



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

**PROMOTIONS**  
A U T O M N E  
**2022**

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE**  
Du 15/09/2022 au 31/12/2022



## TOURS RÉFRIGÉRÉS NEOS VENTILÉS POSITIFS -2°/+8°C

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



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>2 portes</b> <span style="background-color: green; color: white; padding: 2px;">A</span> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	150,1 x 75 x 81 / 90	293	550	TNMP2V2500	4842-€ <b>3486 €</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	160 x 80 x 86 / 95	293	550	TNMP2V2520	5795-€ <b>4172 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	160 x 80 x 84 / 93	293	550	TNMP2V2560	6035-€ <b>4225 €</b>
<b>3 portes</b> <span style="background-color: green; color: white; padding: 2px;">A</span> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	202,4 x 75 x 81 / 90	457	550	TNMP3V2500	5867-€ <b>4195€</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	205 x 80 x 86 / 95	457	550	TNMP3V2520	7133-€ <b>5101 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	205 x 80 x 84 / 93	457	550	TNMP3V2560	7357-€ <b>5151 €</b>
<b>4 portes</b> <span style="background-color: green; color: white; padding: 2px;">A</span> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	254,7 x 75 x 81 / 90	620	550	TNMP4V2500	6853-€ <b>4762 €</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	260 x 80 x 86 / 95	620	550	TNMP4V2520	8378-€ <b>5822 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	260 x 80 x 84 / 93	620	550	TNMP4V2560	8769-€ <b>5902 €</b>

**Déduisez de votre résultat imposable une somme égale à 40% de la valeur de votre investissement jusqu'au 31 décembre 2022**



## ARMOIRES PÂTISSERIE START VENTILÉES

POUR FORMATS 60X40 (SIMPLE PROFONDEUR)  
60X80 (DOUBLE PROFONDEUR)



DOTATION : 20 PAIRES DE GLISSIÈRES



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Versions positives -2°C/+8°C					
<b>Simple profondeur</b> Capacité 20 plaques	79 x 82 x 202,5	630	425	AN64S2500	4422€ <b>3626 €</b>
<b>Double profondeur</b> Capacité 40 plaques	79 x 100 x 202,5	750	520	AN68S2500	4885€ <b>4006 €</b>
Versions négatives -20°C/-10°C					
<b>Simple profondeur</b> Capacité 20 plaques	79 x 82 x 202,5	630	600	AN64S2510	4724€ <b>3874 €</b>
<b>Double profondeur</b> Capacité 40 plaques	79 x 100 x 202,5	750	650	AN68S2510	5279€ <b>4329 €</b>

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT NEOS

POUR FORMATS GN1/1 OU 60X40



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Cellule cubes NEOS 5					
<b>5 niveaux</b>	78,4 x 80 x 90	100	890	AB05N5010	5802€ <b>4641 €</b>
Cellule verticales NEOS 10					
<b>10 niveaux</b>	80 x 82,5 x 180	240	2110	AB10N4010	12031€ <b>8391 €</b>

Déduisez de votre résultat imposable une somme égale à 40% de la valeur de votre investissement jusqu'au 31 décembre 2022



## OFFRES COMBINÉS

### ARMOIRE START + CELLULE NEOS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	-----------	------

Offre : combiné n°1



**ARMOIRE START DOUBLE PROFONDEUR  
NÉGATIVE -20°/-10°C**

AN68S2510

~~11081€~~  
**8532€**

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT CUBES NEOS 5**

AB05N5010

Offre : combiné n°2



**ARMOIRE START DOUBLE PROFONDEUR  
NÉGATIVE -20°/-10°C**

AN68S2510

~~17310€~~  
**13329€**

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT CUBES NEOS 10**

AB10N4010

**Déduisez de votre résultat imposable une somme égale à 40% de la valeur de votre investissement jusqu'au 31 décembre 2022**



## LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE

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

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

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIERS L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Laverie frontale - Lave-verres						
 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>SYSTÈME THERMOSTOP</b> </div>	<b>AF 35.25</b>	44 x 49,7 x 64	35 x 35	25	AF3525	<del>1936 €</del> <b>1646 €</b>
 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>SYSTÈME THERMOSTOP</b> </div>	<b>AF 40.30</b>	45,5 x 55 x 70	40 x 40	30	AF4030	<del>2354 €</del> <b>2001 €</b>
Laverie frontale - Lave-verres / vaisselle						
 <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>SYSTÈME THERMOSTOP</b> </div>	<b>AF 50.35 M</b>	57,2 x 63,3 x 81,4	50 x 50	34	AF5035M	<del>3126 €</del> <b>2657 €</b>

## LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE

### SYSTÈME PRS : UN RINÇAGE PARFAITEMENT MAÎTRISÉ, DES RÉSULTATS EXCEPTIONNELS ET PAS DE GASPILLAGE

Le système PRS permet de contrôler toutes les variables de l'eau de rinçage à travers la combinaison du surchauffeur atmosphérique (en acier inoxydable AISI 316), du système Break Tank et pompe d'augmentation de pression. De cette façon, la machine à laver NE DÉPEND PAS de la pression de l'alimentation en eau, ce qui lui permet de fonctionner parfaitement avec seulement 0,5 bar.

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



SYSTÈME PRS

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIERS L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>AU 60.40E PRS</b>	60 x 70,3 x 85	50 x 60	38	AU6040EPRSSD	5765-€ <b>4497 €</b>



SYSTÈME PRS

<b>AU-L 55.45E PRS</b>	67 x 69,5 x 134	55 x 55	45	AUL5545EPRS	7393-€ <b>5767 €</b>
------------------------	-----------------	---------	----	-------------	-------------------------



SYSTÈME PRS

<b>AU 55.65EASY PRS</b>	70,6 x 88,3 x 183 / 199,7	56,5 x 69	65	AU5565EASYPRS	8878-€ <b>6925 €</b>
-------------------------	---------------------------	-----------	----	---------------	-------------------------

## LAVE-BATTERIE



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



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

### Laverie - Lave-batterie

<b>AU 55.65E PRS</b>	74 x 97,5 x 190,5 / 205	56,5 x 69	65	AU5565EPRS	<del>10854 €</del> <b>8466 €</b>
----------------------	-------------------------	-----------	----	------------	-------------------------------------

<b>AU 55.80E PRS</b> (Spécial panier à pain)	74 x 97,5 x 205,8 / 235,5	56,5 x 69	80	AU5580EPRS	<del>12533 €</del> <b>9776 €</b>
---	---------------------------	-----------	----	------------	-------------------------------------

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

<b>AU 55.65E ES</b>	74 x 87,5 x 217	56,5 x 69	65	AU5565EES	<del>14115 €</del> <b>11010 €</b>
---------------------	-----------------	-----------	----	-----------	--------------------------------------

<b>AU 55.80E ES</b> (Spécial panier à pain)	74 x 87,5 x 232,4 / 235,5	56,5 x 69	80	AU5580EES	<del>15796 €</del> <b>12321 €</b>
--	---------------------------	-----------	----	-----------	--------------------------------------



**ZÉRO**  
VAPEUR

## ENSEMBLES PLONGE POUR LAVE-USTENSILES (AU 60.40E PRSSD)

### ENSEMBLE COMPOSÉ DE :

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



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS DES BACS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>Ensembles plonge - Égouttoir à droite</b>				
<b>L 120</b>	120 x 76 x 231	40 x 50 x 30	EPLEC12076D	<del>3471 €</del> <b>2950 €</b>
<b>L 140</b>	140 x 76 x 231	60 x 50 x 30	EPLEC14076D	<del>3784 €</del> <b>3216 €</b>
<b>L 160</b>	160 x 76 x 231	70 x 50 x 35	EPLEC16076D	<del>4297 €</del> <b>3652 €</b>
<b>Ensembles plonge - Égouttoir à gauche</b>				
<b>L 120</b>	120 x 76 x 231	40 x 50 x 30	EPLEC12076G	<del>3471 €</del> <b>2950 €</b>
<b>L 140</b>	140 x 76 x 231	60 x 50 x 30	EPLEC14076G	<del>3784 €</del> <b>3216 €</b>
<b>L 160</b>	160 x 76 x 231	70 x 50 x 35	EPLEC16076G	<del>4297 €</del> <b>3652 €</b>
<b>AU 60.40E PRS</b>		Voir page 14	AU6040EPRSSD	<del>5765 €</del> <b>4497 €</b>

## PLONGES

### PIEDS CARRÉS - RÉALISATION SOUDÉE



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS BACS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - sans étagère					
<b>L 70</b>	70 x 70 x 90	50 x 40 x 25	PL0771B0C	<del>827 €</del>	<b>703 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - sans étagère					
<b>L 100</b>	100 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1071BGC	<del>885 €</del>	<b>752 €</b>
<b>L 120</b>	120 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1271BGC	<del>930 €</del>	<b>791 €</b>
<b>L 140</b>	140 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL1471BGC	<del>1006 €</del>	<b>855 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1672BGC	<del>1262 €</del>	<b>1073 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL2072BGC	<del>1396 €</del>	<b>1187 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - sans étagère					
<b>L 100</b>	100 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1071BDC	<del>885 €</del>	<b>752 €</b>
<b>L 120</b>	120 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1271BDC	<del>930 €</del>	<b>791 €</b>
<b>L 140</b>	140 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL1471BDC	<del>1006 €</del>	<b>855 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1672BDC	<del>1262 €</del>	<b>1073 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL2072BDC	<del>1396 €</del>	<b>1187 €</b>
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - avec étagère					
<b>L 70</b>	70 x 70 x 90	50 x 40 x 25	PL0771B0EC	<del>937 €</del>	<b>796 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - avec étagère					
<b>L 100</b>	100 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1071BGEC	<del>1034 €</del>	<b>879 €</b>
<b>L 120</b>	120 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1271BGEC	<del>1088 €</del>	<b>925 €</b>
<b>L 140</b>	140 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL1471BGEC	<del>1196 €</del>	<b>1017 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1672BGEC	<del>1494 €</del>	<b>1270 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL2072BGEC	<del>1671 €</del>	<b>1420 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - avec étagère					
<b>L 100</b>	100 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1071BDEC	<del>1034 €</del>	<b>879 €</b>
<b>L 120</b>	120 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1271BDEC	<del>1088 €</del>	<b>925 €</b>
<b>L 140</b>	140 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL1471BDEC	<del>1196 €</del>	<b>1017 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160 x 70 x 90	50 x 50 x 30	PL1672BDEC	<del>1494 €</del>	<b>1270 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200 x 70 x 90	60 x 50 x 30	PL2072BDEC	<del>1671 €</del>	<b>1420 €</b>

## ROBINETTERIE - HYGIÈNE

### DOUCHETTE - MITIGEUR - CENTRALE DE NETTOYAGE LAVE-MAINS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>Douchette</b>		
<b>Douchette PREMIUM monotrou</b> 1/4 de tour + robinetterie Bec 27 cm	5550AZ	<del>526 €</del> <b>447 €</b>
<b>Mitigeur</b>		
<b>Robinet mitigeur monotrou</b> 1/4 de tour Bec 30 cm	5540	<del>169 €</del> <b>144 €</b>
<b>Robinet mitigeur monotrou à levier</b> 1/4 de tour Bec 25,5 cm	5540LV	<del>280 €</del> <b>239 €</b>
<b>Commande fémorale</b>		
<b>Robinet à commande fémorale</b> Bec pivotant temporisé avec commande au genou murale Bec 25 cm	019ARESKIT	<del>217 €</del> <b>185 €</b>
<b>Centrales de nettoyage non carénées</b>		
<b>Tuyau L 15 m</b>	Centrale livrée avec : + Platine de support + Tuyau et pistolet	+ Flexibles de raccordement + Nécessaire d'installation* (* Produit de lavage non fourni)
<b>Tuyau L 20 m</b>	+ Support bidon de nettoyage	
	55CN15	<del>641 €</del> <b>545 €</b>
	55CN20	<del>670 €</del> <b>569 €</b>
<b>Lave-mains</b>		
	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	<del>402 €</del> <b>342 €</b>

## MOBILIER INOX BOULANGERIE

### FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Parisiens 5 niveaux (7 niveaux en option) - Dessus hêtre (H 3cm) - Sur roues - Avec porte basculante			
<b>Format 80x60</b>	100 x 70 x 92,6	PAR10070DB	<del>1849€</del> <b>1571 €</b>
<b>Format 90x70</b>	100 x 80 x 92,6	PAR10080DB	<del>1931€</del> <b>1642 €</b>



Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier			
<b>L 100</b>	100 x 70 x 90	PVTBOU100	<del>923€</del> <b>785 €</b>
<b>L 150</b>	150 x 70 x 90	PVTBOU150	<del>1209€</del> <b>1028 €</b>



Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier - Avec étagère basse			
<b>L 100 - sans bac</b>	100 x 70 x 90	PVTB1ET100	<del>994€</del> <b>845 €</b>
<b>L 100 - avec 2 bacs</b>	100 x 70 x 90	PVTB1ET1002B	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
<b>L 150 - sans bac</b>	150 x 70 x 90	PVTB1ET150	<del>1372€</del> <b>1166 €</b>
<b>L 150 - avec 3 bacs</b>	150 x 70 x 90	PVTB1ET1503B	<del>1774€</del> <b>1508 €</b>



Table à sel - Dessus hêtre - Avec chariot mobile			
<b>Dessus bois - sans tiroir</b>	50 x 70 x 85	TASC4068DB	<del>1278€</del> <b>1086 €</b>



Table à sel - Dessus hêtre - Avec 1 tiroir supérieur - Avec chariot mobile			
<b>Dessus bois - avec tiroir</b>	50 x 70 x 85	TASC4168DB	<del>1698€</del> <b>1443 €</b>



## ÉCHELLES DE STOCKAGE

### FABRICATION INOX AISI 304

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

Échelles de stockage soudées - 20 niveaux pour formats 60x40 - 60x80

<b>20 niveaux 40x60</b> - entrée 40	53 x 70,5 x 178,5	ECH20N4060	525€ <b>446 €</b>
<b>20 niveaux 60x40</b> - entrée 60	73 x 50,5 x 178,5	ECH20N6040	567€ <b>482 €</b>
<b>20 niveaux 60x80</b> - entrée 60	82,5 x 66 x 185	ECH20N6080	719€ <b>611 €</b>

Échelles de stockage à bacs - 8 niveaux pour bacs 19 ou 20 L - Simple ou double entrée

<b>Simple entrée</b> - 8 niveaux	66 x 47 x 179	ECHBAC08	577€ <b>490 €</b>
<b>Double entrée</b> - 2x 8 niveaux	66 x 87,7 x 179	ECHBAC16	885€ <b>752 €</b>

Échelles basses de stockage - 8 ou 2x8 niveaux - Pour format 60x40

<b>8 niveaux</b> - entrée 40	100 x 70 x 90	PV603P4S	548€ <b>466 €</b>
<b>8 niveaux</b> - entrée 60	100 x 70 x 90	PV603P6S	599€ <b>509 €</b>
<b>2x 8 niveaux</b> - entrée 40	150 x 70 x 90	PV603P24S	1012€ <b>860 €</b>

Bacs et grilles

<b>Bac rond</b> - 19 L	BACRO19	33€ <b>28 €</b>
<b>Bac rectangle</b> - 20 L	BACRC20	33€ <b>28 €</b>
<b>Grille inox</b> - 60x40	GRGAS20021	19€ <b>16 €</b>
<b>Grille inox avec butées</b> - 80x60	GRBOU10086B	39€ <b>33 €</b>
<b>Grille inox avec butées</b> - 90x70	GRBOU10009B	54€ <b>45 €</b>





## SÈCHE-COUCHES

FABRICATION INOX AISI 304

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>Sèche-couches pour échelle de stockage</b>			
<b>10 barres</b> - entrée 60	60 x 73 x 3	SCECH6010	<del>389 €</del> <b>331 €</b>
<b>12 barres</b> - entrée 70	70 x 73 x 3	SCECH7012	<del>407 €</del> <b>346 €</b>
<b>14 barres</b> - entrée 80	80 x 73 x 3	SCECH8014	<del>425 €</del> <b>361 €</b>
<b>16 barres</b> - entrée 90	90 x 73 x 3	SCECH9016	<del>442 €</del> <b>376 €</b>
<b>Séchoir à couche mobile et mural</b>			
<b>Séchoir à couches mobile</b> 4 x 14 barres	80 x 143 x 192	SCMB4N56	<del>1762 €</del> <b>1497 €</b>
<b>Séchoir à couches mural</b> 17 barres	100 x 73 x 8	SCMU1N17	<del>545 €</del> <b>463 €</b>
<b>Séchoir à couches mural</b> 27 barres	150 x 73 x 8	SCMU1N27	<del>712 €</del> <b>605 €</b>



# TABLES DÉMONTABLES TABLES COMPOSÉES

FABRICATION INOX AISI 304

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

### Tables démontables - avec dossier

<b>L 120</b> - sans étagère	120 x 70 x 90	TOA12S12070C	<del>681€</del> <b>579 €</b>
<b>L 140</b> - sans étagère	140 x 70 x 90	TOA12S14070C	<del>737€</del> <b>626 €</b>
<b>L 160</b> - sans étagère	160 x 70 x 90	TOA12S16070C	<del>789€</del> <b>671 €</b>
<b>L 180</b> - sans étagère	180 x 70 x 90	TOA12S18070C	<del>853€</del> <b>725 €</b>
<b>L 200</b> - sans étagère	200 x 70 x 90	TOA12S20070C	<del>901€</del> <b>766 €</b>
<b>L 120</b> - avec étagère	120 x 70 x 90	TOA12SE12070C	<del>881€</del> <b>749 €</b>
<b>L 140</b> - avec étagère	140 x 70 x 90	TOA12SE14070C	<del>963€</del> <b>819 €</b>
<b>L 160</b> - avec étagère	160 x 70 x 90	TOA12SE16070C	<del>1040€</del> <b>884 €</b>
<b>L 180</b> - avec étagère	180 x 70 x 90	TOA12SE18070C	<del>1129€</del> <b>960 €</b>
<b>L 200</b> - avec étagère	200 x 70 x 90	TOA12SE20070C	<del>1207€</del> <b>1025 €</b>

### Tables démontables - sans dossier

<b>L 120</b> - sans étagère	120 x 70 x 90	TOC12S12070C	<del>619€</del> <b>526 €</b>
<b>L 140</b> - sans étagère	140 x 70 x 90	TOC12S14070C	<del>669€</del> <b>568 €</b>
<b>L 160</b> - sans étagère	160 x 70 x 90	TOC12S16070C	<del>714€</del> <b>606 €</b>
<b>L 180</b> - sans étagère	180 x 70 x 90	TOC12S18070C	<del>767€</del> <b>652 €</b>
<b>L 200</b> - sans étagère	200 x 70 x 90	TOC12S20070C	<del>817€</del> <b>694 €</b>
<b>L 120</b> - avec étagère	120 x 70 x 90	TOC12SE12070C	<del>835€</del> <b>710 €</b>
<b>L 140</b> - avec étagère	140 x 70 x 90	TOC12SE14070C	<del>914€</del> <b>778 €</b>
<b>L 160</b> - avec étagère	160 x 70 x 90	TOC12SE16070C	<del>989€</del> <b>841 €</b>
<b>L 180</b> - avec étagère	180 x 70 x 90	TOC12SE18070C	<del>1067€</del> <b>907 €</b>
<b>L 200</b> - avec étagère	200 x 70 x 90	TOC12SE20070C	<del>1153€</del> <b>979 €</b>

### Option

<b>Tiroir</b> - pour tables démontables	40 x 69 x 21	BTTOP70	<del>388€</del> <b>330 €</b>
---	--------------	---------	------------------------------

### Tables composées

1 élément 3 tiroirs, 2 chariots et 1 élément porte à battant (10 niveaux de glissières pour plaques 60x40)	170 x 70 x 90	17067001	<del>5075€</del> <b>4314 €</b>
1 élément 3 tiroirs et un élément meuble porte coulissante avec étagère réglable	160 x 70 x 90	16067005	<del>3777€</del> <b>3210 €</b>





## RÉCHAUDS - PLAQUE À INDUCTION HOTTES D'ASPIRATION

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Plaque à induction - Température +30/+240°C - Puissance 3000W			
<b>Plaque à induction</b>	28 x 36 x 11	PVI300	930€ <b>791 €</b>
Hottes d'aspiration pentée avec moteur - Livrée avec réduction Ø20 cm et régulateur de vitesse			
<b>L80</b>	80 x 70 x 60	E2070080	1913€ <b>1626 €</b>
<b>L100</b>	100 x 70 x 60	E2070100	1927€ <b>1638 €</b>
Réchauds pâtissier à gaz - Avec grille inox en rond de Ø10 mm			
<b>2 feux</b> 9 kW (5,5 + 3,5)	70 x 60 x 25	FO2G	1580€ <b>1216 €</b>
<b>3 feux</b> 14,5 kW (5,5 + 3,5 + 5,5)	105 x 60 x 25	FO3G	2205€ <b>1697 €</b>
Supports réchauds ouverts avec étagère			
<b>Support pour réchauds 2 feux</b>	70 x 50 x 60	CF2	762€ <b>648 €</b>
<b>Support pour réchauds 3 feux</b>	105 x 50 x 60	CF3	858€ <b>729 €</b>
Supports réchauds fermés - Portes à battant			
<b>Support pour réchauds 2 feux</b>	70 x 53 x 60	AF2	1234€ <b>1049 €</b>
<b>Support pour réchauds 3 feux</b>	105 x 53 x 60	AF3	1894€ <b>1610 €</b>

**pvlab** **ROBOT**  
**CREME**

LA TECHNOLOGIE  
AU SERVICE DE VOTRE  
CRÉATIVITÉ



# ROBOT CRÈME

## La crème des pastocuisseurs et turbines à glaces

Avec la gamme **Robot Crème**, la fabrication desserts pâtisseries, mais aussi de sorbets et de crèmes glacées, n'aura jamais été aussi simple et accessible.

Crème pâtissière, mousses, pâte à choux, petits fours, confiseries, gâteaux de voyage... tous les grands classiques de la pâtisserie et des desserts glacés sont désormais réalisables avec une rapidité étonnante et une précision d'exécution sans faille.

La marque **Robot Crème** révolutionne littéralement le quotidien de tous les professionnels des métiers de bouche.

- Gain de temps
- Régularité des recettes
- Hygiène garantie
- Rationalisation de la production
- Diversification des recettes
- Simplicité d'utilisation



# MULTIFONCTIONS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

## Multifonctions MF5



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MF5A	43,5 x 60,5 x 107,9 cm	Condenseur à air	5 L	14549€ <b>12947€</b>

## Multifonctions MF15



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MF15A	60 x 75 x 134,5 cm	Condenseur à air	15 L	24933€ <b>22085€</b>
MF15AW	60 x 75 x 134,5 cm	Condenseur air/eau	15 L	25566€ <b>22642€</b>

## Multifonctions MF40



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MF40W	60 x 85 x 134,5 cm	Condenseur à eau	40 L	43410€ <b>38345€</b>



# PASTOCUISEURS



Pasteurise



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

## Pastocuseurs PC40

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
PC40A	60 x 85 x 134,5cm	Condenseur à air	40 L	29581€ <b>25295 €</b>
PC40AW	60 x 85 x 134,5cm	Condenseur air/eau	40 L	29622€ <b>26211 €</b>





## TABLEAU DE RECETTES

	MULTIFONCTIONS MF5 Capacité de la cuve 5 L				MULTIFONCTIONS MF15 Capacité de la cuve 15 L				MULTIFONCTIONS MF40 Capacité de la cuve 40 L				PASTOCUSEURS PC40 Capacité de la cuve 40 L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	35	55	8,5 kg	39,0 kg	38	66	8,5 kg	39,0 kg	40	70
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	10	15	2,1 kg	9,0 kg	12	20	4,2 kg	27,0 kg	16	33	4,2 kg	27,0 kg	17	35
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	25	45	8,5 kg	39,0 kg	28	57	8,5 kg	39,0 kg	30	60
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	25	40	3,0 kg	12,0 kg	30	50	6,0 kg	36,0 kg	33	62	6,0 kg	36,0 kg	35	65
Crème d'amandes	1,5 kg	4,5 kg	25	43	2,0 kg	8,0 kg	30	55	4,0 kg	24,0 kg	33	66	4,0 kg	24,0 kg	35	70
Pâte à chou	1,6 kg	3,0 kg	25	35	3,2 kg	13,0 kg	30	50	6,4 kg	30,0 kg	33	66	6,4 kg	30,0 kg	35	70
Crème au beurre succès	0,6 kg	2,0 kg	20	35	2,0 kg	5,0 kg	25	45	3,0 kg	10,0 kg	28	57	3,0 kg	10,0 kg	30	60
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	20	40	4,0 kg	14,0 kg	25	50	8,0 kg	39,0 kg	28	62	8,0 kg	39,0 kg	30	65
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	20	35	3,2 kg	14,5 kg	25	45	6,4 kg	39,0 kg	28	57	6,4 kg	39,0 kg	30	60
Crèmeux aux fruits	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	13,2 kg	25	45	3,8 kg	38,0 kg	28	57	3,8 kg	38,0 kg	30	60
Crème bavaroise aux fruits	1,3 kg	5,0 kg	20	35	2,5 kg	12,5 kg	25	40	5,0 kg	38,0 kg	28	52	5,0 kg	38,0 kg	30	55
Crème bavaroise au chocolat	2,1 kg	5,0 kg	25	40	4,2 kg	12,8 kg	30	50	8,4 kg	38,0 kg	33	62	8,4 kg	38,0 kg	35	65
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	15	20	3,0 kg	15,0 kg	20	40	6,0 kg	38,0 kg	23	55	6,0 kg	38,0 kg	25	55
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	10	15	1,6 kg	12,8 kg	10	30	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pâte à bombe	800 g	1,2 kg	20	35	1,7 kg	4,0 kg	25	45	4,8 kg	9,2 kg	38	90	4,8 kg	9,2 kg	40	95
Pâtes de fruits	-	-	-	-	2,4 kg	6,8 kg	40	80	3,4 kg	8,0 kg	30	60	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	25	40	2,0 kg	7,0 kg	35	85	3,0 kg	16,0 kg	30	80	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	45	70	2,0 kg	7,0 kg	50	90	3,0 kg	16,0 kg	50	95	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	0,5 kg	1,2 kg	15	25	1,3 kg	2,6 kg	15	30	2,6 kg	6,0 kg	20	45	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	25	50	3,0 kg	15,0 kg	30	85	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaçage à froid	1,6 L	3,4 L	30	40	3,4 L	13,4 L	30	50	5,0 L	30,0 L	30	55	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaçages	2,0 L	4,8 L	30	40	3,4 L	6,9 L	30	60	6,9 L	20,0 L	35	60	6,9 L	20,0 L	35	60
Sauce chocolat	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	14,8 kg	20	45	3,8 kg	38,0 kg	24	57	3,8 kg	38,0 kg	25	60
Crèmes glacées	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15	20	5 L	12 L	8	12	-	-	-	-
Sorbets	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15	20	5 L	12 L	8	12	-	-	-	-
Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	22	30	3,0 kg	15,0 kg	20	30	6,0 kg	40,0 kg	28	62	6,0 kg	40,0 kg	30	65
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	25	43	2,6 kg	13,0 kg	30	45	5,2 kg	39,0 kg	33	66	5,2 kg	39,0 kg	35	70
Pasteurisation	1 L	4,5 L	25	43	3 L	14 L	25	35	6,0 kg	40,0 kg	28	76	6,0 kg	40,0 kg	30	80



# VITRINES 4 FACES VITRÉES PÂTISSERIE

TEMPÉRATURES -20°C/+5°C



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Vitrines 4 faces - L 60 cm					
<b>Vitrine L60 cm</b> noire (RAL 9005)	60 x 65 x 186,2	350	900	VIT600N	<del>6617-€</del> <b>5426 €</b>

<b>Vitrine L60 cm</b> blanche (RAL 9016)	60 x 65 x 186,2	350	900	VIT600B	<del>6617-€</del> <b>5426 €</b>
---	-----------------	-----	-----	---------	------------------------------------

FABRICATION FRANÇAISE



Vitrines 4 faces - L 80 cm					
<b>Vitrine L80 cm</b> noire (RAL 9005)	80 x 65 x 186,2	500	900	VIT800N	<del>7891-€</del> <b>6471 €</b>

<b>Vitrine L80 cm</b> blanche (RAL 9016)	80 x 65 x 186,2	500	900	VIT800B	<del>7891-€</del> <b>6471 €</b>
---	-----------------	-----	-----	---------	------------------------------------

Déduisez de votre résultat imposable une somme égale à 40% de la valeur de votre investissement jusqu'au 31 décembre 2022



## OFFRES COMBINÉS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
Multifonctions MF5 + Vitrines 4 faces		
<b>MF5 + Vitrine L80 cm</b>	MF5A + VIT800	22440€ <b>18596 €</b>
<b>MF5 + Vitrine L60 cm</b>	MF5A + VIT600	21166€ <b>17554 €</b>
Multifonctions MF15 + Vitrines 4 faces		
<b>MF15A + Vitrine L80 cm</b>	MF15A + VIT800	32824€ <b>26477 €</b>
<b>MF15A + Vitrine L60 cm</b>	MF15A + VIT600	31550€ <b>25467 €</b>
<b>MF15AW + Vitrine L80 cm</b>	MF15AW + VIT800	33457€ <b>26992 €</b>
<b>MF15AW + Vitrine L60 cm</b>	MF15AW + VIT600	32183€ <b>25980 €</b>
Multifonctions MF40 + Vitrines 4 faces		
<b>MF40 + Vitrine L80 cm</b>	MF40W + VIT800	51301€ <b>42198 €</b>
<b>MF40 + Vitrine L60 cm</b>	MF40W + VIT600	50027€ <b>41217 €</b>
Pastoucuiseurs PC40 + Vitrines 4 faces		
<b>PC40A + Vitrine L80 cm</b>	PC40A + VIT800	36472€ <b>30109 €</b>
<b>PC40A + Vitrine L60 cm</b>	PC40A + VIT600	35198€ <b>29065 €</b>
<b>PC40AW + Vitrine L80 cm</b>	PC40AW + VIT800	37513€ <b>31108 €</b>
<b>PC40AW + Vitrine L60 cm</b>	PC40AW + VIT600	36239€ <b>29987 €</b>

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

<b>1 MULTIFONCTIONS MF5</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 10 kg de pâte Vanille 25C + 2 kg Special frutta <b>(d'une valeur de 194,65€)</b>
<b>1 MULTIFONCTIONS MF15</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 2x10 kg de pâte Vanille 25C + 2 kg Special frutta <b>(d'une valeur de 359,30€)</b>
<b>1 MULTIFONCTIONS MF40</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Special frutta + 3x10 kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg café <b>(d'une valeur de 583,15€)</b>
<b>1 PASTOCUISEUR PC40</b>	3x10 kg de pâte Vanille 25C <b>(d'une valeur de 450,00€)</b>
<b>1 VITRINE 4 FACES</b>	Étagère supplémentaire (pour L60 ou L80) <b>(d'une valeur de 118,00€)</b>

\* Lots cumulables si vous combinez plusieurs machines.

## Découvrez nos nouvelles recettes de bûches glacées :



**Gourmandise d'hiver**

Biscuit brownie noix de pécan, crème glacée noisette impériale, marbrage griotte et crème glacée vanille.



**Abricot chocolat  
caramel tonka**

Biscuit marmelade abricot, ganache montée chocolat noir tonka. Marbrage caramel beurre salé. Ganache montée lactée.



**Douce passion- framboise**

Biscuit amande et pistache, sorbet framboise passion, crème glacée vanille et meringue.



 pvlab **ROBOT  
CREME**

**PVLAB**

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