 € = 19 980 €

OFFRE PROMOTIONNELLE : 16 570 €

MINICREAM R52 MAX + VITRINE BI-TEMPÉRATURE L60 : 15 680 €



ROBOTCREAM R150

+

VITRINE BI-TEMPÉRATURE L80

22 710 € + 6 690 € = 29 400 €

OFFRE PROMOTIONNELLE : 23 720 €

ROBOTCREAM R150 + VITRINE BI-TEMPÉRATURE L60 : 22 830 €



PASTOCREAM R400

+

VITRINE BI-TEMPÉRATURE L80

25 290 € + 6 690 € = 31 980 €

OFFRE PROMOTIONNELLE : 27 030 €

PASTOCREAM R400 + VITRINE BI-TEMPÉRATURE L60 : 26 140 €



Pour découvrir toutes les démonstrations des machines multifonctions,
rendez-vous sur notre site internet :

www.pv-labo-concept.com

ou sur **You Tube** et tapez PVLABO



Pour l'achat d'un combiné : multifonction + vitrine bi-température, jusqu'à 496 € HT de produits Leagel offerts * pour réaliser les entremets ci-dessous :



FÔRET NOIRE

Crème glacée vanille, crème glacée chocolat fondant amer, biscuit moelleux chocolat noir, griotte.



MONTMORENCY

Crème glacée pistache, sorbet framboise, marmelade framboise, biscuit meringué amandes.



PAVLOVA

Crème glace vanille, crème glacée yaourt, marbrage fruit des bois, meringue.

Pour l'achat de :

Nous vous offrons :

1 MINICREAM R52 MAX

2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg de base Special frutta + 3,5 kg de pâte Vanille 25C + 2 kg de marbrage Fruits des bois + 1,2 kg de base Easy yaourt + 3,5 kg de pâte Chocolat fondant
(d'une valeur de 200,56 €)

1 ROBOTCREAM R150

2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg de base Special frutta + 3,5 kg de pâte Vanille 25C + 2 kg de marbrage Fruits des bois + 1,2 kg de base Easy yaourt + 3,5 kg de pâte Chocolat fondant + 3,5 kg de pâte Pistache extra + Réfractomètre
(d'une valeur de 384,36 €)

1 PASTOCREAM R400

3,5 kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg de pâte Café + 3,5 kg de pâte Pistache extra + 3,5 kg de pâte Chocolat fondant + Réfractomètre
(d'une valeur de 354,25 €)

1 VITRINE BI-TEMPÉRATURE

5 kg de base Fruitube + 1 support de présentation pour 28 tubes + 100 tubes
(d'une valeur de 112,50 €)



*** Lots cumulables si vous combinez plusieurs machines**



LAVE-VERRES AF 35.25 (L 44 P 49,7 H 64 cm)

Dimensions panier : 35x35 cm
Hauteur de passage utile : 25 cm

AF3525 1608€ **1 367 €**



LAVE-VERRES AF 40.30 (L 45,5 P 55 H 70 cm)

Dimensions panier : 40x40 cm
Hauteur de passage utile : 30 cm

AF4030 1957€ **1 663 €**



LAVE-VERRES / VAISSELLE AF 50.35M (L 57,2 P 63,3 H 81,4 cm)

Dimensions panier : 50x50 cm
Hauteur de passage utile : 34 cm

AF5035M 2593€ **2 204 €**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT AH800 / 1040E*

(L 76 P 79,3 H 149,4/196,9 cm)

Dimensions panier : 50x50 cm
Hauteur de passage utile : 42,5 cm

AH800 4761€ **4 047 €**

AH1040E* 5546€ **4 714 €**

* Peut recevoir des plaques 60x40 (en option)

Fabrication
INOX AISI 304



TABLE DE SORTIE (L 80 P 59 H 87 cm)

Table de sortie L 80 TUL0011 839€ **713 €**

TABLES DE PRÉLAVAGE avec trou vide-ordures (L 76 P 79,2 H 148,5/194,2 cm)

Table d'entrée gauche L 160 TEL0022 2190€ **1 862 €**

Table d'entrée droite L 160 TEL0019 2190€ **1 862 €**

Douchette et poubelle en option

***SYSTÈME THERMOSTOP** : Garantie la température de rinçage pour assurer une désinfection efficace.



LAVE-USTENSILES AU 60.40E PRS

(L 60 P 70,3 H 85 cm)

Panier plastique : 50x60 cm

Support pour plaques : 60x40 cm

Disponible en monophasé ou triphasé

Pompe de vidange incluse

AU6040EPRS 4 841€ **3 776 €**

Fabrication
INOX AISI 304



LAVE-USTENSILES AU-L 55.45E

(L 67 P 69,5 H 134 cm)

Panier inox : 55x55 cm

Support pour plaques : 60x40 cm

AUL5545E 6 155€ **4 801 €**



LAVE-BATTERIE AU 55.65EASY

(L 70,6 P 91,9 H 183/206,1 cm)

Panier inox : 56,5x59 cm

Support pour plaques : 60x40 cm

3 Cycles de lavage (3, 6, 9 min)

Commandes électro-mécaniques

2 doseurs péristatiques (lavage/rinçage)

Hauteur de passage : 65 cm

AU5565EASY 7 455€ **5 815 €**

Lave-ustensiles et lave-batterie sont fournis avec 2 doseurs électriques à clapet pour produits lessiviels et station filtrante anti-calcaire

En cadeau, livrés avec 66 kg de produits lessiviels (d'une valeur de 477€)



***SYSTÈME THERMOSTOP** : Garantie la température de rinçage pour assurer une désinfection efficace.

****SYSTÈME PRS** : Garantie la température de rinçage pour assurer une désinfection efficace et réduit la consommation d'eau.



LAVE-BATTERIE AU55.65E PRS (L 74 P 87,5 H 190,5/205 cm)

Panier inox : 56,5x69 cm
Support pour plaques : 60x40 cm
Hauteur de passage : 65 cm

AU5565EPRS	9 115 €	7 110 €
AU5565EPRSB	9 703 €	7 568 €

Lave-ustensiles et Lave-batterie sont fournis avec 2 doseurs électriques à clapet pour produits lessiviels et station filtrante anti-calcaire

En cadeau, livrés avec 66 kg de produits lessiviels (d'une valeur de 477€)



**RÉSISTANCE À BARILLETS DANS FOURREAU INOX
ENTRETIEN FACILITÉ - DURÉE DE VIE PROLONGÉE**



Pour les modèles :
55.65E PRSB et 55.65E ESB



LAVE-BATTERIE AU55.65E ES Avec condenseur de buée et récupérateur d'énergie (L 74 P 87,5 H 217 cm)

Panier inox : 56,5x69 cm
Support pour plaques : 60x40 cm
Hauteur de passage : 65 cm

AU5565EES	11 855 €	9 247 €
AU5565EESB	12 444 €	9 706 €

****SYSTÈME PRS** : Garantie la température de rinçage pour assurer une désinfection efficace et réduit la consommation d'eau.

**RÉSISTANCE À BARILLETS DANS FOURREAU INOX
ENTRETIEN FACILITÉ - DURÉE DE VIE PROLONGÉE**



Pour les modèles :
55.80E PRSB et 55.80E ESB



LAVE-BATTERIE AU55.80E ES

Spécial panier à pain
Avec condenseur de buée et récupérateur d'énergie
(L 74 P 87,5 H 232,4/235,5 cm)

Panier inox : 56,5x69 cm
Support pour plaques : 60x40 cm
Hauteur de passage : 80 cm

AU5580EES	13-266 €	10 347 €
AU5580EESB	13-855 €	10 807 €

LAVE-BATTERIE AU55.80E PRS

Spécial panier à pain
(L 74 P 87,5 H 205,8/235,5 cm)

Panier inox : 56,5x69 cm
Support pour plaques : 60x40 cm
Hauteur de passage : 80 cm

AU5580EPRS	10-526 €	8 210 €
AU5580EPRSB	11-114 €	8 669 €

Lave-ustensiles et lave-batterie sont fournis avec 2 doseurs électriques à clapet pour produits lessiviels et station filtrante anti-calcaire

En cadeau, livrés avec 66 kg de produits lessiviels (d'une valeur de 477€)



****SYSTÈME PRS :** Garantie la température de rinçage pour assurer une désinfection efficace et réduit la consommation d'eau.



NOUVEAUTÉ 2020

Plonges soudées

ENSEMBLES PLONGE POUR LAVE-USTENSILES (AU 60.40E)

(P 76 H 231 cm)

Ensemble composé de :

1 armoire murale

1 panneau perforé + crochets

1 barre à louches + crochets

1 égouttoir Droite ou Gauche + robinetterie bi-trou

Fabrication
INOX AISI 304

Égouttoir à droite

L 120	EPLEC12076D	2-929 €	2 490 €
L 140	EPLEC14076D	3-126 €	2 657 €
L 160	EPLEC16076D	3-376 €	2 870 €

Égouttoir à gauche

L 120	EPLEC12076G	2-929 €	2 490 €
L 140	EPLEC14076G	3-126 €	2 657 €
L 160	EPLEC16076G	3-376 €	2 870 €

AU 60.40EPRS

(voir page 7)

4-841 € **3 776 €**



ENSEMBLES PLONGE (L 120 cm P 70 cm H 230 cm)

Ensemble composé de :

1 armoire murale

1 panneau perforé + crochets

1 barre à louches + crochets

1 égouttoir Droite ou Gauche + robinetterie mono-trou

Modèle ouvert avec 1 étagère basse

Egt. D	ESPL10UV120D	2-464 €	1 971 €
Egt. G	ESPL10UV120G	2-464 €	1 971 €

Modèle fermé sur portes coulissantes

Egt. D	ESPL1FER120D	2-925 €	2 340 €
Egt. G	ESPL1FER120G	2-925 €	2 340 €



PLONGES OUVERTES 1 OU 2 BACS (L 50 P 50 H 30) AVEC 1 ÉGOUTTOIR (P 70 H 90 cm)

Dessus inox avec dossier

Sans étagère

L 100 Egt D (1 bac)	PL1071BDC	736€	626 €
L 100 Egt G (1 bac)	PL1071BGC	736€	626 €
L 120 Egt D (1 bac)	PL1271BDC	773€	657 €
L 120 Egt G (1 bac)	PL1271BGC	773€	657 €
L 160 Egt D (2 bacs)	PL1672BDC	1070€	910 €
L 160 Egt G (2 bacs)	PL1672BGC	1070€	910 €

CENTRALES DE NETTOYAGE NON CARÉNÉES

Tuyau L 15 ou 20 m

Centrale livrée avec :

+ Platine de support

+ Tuyau et pistolet

+ Support bidon de nettoyage

+ Flexibles de raccordement

+ Nécessaire d'installation*

Tuyau L 15 m	55CN15	544€	462 €
Tuyau L 20 m	55CN20	568€	483 €

*Produit de lavage, non fourni



LAVE-MAINS

- 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

LMPS 315€ **268 €**



NOUVEAUTÉ 2020

Plonges soudées

PLONGES OUVERTES 1 OU 2 BACS (L 50 P 50 H 30) AVEC 1 ÉGOUTTOIR ET 1 ÉTAGÈRE

Dessus inox avec dossier

Avec étagère

L 100 Egt D (1 bac)	PL1071BDEC	851€	723 €
L 100 Egt G (1 bac)	PL1071BGEC	851€	723 €
L 120 Egt D (1 bac)	PL1271BDEC	905€	769 €
L 120 Egt G (1 bac)	PL1271BGEC	905€	769 €
L 160 Egt D (2 bacs)	PL1672BDEC	1242€	1056 €
L 160 Egt G (2 bacs)	PL1672BGEC	1242€	1056 €

Douchette mono-trou 1/4 de tour bec 270 mm

5550AZ 433€ **368 €**



Mélangeur mono-trou 1/4 de tour bec 300 mm

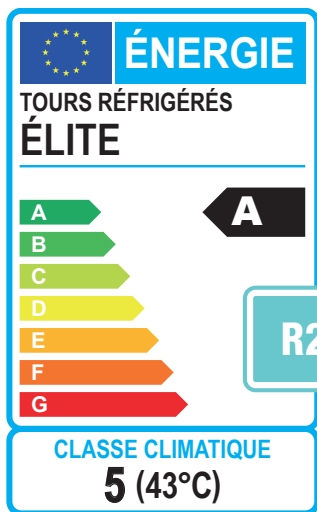
5540 139€ **118 €**



Mitigeur mono-trou 1/4 de tour à levier bec 255 mm

5540LV 231€ **196 €**





Fabrication
INOX AISI 304



Tour réfrigéré "spécial Pâtisserie" garantissant une conservation longue durée
sans apport d'humidité

CARACTÉRISTIQUES

Température -2°C / +8°C / norme CE HACCP / Gaz réfrigérant (R290)
Isolation épaisseur 50 mm en mousse polyuréthane haute densité (40 kg/m³)

Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage

Compartiment technique avec **groupe logé tropicalisé à 43°C** pouvant être installé à droite ou à gauche du tour (**à préciser à la commande**)

Bandeau du compartiment technique fixé avec des charnières pour faciliter l'accès pour la maintenance, groupe extractible

Aspiration et expulsion de l'air à l'avant du compartiment technique permettant de loger le tour jusque dans les endroits mal ventilés

Toutes les portes sont réversibles avec ressort de fermeture automatique à 95°
Poignées ergonomiques non saillantes

Dégivrage par gaz chaud et évaporation automatique des condensats
Alimentation 230 V / 50 Hz monophasée

6 PAIRES DE GLISSIÈRES PAR PORTE



Système de ventilation douce, forcée par chicane assurant une parfaite répartition du froid



Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage

TOURS RÉFRIGÉRÉS ÉLITE VENTILÉS POSITIFS AVEC DESSUS INOX OU GRANIT

(L 160 P 80 H 90 cm) Format 60x40
Dotation : 6 paires de glissières par porte

Dessus inox	TNMP2V2520	4 429 €	3 207 €
Dessus granit	TNMP2V2560	4 920 €	3 458 €



Fabrication
INOX AISI 304

TOURS RÉFRIGÉRÉS ÉLITE VENTILÉS POSITIFS AVEC DESSUS INOX OU GRANIT

(L 205 P 80 H 90 cm) Format 60x40
Dotation : 6 paires de glissières par porte

Dessus inox	TNMP3V2520	5 417 €	3 875 €
Dessus granit	TNMP3V2560	5 998 €	4 151 €

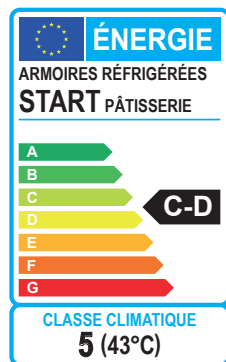


TOURS RÉFRIGÉRÉS ÉLITE VENTILÉS POSITIFS AVEC DESSUS INOX OU GRANIT

(L 260 P 80 H 90 cm) Format 60x40
Dotation : 6 paires de glissières par porte

Dessus inox	TNMP4V2520	6 378 €	4 437 €
Dessus granit	TNMP4V2560	7 149 €	4 811 €





ARMOIRES START PÂTISSERIE 60X40

(L 79 P 82/100 H 202,5 cm)

Négative -20°/-10°C / Positive +2°/+8°C

Carrosserie : extérieur revêtement PPS,
intérieur + pieds inox AISI 304

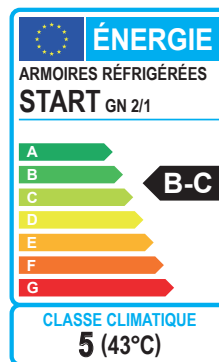
Capacité 20 plaques (simple profondeur) soit 700 L ou 40
plaques (double profondeur) soit 750 L
Livrée avec 20 paires de glissières 60x40 (plaques en option)

START PÂTISSERIE 20 plaques (L 79 P 82 H 202,5 cm)

Positive	AN64S2500	3 530 €	3 000 €
Négative	AN64S2510	3 895 €	3 311 €

START PÂTISSERIE 40 plaques (L 79 P 100 H 202,5 cm)

Positive	AN68S2500	3 967 €	3 372 €
Négative	AN68S2510	4 244 €	3 607 €



ARMOIRES START GASTRO GN 2/1

(L 77 P 82 H 202,5 cm)

Négative -20°/-10°C / Positive -2°/+8°C

Carrosserie : extérieur revêtement PPS,
intérieur + pieds inox AISI 304

Capacité : 700 L
Livrée avec 3 grilles plastifiées GN 2/1
+ 2 jeux de glissières pour bacs GN

START GASTRO GN 2/1 14 niv (L 77 P 82 H 202,5 cm)

Positive	AN07S2510	2 564 €	2 179 €
Négative	AN07S2520	2 856 €	2 428 €

CELLULES NEOS 5 OU 6 NIVEAUX (L 78,4 P 80 H 90 cm)

Supports glissières démontables

Espace entre niveaux 7 cm

Ferrage uniquement à droite

Sonde à cœur comprise

Puissance frigorifique 890 W

Capacité par cycle :

- 5 niveaux : 15 kg en positif / 9 kg en surgélation

- 6 niveaux : 18 kg en positif / 10 kg en surgélation

Tension 230 V (mono), raccordée 0,85 kW

5 niv. GN 1/1 ou 60x40	AB05N5010	4-842€	3 874 €
6 niv. 60x40	AB05N501064*	5-287€	4 230 €



*** Pour les modèles -64 :**
Écartement réglable des glissières
tous les 2,5 cm



CELLULES NEOS 10 OU 15 NIVEAUX (L 80 P 82,5 H 180 cm)

Supports glissières démontables

Espace entre niveaux 7,5 cm

Ferrage droite / Ferrage gauche possible (à préciser à la commande)

Sonde à cœur comprise

Puissance frigorifique 2 300 W

Capacité par cycle :

- 10 niveaux : 28 kg en positif / 18 kg en surgélation

- 15 niveaux : 40 kg en positif / 25 kg en surgélation

Tension 400V (3P+N+T), raccordée 2,3 kW

10 niv GN 1/1 ou 60x40	AB10N4010	9-235€	7 388 €
15 niv 60x40	AB10N401064*	9-938€	7 950 €

TABLES DE BOULAGE OUVERTES

Dessus hêtre avec dossieret



L 100 P 70 H 90	PVTBOU100	783€	666 €
L 150 P 70 H 90	PVTBOU150	1025€	871 €

TABLES À SEL

(L 50 P 70 H 81/82 cm)



Dessus hêtre ou inox
Avec chariot (capacité 115 L)

Fabrication
INOX AISI 304

Dessus bois	TASC4068DB	1084€	921€
Dessus inox	TASC4068DI	1165€	990 €



TABLES DE BOULAGE AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Dessus hêtre avec dossieret

L 100 P 70 H 90	PVTBIET100 - sans bac	843€	717 €
L 100 P 70 H 90	PVTBIET100 - avec 2 bacs	1069€	909 €
L 150 P 70 H 90	PVTBIET150 - sans bac	1163€	989 €
L 150 P 70 H 90	PVTBIET150 - avec 3 bacs	1502€	1 277 €

PARISIENS 5 NIVEAUX

(L 100 H 90 cm)

Avec porte basculante - Dessus hêtre (H 3 cm), sur roues
Possibilité de 7 niveaux (en option) - Planches ou grilles (en option)

Parisien format 80x60 P 70	PAR10070DB	1567€	1 332 €
Parisien format 90x70 P 80	PAR10080DB	1637€	1 391 €





TABLES À LAMINOIR (P 80 H 90 cm)

Dessus inox avec dossier - Tube 40x40 mm
Range-plaques 60x40 et étagère basse barreudée

L 160	PVLAMI16	2 198 €	1 868 €
L 200	PVLAMI20	2 301 €	1 956 €

Fabrication
INOX AISI 304



TABLES AVEC CHARIOTS À FARINE (P 80 H 90 cm)

Fabrication inox AISI 304
Chassis tube 40x40 mm 15/10ème
Dessus hêtre avec dossier épaisseur 3 cm

L160 avec 3 chariots	TCF160	2 809 €	2 388 €
L200 avec 4 chariots	TCF200	3 541 €	3 010 €
Chariot seul (L 46 P 66 H 80 cm)	CHTCF	552 €	469 €



TABLES COMPOSÉES Dessus inox avec dossier

Avec :
- 1 élément 3 tiroirs, 2 chariots et 1 élément porte à battant
(10 niveaux de glissières pour plaques 60x40)

L 170 P 70 H 90 cm	PVSELBP182	3 722 €	3 164 €
L 170 P 70 H 90 cm	PVSELBP182SP*	3 629 €	3 085 €

* Version sans porte battante

ÉCHELLES DE STOCKAGE SOUDÉES

20 niveaux pour formats 60x40 cm / 60 x 80 cm



Fabrication
INOX AISI 304

20 niveaux 60x40 Entrée 40 cm	ECH20N4060	426 €	362 €
20 niveaux 60x40 Entrée 60 cm	ECH20N6040	457 €	388 €
20 niveaux 800x600 Entrée 60 cm	ECH20N6080	588 €	500 €

ÉCHELLES DE STOCKAGE À BACS

8 niveaux pour bacs 19 L et 20 L

Simple ou double entrée



8 niveaux	ECHBAC08	487 €	414 €
2 x 8 niveaux	ECHBAC16	700 €	595 €



Bac rond à diviseuse traditionnelle Capacité : 19 L	BACR019	28 €	24 €
Bac rectangle à diviseuse traditionnelle Capacité : 20 L	BACRC20	28 €	24 €
Gille inox 60 x 40 (29 fils ø 2mm, 3 traverses ø 5mm)	GRGAS20021	14 €	12 €
Gille inox 80 x 60 avec butées (22 fils ø 3mm, 2 traverses ø 7mm Arrêts sur les 60 cm)	GRBOU10086B	28 €	24 €
Gille inox 90 x 70 avec butées (26 fils ø 3mm, 3 traverses ø 7mm Arrêts sur les 70 cm)	GRBOU10009B	42 €	36 €

CHARIOTS BAS DE STOCKAGE 600X400

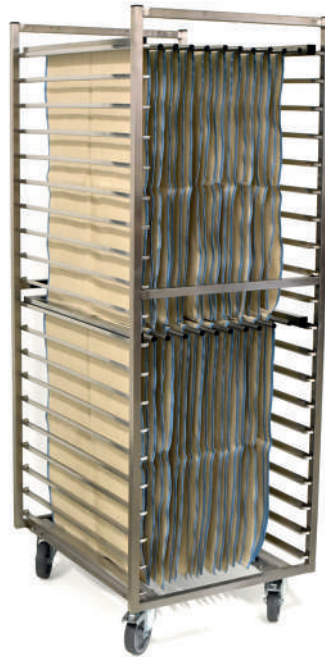


8 niveaux entrée 40 cm	PV603P4S	431 €	366 €
8 niveaux entrée 60 cm	PV603P6S	483 €	411 €
2x8 niveaux entrée 40 cm	PV603P24S	798 €	678 €

SÈCHE-CHOUCHES POUR CHARIOT

Entrées 60/70/80/90 cm au choix

Fabrication inox AISI 304
À insérer dans une échelle de stockage
Cadre avec barres de séchage soudées



Fabrication
INOX AISI 304



Verrouillage en position ouverte



Repliage en position fermée

SÈCHOIR À COUCHES MURAL REPLIABLE

(L 95 P 73,5,3 H 8/75,8 cm)

Fabrication inox AISI 304
Pour le rangement et le séchage à l'air libre des couches
17 Barres de séchage sur pivot

SCMU1N17

462 €

393 €



* MODÈLE PRÉSENTÉ SCECH6010
dans une échelle de stockage 800 x 600 (entrée 600)

SÈCHOIR À COUCHES MOBILE

(L 80 P 143 H 192 cm)

Fabrication inox AISI 304
Pour le rangement et le séchage à l'air libre des couches
Chassis soudé sur roulettes
4 x 14 barres (double face)

SCMB4N56

1 493 €

1 269 €

L 60 / 10 barres
entrée 60 cm

SCECH6010

330 €

281 €

L 70 / 12 barres
entrée 70 cm

SCECH7012

345 €

293 €

L 80 / 14 barres
entrée 80 cm

SCECH8014

360 €

306 €

L 90 / 16 barres
entrée 90 cm

SCECH9016

375 €

319 €

ARMOIRES MURALES - PORTES COULISSANTES (P 40 H 67 cm)

Portes inox AISI 304
Avec 1 étagère réglable



L 100	PBSC0009	608 €	517 €
L120	PBSC0010	686 €	583 €
L140	PBSC0011	741 €	630 €
L160	PBSC0012	812 €	690 €

OPTIONS POUR ARMOIRES ET ÉTAGÈRES MURALES

Bac GN 1/3 (H 15 cm) monté sur glissières (P40 H 67 cm)

Tarif unitaire : le bac + la paire de glissières



Inox AISI304	YVARGN13 + AMV0025	54 €	46 €
Copolyester	YVARGN13 + BAPOLYGN1315	48 €	41 €

ÉTAGÈRES 4 NIVEAUX EN FIL (P 46 H 180 cm)

Pour charges moyennes
Sur vérins. (Roues en option)

Fabrication
INOX AISI 201

L 61	4N46061201	287 €	244 €
L 76	4N46076201	313 €	266 €
L 91	4N46091201	334 €	284 €
L 107	4N46107201	342 €	291 €
L 122	4N46122201	360 €	306 €
L 137	4N46137201	407 €	346 €
L 152	4N46152201	420 €	357 €



TABLES INOX OUVERTES

TABLES DÉMONTABLES AVEC DOSSERET (P 70 H 90 cm)

Dessus inox 12/10ème
Piètement tube 40x40 mm



	avec étagère		sans étagère	
L 120	TG900107D	643€ 547 €	TG900073D	539€ 458 €
L 140	TG900109D	693€ 589 €	TG900075D	579€ 492 €
L 160	TG900111D	753€ 640 €	TG900077D	618€ 525 €
L 180	TG900113D	807€ 686 €	TG900079D	650€ 553 €
L 200	TG900115D	867€ 737 €	TG900081D	686€ 583 €

Fabrication
INOX AISI 304

TABLES DÉMONTABLES SANS DOSSERET (P 70 H 90 cm)

Dessus inox 12/10ème
Piètement tube 40x40 mm



	avec étagère		sans étagère	
L 120	TG900124	610€ 519 €	TG900090	499€ 424 €
L 140	TG900126	665€ 565 €	TG900092	532€ 452 €
L 160	TG900128	728€ 619 €	TG900094	579€ 492 €
L 180	TG900130	778€ 661 €	TG900096	615€ 523 €
L 200	TG900132	832€ 707 €	TG900098	656€ 558 €



ARMOIRES VERTICALES TOIT PLAT (P 50 H 170 cm OU P 50 H 200 cm)

Fabrication inox AISI 304
2 portes coulissantes doublées
Avec 3 étagères réglables

Fabrication
INOX AISI 304

	H 170 cm		H 200 cm	
L 100	APS2037	2-173€ 1 847 €	APS2043	2-367€ 2 012 €
L 120	APS2038	2-387€ 2 029 €	APS2044	2-611€ 2 219 €
L 140	APS2039	2-598€ 2 208 €	APS2045	2-846€ 2 419 €
L 160	APS2040	2-795€ 2 376 €	APS2046	3-067€ 2 607 €

PLAQUE À INDUCTION

L 28 P 36 H 11 cm

Fabrication inox AISI 304

Puissance 3000 W

Alimentation monophasée 230V + T - 13A

Clavier sensible

Réglage en puissance (12 niveaux) ou en température par palier de 1°C



PVI300

724 €

615 €



HOTTE D'ASPIRATION PENTÉE P 70 cm

Fabrication inox AISI 304

Avec moteur

Livrée avec réduction ø 20 cm
et régulateur de vitesse

L 100

E2070100

1524 €

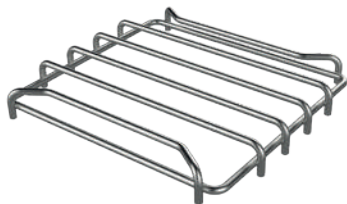
1 295 €

RÉCHAUDS PÂTISSIERS À GAZ

(P 60 H 26 cm)

Fabrication inox AISI 304

Avec grille inox en rond de ø10 mm



Fabrication
INOX AISI 304



2 feux	9 kW (5,5 + 3,5)	L 70	F02G	1406 €	1 083 €
3 feux	14,5 kW (5,5 + 3,5 + 5,5)	L 105	F03G	1997 €	1 538 €



SUPPORTS RÉCHAUDS OUVERTS AVEC ÉTAGÈRE*

2 feux	70x50x60	CF2	684 €	581 €
3 feux	105x50x60	CF3	778 €	661 €

* Vérifier la compatibilité avec les dimensions de votre bouteille de gaz.

SUPPORTS RÉCHAUDS FERMÉS - PORTES À BATTANT

2 feux	70x53x60	AF2	1080 €	918 €
3 feux	105x53x60	AF3	1614 €	1 372 €





PV LABO CONCEPT

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@pv-labo-concept.com

site internet: www.pv-labo-concept.com

