

Le Catalogue

Entrée

Chaud - Froid

Agencement

Mécanique

Matériel de Boulangerie - Pâtisserie - Chocolatier - Glacier

Travail de la pâte

Pétrin spirale C9	p.6
Pétrin spirale VMI	p.7
Batteur mélangeur C9	p.8
Batteur mélangeur VMI	p.9
Pétrin à bras plongeants C9	p.10
Diviseuse / Tasseuse C9	p.11
Diviseuse à grille C9	p.12
Diviseuse JAC	p.13
Façonneuse C9	p.14
Façonneuse JAC	p.15
Repose-pâtons C9	p.16
Repose-pâtons JAC	p.17
Laminoir C9	p.18
Balancelles JAC	p.19
Balancelles MAPANVA	p.20
Groupe automatique MAPANVA	p.21
Refroidisseur à coulée continue C9	p.22
Refroidisseur SOREMA	p.23

Le froid

Tour pâtissier 600 x 400 ISOTECH	p.28
Tour pâtissier Next SEDA FROID	p.29
Tour pâtissier entrée 400 ACTIF	p.30
Surgélateur conservateur ACTIF	p.31
Surgélateur conservateur HENGEL	p.32
Cellule de surgélation rapide HENGEL	p.33
Cellule de refroidissement rapide HIBER	p.34
Chambre de fermentation contrôlée HENGEL	p.35
Armoire de fermentation contrôlée HENGEL	p.36-37
Armoire blocage des pâtes ACTIF	p.38
Armoire bi-température GRAM	p.39
Meubles de préparation Collin-Lucy	p.40
Armoire d'exposition bi-température SEDA	p.41

La cuisson

Four Mistral C9	p.44
Four Marconi EUROPA	p.45
Élévateurs et enfourneurs ADR	p.46
Four rotatif BELL EUROPA	p.47
Capteurs et hottes ALVENE	p.48
Traitement d'eau anti calcaire BRITA	p.49

Préparation / Inox / Laverie

Tables et tables démontables AMINOX	p.52
Mobilier haut et bas PV LABO CONCEPT	p.53
Plonge laverie AMINOX	p.54
Lave mains / Chariots parisiens PV LABO CONCEPT	p.55
Robotcream PV LABO CONCEPT	p.56
Grilles SASA et plaques MATFER	p.57
Cadres inox et plaques de four GUERY	p.58
Echelles pâtisseries	p.59
Echelles et chariots SASA	p.60
Chariots bacs à pâtons MATFER	p.61
Lave-batterie C9	p.62
Cabine de lavage SASA BODSON	p.63

Le magasin

FMA CONCEPT / LVF	p.66
Vitrine à boissons et sandwiches ISOTECH	p.72
Armoire d'exposition ROLESCO / ISOTECH	p.73
Trancheuses Pico et Picomatic JAC	p.74
Trancheuse Duro JAC	p.75

Petit matériel

Plaque à induction MATFER / Batteur mélanger KitchenAid ..	p.78
Alphamix MATFER	p.79
Caloribac C3 MATFER	p.80
Trempeuse ronde à eau MATFER	p.80
Présentoir à macarons MATFER	p.80
Fouet fil / raclette maryse MALLARD ET FERRIERE	p.81
Pelle en bois MALLARD ET FERRIERE	p.81
Flexipan	p.81
Cercles à tartes MATFER	p.81
Pinceaux MATFER	p.81
Syphon à chantilly MATFER	p.81
Toiles et plaques en aluminium	p.82
Toiles à couche lin MATFER	p.82
Toiles de cuisson anti adhérente MATFER	p.82
Toiles silpat à macarons MATFER	p.82
Plaque aluminium MATFER	p.82
Plaque perforée MATFER	p.82
Moules flexibles Silform MATFER - mini baguette	p.83
Moules flexibles Silform MATFER - sandwiches MATFER.....	p.83
Manne emboitable MATFER	p.83
Brosse balai à four MATFER	p.84
Brosse grattoir à four MATFER	p.84
Poche pâtisseries MATFER	p.84
Aspirateur CM 56 / kit aspiration MATFER	p.84
Balance de laboratoire C15 PRECIA MOLEN	p.85
Balance compacte tout inox MATFER	p.85
Balance à colonne C5 R1-AS PRECIA MOLEN	p.85
Toaster SOFRACA	p.86
Friteuse SOFRACA	p.86
Chauffe saucisses SOFRACA	p.87
Trancheur à courroie FURNOTEL	p.87
Grill panini SOFRACA	p.88
Plaque à hamburger	p.88

**ACHETEZ EN LIGNE
VOS PIÈCES DÉTACHÉES SUR**

www.le-c9.com





Travail de la **pâte**

Pétrin spirale

Une gamme complète de 15 litres à 120 litres



SPIMIX 30

Les atouts du Pétrin spirale C9

- Pétrin équipé de 2 minuterics et de 2 vitesses avec passage en seconde automatiquement
- Des vitesses étudiées exclusivement pour la panification française (baguettes et pains spéciaux) et réduisant l'élévation de températures des pâtes
- Choix du sens de rotation de la cuve pour améliorer le frasage
- Rotation de la cuve sans l'outil et grille ouverte pour faciliter l'extraction de la pâte
- Pétrin conçu pour pétrir les plus petites quantités à partir de 1,5 litres**

Le choix de la robustesse et de la longévité

- Le +
- Construction acier de la colonne et du châssis pour plus de solidité
 - Très silencieux grâce à la transmission par courroies trapézoïdales
 - Équipé de deux moteurs (entraînement outil, entraînement cuve)
 - La cuve est guidée par des galets réduisant les efforts mécaniques sur l'axe et les roulements de cuve
 - Cuve et outil inox étudiés pour une meilleure oxygénation de la pâte
 - Lame de cuve inox pour un mélange plus homogène quelque soit la quantité
 - Capot en plexiglas

La finition

- Le +
- Carter ABS arrondi facilitant le nettoyage
 - Protection inox sous la tête et sur la colonne
 - Roues pivotantes pour déplacer la machine facilement
 - Deux couvercles au choix : Couvercle transparent « anti projection de poussière » de série ou Couvercle inox fil en option
 - Pieds anti vibration réglables

Options

Pétrin à cuve amovible | Élévateurs de cuve | Variateur de vitesse de cuve

*sauf modèle 30-40 **suivant modèle

La gamme

SPIMIX

De 15 L à 120 L, équipé de 2 moteurs. Le SPIMIX convient parfaitement aux boulangers les plus exigeants. Modèle MIX30 à MIX300.

SPISUP

De 23 L à 120 L, équipé de 2 moteurs et d'une transmission renforcée. Le SPISUP convient parfaitement aux boulangers les plus exigeants et également pour les pétrissages à faible hydratation. Modèles SUP60 à SUP300.



Références

	Capacités		Coulage (L) (60% hydratation)	Quantité (kg) Minimum pâte	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)	Puissance (Kw)
	Pâte (kg)	Farine (kg)			Hauteur	Largeur	Profondeur		
SPIMIX 40	40	25	15	4	1300	570	1050	275	3,25
SPIMIXSUP 60	60	40	24	4	1300	610	1100	350	3,25
SPIMIXSUP 80	80	55	33	8	1450	730	1220	500	4,95
SPIMIXSUP 100	100	67	40	8	1450	730	1220	500	4,95
SPIMIXSUP 130	130	87	52	8	1450	830	1320	570	5,75
SPIMIXSUP 160	160	100	60	15	1600	930	1470	880	6,75

Tension alimentation 380 V tri - commande en 24 V

Pétrin spirale



Pétrin spirale SPI53 - SPI63

- Coulage 10 L (SPI 53) et 15 L (SPI 63)
- Capot anti-poussières transparent
- 2 vitesses outil et cuve
- Spirale inox
- Environnement de cuve inox
- Commande 24 V
- Protection thermique
- Puissance 2,2 kW
- Tension 400 V tri + T - 50 Hz



SPI53



Pétrin à axe oblique

- Cuve fixe en aluminium
- 2 vitesses outil
- Capot transparent relevable
- Tête relevable
- Protection thermique
- Intensité 14 A

	Capacités max.		Coulage max. (L) (60% hydratation)	Quantité (kg) Minimum pâte	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)
	Pâte (kg)	Farine (kg)			Hauteur	Largeur	Profondeur	
SPI 53 S	27	17	10	1,6	1203	537	985	210
SPI 53 R	27	17	10	1,6	1203	537	985	210
SPI 63 S	40	25	15	1,6	1203	540	985	215
SPI 63 R	40	25	15	1,6	1203	540	985	215
2230 SEW - EV	45	-	-	-	1178	996	1259	-

Références - R : Levage et descente de tête motorisée S : Tête fixe

Batteur Mélangeur

Une gamme complète de 10 litres à 80 litres



BAT 60



Robustesse et Performance

- Les cuves sont en inox, équipées d'anses pour une prise en main facile. Leur forme a été spécialement étudiée pour avoir un mélange homogène
- 2 tableaux de commande
- 4 vitesses pré-programmées + variateur
- Tous nos batteurs sont équipés de minuterie mécanique ou digitale (suivant version)
- Livrés avec palette, crochet et fouet renforcés avec réduction possible
- Les brins de fouet sont interchangeables

Une technologie et une construction révolutionnaire

- Le +
- Un carter ABS arrondi facilite le nettoyage
 - La montée et descente de cuve sont assistées par un verin
 - Une plaque de protection en inox est fixée entre le bâti et la zone de travail. La partie supérieure du planétaire est protégée par une coque en aluminium
 - Les batteurs sont construits avec un châssis en acier de 35 cm de large leur offrant une bonne stabilité
 - Tous les composants électriques sont issus exclusivement des grandes marques européennes afin de réduire le risque de panne

La construction

- Le +
- Grâce à son planétaire en fonte et ses pignons en acier traité, les batteurs sont également conçus pour les fabrications les plus exigeantes
 - La transmission s'effectue avec une courroie poly-V beaucoup plus résistante qu'une courroie classique
 - Le système de verrouillage des outils (fouet, palette, crochet) par un serrage exclusif augmente les points d'appui sur le porte outils, il diminue les à coups lors de l'utilisation
 - Les pieds sont arrondis et équipés d'un système réglable pour une mise à niveau parfaite pour tous les types de sol
 - Des patins ABS sont positionnés sous les pieds afin de ne pas avoir de contact entre les produits de nettoyage et le châssis
 - Le niveau sonore du batteur a été réduit au minimum, pour rendre le travail plus agréable
 - La grille est relevable afin d'avoir un accès total à la zone de travail
 - Un bec verseur est intégré à la grille permettant l'ajout d'ingrédient durant l'utilisation sans arrêt de la machine
 - Toutes nos grilles sont équipées d'un vérin de soutien pour un maintien sans risque en position haute

Références

	Contenance de la cuve (L)	Poids (kg)	Hauteur	Dimensions Machine (mm)		Puissance (Kw)
				Largeur	Profondeur	
BAT 10	30	100	815	450	660	0,55
BAT 20	40	120	1215	450	660	0,75
BAT 40	60	280	1450	600	900	2,50
BAT 60	80	320	1570	700	1000	3,00
BAT 80	100	500	1770	950	1200	4,00

Tension alimentation 380 V tri + T sauf version 10 L et 20 L - 220 V

Batteur mélangeur



Batteur mélangeur 20 - 40 - 60 Litres

- Cuve inox 20 L + 3 outils : fouet, palette, spirale
- Sécurité monte et baisse
- Commande de variation de vitesse
- Boîte, satellite et berceau aluminium
- Goulotte d'adjonction en inox
- Protection thermique
- Commande 24 V
- Tension 230 V mono + T - 50 Hz
- Puissance 0,75kW
- Intensité 11,4 A
- Livrés avec équipement de réduction 20 L



40 L



Références

	Contenance de la cuve (L)	Poids (kg)	Hauteur	Dimensions Machine (mm)		Puissance (Kw)
				Largeur	Profondeur	
B5012101	20	85	1200	713	792	1,5
B5014101	40	170	1400	713	792	2,2
B5016101	60	190	1450	713	819	3

Tension alimentation 400 V tri + T sauf version 20 L et 40 L - 220 V

Pétrin à bras plongeurs



BP45



Bras plongeurs



Tableau

Les atouts du Pétrin à bras plongeurs C9

Grâce à sa cuve profonde et à sa lente vitesse de frassage, le pétrin à bras plongeurs chauffe moins les pâtes, projette moins de farine volatile et respecte les qualités du gluten. Il pétrit de petites ou de grandes quantités. Le pétrin à bras plongeurs existe en 2 versions : manuelle ou programmable. Grâce à son tableau programmable, 3 différentes phases de pétrissage sont possibles avec pour chacune sa vitesse et son temps spécifique. Possibilité, aussi de programmer un arrêt lors de la première et la seconde phase permettant une autolyse après la première phase de frassage.



Références

	Quantité de pâte* (kg)	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)	Puissance (Kw)
		Largeur	Profondeur	Hauteur Grille fermée		
BP45	3 - 40	570	890	1380	250	9,5
BP60	3 - 50	570	890	1380	265	9,5
BP80	6 - 70	785	1121	1620	490	14
BP100	6 - 90	785	1121	1620	515	14
BP160						

Puissance tétra 400V - Vitesse variable bras 32 à 80 tr/mn
*Cette information est indicative et dépend de la qualité de la farine et du % d'hydratation.

Diviseuse / Tasseuse



ST20SA

Construction

- Châssis robuste anti-corrosion
- Ressort à compression permettant de régler la force d'ouverture du couvercle
- Epaisseur de la cuve inox 3 mm et des couteaux inox 5 mm
- Machine avec vérin double gérant la montée et descente hydraulique
- Intérieur du couvercle et taloches en polyéthylène
- Epaisseur des taloches 25 mm
- Pied de taloches en aluminium massif diamètre 30 mm
- Taloches et pieds de taloches changeables indépendamment
- 4 roulettes dont 2 à frein

Facile à nettoyer

- Remontée automatique des couteaux
- Plaque métallique sous les taloches évitant la projection de farine
- Tôle arrière démontable sans outil (sécurité par fin de course)

Deux versions

Semi-automatique

- Un joystick permet toutes les opérations : pressage, division, descente et nettoyage

Automatique

(modèle carré uniquement)

- Un tableau digital permet le réglage du temps de pressage et du temps de coupe
- Bouton pour le nettoyage des couteaux
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes



- La pompe de la machine ne fonctionne qu'en cycle de travail, machine très silencieuse

Le verrouillage du couvercle se fait automatiquement par simple pression, le déverrouillage se fait par une rotation 1/4 de tour de la poignée.

GAIN DE TEMPS

- Tableau et contacts étanches assurent une pérennité à la machine
- En plus de la division traditionnelle, elle a aussi la fonction tasseuse



Références

	Nbre de divisions	Gamme poids (Kg)	Poids pâte (kg)	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)
				Hauteur	Largeur	Profondeur	
● ST20SA	20	150 à 800	3 à 16	1095	655	605	205
■ SQ20SA	20	150 à 800	3 à 16	1095	655	605	205
■ SQ20MSA	20	150 à 1000	3 à 16	1095	655	605	205
■ SQ2TSA10/20	10/20	150 à 1600	3 à 16	1095	655	605	205
■ SQ20A	20	150 à 1000	3 à 20	1095	655	605	205
■ SQ20MA	20	150 à 1600	3 à 16	1095	655	605	205
■ SQ2TA10/20	10/20	150 à 800	3 à 16	1095	655	605	205

Tension alimentation 380 V tri - Puissance 0.75 kw - 50 Hz

Diviseuse à grille

La Solution



SQA20SA

Construction

- Châssis robuste anti-corrosion
- Ressort à compression permettant de régler la force d'ouverture du couvercle
- Epaisseur de la cuve inox 3 mm et des couteaux inox 5 mm
- Support grille aluminium
- Gamme complète de grilles inox
- Machine avec vérin double gérant la montée et descente hydraulique
- Intérieur du couvercle et taloches en polyéthylène
- Epaisseur des taloches 25 mm
- Pied de taloches en aluminium massif diamètre 30 mm
- Taloches et pieds de taloches changeables indépendamment
- 4 roulettes dont 2 à frein

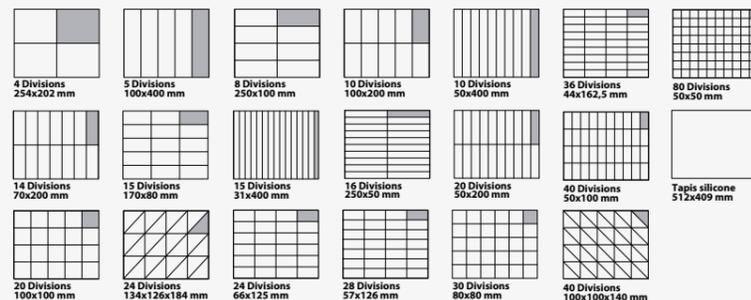
2 machines en 1

- Elle permet de diviser en 20 divisions et aussi en divisions multiples selon la grille choisie (plus de 15 modèles)
- La machine est livrée avec 1 grille au choix et un tapis silicone
- Un bouton en façade permet la sélection pâte dure/pâte douce



Echelles spécifiques à bacs PANICOMPACT

- Pour le stockage des bacs rectangulaires de hauteur 75 mm
- Bacs légers et robustes en polypropylène - Capacité 10 L



Références

	Nbre de divisions	Gamme poids (Kg)	Poids pâte (kg)	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)
				Hauteur	Largeur	Profondeur	
● SQA20SA	20	150 à 800	3 à 16	1665	710	710	217
● SQA20MSA	20	150 à 1000	3 à 20	1665	710	710	217

Tension alimentation 380 V tri - Puissance 0.75 kw - 50 Hz

Diviseuse



Div et Div-R 20 divisions

- Cuve ronde ou cuve carrée
- Acroissement de la productivité
- Nettoyage simplifié
- Silencieuse (-65db)
- Cuve et habillage Inox
- Couteaux Inox affûtés
- Traitement Easy Clean des taloches en fonte
- Réglage de la pression (uniquement sur Div-R)
- Système anti-projection de farine (uniquement sur Div-R)
- Remontée automatique des couteaux inox
- Bloc taloches en fonte aluminium

En option

- Choix 10 / 20 divisions :
10 divisions 230 x 75 mm
ou 20 divisions 115 x 75 mm
- Poignée de protection / manipulation (uniquement sur Div-R)



Div-R



Tradiform

Tradiform 20 divisions

- Cuve ronde ou cuve carrée
- Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-formage*
- Rapidité et efficacité d'exécution
- Capot de tassage
- Cuve, couteaux et habillage Inox
- Traitement Easy Clean des taloches en fonte
- Réglage de la pression
- Système anti-projection de farine
- Poignée de protection / manipulation
- Support de » grille en aluminium avec système de fermeture click and cut de série
- Livrée avec 1 grille au choix
- Remontée automatique des couteaux inox
- Tension au choix : 230V ou 400V Puissance 1,5 Kw

En option

- Choix 10 / 20 divisions :
10 divisions 230 x 75 mm
ou 20 divisions 115 x 75 mm
- Portes grilles gauche et/ou droit
- Plaque de tassage par demi-grilles

	Nbre de divisions	Gamme poids (g)	Poids pâte (kg)	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)
				Hauteur	Largeur	Profondeur	
Div	20	150 / 950	19	1060	600	810	260
Div-R	20	150 / 950	19	1060	600	810	265
Tradiform	20	150 / 950	19	1060	600	810	285

Façonneuse

La construction

- Carters ABS
- Commandes situées à droite assurant une meilleure dextérité
- Tablette de réception inox coulissante
- Goulotte plus large pour un passage facile du pâton et permettant l'adaptation d'une balancelle

Le choix de la robustesse et de la longévité

- Châssis entièrement inox d'une épaisseur de 4 mm
- Entraînement primaire par courroie POLY V
- Entraînement secondaire par chaîne sur pignons acier de haute qualité
- Réglage du laminage et du façonnage par une vis sans fin et une noix bronze
- Roulements étanches



FAC C9

Une façonneuse performante

- Véritable tapis lourd inox avec rouleaux pour un respect de l'enroulement de la galette
- 3 rouleaux de laminage
- Axes et rouleaux pleins surdimensionnés pour une rigidité parfaite lors du laminage
- Lecture précise des réglages par écran numérique

Un entretien rapide

- Démontage facile des racleurs, tapis lourd et feutre sous tapis lourd, permettant un nettoyage aisé
- Démontage rapide de tous les tapis pour un coût d'entretien réduit



Références

	Production	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)
		Hauteur	Largeur	Profondeur	
FAC C9	1500 à 1800 pièces / heure	747	958	806	195

Tension alimentation 380 V tri - Puissance 0.50 kw - 50 Hz

Façonneuse



Façonneuses Tradi

- 3 rouleaux de laminage en PETP alimentaire
- Variateur de vitesse de laminage en PETP alimentaire
- Habillage Inox
- Poignées ergonomiques
- Changement rapide de tapis

Façonneuses Unic

- 3 rouleaux de laminage en PETP alimentaire
- Equipé de tapis laine
- Habillage Inox
- Poignées ergonomiques
- Changement rapide de tapis



Unic

	Production	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)
		Hauteur	Largeur	Profondeur	
Unic	1200 pièces / heure	702	963	737	210
Tradi (variateur de vitesse inclus)	1200 pièces / heure	702	963	737	230

Repose pâtons

Le premier Repose pâtons avec accélérateur de séchage



RP 136/33

Possibilité de réalisation sur mesure



Un confort d'utilisation adapté aux artisans boulangers

- Toutes les zones de contact du repose pâtons sont protégées par de l'inox
- Un bac à farine en inox est positionnable à droite ou à gauche, en fonction de l'utilisateur
- Nos Repose pâtons sont équipés de tablette de boulage renforcée et rabattable avec feutrine
- Le Repose pâtons est équipé en standard de 4 roulettes dont 2 à frein et de 2 prises TETRA
- Les feutres sont en synthétique alimentaire montés sur velcro. (en option feutre laine)
- L'utilisateur choisit son mode d'avancement des balancelles par impulsion (bouton à gauche et à droite)

Le +

Les Premiums

Repose pâtons : **équipés avec lampes germicides, tablette de boulage**, feutres synthétiques velcro, prises machines, système stabilisateur de balancelle, tableau de commande (manuel), bac à farine inox et moteur intégré.

Les Excelliums

Repose pâtons : **équipés avec lampes germicides, tablette de boulage**, feutres synthétiques velcro, prises machines, système stabilisateur de balancelle, tableau de commande (manuel), bac à farine inox et moteur intégré et **accélérateur de séchage par infra rouge avec coupure automatique**.

Options

- Repose pâtons tout inox
- Couvercle de fermeture
- Retournement de balancelles

Repose pâtons



Repose pâtons MB

- Robuste et silencieux
- Respect maximal de la pâte
- Chargement et déchargements
- Compact
- Deux tailles d'auges disponibles
- Equipé de prises électriques triphasées pour brancher façonneuse et diviseuse
- Pignon avec bague en bronze : réduit le frottement et augmente la durée de vie
- Commande (droite/gauche) : simple et ergonomique

En option

- Commande au pied
- Tablette de boulage rabattable
- Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air : stérilise la zone de repose et évacue l'humidité
- Auges en feutre synthétique
- Puissance moteur 0,25 kW
- Moteur au choix : 230 V Triphasé / 4000 V Triphasé.



MB

Références

* sans tableau, avec tableau +250mm ** seulement accès simultané 1 balancelle *** type Baguette

	Dimensions Goutières (mm)		Nombre balancelles	Dimensions machine (mm)			Nombre de pâtons***	
	Longueur	Largeur		Hauteur	Largeur	Profondeur*	Mini	Maxi
RP 106/25	1060	140	25	970	1300	850**	175	200
RP 136/25	1360	140	25	970	1600	850**	225	250
RP 106/33	1060	140	33	970	1300	1150	231	264
RP 136/33	1360	140	33	970	1600	1150	297	330
RP 106/40	1060	140	40	970	1300	1150	280	320
RP 136/40	1360	140	40	970	1600	1150	360	400
RP 106/50	1060	140	50	970	1300	1300	350	400
RP 136/50	1360	140	50	970	1600	1300	450	500

Poids : 200 KG - Puissance : 1,1 KW + neutre

	Dimensions Goutières (mm)		Nombre balancelles	Dimensions machine (mm)			Nombre de pâtons	
	Longueur	Largeur		Hauteur	Largeur	Profondeur*	Mini	Maxi
MB S	1060	140	33	975	1310	1120	198	231
MB L	1360	140	33	975	1610	1120	264	297
MB XL	1360	140	40	975	1610	1320	321	360

* +250 mm de profondeur avec tablette de boulage relevée

Laminoir

Encore plus rapide et plus précis

La gamme la plus complète du marché

- Les tapis sont en synthétique alimentaire avec triple couture assurant la longévité
- Tous les laminoirs existent en modèle à poser sur table ou sur socle
- Le laminoir est livré avec 2 tablettes et 1 rouleau en aluminium alimentaire



LAM2 507

Facilité d'utilisation

- L'avancée des tapis s'effectue par le système dit " du volant", c'est une configuration beaucoup plus ergonomique
- Un écran digital permet de connaître en permanence l'épaisseur du laminage



Références

	Dimensions tapis (mm)		Dimensions machine (mm)			Puissance (Kw)
	Hauteur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	
LAM2 507	750	500	1370	1697	955	0,5
LAM2 510	1000	500	1370	2000	955	0,55
LAM2 610	1000	600	1370	2000	1055	0,75
LAM2 6514 L/T	1400	650	1288	2612	975	1,5
LAM2 6516 SMART	1600	650	1288	3212	975	1,5

Laminoir à découpe automatique : nous consulter

Balancelles



Balancelle

- Robuste et silencieuse
- Respect maximal de la pâte
- Déchargement automatique
- Compacte
- Deux tailles d'auges disponibles
- Equipée de 2 prises électriques triphasées pour brancher une façonneuse et une diviseuse
- Commutateur pour fonctionnement balancelle ou cycle nettoyage UV
- Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air : stérilise la zone de repos et évacue l'humidité
- Le levier latéral permet d'utiliser la capacité totale de la balancelle
- Pignon avec bague en bronze : réduit le frottement et augmente la durée de vie
- Commande (droite/gauche) : simple et ergonomique

Au choix

Type de moteur :
230 V Triphasé / 400 V Triphasé
Tapis de déchargement des pâtons :
Intérieur / extérieur/ extérieur long
Type de sortie :
Gauche / droite
Auges en feutre synthétique
Tablette de boulage rabattable

En option

- Commande au pied
- Puissance moteur 0,25 kW



	Dimensions Goutières (mm)		Nombre balancelles	Dimensions machine (mm)			Nombre de pâtons	
	Longueur	Largeur		Hauteur	Largeur	Profondeur*	Mini	Maxi
S	1060	140	67	2257	1310	1500	230	402
L	1060	140	67	2257	1610	1700	322	536
XL	1060	140	74	2257	1610	1700	364	592

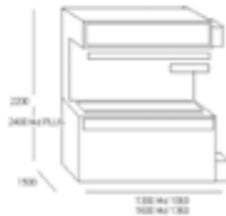
* +173 mm de profondeur avec tablette de boulage relevée

Balancelles

Ces balancelles manuelles sont adaptées à n'importe quel type de pâte ou système de travail, pour les boulangeries artisanales comme pour les grandes industries. 3 modèles :

Repose – pàton avec casquette

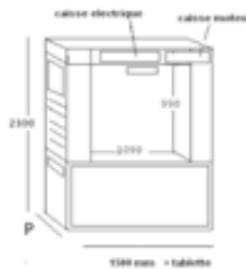
Charge manuelle et décharge automatique sous façonneuse intégrée horizontale ou verticale ou sortie latérale sous façonneuse droite ou gauche. Equipée avec balancelles avec toiles feutres de laine synthétique gouttières ou alvéoles. Extracteur d'humidité. Roulettes avec frein. 2 prises machine. Système stabilisateur de balancelle. Avance manuelle. Tapis de déchargement avec séparateur de pàtons par photo cellule temporisée. 2ème tapis déchargement réglable. Balancelle largeur 140 mm alvéoles ou gouttières.



Modèles	Balancelles	Capacité Min Max
COMBI 1060	62 1060 x 140	372 - 434
COMBI 1360	62 1360 x 140	496 - 558
COMBI 1360 +	71 1360 x 140	568 - 639

Balancelle avec façonneuse intégrée

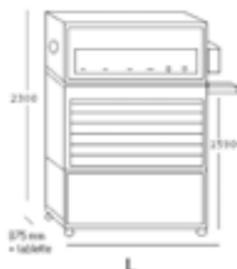
Charge manuelle et décharge automatique sous façonneuse intégrée horizontale. Equipée avec 78 balancelles avec toiles feutres de laine synthétique gouttières ou alvéoles. Extracteur d'humidité. Roulettes avec frein. 2 prises machine. Système stabilisateur de balancelle. Avance manuelle avec minuterie. Tapis de déchargement avec séparateur de pàtons par photo cellule temporisée. Goulotte mise en forme à façonneuse horizontale ou verticale droite ou gauche. Balancelles largeur 140 mm.



Modèles	Balancelles	Capacité Min Max	P (mm)
KIO 7805	78 760 x 140	312 - 390	1050
KIO 7806	78 910 x 140	390 - 468	1200
KIO 7807	78 1060 x 140	468 - 546	1350
KIO 7808	78 1210 x 140	546 - 624	1500

Balancelle avec façonneuse extérieure

Charge manuelle et décharge automatique latérale sous façonneuse horizontale ou verticale droite ou gauche. Equipée avec : 43 balancelles avec toiles feutres de laine synthétique gouttières ou alvéoles. Extracteur d'humidité. Roulettes avec frein. 2 prises machine. Système stabilisateur de balancelle. Avance manuelle avec minuterie. Tapis de déchargement avec séparateur de pàtons par photo cellule temporisée. Goulotte mise en forme à façonneuse horizontale ou verticale droite ou gauche. Balancelles largeur 140 mm.



Modèles	Balancelles	Capacité Min Max	P (mm)
KUBIC 4307	43 1060 x 140	258 - 301	1300
KUBIC 4308	43 1210 x 140	301 - 344	1450
KUBIC 4309	43 1360 x 140	344 - 387	1600
KUBIC 4310	43 1510 x 140	387 - 430	1750



Groupe Automatique

PRO+ est un groupe de panification automatique composé d'une diviseuse volumétrique, une balancelle à chargement et déchargement automatiques, une façonneuse intégrée à la balancelle (encombrement minimum) ou placée en extérieur.

PRO+ est décliné en deux versions : P12ST pour une contenance adaptée au marché de l'artisanat, P17ST pour une contenance optimisée plus orientée sur les marchés industriels. La balancelle est unique en son genre car disposant de parois intérieures lisses ne retenant pas la farine. La carrosserie extérieure est en inox pour une hygiène parfaite et un entretien facile. Possédant un astucieux système d'auges double faces (utilisation des 2 faces des auges afin d'éviter l'accumulation d'humidité et les risques de collage, PRO+ saura s'adapter aux rythmes de production les plus soutenus tout en garantissant un résultat de panification optimal grâce à une détente de type statique (contrairement aux balancelles à principe dynamique exerçant des chocs répétés sur la pâte).

PRO+ possède un ingénieux tapis rétractable lorsque la façonneuse est placée à l'intérieur de la balancelle. Enfin PRO+ est conçu pour recevoir n'importe quelle façonneuse MAPANVA verticale ou horizontale

Carrosserie inox

Auges à 2 faces de travail (en Arconet®)

Tapis de sortie orientable à 180°

Tapis de sortie rétractable 100 cm (de série), 200 cm (en option)

Panneau commandes centralisées : pilotage ergonomique

Tiroirs de récupération de farine

Extracteurs d'air

Hygiène renforcée : lampe germicide UV
Parois intérieures lisses



Equipement de panification en forme de « T » (forme la plus usuelle). Différentes formes de montages, en fonction de votre fournil, sont possibles en « H » et en « I », nous consulter.

Refroidisseur à coulée continue

L'eau est l'intervenant direct dans le goût et la texture du pain.
Une bonne qualité de l'eau permet de gagner 3 à 5 % d'hydratation.



REF 100



DS

DM



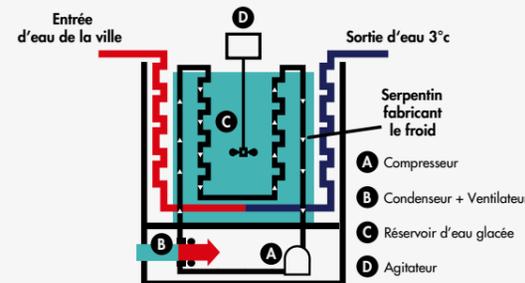
Références

Réf.	Capacité (L)	Poids (kg)	Dimensions Machine (mm)			Puissance (Kw)
			Hauteur	Largeur	Profondeur	
REF 100	100	130	1040	500	440	Alimentation 220 V - 50 Hz Entrée d'eau 1/2" Sortie d'eau 1/2" Température sortie de l'eau 3°C (prévoir accès SAV 300mm au dessus)
REF 200	200	250	1040	1000	500	
DS	affichage litrage		160	220	120	
DM	affichage litrage + température		190	250	100	

Option : Kit raccordement + support mural + forfait installation

Fonctionnement

- Le refroidisseur C9 est équipé d'un double circuit indépendant :
 - Circuit intérieur fabriquant des frigos
 - Circuit extérieur contenant l'eau du réseau
- Le circuit intérieur contribue à la fabrication de glace qui refroidit le réseau extérieur contenant l'eau du réseau
- L'eau utilisée pour la panification n'est jamais en contact avec l'air ambiant ou la glace ni stockée dans une cuve (pas de développement bactérien). La qualité de l'eau est donc respectée
- Un rendement de 5 L / mn ou 10 L / mn d'eau froide à 3°C en continue suivant le modèle
- Pas d'attente pour régénérer de l'eau froide, production en continu



Le choix de la robustesse et ses avantages

- Régulation électronique du contrôle de température
- 2 capacités 100 - 200 litres
- Circuit d'eau : 36 mètres tuyau inox diamètre 10 mm
- Circuit froid : 12 mètres tuyau inox diamètre 20 mm
- Groupe semi-hermétique surdimensionné garantissant une longévité plus importante et une maintenance réduite
- Absence de flotteur, pas de débordement de cuve
- Cuve, serpentin et agitateur par pale hélicoïdale inox
- Compact permet une installation à même le sol, au dessus du pétrin ou en cave
- Fonctionne uniquement grâce à la pression de l'eau
- Economie d'une pompe
- Pas de nécessité de gravité pour son bon fonctionnement

Doseur MELANGEUR DS	Doseur MELANGEUR DM
Clavier anti poussière Doseur électronique Doseur programmable	Clavier anti poussière Doseur électronique 9 Dosages programmables Lecture instantanée Filtre à eau
Ht 160 mm x L 220 mm x Pf 120 mm	Ht 190 mm x L 250 mm x Pf 100 mm
230 V Raccord 1/2"	230 V Raccord 1/2"



Refroidisseur Premium 260

- Capacité de refroidissement 30 L à 1°C / heure
- Débit de coulée gravitaire : 10 litres par minute
- Régulateur de température en façade avec boîtier IP55, au 1/10^{ème} de degré
- Cuve tampon en polyester isolée avec vanne de tirage, appoint d'eau automatique et trop plein
- Échangeur type serpentin inox 316 L
- Agitation mécanique de l'eau
- Compresseur frigorifique R104A avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde
- Tension : 230V - 1PH / N+T



Premium 260

Options

- Chaud / Froid résistance
- Compteur d'eau COMPT'O



Optimum 360

Doseur DM-TMA



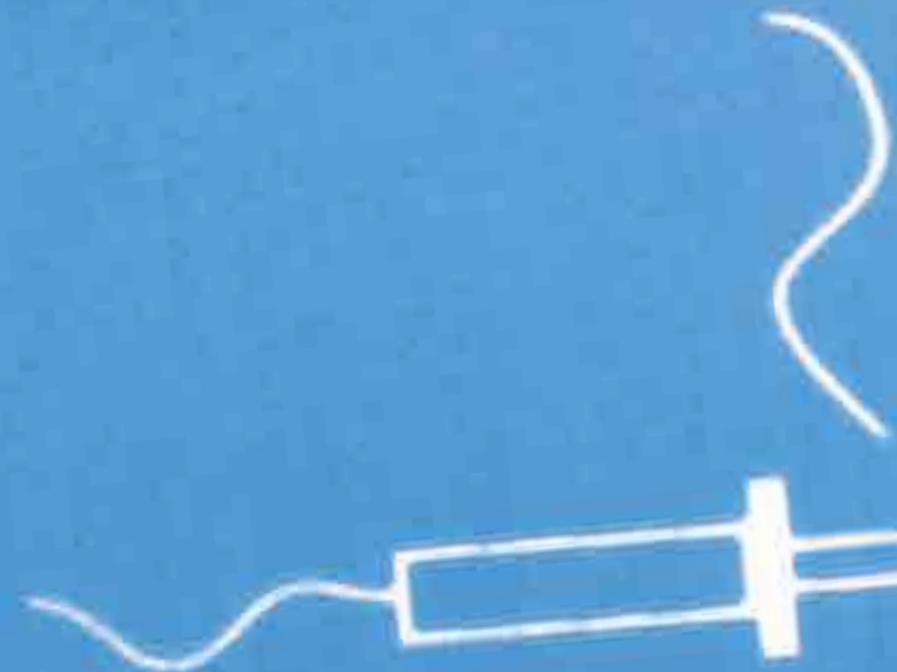
Existe aussi en 60 L et 90 L : nous consulter

Modèle	Capacité refroidissement (L par heure)	Poids à vide (kg)	Poids en fonctionnement (kg)	Dimensions Machine (mm)		
				Hauteur	Largeur	Profondeur
Premium 260	30	55	135	645	885	650
Optimum 360	40	62	192	990	1050	660
DMTMA	-	11	11	590	415	195
DM	-	9	9	385	350	175
DM-TPROG	-	35	35	810	501	220

Prévoir hauteur de dégagement + 100 mm



Le froid



Le bureau d'études C9 vous assiste pour tous vos projets

(calculs frigorifiques, choix des solutions techniques, conseils, plans, devis.)



Une gamme complète de chambres froides en fonction de vos besoins :

- Produit standard ou sur mesure
- Panneau polyuréthane isolé grande densité sans HCFC
- Portes battantes coulissantes
- Angles arrondis
- Possibilité de rayonnage
- La gamme C9 est destinée à la conservation aussi positive que négative.
- Épaisseur panneaux jusqu'à 140 mm
- Sol renforcé pour utilisation de palettes*
- Conforme HACCP et normes européennes EN12830
- Groupes silencieux pour un meilleur confort*
- Les meilleures marques d'équipement frigorifiques sur demande : Copeland, Blitzer, UH, Embraco

*sur demande



Le +

MESUREZ, ENREGISTREZ ET ARCHIVEZ VOS TEMPÉRATURES AUTOMATIQUEMENT.

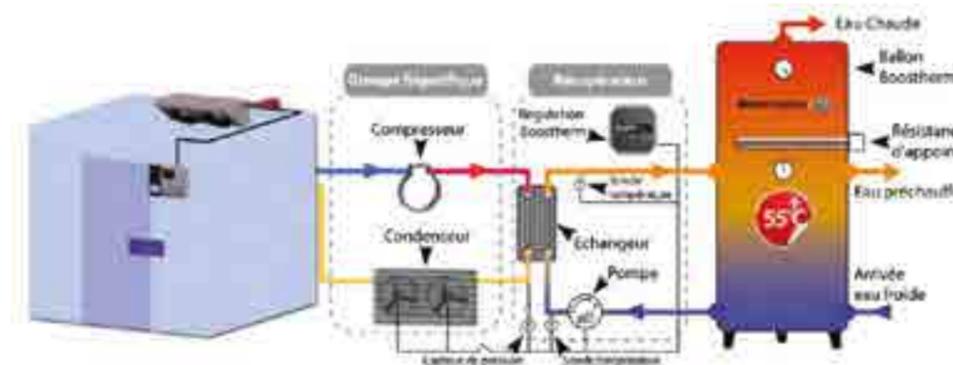
SOYEZ PRÉVENUS **PAR SMS DES ALARMES TEMPÉRATURES** DE VOS ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES.



Le +

LE SAVIEZ VOUS ? RÉDUISEZ VOS FACTURES D'EAU CHAUDE GRÂCE À VOS GROUPES RÉFRIGÉRÉS.

Le récupérateur de chaleur Boosterm™ exploite la totalité de la chaleur de condensation dégagée par le groupe froid, ce qui permet de chauffer l'eau très rapidement et d'assurer une température minimum de 55°C sans ballon d'eau chaude.



POUR LE CONFORT DE VOS CLIENTS, LE C9 VOUS PROPOSE DE CLIMATISER ET DE CHAUFFER VOS LOCAUX (MAGASIN ET LABO) AVEC DES SOLUTIONS ADAPTÉES À L'ENVIRONNEMENT.

INFORMATION

LE DÉCRET DU 30/06/1998 ET L'ARRÊTÉ DU 12/01/2000 PRÉVOIT QUE LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENT CONTENANT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES SONT TENUS :

- DE S'ASSURER DU BON ENTRETIEN DE LEURS ÉQUIPEMENTS,
- DE FAIRE PROCÉDER, AU MOINS 1 FOIS PAR AN, AU CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ ASSURANT LE CONFINEMENT DU FLUIDE,
- DE TENIR À DISPOSITION DE L'ADMINISTRATION LES DOCUMENTS ATTESTANT QUE CES OBLIGATIONS ONT ÉTÉ REMPLIES ET QUE LES INTERVENTIONS NÉCESSAIRES SONT RÉALISÉES.

A COMPTER DU DÉBUT DE L'ANNÉE 2001, L'ADMINISTRATION CONCERNÉE PROCÉDERA DES CONTRÔLES SUR L'APPLICATION DE CES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES.

DES AMENDES DE 5ÈME CLASSE SONT ENVISAGÉES À L'ENCONTRE DES CONTREVENANTS. CELLES-CI SONT DE 1500€ À 7500€ ET EN CAS DE RÉCIDIVE LE 3000€ À 15000€.

LA NON PRODUCTION DE L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS AUX ASSURANCES REMET EN CAUSE VOTRE INDEMNISATION EN CAS DE SINISTRE.

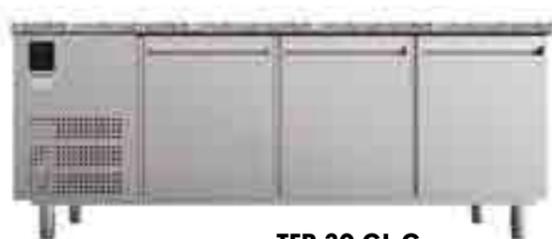


Tour pâtissier

600 x 400



Le froid statique



TFP 30 GL G



TFP 30 GE G

Gamme confort +2°C / +8°C « groupe extérieurs » ou groupes logés

- Fonctionnement : statique, spécial produits de pâtisserie finis
- Carrosserie INOX AISI 304 intérieure, extérieure (3 faces)
- Isolation : mousse de polyuréthane injecté
- Régulation : thermostatique avec affichage digital
- Dégivrage automatique sans évaporation des condensats
- Secteur : monophasé 220 V – 50 hz + Terre
- Détendeur thermostatique : monté
- Dessus granit ou inox : épaisseur 30 mm, ou sans dessus
- Pieds réglables et démontables
- Equipement standard : 6 jeux de glissières par porte, sans plaques
- Groupes extérieurs / ou logés

Dessus - G : Granit I : Inox O : Sans

Groupes Extérieurs

	Nombre de portes	Hauteur	Dimensions (mm)		T° min max (C°)	Puissance (W)	Puissance frigo à -10°C (W)
			Largeur	Profondeur			
TFP 20 GE G/I/O	2	850	1254	810	+2 +8°C	443	-15 +55°C
TFP 30 GE G/I/O	3	850	1254	810	+2 +8°C	443	-15 +55°C
TFP 40 GE G/I/O	4	850	1254	810	+2 +8°C	505	-15 +55°C
TFP 50 GE G/I/O	5	850	1254	810	+2 +8°C	505	-15 +55°C

Dessus - G : Granit I : Inox O : Sans

Groupes Logés

	Nombre de portes	Hauteur	Dimensions (mm)		T° min max (C°)	Puissance (W)	Puissance frigo à -10°C (W)
			Largeur	Profondeur			
TFP 20 GL G/I/O	2	850	1602	810	+2 +8°C	443	-15 +55°C
TFP 30 GL G/I/O	3	850	2148	810	+2 +8°C	443	-15 +55°C
TFP 40 GL G/I/O	4	850	2963	810	+2 +8°C	505	-15 +55°C
TFP 50 GL G/I/O	5	850	3239	810	+2 +8°C	505	-15 +55°C

Tour pâtissier

NEXT



Le froid ventilé



TP 03 NEXT

- 2 à 4 portes
- Possibilité de groupe à distance
- Dessus inox avec ou sans dossier
- Dotation 5 jeux de glissières 600 x 400 par porte

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur)
- Isolation 40 mm
- Portes non réversibles avec rappel avant 90° et stable au-delà
- Poignée de porte encastrée horizontale en façade
- Joint de porte magnétique clipsé aisément démontable
- Pieds réglables en inox hauteur 110 mm à 150 mm
- Plan de travail en inox avec bord avant tombé épaisseur 50 mm (dossier 100 mm, granit 30 mm ou sans dessus en option)
- Aménagement interne composé de 5 paires de glissières inox par porte pour plaques 600 x 400 mm non fournies
- Crémaillères inox démontables sans outil, pas 100 mm et 6 niveaux de réglage



TP 04 NEXT

Technique

- Froid ventilé
- Température 0 +2°C classe 5 M1
- Groupe logé dimensionné pour ambiance + 43°C et possibilité de groupe à distance
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage manuel
- Evaporation des eaux de dégivrage (sauf meubles sans groupe)

Références

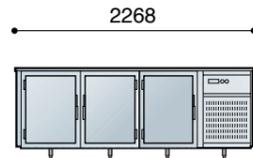
	Nombre de portes	Hauteur	Dimensions (mm)		Volume (L)	T° min max (C°)	Puissance (W)	Puissance frigo à -10°C (W)
			Largeur	Profondeur				
TP 02 NEXT	2	1600	800	850 / 920	320	-2 +8°C	195	313
TP 03 NEXT	3	2150	800	850 / 920	175	-2 +8°C	195	313
TP 04 NEXT	4	2700	800	850 / 920	630	-2 +8°C	195	313

Tour pâtissier

Entrée 400



Le froid statique



TP 813 3 modules + Logement groupe

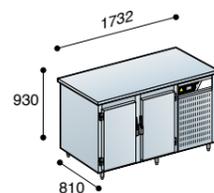
- Evaporateur statique dorsal KUBA traité bain epoxy
- Avec dessus INOX adossé
- Aménagement 9 paires de glissières INOX par porte, possibilité de régler au pas de 35mm
- TP/I 813 Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- TP/B 813 Carrosserie intérieure et extérieure laquée blanc

+ 4 à + 10°C

- Gamme démontable
- Possibilité de dessus granit
- Groupe à distance
- Au choix froid statique ou ventilé
- Tour en entrée 600 (profondeur réduite) en option
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Module dessus ouvert froid statique
- Evaporateur statique KUBA traité bain époxy
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

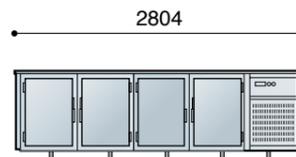


TP 813



TP 812 2 modules + Logement groupe

- Avec dessus INOX adossé
- Aménagement 9 paires de glissières INOX par porte, possibilité de régler au pas de 35mm
- TP/I 812 Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- TP/B 812 Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc



TP 814 4 modules + Logement groupe

- Avec dessus INOX adossé
- Aménagement 9 paires de glissières INOX par porte, possibilité de régler au pas de 35mm
- TP/I 814 Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- TP/B 814 Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc

Références

Statique	Longueur	Dimensions (mm)	
		Profondeur	Hauteur
TP / I 812	1732	810	930
TP / B 812	1732	810	930
TP / I 813	2268	810	930
TP / B 813	2268	810	930
TP / I 814	2804	810	930
TP / B 814	2804	810	930

Alimentation : 220 V mono + T au R 404 A

Surgélateur Conservateur

Equipé Démontable
Simple portillon de surgélation

Le froid ventilé



CCR 1000

-35° / -22°C

- Modulaire
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière, tôle alu
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Évaporateurs ventilés KUBA traités bain époxy
- Marche forcée groupe pour température -35°C
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Groupe à distance (option)
- Entrée sens 400 ou double profondeur 600 x 800
- Prévoir réaccordement des eaux de condensat au réseau

400 x 600



CCR 1000 1 portillon -35°C + 3 portillons -22°C

- Aménagement :
- -35°C - 6 paires de glissières au pas de 60 mm
 - -22°C - 18 paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
 - CCR/I 1000 Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
 - CCR/B 1000 Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc

400 x 600



CCR 1500 1 portillon -35°C + 5 portillons -22°C

- Aménagement :
- -35°C - 6 paires de glissières au pas de 60 mm
 - -22°C - 30 paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
 - CCR/I 1500 Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
 - CCR/B 1500 Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc

	Longueur	Dimensions (mm)		Puissance groupe (CV)
		Profondeur	Hauteur	
CCR / I 1000	1346	850	2200	- 35°C 7/8 + -22°C 3/4
CCR / B 1000	1346	850	2200	- 35°C 7/8 + -22°C 3/4
CCR / I 1500	1882	850	2200	- 35°C 7/8 + -22°C 7/8
CCR / B 1500	1882	850	2200	- 35°C 7/8 + -22°C 7/8

Alimentation : 220 V mono + T au R 404 A

Surgélateur Conservateur

hengel
Performance at all degrees

Le froid ventilé

Ergonomie

- Modulaire
- Compartiment de surgélation en hauteur
- Alarme sonore en cas d'ouverture de porte prolongée ou de remontée en température anormale
- Nettoyage facile de l'ensemble de l'appareil

Des performances exceptionnelles !

- Le surgélateur-conservateur RS E offre en plus : 30% d'économie d'énergie en moyenne*
- Ecran tactile 3,5" Bi-tronic Control 3 à hauteur des yeux et intégré au portillon
- Circulation d'air plus efficace garantissant une meilleure homogénéité de la température



RS 50 E

- Glissières plus larges en standard : 45 mm au lieu de 30 mm
- Système de surveillance Bi-tronic Secure, en option
- Système de dégivrage automatique puissant et rapide
- Éclairage LED, en option

Options

- Portillon de surgélation supplémentaire
- Paire de glissières inox supplémentaire
- Glissières plus larges (45 au lieu de 30 mm)
- Inox intérieur
- Inox extérieur
- Groupe mixte (air + eau)
- Groupe à condensation à eau
- 2 portillons de surgélation sur gamme modulable (capacité massique inchangée)
- Compresseur Scroll (hors gamme RS E en standard)
- Rallonge intermédiaire
- Plateau aluminium 400 x 600 mm

Références / 400 x 600

	Nombre de portillons	Nombre de plaques	Hauteur	Dimensions (mm)			Puissance groupe Scroll (cv)	Tension à 50 HZ	Puissance électrique (W)
				Largeur	Profondeur	Profondeur porte ouverte			
CS 10	1/1	7/10	2250	865	950	1480	2	400 V 15 A	3,85
CS 30	1/3	7/30	2250	1530	950	1480	2	400 V 15 A	3,85
CS 50	1/5	7/50	2250	2195	950	1480	2	400 V 15 A	3,85
CS 70	1/7	7/70	2250	2860	950	1480	2	400 V 15 A	3,85

Références / 600 x 800 ou 2 x 400 x 600

	Nombre de portillons	Nombre de plaques	Hauteur	Dimensions (mm)			Puissance groupe Scroll (cv)	Tension à 50 HZ	Puissance électrique (W)
				Largeur	Profondeur	Profondeur porte ouverte			
RS 10 E	1/1	14/20	2250	1100	1185	1915	4	400 V Tetra 15 A	6,95
RS 30 E	1/3	14/60	2250	2000	1185	1915	4	400 V Tetra 15 A	6,95
RS 50 E	1/5	14/100	2250	2900	1185	1915	4	400 V Tetra 15 A	6,95
RS 70 E	1/7	14/140	2250	3800	1185	1915	4	400 V Tetra 15 A	7,35

Cellule de surgélation pour chariot

hengel
Performance at all degrees



GS40-B

La cellule de surgélation pour chariot est une solution de surgélation rapide (-35°C en ambiance, -18°C à coeur du produit) dédiée aux unités de production ayant des volumes importants et recherchant une haute qualité de surgélation. Prévue pour accueillir 2 chariots pour grilles 400x600 mm ou 1 chariot pour grilles 600x800 mm, c'est l'équipement idéal pour augmenter la productivité en limitant les opérations de maintenance. Par ailleurs son interface tactile couleur permet également de suivre sa production grâce à un accès à divers historiques.

- Faces intérieures et extérieures en acier inoxydable
- Sol inox isolé 60 mm (43 kg/m³) et rampe d'accès
- Porte ferrage à droite en standard. Ferrage gauche sur demande
- Poignée non débordante
- Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique (sauf en cycle)
- Isolation en mousse polyuréthane 100 mm sans CFC 43kg/m³
- Dégivrage automatique après chaque cycle
- Joint magnétique démontable sans outil
- Balais racleurs
- Groupe frigorifique silencieux au R404A à distance
- Détendeur électronique
- Régulation Bi-Tronic 3 avec écran couleur tactile 3.5" avec cycle de surgélation par temps ou sonde à piquer à coeur
- Non connectable sur centrale.
- Livrée sans chariot

Références

	Capacité de surgélation (Kg)	Capacité de refroidissement (Kg)	Hauteur	Dimensions (mm)			Profondeur utile	Puissance frigorifique (W)	Tension à 50 HZ	Puissance électrique (W)
				Largeur	Profondeur Ext.	Profondeur				
GS40-B	90	120	2260	1350	1385	1050	6000	Cellule 230 V Mono + T - groupe 400V TRI+N+T	13000	

Cellule de refroidissement rapide



Sonde au coeur chauffante

- Sur tous les modèles
- Ceci est nécessaire quand on doit extraire la sonde d'un produit congelé



Angles arrondis et vidange

- **Chambre avec angles fortement arrondis** à l'intérieur et l'extérieur, qui empêchent l'accumulation de souillures et bactéries
- **Vidage de l'eau de lavage sur fond poli** avec bonde centrale et bouchon baïonnette
- Évacuation de l'eau



Structure porte-plaques

- Réalisée en tôle d'acier inox
- Paire de glissières
- **Anti-coupe et fixation à double encastrement**
- **Amovibles et lavables**



Références /

Cellules surgélation rapide - TouchScreen

N° Plaques Entr'axe mm	Modèle Cellule de refroidissement rapide	Dimensions (mm)	Refroidissement	Température au coeur (°C)	Tension d'alimentation (V)	Puissance * totale (W)	Rendement ** kg/H
3 x Plaques (325x176)	ABM 023 S	560x595x520h	MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	960	5
4 x (600x400)	PCM 041 S	790x700x850h	MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	8
5 x (600x400)	PDM 051 S	790x700x850h	MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	10
	PCM 051 S		MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	15
8 x (600x400)	PCM 081 S	790x800x1320h	MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
	PCM 081 T		MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
12 x (600x400)	PDM 121 S	790x800x1800h	MIXTE	+90 +3 • +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	24
	PCM 121 S		MIXTE	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
	PCM 121 T		MIXTE	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36
16 x (600x400)	PDM 161 S	790x800x1950h	MIXTE	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36
	PCM 161 S		MIXTE	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56
	PCM 161 T		MIXTE	+90 +3 • +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	56

Sonde de température chauffante DE SÉRIE * Puissance électrique maximum en Watt: -10°C/+55°C. ** Sur croissant cru de 60 gr. non levé à -18°C au coeur

Chambres de fermentation contrôlée



Le froid ventilé

Des équipements sur mesure

- Intérieur inox, extérieur et plafond inox épaisseur 60 mm
- Hygrométrie électronique en standard (réglable de 45 à 90%) pour une meilleure précision et réactivité
- Système de fermeture automatique des portes. Ferrage droit en standard (gauche sur demande)
- Interface de commande ergonomique Bi - tronic Control 2
- Cycle de brassage pendant la phase de blocage pour éviter les écarts de température sur la hauteur des chariots
- Ventilation réduite pendant la phase de fermentation avec possibilité d'ajustement pour affiner le résultat de la fermentation
- Evaporateur avec traitement anticorrosion cataphorèse
- Fermeture hydraulique



HG1-2-68P
MOD-2-68P

Elle offre 4 possibilités de montée en température :

- Cycle de fermentation en direct
- Cycle de fermentation standard
- Cycle de fermentation linéaire : diminue les temps de blocage et de fonctionnement en chaud et en froid. Permet des économies d'énergie, une meilleure qualité du pain et une meilleure homogénéité de la température du pâton
- Cycle de fermentation étagée : jusqu'à 5 paliers successifs de température qui permettent le développement des arômes et de la consistance des pâtes

Existe pour tous les formats de grilles ou de filets
Avec ou sans sol inox
Avec portes simples ou portes doubles
Possibilité de chambres modulables avec plusieurs système frigorifiques

Armoires de fermentation contrôlées HECO

hengel
Performance at all degrees

Le froid ventilé



HECO68G

Références

	Nombre de compartiments	Nombre de niveaux	Dimensions (mm)			Passage de porte	Livraison (C°)	Puissance groupe (cv)	Tension à 50 HZ	Puissance électrique (W)	
			Hauteur	Largeur	Profondeur						Profondeur porte ouverte
HECO46G	1	20 grilles espacées de 60 mm	2070	660	970	1538	540	Connectée et montée	1/3	230 V	1600
HECO68G	1	20 grilles espacées de 60 mm	2070	870	1209	1987	750	Connectée et montée	1/3	+ T	2300

Armoires de fermentation contrôlées

hengel
Performance at all degrees

Le froid ventilé



AR68G

AR : armoire à grilles 27 niveaux 1 à 3 compartiments indépendants

- Gaine de soufflage montée verticalement afin d'en faciliter la maintenance et le nettoyage
- Groupe frigorifique logé prévu pour fonctionner jusqu'à 38°C d'ambiance (montage à distance possible dans la limite de 10 m de raccordement)
- Dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité du compresseur
- Coffret électrique, protégé IP65, positionné sur le dessus de la machine
- Ferrage droit en standard (gauche sur demande)
- Glissières inox (largeur 30 mm) démontables et réglables avec un pas de 15mm.
- Pieds en ABS de hauteur 150 mm
- Accepte les grilles 600 x 800 mm non fournies
- Sonde hygrométrique électronique

Options

- Inox extérieur
- Groupe frigorifique renforcé ou à distance
- Résistance de dégivrage
- Roulettes
- Glissières inox supplémentaires largeur 30 mm
- Glissières inox plus larges, largeur 45 mm au lieu de 30 mm
- Bac extérieur de ré-évaporation des condensats.
- Hublot vitré
- Groupe tropicalisé
- Grille
- Bac à pâte rectangulaire 530 x 405 x 145 mm

Références

	Nombre de compartiments	Nombre de niveaux	Dimensions (mm)			Passage de porte	Puissance groupe (cv)	Tension à 50 HZ	Puissance électrique (W)	
			Hauteur	Largeur	Profondeur					Profondeur porte ouverte
AR46	1	27 grilles espacées de 60 mm	2332	660	993	1494	495	1/3	230 V	1600
AR68	1	27 grilles espacées de 60 mm	2372	870	1233	1944	705	1/3	Mono + T	2300

Armoire blocage de pâtes



BABP501 E

Démontables +2 à 10 °C
Bacs non fournis 408 x 530 ou 410 x 530

- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur plafonnier ventilé traité anticorrosion
- Evaporateur automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Module 1 grande porte
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Simple profondeur

- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Long 690 x Prof 850 x Haut 2100 mm
- Aménagement pour recevoir 7 bacs :
- 7 paires de glissières pour bacs
- Possibilité de régler au pas de 30 mm
- Puissance groupe : 3/8CV-Mono 240 V + T au R 4004 A

Double profondeur

- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Long 810 x Prof 1045 x Haut 2200 mm
- Aménagement pour recevoir 16 bacs :
- 8 paires de glissière pour bacs
- Possibilité de régler au pas de 30 mm.
- Puissance groupe : 1/2 CV-Mono 240 V + T au R 404 AQ

Simple profondeur

Modèles

Laqué Blanc - 1 porte (E)	BABP501 E
Laqué Blanc - 1 porte (SG)	BABP501SG

Double profondeur

Modèles

Laqué Blanc - 1 porte (E)	BABP1001E
Laqué Blanc - 1 porte (SG)	BABP1001 SG

(E) Equipée
(SG) Equipée sauf groupe avec détendeur au R 404 A

Armoire bi-température



BAKER F 950

- 25 / + 10 °C

- Capacité : 27 niveaux de glissières inox, espacement 50 mm
- Norme : 600 x 800 mm entrée 600 mm (2 plaques par niveau), soit 54 plaques 400 x 600 mm
- Glissières réglables tous les 25 mm
- Air canalisé (respect des produits / froid homogène)
- Fonction froid sec (stockage des fondants en mode positif)
- Au choix pieds ou roues
- Porte ferrée à droite réversible, pédale de porte débrayable
- Rappel automatique de fermeture de porte. Joint démontable
- Disponible en 2 finitions :
 - CCH extérieur / intérieur : inox / inox
 - LCH : extérieur / intérieur : blanc / inox
- Dimensions : L 820 x P 1066 x H 2018 mm

Alimentation : 220 V mono + T au R 404 A

Meubles de préparation



PS 900

Meubles à 2 ou 3 portes

- Groupe logé
- Température +2°C +8°C
- Construction extérieure/intérieure Inox AISI304 (dos galvanisé)
- Gaz réfrigérant R134A
- Thermostat digital
- Plan de travail en granit
- Dégivrage automatique
- Prévus pour bacs profondeur 150 mm (bacs non fournis)
- Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) par porte



PS 903

Références

Code	Dimensions (mm)			Capacité (Bacs)
	Profondeur	Largeur	Hauteur	
PS 900	700	1075	900	5
PS 903	700	1365	1000	8

Alimentation : 230 V + T

Armoires d'exposition bi-température



Le froid ventilé



LEXUS

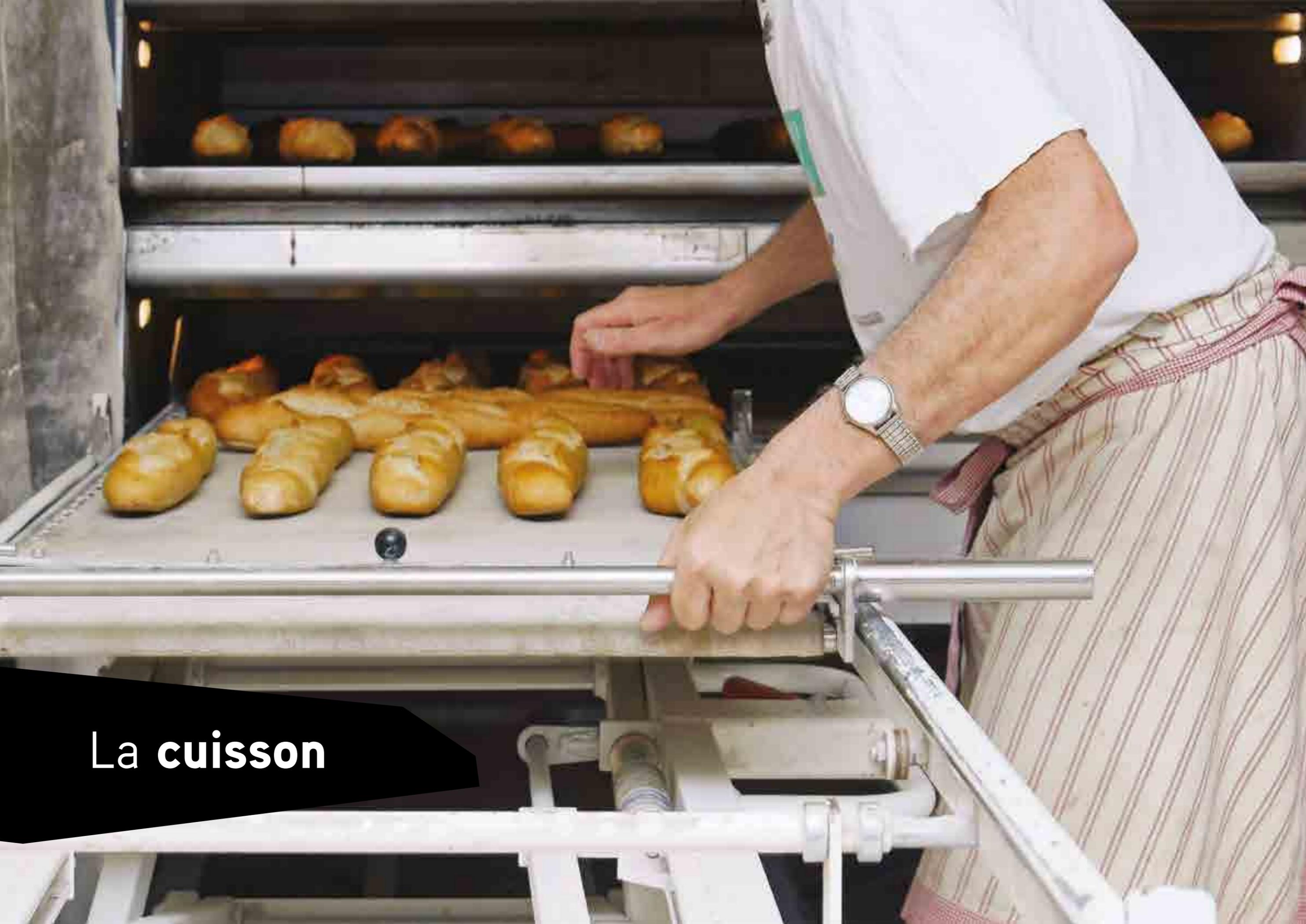
- Revêtement inox poli miroir
- Revêtement extérieur chrome brillant
- Triple vitrage
- Porte non réversible ferrée à droite de série
- Poignée de porte profilée chromé brillant
- Aménagement standard avec étagères verre réglables
- Eclairage vertical double par compartiment (LED blanc 3 000K)
- Roulettes renforcées pivotantes sans freins (blocage du meuble avec les pieds de réglage)

Technique

- Groupe logé (sans groupe avec détenteur sur demande)
- Dégivrage automatique électrique ou naturel
- Evaporateur des eaux de dégivrage par tube gaz chaud

Références

Code	Dimensions (mm)			T° Min Max (°C)	Nombre compresseurs	Volume abs (Kw)	Volume (l)	Poids (Kg)
	Hauteur	Largeur	Profondeur					
SING 25 LX	1970	670	640	+5 -25°C	1	0,8	430	161



La cuisson

Four Mistral

Un four design ventilé avec buée



FOUR 400 x 800



Un four pratique et simple

- Une gamme complète de four 400x600 (existe en version rotative), 600 x 400 et 400 x 800, en 5 et 10 niveaux
- Un tableau de commande très facile d'utilisation, qui permet de régler précisément la température, le temps de cuisson, l'utilisation de la buée et l'ouverture du oura
- Le four MISTRAL convient aussi bien pour les produits de boulangerie, de pâtisserie ou de viennoiserie
- Un four conçu aussi bien pour le magasin que pour le laboratoire

Un niveau de sécurité maximale

- Le +
- La porte avec double vitrage, permet non seulement de surveiller la cuisson mais aussi de limiter le rayonnement de chaleur vers l'extérieur
 - Pas de risque de brûlures
 - À l'ouverture du oura électrique, un système permet une entrée d'air frais et sec dans la chambre de cuisson, favorisant ainsi l'évacuation de la buée et des condensats
 - À l'ouverture de la porte du four, il n'y a plus d'évacuation de buée
 - Le déclenchement de la buée se fait grâce à un bouton poussoir équipé d'une temporisation réglable de 1 à 30 secondes

Une construction robuste

- Intérieur et extérieur inox
- Espacement entre glissières de 90 mm
- Poignée ¼ de tour ergonomique
- Ampoules halogènes d'ou faible consommation et luminosité plus puissante
- Turbine en inox de grande taille avec sens de rotation inversé assurant une parfaite régularité de cuisson
- Joint de porte silicone facilement interchangeable assurant une maintenance aisée

Références

	Nombre	Plaques Dimensions	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)	Puissance (Kw)
			Hauteur	Largeur	Profondeur		
FOUR 400 x 600 M14	5	400 x 600	815	450	660	100	0,55
FOUR 400 x 600 M14	10	400 x 600	1215	450	660	120	0,75
FOUR 400 x 800 M14	5	400 x 800	1570	700	1000	320	3,00
FOUR 400 x 800 M14	10	400 x 800	1770	950	1200	500	4,00



MARCONI



MARCONI New Edition

Description Technique

- **FOURS À SOLES FIXES DE « DERNIÈRE GÉNÉRATION »** projetés pour cuissons à cycle continu à consommation moyenne inférieure à 2 kW/m²
- **TABLEAUX DE COMMANDES DIGITAUX INDÉPENDANTS** (1 par étage) avec écran LCD et affichage à LED, chaque chambre indique **1 TEMPÉRATURE AVEC 2 POURCENTAGES DE PUISSANCE (VOUTE/SOLE)**, 30 programmes mémorisables (par étage), gestion intelligente des consommations
- **SYSTEME DE DÉMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE** avec deux départs journaliers
- Générateurs de vapeur indépendants à haut rendement réalisés avec des matières anticorrosion
- Portes en verre trempé, ouvrables aussi bien "automatiquement" à l'insertion de l'enfourneur, de la pelle ou de l'élevateur intégré (avec système de fermeture à la sortie du tapis), que "manuellement" par le biais des nouvelles poignées thermiques
- Fours à 1 voie (modèles 31/41/51) avec poignées latérales à "F" (modèle français)

- **RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES BLINDEES** recouvertes d'acier inox AISI 304 Ø 8,5 avec **ACCÈS FRONTAL** et renforcées en rive pour garantir une excellente cuisson : opérations d'entretien entièrement réalisables par le devant ou par le dessus du four
- Dalles en aggloméré de ciment de grosse épaisseur à haut rendement thermique
- Excellente isolation thermique avec panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
- Ouras manuelles indépendantes (1 par étage) et hotte équipée d'extracteur
- Chambres de cuisson hermétiques, totalement indépendantes, avec possibilité de sélectionner **TEMPÉRATURES** et/ou **POURCENTAGES DE PUISSANCE DIFFÉRENTES À CHAQUE ÉTAGE**, afin de cuire différents types de produits au même temps ou, lors de périodes de faible production, n'utiliser que quelques chambres sans devoir pour autant chauffer le four en entier (économie d'exercice)
- Tous les modèles sont équipés d'**ÉTAGE SUPÉRIEUR PLUS HAUT** (240mm) pour cuire de produits spéciaux
- **MARCONI** est silencieux et ne nécessite d'aucun conduit de cheminée pour les fumées de combustion, ce qui implique de faibles coûts d'installation et plus de respect pour l'environnement



Élévateurs et enfouneurs



Élévateur à colonne

- Equilibrage par contrepoids
- Guidage du brancard par 8 roulements à billes
- Réglage des roulettes et du brancard par excentriques
- Adaptable à tout type de four
- Réversible droite-gauche



Enfourneur

- Ensemble soudé monobloc en inox
- Surface ondulée anti-adhérente
- Axes et rouleaux avant, arrière et de sole en inox
- Rouleaux montés sur bague en bronze
- Double réglage de la tension de la toile



B72E-FS

Four rotatif BELL

- FOURS ROTATIFS compacts de nouvelle génération pour boulangerie et pâtisserie
- Tableau de commandes DIGITAL (écran LCD et afficheur à LED, 30 programmes, programmation démarrage automatique hebdomadaire) ou ÉLECTROMÉCANIQUE basic (option)
- Système de rotation avec CROCHET supérieur (chariot suspendu) ou PLATEAU TOURNANT (option seulement sur B102E*)
- Fours équipés de GÉNÉRATEUR DE VAPEUR, OURA et HOTTE EXTRACTEUR (option CONDENSATEUR DE VAPEUR)
- 2 VITESSES de ventilation de cuisson (vitesse boulangerie-pâtisserie et vitesse LENTE pour la pâtisserie délicate)
- Produits EXCLUSIFS B72E-FS et B89E-FS : fours équipés d'économiseur FREESTYLE (système breveté)
- Version EASY (puissance réduite) ou Version PLUS (puissance renforcée)
- Porte équipée de double vitrage, système d'ouverture 180° (idéal pour les petites boulangeries), poignée intérieure de sécurité
- Intérieur/extérieur four en INOX EXCELLENTE ISOLATION thermique avec panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
- Fours livrés en 2 MODULES (installation facile 2-3 heures)
- Disponibles en version ÉLECTRIQUE ou COMBUSTIBLE (gaz ou gasoil)

Données techniques

Modèles	L (mm)	P (mm)	H (mm)	Extracteur H x P (mm)	Dimensions plaques (cm)
B72 C	950	1240	2000	320 x 285	40 x 60
B72 E B72 E-FS					
B89 C	1120	1410	2000		40 x 80
B89 E B89 E-FS					
B102 E	1260	1530	2200		60 x 80

Modèles	Consommation horaire	Puissance installée Thermique	Puissance installée Electrique	Hauteur min. LOCAL	Largeur min. PORTE	Hauteur min. PORTE
B72 C	18.000 Kcal/h	35.000 Kcal/h	1,5 KW	2500 mm	750 mm	Standard
B72 E B72 E-FS	12 KW	/	24 + 1,5 KW (18* / 30**)		850 mm	
B89 C	25.000 Kcal/h	45.000 Kcal/h	1,5 KW			
B89 E B89 E-FS	15 KW	/	30 + 1,5 KW (24* / 36**)			
B102 E	18 KW	/	36 + 1,5 KW (30* / 45**)	2700 mm	900	

(*Version EASY = Puissance réduite pour produits légers / **Version PLUS = Puissance renforcée pour boulangerie
Voltage 400 V - 50Hz - 3Ph

Capteurs et hottes



Conception / fabrication

- Notre gamme de hottes est monobloc :
 - de 1000 à 2500mm pour les hottes adossées (monobloc jusqu'à 3000mm possible en option)
 - de 1000 à 3000mm pour les hottes centrales.
- Les longueurs supérieures sont réalisées par assemblage d'éléments monoblocs, vissés entre eux, sans visseries apparentes sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.

Hauteur arrière :

380 ou 530 mm

Hauteur capteur :

230 ou 380 mm

Profondeur de hotte :

7 profondeurs disponibles de 590 à 1650 mm

Statique ou dynamique

- 2 Statique : extracteur à distance ou dynamique : extracteur intégré
- Un profil support est intégré à chaque extrémité de l'élément monobloc, permettant de le suspendre par tiges filetées Ø M8
- Le mode de fabrication retenu, avec plis retournés sur toutes les parties visibles, assure une finition exempte de bavures et de parties saillantes
- L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier austénitique AISI 304 (CN 18-10), finition brossée deux faces, grain 220 avec PVC de protection
- La conception des joues évite tous marquages sur les faces extérieures. Elles sont assemblées par goujons thermo-soudés et écrous
- Filtres à chevrons 398 x 498 x 25 mm avec cadre et poignée en acier inoxydable, média galvanisé (débit de 1000 m³/h par filtre)
En option, filtres tout inox (débit de 1000 m³/h par filtre) ou filtres choc (débit de 800m³/h par filtre)
- Plaques neutres 398 x 498 x 25 mm en acier inoxydable
- Chaque capteur monobloc est étanche, et muni, en partie inférieure, d'un bouchon de purge en acier inoxydable G3/8 afin d'évacuer les graisses et condensats
- Les capteurs et hottes centraux sont constitués de deux éléments adossés, avec cloison centrale, à assembler entre eux avec la visserie fournie

Traitement d'eau anticalcaire

Ne laissez pas vos cannes à buée s'entartrer



Une solution pratique et économique

- Une eau optimisée pour des pains dorés et croustillants
- Filtration des goûts et odeurs indésirables
- Pas de branchement électrique
- Pas de surconsommation d'eau
- Pas de rechargement de sel
- Cartouches recyclable par BRITA

PURITY C500 STEAM

PURITY C1100 STEAM

- Capacité pour une dureté carbonate (KH) de 10°dh
- (By-pass réglé sur 1) respectivement 4675 litres et 7900 litres
- Pression en services : 2 à 8,6 bar max
- Température d'entrée d'eau : 4° à 30°
- Débit avec une perte de pression de 1 bar : 300 l/h
- Débit nominal : 100 l/h
- Perte de pression au débit nominal : 0,2 bar max
- Dimension (hauteur / diamètre) : 184 / 557 mm
- Poids (sec / humide) : 7,7 / 12,5 kg
- Position de fonctionnement : verticale ou horizontale
- Utilisation possible en aval d'un adoucisseur

Quelle taille PURITY Steam choisir ?

Dureté carbonate (KH) en °dH	< 40 quintaux /mois	40 à 60 quintaux /mois	> 60 quintaux /mois
4	C500	C500	C1100
7	C500	C500	C1100
10	C500	C1100	C1100*
13	C1100	C1100	C1100*
16	C1100	C1100	C1100*

* Plus d'une cartouche par an.



Préparation / Inox / Laverie

Tables et tables démontables



Tables série standard



- Réalisation en inox en conformité avec la norme NF A 36-711 (inox alimentaire)
- Piètement en tube de 35 x 35 mm avec entretoises et traverse basse (hauteur 180 mm) sur vérins réglables
- 6 pieds au-delà de 2200 mm
- Piètement décalé de 80 mm à l'arrière pour les tables adossées
- Plateau en tôle inox brossée, 12/10e, avec bords tombés et contreplis, renforcé par mélaminé blanc hydrofuge de 16 mm, collé en sous face
- Dossieret arrière de 100 x 20 mm, bouché en extrémités
- Avec ou sans étagère basse pleine renforcée par oméga à partir de 1400 mm
- Avec ou sans étagère basse à claies en omégas de 100 mm
- Hauteur totale : 900 mm
- Ceinture en tube
- Pour les dimensions spéciales, prendre le prix de la dimension supérieure

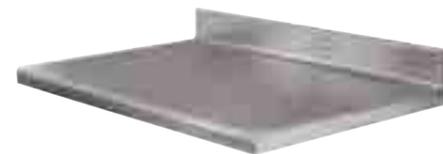


Tables de boulage, dessus hêtre

- Avec étagère pleine et pieds réglables
- Option : 4 roulettes

Références

Codes	Dimensions (mm)
200 538	1000 x 700
200 541	1600 x 700



Plans de travail inox 18/10

- Plan de travail inox 18/10 renforcé par panneau mélaminé de 19 mm et omégas inox, épaisseur totale : 50 mm
- Bord avant et remontée de dossieret rayonnés (15 mm)
- Plan de travail central avec deux bords rayonnés ou 1 bord rayonné et 1 bord droit

Référence

Code	Dimensions (mm)
100 515	1000 x 450

Mobilier hauts et bas



- Matériel réalisé en conformité avec la norme NF A36-711 (inox alimentaire)
- Possibilité de crémaillères pour le réglage de la hauteur d'étagère intermédiaire
- Portes et façades de tiroirs doublées
- Poignées encastrées avec pli écrasé anticoupures, facilement nettoyables
- Tiroirs montés sur glissières télescopiques



Meubles hauts - Portes coulissantes

- Fixations sur cornières murales (fournies sans visserie à adapter en fonction du support)
- Différentes longueurs en standard

Code	Dimensions (mm)			
	Profondeur	Largeur	Hauteur	Etagère intermédiaire
PPSN0016	400	1000	670	1



Meubles bas / Portes coulissantes

- Existe en différentes dimensions
- Suivant les dimensions, possibilités de portes battantes
- Possibilité de chariots encastrables, range-grilles, tiroirs, d'insérer réchaud
- Sur pieds rond ou sur roulettes
- Dessus inox hauteur 40 mm
- Portes doublées

Code	Dimensions (mm)			
	Profondeur	Largeur	Portes	Etagère intermédiaire
TFGN0049	700	1000	2	1

Plonges et Laverie



Plonges sur meubles en 600 et 700

- Plateau inox 18/10 AISI 304, épaisseur 12/10ème
- Piètement en inox alimentaire
- Bacs avec angles rayonnés et égouttoir nervuré
- Plateau avec 3 bords anti ruissellement
- Dossieret arrière plein de 100 x 20
- Pieds ronds inox diamètre 50 mm
- Livrées avec tube surverse et bonde
- Livrées sans robinetterie
- Portes coulissantes doublées 12/10ème
- Hauteur 900 mm



Profondeur 600 mm

Codes	Dimensions (mm)		Capacité du bac Longueur x largeur x profondeur
	Longueur x largeur	Profondeur	
S81161	600 x 600	500	500 x 400 x 250
S81167	1200 x 600	500	500 x 400 x 250
S81168	1200 x 600	500	500 x 400 x 250
S81169	1200 x 600	500	500 x 400 x 250

Profondeur 700 mm

Codes	Dimensions (mm)		Capacité du bac Longueur x largeur x profondeur
	Longueur x largeur	Profondeur	
S81184	700 x 700	500	500 x 500 x 300
S81191	1200 x 700	500	500 x 500 x 300
S81192	1200 x 700	500	500 x 500 x 300
S81193	1200 x 700	500	500 x 500 x 300
S81194	1300 x 700	500	500 x 500 x 300
S81195	1300 x 700	500	500 x 500 x 300
S81196	1300 x 700	500	500 x 500 x 300
S81207	1600 x 700	500	500 x 500 x 300
S81208	1600 x 700	500	500 x 500 x 300
S81209	1600 x 700	500	500 x 500 x 300
S81212	1800 x 700	500	500 x 500 x 300
S81213	1800 x 700	500	500 x 500 x 300

Lave mains

Lave main

- Fabriqué en acier inox 18/10ème ASI 304
- Dossieret séparé sans perçage, sans vis apparente
- Commande par volet frontal basculant
- Bouton poussoir temporisé 25"
- Cuve ovale soudée diamètre 380 x 265 prof. 110 mm
- Mitigeur de température en croix réglage manuel en façade avec clapet anti-retour
- Livré avec distributeur de savon, bonde, siphon, flexibles inox



Références

Modèles	Dimensions (mm)			Code
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
	420	340	580	LMPS

Lave mains Aquaris

- Besoin d'au moins 10 fois moins d'eau, suivant les habitudes des utilisateurs, par rapport à un lave-mains traditionnel
- La quantité de savon distribuée à chaque cycle est pré-réglée et optimisée pour un lavage efficace
- 1 cycle de lavage et rinçage complet avec 21 cl d'eau seulement
- **2 versions :**
Alimentation sur secteur, branchement sur eau froide ou avec mitigeur ou sur batterie, branchement sur eau froide ou avec mitigeur



Références

Modèles	Dimensions (mm)			Code
	Largeur	Profondeur	Hauteur	
Secteur	395	388	403	852001 - 852011
Batterie	395	388	403	852021 - 852023

Le + PRODUIT : Un cycle avec trois temps, pré-réglés et modifiables

Chariots parisiens



pour grilles ou
planche 800 x 600



Modèles bas

- Matériel réalisé en conformité avec la norme NF A36-711 (inox alimentaire)
- Structure en tôle et tube de 30 x 30 mm avec porte relevable basculante et escamotable sous plateau
- **5 niveaux de glissières espacés de 10,5 cm**
- 4 roues caoutchouc avec bandage, pivotantes, dont 2 à frein

Références

Modèles	Dimensions (mm)			Code
	Longueur	Profondeur	Hauteur	
Dessus Inox	1000	700	890	PAR100070DI
Dessus hêtre sans dossieret	1000	700	880	PAR100770DB

Robotcream R150



Contrôle électronique des différents paramètres par un programmeur CROUZET (fabrication française)

Robocream

Doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes.

Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes).

Ex : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, confitures, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc...

Programme de chaînage permettant : (par exemple) de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire.

- Possibilité de 1/2 charge en froid
- Extraction directe bas de cuve
- Variateur de vitesse

- Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane
- Gaz écologique R404a
- Compresseur semi-hermétique
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle

Couvercle 2 parties pour l'introduction des matières premières, avec arrêt de sécurité incorporé



Poignée d'extraction position fermée et ouverte



R150



2 bras de mélange pour toutes vos recettes



1 seule vis pour démonter la poignée



Tirette rétractable pour le maintien de gros récipients



Extraction aisée avec une goulotte réglable

Références

Code	Capacité (l)	Poids (kg)	Dimensions Machine (mm)			Puissance (Kw)
			Hauteur	Largeur	Profondeur	
R150	15	155	1335	600	750	4,10

Tension alimentation 400 V tri + 3P + N + T

Grilles



Utilisation

- Solution de stockage polyvalente

Caracteristiques

- Grilles 400 x 600 : cadre + traverse diam 5 mm – fils diam 2 mm
- Grilles 600 x 800 : cadre + traverse diam 7 mm – fils diam 3 mm
- Existe en grille simple, grille avec 2 arrêts décalés à 25 mm, grille avec 2 arrêts et 2 renforts
- Structure tout inox et solidité renforcée



Grilles simples

Code	Dimensions utiles (mm)	
	Entrée	Profondeur
2810	600	400
2820	600	800
2840	800	400
2850	800	600

Grilles chromées

Code	Dimensions utiles (mm)	
	Entrée	Profondeur
2815	600	400

Ne convient pas à la cuisson

Grilles avec arrêts

Code	Dimensions utiles (mm)	
	Entrée	Profondeur
3000	600	800
3010	800	600

Plaques



Plaques inox

Code	Dimensions (mm)		Épaisseur (mm)	Normes
	Longueur	Largeur		
310621	400	300	1	/
310623	600	400	1	Normes pâtisseries
310625	530	325	1	GN1/1
310624	650	530	1,5	GN1/1



4 bords pincés



Plaques aluminium

Code	Dimensions (mm)		Épaisseur (mm)
	Longueur	Largeur	
310601	400	300	1,5
310606	530	325	1,5 - GN1/1
310604	600	400	2

Pour le magasin et la cuisson, petits bords pincés

Plaques sans bords

Code	Dimensions (mm)		Épaisseur (mm)
	Longueur	Largeur	
310812	600	400	6

Plaque en résine mélaminée 2 faces, sans bord très rigide. Lavable au lave-vaisselle. Tenue en température -20° à +85°C. Agréé contact alimentaire.

Cadres inox



Caracteristiques

- Cadres rectangulaires inox 18/10 sans fond
- Hauteur 35 ou 45 mm

Plaques aluminium

Code	Dimensions (mm)		Hauteur (mm)
	Longueur	Largeur	
114234	570	110	45
114234	570	90	35
114234	570	110	35
114234	570	370	35

D'autres dimensions de cadre sont possibles

Echelles pâtissières



Echelles pâtissières

- M4 roues polyamide chape inox dont 2 à freins.
- Soudures TIG
- Entraxe 86 mm pour les échelles 8 et 16 glissières.
- Entraxe 70 mm pour les échelles 20 glissières.

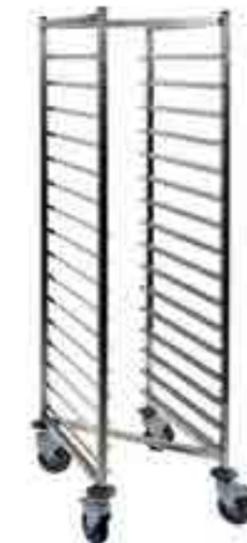
Échelles pâtissières plan de travail inox 8 glissières



Échelles pâtissières inox 16 / 20 glissières



Échelles laboratoire pâtissières encastrables 16 / 20 glissières



Plaques de four

Caracteristiques

- Plaque four bords pincés tôle bleue 15/10

Plaques de four

Code	Dimensions Machine (mm)		
	Hauteur	Longueur	Largeur
100048	-	600	400

D'autres dimensions de cadre sont possibles



Références

	Dimensions (mm)	Code
Échelle pâtissière plan de travail inox 8 glissières	400 x 600 x 900	161012
	600 x 400 x 900	161036
Échelle laboratoire inox 16 glissières	400 x 600 x 1800	160747
	600 x 400 x 1800	160725
Echelle laboratoire encastrable inox 16 glissières	400 x 600 x 1800	161039
Echelle laboratoire inox 20 glissières	400 x 600 x 1800	161098
	600 x 400 x 1800	161101

Chariots et échelles

sasa



Echelles et bacs de fermentation

- Matériel réalisé en conformité avec la norme NF A36-711 (inox alimentaire)
- Modèle haut avec structure monobloc, en tubes cintrés de 25 x 25 mm
- Glissières en L de 18 x 30 mm, sans butée d'arrêt
- 4 roues caoutchouc dont 2 freins
- Option : version démontable, assemblage par boulonnage
- Pour bacs rectangulaires 400 x 600 x 75 mm

Références

Désignation	Dimensions (mm)	Code
Pour 7 bacs	400 x 600 x 992	4105
Pour 17 bacs	400 x 600 x 1730	3905
Bac rectangulaire 10L	410 x 600 x 75	4220
Couvercle rectangulaire	410 x 600	Couv. pani compact



Echelles pâtisseries et boulangères

- Matériel réalisé en conformité avec la norme NF A36-711 (inox alimentaire)
- Structure monobloc, en tubes cintrés de 25 x 25 mm
- Glissières en L de 18 x 37 mm, sans butée d'arrêt
- 4 roues caoutchouc, possibilité roulettes à frein
- Modèles encastrables sur demande
- Hauteur totale : 1810 mm

Références

Désignation	Entrée	Niveaux	Espacement	Code
400 x 600	400	20	78	3930
600 x 800	600	20	78	3830

Chariots et bacs à pâtons

MATFER



Chariots bacs à pâtons

- Chariots en tube d'acier inoxydable, supports en fil d'inox diam 8 mm
- Roues composites dont 2 avec freins
- Convient pour tous modèles de bacs ronds et rectangulaires
- Espace entre 2 niveaux : 185 mm

Références

Code	Nbre de bacs	Dimensions (mm)		
		Longueur	Largeur	Hauteur
779108	8	390	590	1790
779110	16	790	590	1790



Bac rond à pâtons

- PE blanc

Code	Capacité (l)	Diamètre haut (mm)	Diamètre (mm)	Hauteur (mm)
PRBD 510503	14	430	370	175
PEHD 510504	19	480	420	150



Bac rectangulaire à pâtons

- PEHD blanc
- Fabrication robuste

Code	Poids (g)	Contenance (l)	Dimensions (mm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
510505	880	10	530	410	80
510501	1070	20	530	410	145

Couvercle polypropylène / Lid, polypropylène
Code 510508

Lave-batterie

La polyvalence au service de la propreté



Un lave-batterie performant

- Porte isolée pour une meilleure insonorisation
- Équipé de gicleurs inox haute performance pour les saletés les plus tenaces
- Vidange par gravité
- Permet de recevoir les paniers à pain d'une hauteur jusqu'à 800 mm
- Faible consommation d'eau (4 l / cycle)
- Pompe performante puissante (2000 W)
- Porte de chargement en 2 parties : une frontale + une guillotine pour réduire l'encombrement et faciliter le chargement des paniers
- Lavage à 65°C et rinçage à 80°C

Une construction robuste

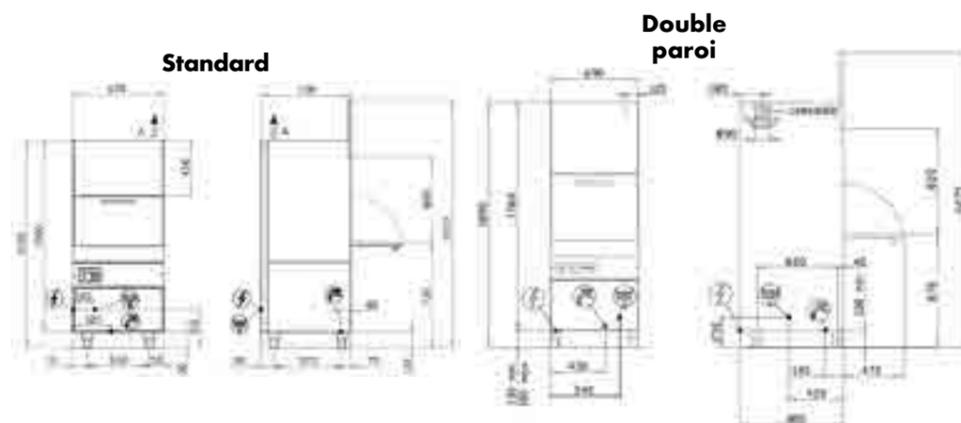
- Doseur produit de rinçage en série
En option doseur produit de lavage, sondes de présence produits détergents et séchant dans les réservoirs
- Température de lavage et de rinçage pré-programmable
- Pieds réglables en inox pour une meilleure stabilité et une réduction des vibrations
- Chargement à 900 mm du sol pour une meilleure ergonomie
- Contrôle automatique du niveau d'eau par pressostat pour éviter les débordements
- Rinçage à 80°C réglable
- Pompe de rinçage en série
- 5 durées de cycle : 2, 4, 6, 8, 10 minutes (suivant modèles)
- Composants électriques protégés contre l'humidité, commande en basse tension 12V

La construction

- Double filtre déchets amovible
- Panier à déchets pouvant être enlevé entre 2 cycles sans vider la cuve
- Bras de lavage et rinçage en acier inox démontables pour faciliter l'entretien
- Cuve emboutie sans angle vif ce qui facilite le nettoyage

Caractéristiques et facilité d'installation

- Pression 1 à 5 bars, écoulement 1"½
- Alimentation 3/4" en eau chaude recommandé à 50°C
- Vidange eau Ø 24 mm



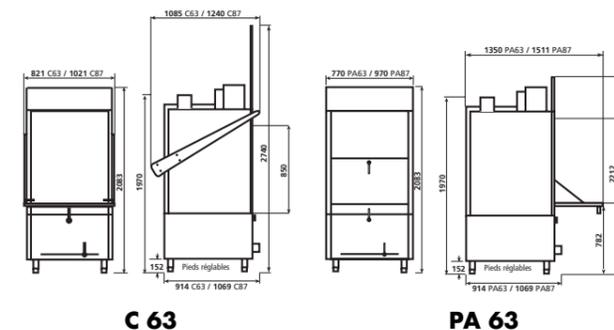
En série : 1 casier inox en 660 x 550 mm + 1 support inox 8 rack + 1 grille inox + 1 support ustensiles inox



Cabine de lavage C 63 / PA 63



PA 63



C 63

PA 63

Utilisation

- Pour batteries, ustensiles, cuves, bacs GN, paniers à pains et supports (grilles, plaques, filets, etc) jusqu'à 630 mm (hauteur de passage)
- Compacte avec une grande capacité de chargement : jusqu'à 9 plaques 600 x 800 ou 16 bacs GN 1 / 1
- Pompe de lavage puissante : 2.2kW (3 CV)
- Consommation d'eau réduite : 3.5L/cycle
- Système de lavage et rinçage avec bras inférieurs et supérieurs.
- 9 programmes paramétrables

Caractéristiques

- Inox18/10 finition satinée
- Pompe tout inox
- Porte frontale coulissante C ou demi-coulissante et demi-abattante (PA)
- Micro-interrupteur stoppant la machine à l'ouverture de la porte
- Surchauffeur en inox
- Chauffage par résistances électriques blindées à protection thermostatique
- Bras de lavage et rinçage dédoublés en inox
- Pompe doseuse de produits lessiviels
- Réglage pression : 1 manette en façade
- 2 niveaux de filtrations de l'eau de lavage
- Système automatique d'évacuation des impuretés par trop plein

Caractéristiques

- Cycle automatique :
Lavage modulable 0 – 10 min
Égouttage : modulable 5 – 50 sec
Rinçage modulable 5 – 50 sec
Égouttage modulable 2 – 20 sec

Coffret de commande hors de la zone de manutention
Electrique : 400 V triphasé + terre 50 Hz
Eau : 3/4 pouce femelle. Pression requise entre 205 et 3.5 bars maximum

SUPPORT DE LAVAGE
1 panier 630 x 630 mm
2 grilles inox 630 x 630 mm
1 intercalaire 600 x 300 x 200 mm

Références

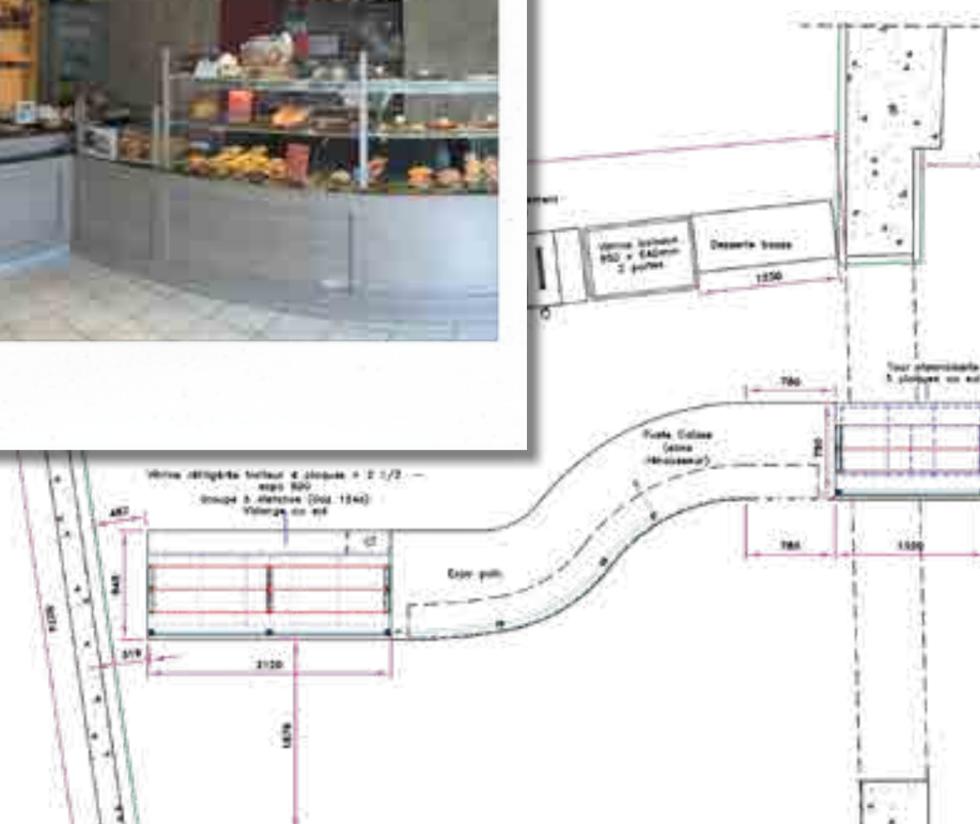
	Capacité de lavage* (paniers/h)	Température lavage rinçage (°C)	Ouverture de porte	Surface de lavage utile (mm)	Puissance électrique (W)
PA 63	15	60/90	½ battante ½ coulissante	630 x 630	12
C 63	15	60/90	Coulissante	630 x 630	12



Le magasin

Traditionnel, moderne, contemporain, le C9 réalise tous vos projets

- Comportement de clientèle et merchandising
- Elaboration de plan
- Gestion avec agenceur
- Présentation du projet sur 2D et 3D
- Chiffrage complet
- Installation et suivi









Vitrines boissons et sandwiches



● Un large choix de couleurs disponibles



Références

Code	Températures (°C)	Puissance frigo (W)	Dimensions (mm)
680	+ 2 à + 4	860	680 x 660 x 1900
980	+ 2 à + 4	860	980 x 660 x 1900
1280	+ 2 à + 4	1207	1280 x 660 X 1900
1480	+ 2 à + 4	1207	1480 x 660 x 1900
1880	+ 2 à + 4	1207	1880 x 660 x 1900



Armoire d'exposition



SNELLE 350 G NEW



SNELLE 350 R NEW



SNELLE 350 Q NEW

	Snelle 350 Q NEW 5 étagères fixes 450 x 450	Snelle 350 G NEW 5 étagères grille 450 x 450	Snelle 350 R NEW 6 étagères verre rotatives 450 x 450
Volume (L)	350	350	350
Gamme température (°C)	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Dégivrage (AUT / MAN)	AUT	AUT	AUT
Tension / Phases (V / n°)	230 / 2	230 / 2	230 / 2
Puissance électrique (W)	600	600	650
Compresseur (W)	480	480	480
Réfrigérant (type)	R134A	R134A	R134A
Contrôle évaporateur (CP / VE)	CP	CP	CP
Condensation (ST / AF / W)	AF	AF	AF
Évaporation (ST / AF)	AF	AF	AF
Largeur (mm)	595	595	595
Profondeur (mm)	658	658	658
Hauteur (mm)	1810	1810	1810
Poids net/brut (Kg)	143 / 169	139 / 165	146 / 172

SNELLE de 350 litres

- Armoire verticale à quatre faces vitrées de 350 litres pour une vision panoramique du produit exposé.
- Structure en aluminium résistant à la corrosion
- Disponible en version conservation et couleur argentée. Couleur dorée sur demande
- Éclairage intérieur LED pour rehausser la visibilité du produit exposé tout le long de la vitrine
- Triple feuille de verre pour une isolation parfaite et une consommation énergétique optimale
- Inclut un panneau de commande électronique et des étagères



Le froid ventilé

QUADRO PLUS



QXL 600 V



QCC 450 V
Vitrine Chocolat



QGL 450 V2T

- Design élégant et moderne - Montants carrés en aluminium, décoration inox
- Poignée chromée, décoration inox, design carré
- Vitrage «no-fog» en standard pour les vitrines négatives, garantissant l'absence de buée
- Éclairage LED surpuissant : 2 rampes de 2400 lumens chacune + 1 rampe au-dessus de la porte (sur vitrines positives et vitrines négatives statiques)
- Platine électronique en partie basse et écran tactile verrouillable par code
- Nouvelle étagère verre, plus de robustesse
- Dégivrage par gaz chaud de série sur les vitrines positives et sur les vitrines négatives ventilées, manuel sur les négatives statiques
- Vitrines négatives statiques équipées d'un évaporateur surdimensionné
- Montées sur roulettes pivotantes dont 2 avec frein - Alimentation 230/1/T

Références

	Dimensions max. pain (mm)			Température	Volume (L)	Puissance frig. -10° (W)	Dotation
	Largeur	Pronfondeur	Hauteur				
QXL600V	900	620	1860	+4° / +10°C	541	420	5 étagères verre - 800 x 435 mm
QGL450V-2 T	720	750	1860	+5° / -20°C	427	750	5 étagères verre - 610 x 430 mm
QGL450V	720	570	1860	+4° / +10°C	427	570	5 étagères verre - 610 x 430 mm

Trancheuses de table



PICO et PICOMATIC

Ces trancheuses accueillent aisément des gros pains ronds dont les tranches après coupe sont maintenues par les JAC Flaps.
D'encombrement très réduite la PICO et La PICOMATIC s'intégreront facilement dans votre point de vente.

ECRAN DE COMMUNICATION

indique à l'utilisateur le moment opportun du changement des couteaux, et sur les machines à huilage « M » du réapprovisionnement du lubrifiant alimentaire

De série sur **PICOMATIC**

INTELLIGENT SLICING CONCEPT

Système de gestion automatique permanent de la coupe du pain en fonction de la consistance de celui-ci. Il permet ainsi, sans l'intervention de l'opérateur, de trancher aussi bien du pain aéré, croustillant ou dense

De série sur **PICOMATIC**

EN OPTION

capot de sécurité. Autorise la mise en marche de la machine et s'ouvre automatiquement

TIROIR THERMFORMÉ

dans un technopolymère haute résistance d'une capacité de récupération de miettes de 7 litres

EN OPTION

Socle à roulettes. Solide et avec étagère pour sachets
Hauteur : 62 cm

SYSTÈME « M »

Système de lubrification des lames pour la coupe de pains à mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale (120 ml/1000 pains) et une propreté de coupe.

Disponible sur **PICO 450 M** et **PICOMATIC 450 M** (en 400 V triphasé)

JAC FLAP

produits en technopolymère, maintiennent le pain entier lors de sa sortie de coupe et permettent aisément sa prise en main

Références

	Dimensions max. pain (mm)			Puissance moteur	Poids net (Kg)	Épaisseur de tranche (mm)	Hauteur de pousse de pain
	Longueur	Largeur	Hauteur				
PICCO 450	440	300	180	0,45 Kw	105	De 9 à 18	Bas, normal, haut
PICCO 450 M	440	290	180	1,5 Kw - 400 V triphasé	115	De 9 à 12	Normal
PICOMATIC 450	440	300	180	0,49 Kw	105	De 9 à 18	Bas, normal, haut
PICOMATIC 450 M	440	290	180	1,1 Kw - 400 V triphasé	-	De 9 à 12	Normal

Options :

- Socle sur roulettes
- Capot de sécurité à démarrage et couverture automatique (De série sur PICOMATIC 450 et PICOMATIC 450 M)

Trancheuses automatiques et semi-automatiques



DURO

- Robuste
- Efficacité de coupe.
- Table de coupe horizontale = polyvalence inégalée
- Levier à traction progressive
- Bac à mies amovible, accessible de l'avant (capacité 18 L)
- Ensachoir



ECO +

- Sécurité maximale grâce au capot arrière actionnant le processus de coupe
- Bac à mies amovible et ergonomique
- Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation et une gestion optimale du temps
- Lignes épurées
- Silencieuse

* Système M = Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Il assure une consommation minimale d'huile (120ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

Références

	Dimensions max. pain (mm)			Puissance moteur	Poids net (Kg)	Épaisseur de tranche (mm)	Hauteur de pousse de pain
	Longueur	Largeur	Hauteur				
ECO + 450	440	310	160	0,49 Kw	165	De 9 à 18	Extra Bas - Bas - Haut
ECO + 450 M	440	300	160	1,1 Kw	-	De 9 à 12	Normal
ECO + 600	600	320	160	0,49 Kw	180	De 11 à 18	Extra Bas - Bas - Haut
DURO 450	440	320	160	0,49 Kw	150	De 9 à 18	Extra Bas - Bas - Haut
DURO 450 M	440	310	160	1,5 Kw	165	De 9 à 12	Normal
DURO 600	600	320	160	0,49 Kw	175	De 11 à 18	Extra Bas - Bas - Haut

Options :

- Moteur renforcé, double tranche, compteur journalier, couteaux spéciaux sur ECO + 450, ECO + 600, DURO 450, DURO 600
- Souffleuse ensacheuse repliable, barrière optique, surélévation de 4 cm, sélecteur de pression, couleur spéciale sur tous les modèles.



Petit matériel



Plaque à induction

- Format compact, idéal en pâtisserie pour le maintien en température du fondant, du nappage, avec une grande régularité et sans risque de cuisson
- Vitrocéramique épaisseur 4 mm
- Thermostat 9 positions
- Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre

Existe aussi en 2,8 Kw et 3,5Kw

Code	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	Watts	Volts	Hz
240302	305	305	80	4,35	1800	230	50

KitchenAid



Batteur mélangeur Kitchenaid K5 SUPER

- Appareil à mouvement planétaire, doté :
 - D'une monte et baisse de cuve par manivelle
 - D'un variateur de vitesse pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter
 - D'une prise d'accessoires qui permet d'en faire un appareil multifonctions efficace, aide culinaire indispensables des pâtisseries, des cuisiniers, des traiteurs...
- Bâti en fonte d'acier assurant robustesse et stabilité
- Cuve en acier inoxydable de 4.8 litres avec monte et baisse de cuve par commande à poignée
- Jeu de 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte
- Anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent

Code	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	Watts	Volts	Hz
210010	338	264	411	12,3	315	230/240	50/60



ALPHAMIX

Made in France

LA TÊTE BASCULANTE facilite la mise en place et le dégagement des outils ainsi que la mise en place naturelle de la cuve, sans ergots à positionner

TABLEAU DE COMMANDE à touches sensibles en façade sur le capot, pratique et lisible avec sélecteur de 9 vitesses pour un travail précis et un choix de vitesse constante

LA PRISE D'ACCESSOIRES frontale acceptant tous les accessoires à prise carrée de 10 x 10 mm

Formes étudiées pour un nettoyage facilité

LES OUTILS : fouet, crochet et palette sont de forme parfaitement étudiées pour une efficacité accrue et donc des temps de travail réduits

L'ECRAN DE PROTECTION assure la sécurité d'utilisation tout en permettant d'introduire facilement des ingrédients en cours de travail grâce à son ouverture latérale

Poignée de verrouillage de cuve

LA CUVE INOX avec poignée ergonomique a grande capacité de 7,6 L. Son fond bombé permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace

LE BÂTI MÉTALLIQUE poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien/l'entretien



Alphamix 8 Litres

- Equipé d'un moteur asynchrone, à un usage intensif pour une fiabilité et une longévité accrues, en adéquation avec la capacité de la cuve
- Conçu pour répondre à une utilisation en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités
- Peut pétrir jusqu'à 4 Kg de pâte (humidité 60%)
- Peut fouetter jusqu'à 20 blancs d'œufs (500 g en un temps record)
- Peut mélanger jusqu'à 1,5 Kg de beurre pommade

Code	Poids (Kg)	Watts	Volts	Hz
210660	18,6	700	230	50

Alphamix 5 Litres

- Equipé d'un moteur universel robuste, doté d'un couple lui permettant des capacités de travail inégalables
- Peut pétrir de 600 g jusqu'à 1,2 Kg de pâte à pain (humidité 60%)
- Peut fouetter de 1 à 8 blancs d'œufs (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 L de blancs en neige
- Peut malaxer à la palette jusqu'à 2,1 Kg de pâte sucrée ou 1 Kg de beurre pommade

Code	Poids (Kg)	Watts	Volts	Hz
210655	17	550	230	50/60



Code	Watts	Volts	Hz
260434	200	240	50

Caloribac C3

- Coque en PP antichoc
- Livré avec couvercle
- Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat, fondant, nappage... Idéal notamment comme trempeuse d'appoint pour les couvercles couleur
- Contenance 3,5 L parfaitement adaptée au travail artisanal
- Chaleur uniformément répartie grâce à une résistance spéciale.
- Régulation électronique 25 à 90°C
- Précision + - 15°C
- Consommation d'énergie réduite
- Cuve en acier inoxydable non amovible

Il est possible d'utiliser une bassine ronde comme bac mobile. Dans ce cas, mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de chaleur



Fouet fil



- Inox
- Manche polyamide

Références

- 03635 : longueur 25 cm
- 03636 : longueur 30 cm
- 03637 : longueur 35 cm

Raclette maryse



- Manche fibre de verre

Références

- 04135 : longueur 25 cm
- 04136 : longueur 30 cm
- 04137 : longueur 40 cm

Pelle en bois



- Hêtre

Référence

04725 : 60 x 40



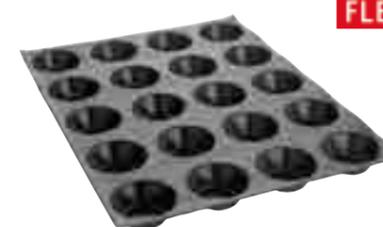
Code	Watts	Volts	Hz
260456	1000	240	50

Trempeuse ronde à eau "choco 10"

- Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolats trempés
- La forme ronde facilite le brassage du chocolat Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat en acier inoxydable.
- Contenance 12 L
- Cuve amovible. Couvercle acier inoxydable Tableau de commande en Lexan, étanche, facile à nettoyer
- T° eau régulée par thermostats 20 à 60°C avec sécurité thermique coupant l'alimentation en cas de manque d'eau
- Possibilité de connecter une sonde directement sur la trempeuse et d'afficher la T° du chocolat à la place de la T° de consigne

Dimensions : L 150 x lg 400 x H 265 mm - Poids : 5,5 Kg

Flexipan



FLEXIPAN

Une large gamme pour :

- Entremets
- Petit fours
- Tartelettes
- Ovale, savorins
- Cakes, Bûches, carrés
- Brioches, coeurs
- ...

Code Matfer	Format (mm)	Code Demarle	Nombre d'empreintes
336023	600 x 400	01031	40

Cercles à tarte



Une large choix de cercles Exoglass

Diam. 60 à 280 mm / Ht 17 à 25 mm

- Anti-adhérence / Cuisson homogène
- Sans soudure ni bord roulé

Références

- 346701



Présentoir à macarons

- Présentoir 9 macarons
- Support transparent, élégant et moderne pour présenter les parfums de votre gamme de macarons

Code	L (mm)	l (mm)	H (mm)	Rangs
610562	55	350	600	/
610561	/	315	65	5
610560	/	330	145	7

Modèle incliné



Modèle plat



Pinces



- Pinceau plat
- Manche bois

	Longueur (mm)	Tirule L (mm)	Nombre par paquet
116032	25	60	12

Siphon à chantilly « ISI »



- Siphons pour préparation froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle
- Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique
- Livré avec 2 douilles tulipe et cannelée (à pas de vis inox) porte cartouche et brosse de nettoyage

Références

- 044176 : 50 cl
- 044178 : 100 cl

Toiles et plaques aluminium



Toile à couche 100 % lin écru

- Rouleau de 20 m
- Entretien : lavage déconseillé. Brossage et séchage régulier
- Densité : 380 g/m²

Références

Code	Longueur (mm)
118560	600
118565	650
118570	700
118575	750
118680	800



Toile de cuisson anti-adhérente « silpat »

- Tricot de verre imprégné de silicone
- Silpat est idéal pour :
 - La cuisson sur plaque des pâtisseries et des viennoiseries
 - Le travail du sucre et de la nougatine
- Résistant de - 40°C à + 300°C
- Utilisation sans aucun graissage
- Utilisation conseillée avec plaque de cuisson perforée ou grille
- Utilisation dans tous les types de fours : ventilé, à sole, à vapeur, micro-ondes et en surgélateur
- Nettoyage facile à l'éponge

Code	Dimension toile (mm)	Pour plaque (mm)	Cdt
321002	585 x 385	600 x 400	1



Toile silpat à macarons

- Avec marquages pour le dressage régulier en cercles de 35 mm

Code	Dimension toile (mm)	Nombre de macarons
321008	585 x 385	63



Plaque aluminium

- Pour le magasin et la cuisson
- Bords pincés

Code	Dimension (mm)	Épaisseur (mm)
310604	600 x 400	2



Plaque perforée Support idéal de cuisson pour les toiles exopat et les plaques Flexipan

- Pour le magasin et la cuisson
- Perforations diam. 3 mm
- Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud
- 4 bords pincés

Code	Dimension (mm)	Épaisseur (mm)	Poids (Kg)
310612	600 x 400	2	4



Moules flexibles SILFORM - Mini baguettes

- Silicone micro-aéré pour une cuisson croustillante et une coloration parfaite
- Empreintes L 259 x l 64 x H 30 mm



Référence

Code Matfer	Format (mm)	Code Demarle	Nombre d'empreintes
337100	600 x 400	SF167	8



Moules flexibles SILFORM - Sandwich

- Silicone micro-aéré pour une cuisson croustillante et une coloration parfaite
- Empreintes L 240 x lg 70 x H 35 mm



Référence

Code Matfer	Format (mm)	Code Demarle	Nombre d'empreintes
337102	600 x 400	SF1165	8



Mannes gerbables / emboitables

- Fond et parois ajourées
- Base 600 x 400 mm
- Utilisable avec chariot

Références

Couleur	Largeur	Dimensions (mm)		C Lt	Code
		Longueur	Hauteur		
Ivoire	720	500	820	215	511008
Jaune	720	500	685	180	511009



Balances

Brosse – Balai à four



- Balai en fibres tampico sur monture bois
- Douille acier pour manche manche rond Ø 25 mm

Références

118320 : longueur 320 mm
118321 : longueur 450 mm
118322 : longueur 600 mm

Manche bois diam 25 mm

Référence

710205 : longueur 3000 mm

Brosse / Grattoir pour four



- Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés
- Côte brosse en fils de laiton. Côte grattoir en acier inoxydable
- Montage sur tête bois, très robuste épaisseur : 28 mm
- Manche bois diam 25 mm avec embout vissant métallique

Références

	Longueur totale (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)
118325 - avec manche	1030	200	109
118326 - sans manche	-	200	109

Poches patisseries



Made in France

- Nylon soudé
- Extra souple
- Imperméable
- Embout ajustable
- Température maximum : 70°C

	Longueur (mm)	Cdt
161002	250	10
161003	300	10
161004	350	

Aspirateur CM 56



- Destiné aux fournils de production moyenne
- Cuve acier
- Sac à poussières anti-colmatan
- Fibre coton de série

Références

- 710509 : Aspirateur + kit four

Kit aspiration special four



- Conçu avec des matériaux résistants aux températures élevées, ce kit permet de nettoyer les fourns boulangers, grâce à ses tubes emboîtables. Il comprend :
 - 1 flexible en acier et céramique, longueur 3 m
 - 2 tubes aluminium avec gaine de protection, L 1M
 - 1 tube aluminium sans gaine de protection, L 1M
 - 1 raclette four avec racloir silicone.
- Poids : 4,5 Kg
- Diamètre de raccord : 40 mm

- 710502 : Kit seul

Balance de laboratoire Ci5



- La balance Ci5 est conçue pour répondre à vos attentes et aux exigences du milieu de la boulangerie, elle est équipée en standard d'une batterie Lithium ion et d'une alimentation intégrée
- De conception moderne avec son clavier tactile et son afficheur de grande taille (33mm) rétroéclairé pour une parfaite lisibilité
- Indice d'étanchéité IP65
- Conception et fabrication Française



Code	Modèle	Portée (Kg)	Précision (g)	ML / HML
2025524	Balance Ci5	1,5	0,1	HML
2025526	Balance Ci5	3	0,2	HML
2025525	Balance Ci5	6	1	HML
2025527	Balance Ci5	20	1	HML

Balance compacte tout inox « TX »



- Balance automate conçue pour les milieux les plus difficiles, salles blanches réfrigérées, fournils de boulangerie
- Plateau inox 250 x 197 mm, amovible pour le lavage
- Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm



Code	Modèle	Portée (Kg)	Précision (g)	Poids (Kg)
252215	TX 15	15	1	4,3

Balance à colonne C5 R1-AS



- La balance C R1A-S par sa conception robuste et la facilité d'utilisation vous permettra de peser vos préparations avec précision, elle est équipée en standard d'une batterie Lithium-ion et d'une alimentation intégrée
- De conception moderne avec son clavier tactile et son afficheur de grande taille (33 mm) rétroéclairé pour une parfaite lisibilité
- Indice d'étanchéité IP65



Code	Modèle	Portée (Kg)	Précision (g)	ML / HML
2025524	Balance C5R1-AS 400x300	30	2	HML
2025526	Balance C5R1-AS 400x300	60	5	HML
2025525	Balance C5R1-AS 400x300	60	20	ML
2025527	Balance C5R1-AS 500x400	150	10	HML
2025528	Balance C5R1-AS 500x400	150	50	ML



Toaster

Toast.O.Matic rectangulaire
GRAND CLUB 2 étages

Avantages

- La qualité des résistances SOFRACA
- En INOX lui donnant une durée de vie inégalée, permettant une diffusion de la chaleur parfaite
- Une perle stéatite formée afin de placer parfaitement la résistance au milieu du tube pour éviter une surchauffe et assurer une parfaite isolation
- Tiroir de propreté : nettoyage facile
- Poignées aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile, ce qui permet d'éviter la perte de la poignée
- Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz.
- Allumage instantané : pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée
- Pour toaster : pain de mie, pain de campagne, baguette, tartine, toutes sortes de pains quel que soit leur forme



Description

- Puissance : 4200 Watts
- Dimension : L550 P280 H400
- Surface utile : 490 x 235 / Grille
- Capacité en pièces : 8 à 10 / Grille
- Débit (pièces/h) : 200 / 250
- Poids : 15 Kg

Caractéristiques techniques

- 2 étages
- 3 rampes de 2 tubes quartz chacune
- 2 grilles intérieures de travail
- 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes)
- 1 minuterie.
- Construction Inox (ISI 430)

Références

- 11572 : 230 V
- 11574 : 400 V



Friteuse

Frit.o.Matic Snack I Frit.O.Matic
7 Litres 3500W

Avantages

FRITEUSE A POSER BON RAPPORT VOLUME PUISSANCE

- Tableau de "bord" en façade : pour un accès plus facile du réglage (ex : thermostat), pour un protection des projections d'huile
- Zone-anti débordement grâce aux pans inclinés, les gouttelettes d'huile ne stagnent pas sur les bords, mais retombent dans le bac
- Zone froide à pans inclinés pour guider les résidus
- Façade avec thermostat de sécurité d'accès, ainsi que le bec de vidange amovible
- Positionnement du panier facile
- Minuterie de série
- 7 litres 3500 W

Description

- Dimension (mm) : L 300 x P 500 x H 300
- Capacité / panier : 1700 g
- Débit (200 g/h) : 20 / 55 portions
- Poids : 15 Kg

Caractéristiques techniques

- 1 Thermostat de sécurité
- 1 zone anti-débordement
- 1 Vidange de sécurité
- 1 zone froide
- 1 couvercle amovible
- 1 minuterie
- 1 thermostat de régulation

Références

- 12052 : 230 V
- 12054 : 400 V

Chauffe saucisses

4 plots



Avantages

- Résistance blindée surmoulée et bac à eau inox
- Verre pirox = produit mis en valeur
- Peu encombrant pour le travail sur le comptoir
- Seul bac en inox du marché : bac à eau en inox, la saucisse est un produit acide et à la différence des bacs en aluminium (que l'acidité du produit perce) il n'y a aucun risque de trous avec un bac en acier inox
- Couvercle en inox, même principe : grâce à l'inox, le couvercle reste toujours impeccable et n'est pas "piqué" à la différence d'un couvercle en aluminium qui lui se pique
- La résistance blindée est protégée par le surmoulage d'aluminium de toute attaque extérieure. Par conductibilité, la chaleur stockée dans ce moulage est immédiatement restituée par les plots



Description

- Puissance : 800 Watts
- Dimension (mm) : L 310 x P 325 x H 460
- Capacité en pièces : 40
- Débit (pièces/h) : 120
- Poids : 13 Kg

Caractéristiques techniques

- 1 thermostat de précision
- 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium
- 4 plots en aluminium
- 1 bac à eau amovible en inox et couvercle en inox
- 1 carter en inox (AISI 430)
- Alimentation 230 V

Référence

- 17012 : 230 V

Trancheur à courroie

Diamètre 250 - 350 mm



GPR250

Modèle 350

- Bâti en aluminium anodisé et en acier inoxydable avec traitement breveté pour le contact avec les aliments et pour la résistance à la corrosion.
- Chariot amovible
- Adapté pour les traiteurs, la grande restauration, la Coppa, ...



GPR350

Modèle 250

- Équipé d'une lame en acier inoxydable anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion conformément à la directive Rohs 2002/95 Entraînement par courroie - Bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur Conformément à la norme sur les trancheurs professionnels EN 1974
- Interrupteur 24 V à deux boutons avec réarmement.
- Chariot fixe
- Monté sur pieds ventouses
- Affûteur intégré
- Chariot équipé d'un protège mains
- Sécurité de non redémarrage
- Adapté pour les bars, brasseries, sandwicheries, petite restauration

Références

	Diamètre de lame (mm)	Coupe utile (mm)	Puissance (W)	Dimensions Machine (mm)			Poids (kg)	Alimentation
				Longueur	Profondeur	Hauteur		
GPR250	250	210 x 170	160	510	420	390	15,5	230/1/T
GPR300	300	240 x 210	220	580	470	430	23,5	230/1/T
GPR350	350	270 x 260	410	730	560	560	45	230/1/T



Grill Panini

Grand Modèle PGM plaques rainurées



Avantages

- **CUISSON SIMULTANÉE DESSUS DESSOUS = TRÈS ÉCONOMIQUE TEMPS DE CUISSON RÉDUIT DE MOITIÉ**
- Plaque supérieure libre non rattachée à la plaque inférieure. Elle se positionne automatiquement en fonction de l'épaisseur du produit, légère à manipuler par son principe d'équilibrage
- Pas de risque de blocage avec la plaque inférieure
- Économie d'énergie et répartition de la chaleur parfaite grâce à l'épaisseur de la fonte

Caractéristiques

- 1 plaque inférieure rainurée
- 1 plaque supérieure rainurée
- Plaques de fonte pleines (acier) / FGL200 (ppm 10 Kg - PGM 20 Kg - PDM 20 Kg)
- Construction tout inox AISI 430
- Carters (supérieur et inférieur) chromés polis
- Récupérateur amovible
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat 300°C
- 1 minuterie en série

Références

- 10182 : 230 V
- 10184 : 400 V

Description

- Puissance : 3000 W
- Dimension (mm) : L 380 x P 550 x H 650
- Surface Utile (mm) : 340 x 280
- Capacité en pièces : 3 à 4
- Débit (pièces/h) : 120
- Poids : 38 Kg



Plaque Hamburger

Duo Mixte demi Lisse demi Rainurée

Avantages

- **FRONTE ÉPAISSE 2 CM = FORTE ACCUMULATION DE CHALEUR = ÉCONOMIE DE TEMPS ET D'ÉNERGIE**
- Bon rapport de la surface de la plaque, par rapport à la puissance, ainsi que son épaisseur. Qui sont les paramètres indispensables pour une cuisson rapide et de qualité
- Idéal pour les hamburgers, escalopes, steak, saucisses, buns, bacon, lard...
- L'épaisseur de la plaque de fonte permet d'accumuler une grande partie de la chaleur et vous fait économiser beaucoup d'électricité

Description

- Puissance : 2200 W
- Dimension (mm) : L 550 x P 330 x H 200
- Surface Utile (mm) : 480 x 200
- Capacité en pièces : 8 à 10
- Débit (pièces / h) : 10 / 70
- Poids : 35 Kg

Caractéristiques techniques

- Plaque de fonte mixte (FGL200)
- Bâti inox (AISI 430)
- 1 récupérateur de graisse
- 2 thermostats 350°C
- 2 voyants de contrôle

Références

- 23102 : 230 V
- 23104 : 400 V

LE C9 C'EST AUSSI : LA VENTE DE PIÈCES DÉTACHÉES EN LIGNE



LIVRAISON PARTOUT EN FRANCE
BÉNÉFICIEZ DE LA FORCE D'UN RÉSEAU NATIONAL !



LIVRAISON RAPIDE
RECEVEZ VOTRE COMMANDE EN 72H MAX



COMMANDEZ EN LIGNE EN TOUTE SÉCURITÉ

www.le-c9.com

SCANNEZ MOI





Qu'est ce que le C9

Un groupement de **19 entreprises** sur **60 départements français**
Installation de **Boulangerie, Pâtisserie** et **Métiers de bouche**



Vente en ligne de pièces détachées
de toutes marques www.le-C9.com



SAV 24h/24 7j/7



Matériels d'occasion certifiés C9



Plans et bureaux d'étude pour
l'agencement de votre magasin

La force d'un réseau national

Votre contact