



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

Promotions Européen 2024



PARIS.

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

MOBILIER INOX BOULANGERIE

FABRICATION INOX AISI 304








MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Parisiens 5 niveaux (7 niveaux en option) - Dessus hêtre (H 3cm) - Sur roues - Avec porte basculante			
Format 80x60	100x70x92,6	PARI0070DB	1849€ 1571 €
Format 90x70	100x80x92,6	PARI0080DB	1931€ 1642 €
Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier			
L 100	100x70x90	PVTBOU100	923€ 785 €
L 150	150x70x90	PVTBOU150	1209€ 1028 €
Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier - Avec étagère basse			
L 100 - sans bac	100x70x90	PVTB1ET100	994€ 845 €
L 100 - avec 2 bacs	100x70x90	PVTB1ET1002B	1262€ 1073 €
L 150 - sans bac	150x70x90	PVTB1ET150	1372€ 1166 €
L 150 - avec 3 bacs	150x70x90	PVTB1ET1503B	1774€ 1508 €
Tables ouvertes avec chariots porte-sacs à farine			
Dessus hêtre - avec 2 chariots	120x80x90	TCF120	2496€ 2122 €
Dessus hêtre - avec 3 chariots	160x80x90	TCF160	3314€ 2817 €
Dessus hêtre - avec 4 chariots	200x80x90	TCF200	4177€ 3550 €
Chariot porte-sacs à farine			
Chariot seul	46x69x81	CHTCF	651€ 553 €



MOBILIER INOX BOULANGERIE

FABRICATION INOX AISI 304

INOX BOULANGERIE

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

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

TABLES DÉMONTABLES - TABLES FERMÉES - TABLES COMPOSÉES

FABRICATION INOX AISI 304



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

Option pour tables démontables			
Tiroir	40x69x21	BTTOP70	363€ 309 €



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



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

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

ARMOIRES MURALES STANDARD

P40 H67 CM - PORTES COULISSANTES DOUBLÉES - TOIT PLAT



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

ARMOIRES VERTICALES

H170 CM - TOIT PLAT - PORTES COULISSANTES




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

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			
 Plaque à induction	28x36x11	PVI300	930€ 791 €
Hottes d'aspiration pentée avec moteur - Livrée avec réduction Ø20 cm et régulateur de vitesse			
 L80	80x70x60	E2070080	1913€ 1626 €
 L100	100x70x60	E2070100	1927€ 1638 €
Réchauds pâtissier à gaz - Avec grille inox en rond de Ø10 mm			
 2 feux 9 kW (5,5 + 3,5)	70x60x25	FO2G	1580€ 1216 €
3 feux 14,5 kW (5,5 + 3,5 + 5,5)	105x60x25	FO3G	2205€ 1697 €
Supports réchauds ouverts avec étagère			
 Support pour réchauds 2 feux	70x50x60	CF2	762€ 648 €
Support pour réchauds 3 feux	105x50x60	CF3	858€ 729 €
Supports réchauds fermés - Portes à battant			
 Support pour réchauds 2 feux	70x53x60	AF2	1234€ 1049 €
Support pour réchauds 3 feux	105x53x60	AF3	1894€ 1610 €

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PVLAB



1 Unité frigorifique monobloc et tropicalisée à 40°C

2 Dégivrage par gaz chaud et évaporation des condensats automatique

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

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

5 Régulateur électronique avec affichage digital

6 Serrure de série

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

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

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

8 Isolation porte 55 mm d'épaisseur

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

10 Pieds inox réglables H 10 > 17 cm

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE STOCKAGE PVLAB

POUR FORMATS 40 X 60 OU 60 X 80

SIMPLE OU DOUBLE PROFONDEUR

TEMPÉRATURES -2°C / +8°C

TEMPÉRATURES -25°C / -18°C



FABRIQUÉ EN FRANCE

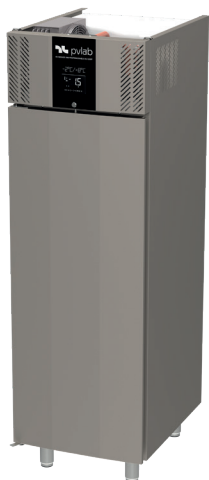
DOTATION : **20 PAIRES DE GLISSIÈRES RÉGLABLES AU PAS DE 25 MM**

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

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

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

Versions positives -2°C/+8°C



Simple profondeur

Capacité 20 plaques
Entrée 40 cm

63,5x81,4x205,5

460

406

ARPV4601

~~4837€~~

3966 €

Double profondeur

Capacité 40 plaques
Entrée 60 cm

79x100x202,5

770

715

ARPV6801

~~5299€~~

4345 €

Versions négatives -25°C/-18°C



Simple profondeur

Capacité 20 plaques
Entrée 40 cm

63,5x81,4x205,5

460

505

ARPV4602

~~5240€~~

4297 €

Double profondeur

Capacité 40 plaques
Entrée 60 cm

79x100,2x205,5

770

735

ARPV6802

~~5841€~~

4790 €

CELLULES DE REFOIDISSEMENT NEOS POUR FORMATS GNI/1 OU 60X40



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

OFFRES COMBINÉS ARMOIRE START + CELLULE NEOS



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

TOURS RÉFRIGÉRÉS NEOS VENTILÉS

POSITIFS -2°/+8°C

DOTATION : 6 PAIRES DE GLISSIÈRES PAR PORTE



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



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



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

REFROID PÂTISSERIE

LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

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

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

LAVÉRIE



SYSTÈME THERMOSTOP

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



SYSTÈME THERMOSTOP

AF 40.30	45,5x55x70	40x40	30	AF4030	2354€ 2001€
-----------------	------------	-------	----	--------	----------------------------------



SYSTÈME THERMOSTOP

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

LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE



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

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

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

Laverie frontale - Lave-ustensiles



SYSTÈME PRS

AU 60.40E PRS

60x70,3x85

50x60

38

AU6040EPRSSD

~~5765€~~
4497€



SYSTÈME PRS

AU-L 55.45E PRS

67x69,5x134

55x55

45

AUL5545EPRS

~~7393€~~
5767€



SYSTÈME PRS

AU 55.65EASY PRS

70,6x88,3x183 / 199,7

56,5x69

65

AU5565EASYPRS

~~8878€~~
6925€



Laverie - Lave-batterie

LAVE-BATTERIE



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

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

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

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

Laverie - Lave-batterie

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



SYSTÈME PRS

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



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

AU 55.65E ES	74x87,5x217	56,5x69	65	AU5565EES	14115€ 11010€
---------------------	-------------	---------	----	-----------	------------------------------------



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



SYSTÈME PRS



LAVÉRIE

ENSEMBLES PLONGE POUR LAVE-USTENSILES

(AU 60.40E PRSSD)

ENSEMBLE COMPOSÉ DE :

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



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

PLONGES

PLONGES

PIEDS CARRÉS - RÉALISATION SOUDÉE









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

PLONGES

ROBINETTERIE - HYGIÈNE

DOUCHETTE - MITIGEUR - CENTRALE DE NETTOYAGE LAVE-MAINS

ROBINETTERIE

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

pvlab **ROBOT CREME**

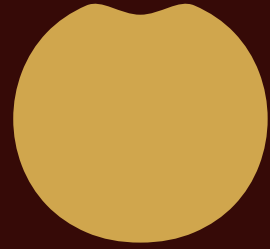
LA TECHNOLOGIE
AU SERVICE DE VOTRE
CRÉATIVITÉ



p

ROBOT

CREME



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

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



PRÉSENTATION



FABRIQUÉ
EN FRANCE



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



VITRINES 4 FACES VITRÉES PÂTISSERIE

TEMPÉRATURES -20°C/+5°C



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



MULTIFONCTIONS DIGITALES



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

Mise en service incluse



Multifonctions MFD5

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

Mise en service incluse



Multifonctions MFD15

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

PRÉCOMMANDE

Mise en service incluse



NOUVEAUTÉ : Multifonctions MFD40



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

PRÉCOMMANDE
Livraison : 1^{er} trimestre 2024

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



PASTOCUISEURS DIGITAUX



Pasteurise



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

Pastocuseurs PCD40

Mise en service incluse



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

TURBINES À GLACE



Turbine



Turbines à glace TE15



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

* Mise en service en option (nous consulter)

Turbines à glace TE40

Mise en service incluse



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



OFFRES : COMBINÉS



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





L'avis de nos clients



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

ALBAN GUILMET

MEMBRE DES RELAIS DESSERTS ET UTILISATEUR
ROBOT CREME

➤ **Sa 1ère prise en main**

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

➤ **Sa fréquence d'utilisation**

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

➤ **Sa petite astuce d'utilisateur**

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

Sa création signature

L'entremet Printanier aux fraises.





TABLEAU DE RECETTES

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

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

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

* Lots cumulables si vous combinez plusieurs machines.





 pvlab **ROBOT
CREME**

PVLAB

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