



CATALOGUE

www.bénard.fr





PRESENTATION

Depuis 1982

DES EXPERTS À VOTRE SERVICE

Nous sommes une société familiale fondée en 1982 dans la région Centre par Guilain Bénard. Acteurs reconnus des cuisines professionnelles, des buanderies et des laveries, nous avons toujours placé la qualité de service et l'efficacité au cœur de notre engagement auprès des professionnels de la gastronomie.

Fort de plus de quarante ans d'expertise, dix agences et deux filiales, Parisienne et Nantaise, nous accompagnons les acteurs de la restauration collective et commerciale en France comme à l'international, de la conception à l'installation, jusqu'à la maintenance des équipements.

Aujourd'hui, avec cent cinquante cinq collaborateurs, nous nous appuyons sur une organisation complète intégrant un bureau d'études, des équipes commerciales et techniques, des équipes logistiques, des assistants commerciaux et des techniciens spécialisés.

Cette structure nous permet de répondre rapidement et efficacement aux demandes de devis, de pièces détachées, de maintenance et de transport.

Le Groupe Bénard est à l'origine de la création d'Eurochef, une centrale d'achat vous proposant les meilleurs tarifs sur nos équipements.





VOTRE PROJET - NOTRE EXPERTISE

INSTALLATION

Nous sommes profondément attachés à la flexibilité et à la rapidité, ces deux valeurs sont au cœur de notre efficacité.

Elles nous permettent de respecter les normes en vigueur lors de l'installation et de la mise en service.

SERVICE APRÈS-VENTE

Notre équipe de techniciens est formée en continu pour répondre aux différentes évolutions techniques et technologiques des équipements ainsi qu'aux normes de sécurité. Une hotline est dédiée à cet effet.

MAINTENANCE

Entretien mensuel ou semestriel pour garantir le bon fonctionnement des équipements, contrôles essentiels, nettoyage, réglages et prévention des pannes afin de garantir les performances, la fiabilité et la durabilité des installations.

ATELIER DE FABRICATION INOX

Notre atelier de fabrication en acier inoxydable répond à des exigences sur mesure en mettant l'accent sur les processus et l'innovation.

Nous fournissons des solutions de haute qualité, précises et durables, garantissant la fiabilité, la performance et la livraison dans les délais pour chaque projet.

FRO ID

NOUVELLE ARMOIRE POSITIVE



ES650SHS -290



Dimension (LxPxH):
720 x 825 x 1970 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,25 kW

+ PRODUIT

Nouveau! Armoires EVOLOGI Hauteur moins de 2 mètres, sur roulettes. Disponibles en 1 ou 2 portes (600 ou 1350 litres), pleines ou vitrées, pour du froid positif ou négatif, les armoires froides EVOLOGI réunissent toutes les caractéristiques nécessaires pour stocker vos denrées dans les meilleures conditions. L'espace de stockage s'aménage dans deux versions: Glissières embouties ou à crémaillères amovibles.

★ Hauteur -2 mètres



Foster, 1^{er} fabricant européen d'équipements frigorifiques professionnels s'adapte à toutes les exigences de la plus petite restauration commerciale à la collectivité de grande échelle! Avec une politique d'innovation constante pour un matériel

toujours plus performant et plus simple à utiliser, un niveau de qualité irréprochable et une recherche permanente de la satisfaction client. Pionnier de l'écoresponsabilité, Foster place l'environnement & la réduction des dépenses d'énergie au 1^{er} plan.

MEUBLE BAS POSITIF



ED2H-290



Dimension (LxPxH):
1400 x 700 x 900 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Meuble Bas EVOLOGI: plus écologique au meilleur prix
- Disponibles en 2, 3 et 4 portes
- Fabriqués en France
- Grande flexibilité grâce aux nombreuses options disponibles: tiroirs, longueur réduite, dossierets spéciaux, évier... Ils s'adaptent à l'ambiance de votre cuisine

CELLULE MIXTE 6 NIVEAUX



ED15/6-290



Dimension (LxPxH):
755 x 695 x 877 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Fluide R290
- Rack fil amovible GN1/1 & 600 x 400
- Démarrage cycle automatique en mode sonde ou temps. Mode Soft, hard et décongélation
- Roulettes de série
- Extérieur/intérieur inox
- Evaporateur avec ailettes verticales, ventilateur en ABS
- Joint magnétique, rappel de porte

CELLULE SANS GROUPE



EPICF-MD-SG449

Dimension (LxPxH):
1130 x 1040 x 2250 mm

Alimentation:
Électrique



+ PRODUIT

Conçues pour les gros volumes (de 80 à 320 kg), les cellules à chariot de la gamme EVOLOGI sont faciles à utiliser. Grâce à un tableau de bord simple et intuitif, qu'il est possible de déplacer, la cellule à chariot détecte automatiquement le cycle souhaité. Selon le modèle, nos cellules à chariot acceptent les échelles ou chariots de four GN 1/1 et GN 2/1, 400 x 600 et 600 x 800 (non fournis).

MEUBLE BAS À TIROIRS MODULABLE FLEXDRAWER



FFC6-2-290



Dimension (LxPxH):
1100 x 700 x 900 mm



Alimentation:
Électrique



+ PRODUIT

- Une seule touche pour changer la température des tiroirs. Positif ou négatif à vous de choisir
- Capacité : 3 Bacs GN1/1 par tiroirs
- Ultra robuste : les tiroirs peuvent supporter jusqu'à 200 kg
- Bac tiroirs amovible en ABS alimentaire facile à nettoyer
- Conçu pour supporter des éléments de cuissons (grill, rôti, plaque induction, vario)

ARMOIRE FROIDE 1 PORTE POSITIVE GN2/1 GCPZ-701 R LED



19080790



Dimension (LxPxH):

653 x 842 x 2040 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

0,158 kW



PRODUIT

- Serrure/porte pleine
- Contrôle numérique.
- Froid ventilé, évaporateur traité anticorrosion
- Pieds réglables
- Crémaillères encastrées
- Éclairage LED

ARMOIRE FROIDE 2 PORTES POSITIVES GN2/1 GCCP-1402 RZ GCPZ-1402 LED



19086606

Dimension (LxPxH):
1318 x 842 x 2040 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,36 kW

ARMOIRE FROIDE 1 PORTE NÉGATIVE GN2/1



19047057

Dimension (LxPxH):
653 x 842 x 2040 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,70 kW

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM 2 PORTES POSITIVES GN1/1 GTP-7-135-20



19037945

Dimension (LxPxH):
1342 x 700 x 850 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,20 kW

+ PRODUIT

- Meuble 2 portes, en inox 18/10
- Dessus inox avec dossier arrière
- Portes réversibles
- Pieds réglables

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM 3 PORTES POSITIVES GN1/1 GTP-7-180-30



19037946

Dimension (LxPxH):
1792 x 700 x 850 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,20 kW

ARMOIRE NOIRE POSITIVE 2 PORTES COULISSANTES VITRÉES



ATOSA

MCF8727GR



Dimension (LxPxH):
1382 x 805 x 2 065 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,45 kW



Très beau design, bonne qualité de fabrication avec une descente rapide en température et une belle surface d'exposition bien éclairée.

Avec un gros point positif: peu de nuisance dans le magasin, le groupe froid est très silencieux»

+ PRODUIT

- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Portes coulissantes pour faible encombrement
- Bandeau lumineux supérieur personnalisable
- Grande capacité de stockage
- Existe aussi en 1,2 et 3 portes battantes positives ou négatives

SOUBASSEMENT POSITIF 2 TIROIRS



ATOSA

MGF8450GR



Dimension (LxPxH):
1230 x 815 x 665 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,3 kW

+ PRODUIT

- Classe climatique 5
- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Montée sur roues de série
- Bacs GN inclus
- Idéal pour poser des éléments de cuisson: vcc, plancha, feux vifs, etc.
- Supporte une charge importante sur le plan de travail

TABLE PRÉPARATION À PIZZAS 3 PORTES



ATOSA

MPF8203GR

Dimension (LxPxH):
2362 x 840 x 1100 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,37 kW

+ PRODUIT

- Classe climatique 5
- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Montée sur roues de série
- Bacs GN inclus dans la saladette
- Grande capacité de stockage
- Idéal pour les pizzerias, sandwicheries, saladeries, brasseries

CULI SS ON



FOUR ICOMBI PRO DU XS AU 20 NIVEAUX



iCombi Pro XS 6-2/3

Dimension (LxPxH):
655 x 555 x 567 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
5,7 kW



iCombi Pro 6-1/1

Dimension (LxPxH):
850 x 775 x 754 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
10,8 kW

Existe aussi en GN 2/1
et en version gaz



iCombi Pro 10-1/1

Dimension (LxPxH):
850 x 775 x 1014 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
18,9 kW

Existe aussi en GN 2/1
et en version gaz



iCombi Pro 20-1/1

Dimension (LxPxH):
877 x 847 x 1807 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
37,2 kW

Existe aussi en GN 2/1
et en version gaz

LES ACCESSOIRES DE LA GAMME ICOMBI



VarioSmoker

Le VarioSmoker permet de fumer des aliments (viandes, poissons, charcuteries, légumes...) à chaud ou à basse température.



GRILLE SPÉCIALE POULET ET CANARD

Temps de cuisson nettement réduit grâce à la disposition à la verticale de la volaille et à l'effet de cheminée en résultant.



ULTRAVENTPLUS POUR FOURS ICOMBI 6 ET 10 NIVEAUX - GN 1/1

L'UltraVent Plus collecte les vapeurs sortantes grâce à sa technologie de condensation. Il réduit de plus les fumées incommodantes qui se dégagent lorsque vous grillez ou rôtissez des aliments.



KIT SOUS-VIDE ET PASTEURISATION

La sonde de température à cœur USB en version sous vide et pasteurisation vous offre de nouvelles possibilités en matière de production de plats.

SAUTEUSE RATIONAL IVARIO PRO 2-S



Dimension (LxPxH):
1100 x 938 x 485 mm
2 x 25 litres

Alimentation:
Électrique

Puissance:
21 kW



Pourquoi intégrer l'iVario
dans votre équipe de cuisine ?
Entretien avec un chef

SAUTEUSE RATIONAL IVARIO PRO XL



Dimension (LxPxH):
1365 x 894 x 608 mm
150 litres

Alimentation:
Électrique

Puissance:
41 kW



iVario Pro L et XL:
marmite, casserole, braisière,
cuisson sous pression, bain-marie, le
tout dans un seul appareil!

LES ACCESSOIRES DE LA GAMME iVario



PELLE DE RISSOLAGE



Pour remuer et brasser de grandes
quantités d'aliments dans l'iVario Pro L et
XL jusqu'à une température de 120 °C

PANIER POUR POCHAGE ET FRITURE



Ces paniers sont accrochés au bras
du système de descente et relevage
automatique puis chargés. À la fin du cycle
de cuisson, le panier sort automatiquement
du liquide de cuisson, l'aliment peut
ainsi s'égoutter et être sorti sans effort.
Également adaptés aux produits de petite
taille tels que le riz. La cuisson en paniers
permet de réutiliser plusieurs fois le liquide
de cuisson.

KIT DE PANIERS «PORTION»



Idéal pour pocher, frire et maintenir de
petites quantités d'aliments au chaud pour
le service, que ce soit dans un restaurant,
ou un hôtel. Posez le support directement
sur le bord de la cuve. Le couvercle
empêche les produits de refroidir ou de
dessécher.

FOUR 710 RT GN1/1 - COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE



CFE710RT



Dimension (LxPxH):
750 x 750 x 1770 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
9 kW

+ PRODUIT

Un four de remise en température GN 1/1 d'utilisation simple et robuste. Prévu d'origine pour la remise en température des barquettes ou bacs inox. Raccordement Tri 400 + N ou 230 V. Four conforme à la norme NF Alimentaire AC-D-40-006. Fabrication française.



Je suis très contente avec ce four, il est simple d'utilisation mais surtout il est efficace et remet bien en température dans le temps qu'il faut !

Mme SANNI

Exploitante de cantine
d'une école à Genève.

FOURNEAU 4 FOYERS INDUCTION 1 FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION GN 1/1



CE841XS

Dimension (LxPxH):
800 x 650 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
9,8 kW

+ PRODUIT

Une solution professionnelle tout en un 4 foyers induction et un four électrique multifonction GN 1/1. Commande par manette. Fonction Bridge et maintien au chaud.

FOURNEAU 5 FEUX VIFS 1 FOUR GAZ GASTRONORME 1/1



CG1051GA



Dimension (LxPxH):
1000 x 650 x 900 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
20,5 kW

+ PRODUIT

Un fourneau équipé d'un four et d'une armoire GN 1/1. Possibilité de passer sous les 20 kW avec l'option OMB 001. Entraxe des brûleurs latéraux de 285 mm. Marmite de 450 mm sur brûleur central. Fabrication française.

SAUTEUSE MULTIFONCTIONS TYPE 100 EL



W238040



Dimension (LxPxH):
2300 x 1200 x 900 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
36 kW

+ PRODUIT

Le must de la sauteuse! Un matériel fiable, ergonomique et hygiénique



Fondée en 1955, la société CAPIC conçoit et fabrique du matériel professionnel pour la grande cuisine et l'industrie agroalimentaire. Les équipements, de fabrication

française, sont destinés à la préparation, cuisson, distribution, remise en température, laverie pour différents secteurs. Innovation, qualité, robustesse et hygiène.

ARMEN AM1 2 FEUX 6K GCH + PCF SUR PLACARD FERMÉ



W290131



Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 900 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
20 kW

ARMEN AM17 4 FOYERS INDUC 5 KW SUR PLACARD FERMÉ



W291737



Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 270 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
20 kW

+ PRODUIT

La gamme phare pour une performance parfaite de cuisson.

ARMEN AM20 TURBOFRIT ELEC RELEVAGE MANUEL



W292031

Dimension (LxPxH):
400 x 925 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
20 kW

+ PRODUIT

Friteuse professionnelle à haut rendement,
jusqu'à 60 kg de frites par heure

ARMEN AM91800 INOX LISSE ELEC SUR PLACARD FERMÉ



W292936

Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
10 kW

PLANCHA PLASMA



W291523

Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
15,3 kW



FOURNEAU SUR MESURE ELITE



SUR MESURE

+ PRODUIT

Pièce unique composée sur
mesure, robuste & performante.
Différents choix d'équipements.

FOURNEAU EXTEND CONCEPT CENTRAL MODULAIRE

★ **PRODUIT
STAR**



CHARVET_EXTEND



Dimension (LxPxH):

Pour les modèles EXTEND, la largeur est fixe à 1000 mm même avec un dessus monobloc. Le socle inox fourni est de hauteur 100 mm. Les modèles en pont sont à éviter.



Alimentation:

Gaz ou électrique



Charvet allie depuis toujours la tradition et l'innovation dans sa fabrication de matériel de cuisine professionnelle. Ancrée dans un environnement à la fois massif et aux équilibres fragiles, Charvet a naturellement orienté sa dynamique de croissance autour des valeurs essentielles de son terroir qui sont: la qualité, le respect des hommes et de l'environnement, l'innovation.



★ **PRODUIT
STAR**

XC-Sauteuse cylindrique à racleur électrique 180 L + égouttoir inox



V03465



Dimension (LxPxH):

1655 x 1400/1500 x 950 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

21 kW



PRODUIT

Braisière à cuve ronde avec racleur incorporé, idéal pour cuisiner de la viande, des sauces, des risottos, des garnitures et pour tous les aliments qui nécessitent une manipulation délicate des ingrédients. L'uniformité de la cuisson et la qualité du produit fini sont le résultat d'une haute technologie par une utilisation simple.

FOURNEAU ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES AVEC FOUR



19075514

Dimension (LxPxH):
1200 x 930 x 850 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
30 kW

FOUR MIXTE IKORE CW-061



19096485

Dimension (LxPxH):
898 x 884 x 877 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
11,3 kW

+ PRODUIT

IKORE est une série de fours intelligents, deux gammes qui s'adaptent aux besoins de chaque chef. Un four professionnel et configurable qui se distingue par la précision de ses résultats de cuisson, grâce à son système de saturation de la vapeur et à une gestion efficace du climat.

- Cooking Control: Les résultats culinaires souhaités
- Cooking: Nouvelle technologie de cuisson intelligente
- Expérience utilisateur plus intuitive que jamais
- Sécurité alimentaire
- Conception robuste. Fabriqué pour durer
- FagorKconnect. Connecté pour une performance maximale



19096463

Dimension (LxPxH):
898 x 883 x 877 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
11,1 kW

FOUR MIXTE IKORE APW-061



FOUR MIXTE IKORE CW-101



19096487

Dimension (LxPxH):
898 x 884 x 1150 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
22,2 kW

+ PRODUIT

Un nouveau concept de cuisine:

- Construction acier inox AISI304
- Capacité: 10 niveaux GN 1/1
- Production de vapeur par injection
- Ecran tactile
- 5 modes de cuisson programmables
- 6 programmes de lavage automatiques
- Système Cool-Down & iFonctions



FOUR MIXTE IKORE CPW-201-C



19096482

Dimension (LxPxH):
929 x 964 x 1841 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
37,2 kW

KIT 1^{re} INSTALLATION PURITY C500 STEAM POUR FOUR AVEC COMPTEUR



PRODUIT STAR



1058418

Dimension (LxPxH):
144 x 144 x 557 mm

+ PRODUIT

Traitement d'eau anticalcaire pour la protection des fours mixtes et de boulangerie. La cuisson est optimisée: des plats avec plus d'arômes, de saveurs et de couleurs. Compteur connecté pour un meilleur suivi de la cartouche.

FRITEUSES HAUT RENDEMENT

SUPERFRY de l'électrique au gaz, de 15L à 20L



PRODUIT

- En Connexion Cloud
Vision Économie d'huile :
Superfry permet une économie de 30 à 50 %.
- Contrôle électronique :
technologie intelligente,
également accessible à distance,
- Gain d'espace : réduction
de l'encombrement de 25 %
en arrière-cuisine grâce à la
filtration intégrée.
- Productivité accrue :
augmentation de la
productivité jusqu'à 30 %
par rapport aux systèmes de
friture traditionnels.



Voir la vidéo
de présentation

LOV HIGH PERFORMANCE SUPERFRY S 7.0

Friteuse électrique
2 cuves 8L+8L



Dimension (LxPxH):

400 x 730 x 900 mm



Alimentation:



Électrique

Puissance:

14 kW



PRODUIT

- Compacte
- Tactile
- Performante

LOV ESSENTIAL SUPERFRY

Friteuse électrique
1 cuve 15L



Dimension (LxPxH):

400 x 730 x 900 mm



Alimentation:



Électrique

Puissance:

14 kW



PRODUIT

- Compacte
- Maniable
- Puissant

PLAQUE À SNACKER INOX DOUBLE ÉLECTRIQUE



PSI 600 E

Dimension (LxPxH):
600 x 190 x 450 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3,5 W

★ **PRODUIT
STAR**

FRITEUSE SUR COFFRE 2 BACS 2 X 10 L



RFE 20 C

Dimension (LxPxH):
400 x 980 x 600 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
12 kW

GRILL VITROCÉRAMIQUE SIMPLE



GVS 335ER

Dimension (LxPxH):
390 x 260 x 600 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3,05 kW

PLAQUE AU CHROME ÉLECTRIQUE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

M1300E

Dimension (LxPxH):
1300 x 695 x 380 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
20 kW

★ **PRODUIT**

Plaque de cuisson en chrome dur 50 microns.
Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames).
2 grands tiroirs à graisse de chaque côté de la plancha
pour une utilisation intensive tout un service.

FOUR À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA SOLE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

P1100C

Dimension (LxPxH):
520 x 456 x 312 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,1 kW

★ **PRODUIT**

Nouveau panneau de commande intuitif avec des symboles.
Sole fixe plus résistante et nettoyage facilité.

SNACKJET 200

★ **PRODUIT
STAR**

Bartscher

120751

Dimension (LxPxH):
680 x 460 x 660 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3,3 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

Four haute vitesse avec accompagnement recettes et tutoriels



SALAMANDRE HI-LIGHT-LIFT «PREMIUM»



Bartscher

101547

Dimension (LxPxH):
600 x 585 x 515 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

4,5 kW

PLAQUE À INDUCTION



Bartscher

105991

Dimension (LxPxH):
420 x 330 x 105 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3 kW

FOUR À CONVECTION AT110



Bartscher

120789

Dimension (LxPxH):
575 x 460 x 465 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2,7 kW



COUPE-LÉGUMES CL50 ULTRA



robot coupe



24465



Dimension (LxPxH):
390 x 400 x 640 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,55 kW



Voir la vidéo
de présentation

+ PRODUIT

Gamme de plus de 50 disques en option permettant des coupes en émincées, râpées, ondulées, bâtonnets, macédoine et frites.

robot coupe

La société Robot-Coupe imagine, conçoit, développe et fabrique depuis 1960, au cœur de la Bourgogne, une gamme complète de matériels pour les préparations culinaires: Combinés cutters & coupe-légumes, Robot-Cook, Coupe-légumes, Cutters, Mixers Plongeants, Batteurs-Mélangeur, Blixer®, Kitchen Blenders, Extracteurs de jus, Tamis automatiques...

COMBINE CUTTER & COUPE-LÉGUMES R 402 V.V.



robot coupe



2444



Dimension (LxPxH):
410 x 610 x 570 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1 kW

**+ PRODUIT**

- 4 machines en 1!
- Compact et multifonction, le Combiné cutter & coupe-légumes R402 V.V. est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines mêmes les plus petites
- Fonction cutter: Cuve inox de 4,5 l avec couteau lisse
- Fonction Coupe-légumes: 28 disques en option, permettant des coupes en émincés, râpés, ondulés, julienne, frites et macédoine
- Fonction coulis et presse-agrumes en option

R COOK ROUGE



robot coupe®

43000R

Alimentation:
Électrique
Puissance:
1,8 kW



+ PRODUIT

L'assistant culinaire des Chefs! Idéal pour innover et réaliser une multitude de recettes attractives, chaudes ou froides, salées ou sucrées.

- Facilité d'utilisation avec la vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Finesse du résultat et rapidité d'exécution.
- Meilleur contrôle des préparations grâce au Pulse Haute précision.
- Mélange des produits délicats sans les couper avec la rotation inversée du couteau: fonction R-Mix®
- Maintien à chaud de la préparation grâce à la fonction intermittente.
- Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécieront son silence.

BLIXER 5 V.V.



robot coupe®

33266

Dimension (LxPxH):
390 x 490 x 650 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
1,5 kW



+ PRODUIT

- La solution unique pour les textures modifiées!
- Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.
- Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, plat, fromage ou dessert sont ainsi servis pour tous les convives même les plus âgés.
- Équipé d'une cuve de 5,9 l. avec bras racleur de cuve et de couvercle.

EXTRACTEUR DE JUS J80



robot coupe®

56000B

Dimension (LxPxH):
285 x 465 x 530 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
0,7 kW



+ PRODUIT

- Réalisez des jus ultra-frais en quelques secondes!
- Rapide, efficace, robuste et rentable, l'extracteur de jus J80 apporte une solution idéale pour réaliser d'excellents jus ultra-frais de fruits et de légumes en grande quantité.
- Goulotte automatique permettant de passer les fruits et légumes sans efforts grâce au système exclusif d'auto-entraînement.
- Rapidité de travail: 25 cl en seulement 6 secondes.

MIXER PLONGEANT MP450 ULTRA FW LED



robot coupe®

34 880L

Dimension (LxPxH):
930 x 275 x 155 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
0,5 kW



+ PRODUIT

- Encore plus performant et ergonomique!
- Spécial usage intensif, Collectivités / Traiteur.
- Le MP 450 Ultra peut mixer, mélanger et émulsionner jusqu'à 100 l de préparation en un rien de temps.



ÉPLUCHEUSE PI-20



1000660

Dimension (LxPxH):
433 x 635 x 786 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,550 kW

SOCLE INOX AVEC FILTRE ANTI-MOUSSE



2009250

Dimension (LxPxH):
423 x 572 x 470 mm

Alimentation:
Électrique

COUPE-LÉGUMES CA-21 230/50/1



1050940

Dimension (LxPxH):
378 x 309 x 533 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,8 kW

+ PRODUIT

- Coupe parfaite obtenue grâce à une conception et un ajustement de haute précision de la machine et des disques.
- La rampe d'expulsion de produit par gravité permet de reconstruire le produit tranché à des fins de stockage ou de présentation.
- Disque d'éjection inclus pour les produits qui nécessitent son utilisation.
- Il peut être doté d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe.

COUPE-LÉGUMES CA-31 230/50/1



sammic™

1050700

Dimension (LxPxH):
389 x 405 x 544 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,55 kW

SMARTVIDE 9 230/50-60/1



sammic™

1180140

Dimension (LxPxH):
124 x 140 x 360 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2 kW

BATTEUR BE-20 230/50-60/1



sammic™

1500220

Dimension (LxPxH):
520 x 733 x 1152 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,9 kW

CUVE 28 SMARTVIDE



sammic™

1180060

Dimension (LxPxH):
335 x 600 x 288 mm

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-420P 230/50-60/1



sammic™

1140774

Dimension (LxPxH):
484 x 529 x 448 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
750 W

KIT BASIQUE DISQUES + GRILLES S GAMME COMPACT



sammic™

1010237

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AHR SETNA



AHRSETNA

Dimension (LxPxH):
513 x 565 x 621 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,1 kW



Voir la vidéo
de présentation

+ PRODUIT

- Carter monobloc démontable
- Entièrement réfrigéré
- Hygiène garantie
- Présentation et finition irréprochables
- Équipé de sécurité sur écrou de serrage des grilles et couteaux
- Équipé d'un reconstituteur 5 calibrages: 90-130-150-170 grs
- Éclairage rouge dans la vitrine

TRANCHEUR À PIGNONS MAJOR SLICE 350



ATRMJ350

Dimension (LxPxH):
544 x 836 x 495 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

- Grande précision de découpe
- Très robuste
- 100 % inox
- Étanche IP67
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision: de 0 à 20 mm (chiffonnade, jambon sec, viande de grison...)
- Affûteur indépendant
- Structure très rigide

TRANCHEUR À PIGNONS MAJOR SLICE SEMI-AUTOMATIQUE 350



ATRMJ350 AUTO

Dimension (LxPxH):
540 x 836 x 599 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

- Grande précision de découpe
- Très robuste
- 100 % inox
- Étanche IP67
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision: de 0 à 20 mm (chiffonnade, jambon sec, viande de grison...)
- Affûteur indépendant
- Structure très rigide

VITRINE MOBILE PLIANTE VPM2000



VPM2000

Dimension (LxPxH):
1900 x 440/1067 x 1240 mm

Alimentation:
Monophasé

Puissance:
1,1 kW

+ PRODUIT

- L'ensemble est fabriqué en inox 304 avec des plateaux d'exposition démontables pour un nettoyage facilité
- Robuste et maniable, cette vitrine mobile peut se juxtaposer afin de réaliser les linéaires voulus et se brancher sur une alimentation électrique classique en monophasée. Éclairage LED en option.
- Plexi arrière de série sur charnières

POUSOIR HYDRAULIQUE DE TABLE ST13



ST 13PNV 1

Dimension (LxPxH):
360 x 182 x 1126 mm

Alimentation:
Monophasé

Puissance:
0,55 kW

+ PRODUIT

- Machine tout inox
- Cylindre à fond plat pivotant, amovible et démontable
- Faible encombrement
- Capacité 13 litres soit 10 kg
- Existe en machine sur socle (13/25 ou 40 litres)

MÉLANGEUR 60 L M60CM



M60CMFNV

Dimension (LxPxH):
707 x 550 x 877 mm

Alimentation:
Triphasé

+ PRODUIT

- Mélangeur 60 litres avec 2 moteurs
- 2 sens de rotation du bras
- Cuve basculante
- Machine tout inox
- 2 roulettes de série
- Bras démontable en option

TRANCHEUR EN INOX À PIGNON PSX350



GSX350

Dimension (LxPxH):
720 x 580 x 500 mm

Alimentation:
Monophasé

Puissance:
0,26 kW

+ PRODUIT

- Trancheur tout inox
- Lame de 350 mm, entraînement par pignon
- Grande précision de coupe
- Chariot démontable
- Affûteur séparé
- Existe en version téflon

CONDITIONNEUSE SOUS-VIDE IDEA 32 PRO



+ PRODUIT

La machine IDEA 32 PRO intègre les technologies les plus avancées d'ORVED avec son capteur de vide absolu, son panneau tactile avec 10 programmes chefs et la double soudure. Ses programmes intelligents comme la marinade, l'infusion ou le nettoyage des mollusques font de l'IDEA 32 PRO le partenaire idéal des chefs. Barre de soudure 310 mm / pompe à vide 10 mc/h.



1973208P

Dimension (LxPxH):
603 x 415 x 460 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,7 kW

30 ans de collaboration avec ORVED m'ont permis de constater la fiabilité et l'efficacité de leurs machines sous-vide. Leur système complet du sous-vide, de la préparation de l'aliment à sa cuisson et conservation, c'est la garantie des résultats à hauteur de mes exigences. ORVED est le meilleur sur le marché aujourd'hui.

M. Pierre PAUMEL

Maître cuisinier de France,
ancien élève de l'école Vatel
et du Dr Goussault

TURBINE À GLACE 5 LITRES



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

HC-5



Alimentation:
Électrique

MACHINE MULTIFONCTION 30 LITRES



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

CGTECH-30



Alimentation:
Électrique

PASTOCUISEUR «GRANDE CUISINE» 240 LITRES



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes



PCGCR-240



Dimension (LxPxH):
1030 x 1030 x 1190 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
25 kW

EXISTE EN 240 L

TE60W

+ PRODUIT

Centralisation du potage et performance de la machine

Avec le pastocuisseuse Hubert Cloix, nous gagnons en productivité et en rentabilité.



Stéfane
Patrick Roger, France

FRIX AIR MACHINE À ÉMULSIONS GLACÉES



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

94500250



Dimension (LxPxH):
300 x 205 x 495 mm



Alimentation:



Électrique
Puissance:
0,6 kW



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

Depuis 1973, la société Hubert Cloix conçoit, fabrique et entretien en France et dans le monde des machines pour le secteur agroalimentaire. La société Hubert Cloix est née de la volonté de proposer des machines robustes, fiables et durables pour une clientèle exigeante et moderniste. Notre entreprise familiale a toujours considéré « l'humain » comme l'une des valeurs essentielles pour assurer son développement. Cette valeur continue de guider notre société devenue un fleuron des machines de sa catégorie.

MANDOLINE PROFESSIONNELLE



20638B

+ PRODUIT

Cette mandoline haut de gamme en acier inoxydable est idéale pour trancher et réaliser des frites ou des juliennes en un tour de main, comme un grand chef.

Afin de varier la présentation de vos légumes, cet appareil est muni de deux blocs effileurs offrant deux résultats visuels : une lame lisse et une lame gaufrée.

L'épaisseur des tranches et des gaufrettes est réglable à 3 ou à 10 mm pour des découpes de différents formats : tranches et juliennes fines ou épaisses, pommes Pont-Neuf, frites allumettes, etc.

COUPE ET VIDE-POMMES



CAXI08P

COUPE-FRITES SOCLE ÉPOXY



CS10

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS



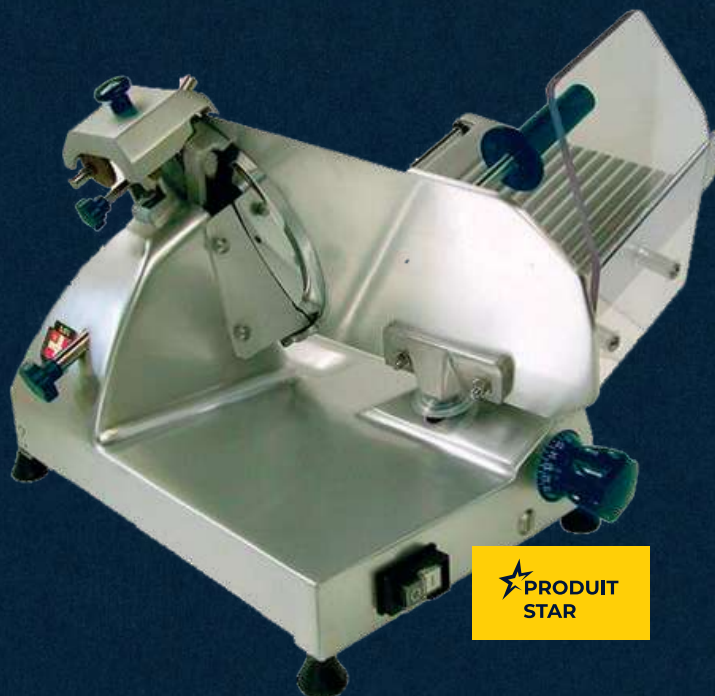
OEXTC

OUVRE-BOÎTES MANUEL NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE



OXV55

TRANCHEUR TGE 300



TGE 300

Dimension (LxPxH):
650 x 510 x 440 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,176 kW

+ PRODUIT

Idéal pour la petite restauration,
dimension de coupe 27 cm



Roussey et Fils est une entreprise familiale savoyarde au service des professionnels des métiers de bouche. Depuis la création de son fameux trancheur manuel à volant « Légende » en 1934, l'entreprise n'a cessé de s'agrandir et de diversifier ses activités. Ainsi, pour être au plus proche des problématiques de ses clients professionnels et leur apporter des solutions optimums pour l'exploitation et le développement de leurs entreprises ou services de restauration, elle fabrique aussi des hachoirs, des machines de mise en sous-vide ou encore des scies à os.



TRANCHEUR À VOLANT LÉGENDE Ø 370 AVEC PIED COULEUR ROUGE



TGP 350 STD

Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

Convient pour la coupe de
jambon entier cru et cuit et tous
types de charcuterie.



D I S T R I B U T I O N

ARMOIRE SATELLITE CHAUFFANT



**★ PRODUIT
STAR**



840240

Dimension (LxPxH):
791 x 959 x 1876 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

2,9 kW

+ PRODUIT

L'armoire Satellite 4G offre toutes les garanties pour un maintien à température chaude des aliments et préparations tout en préservant leur goût et leur qualité. Maniable, facile d'utilisation grâce à son panneau de commande fonctionnel, nettoyage rapide et facilité avec les parois équipées de glissières «monobloc» embouties.

ARMOIRE SATELLITE RÉFRIGÉRÉE



842040

Dimension (LxPxH):
791 x 1129 x 1876 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,5 kW



+ PRODUIT

L'armoire Satellite 4G offre toutes les garanties pour un maintien à température froide des aliments et préparations tout en préservant leur goût et leur qualité. Maniable, facile d'utilisation grâce à son panneau de commande fonctionnel, nettoyage rapide et facilité avec les parois équipées de glissières «monobloc» embouties.

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT



777326

Dimension (LxPxH):
990 x 510 x 900 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

1,4 kW



+ PRODUIT

Prélèvement des assiettes à hauteur constante: préserve des TMS du dos. Réglage facile et rapide des silos pour s'adapter à toutes les dimensions d'assiettes.

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX



777906

Dimension (LxPxH):
887 x 547 x 952 mm



+ PRODUIT

Préserve des TMS du dos grâce au plateau à hauteur constante - Facilite le transport avec ses 4 roues pivotantes.

LA
VER
IE

PLONGE 2 BACS AVECÉGOUTTOIRLISSEET ÉTAGÈRE BASSE



Dimension (LxPxH):
700 x 1600 x 900 mm

TABLE D'ENTRÉE À ROULEAUX



Dimension (LxPxH):
750 x 1400 x 900 mm

TABLE D'ENTRÉE



Dimension (LxPxH):
750 x 600 x 900 mm

ENVIRONNEMENT LAVERIE



TECHNICORD

Dimension (LxPxH):

Sur mesure

Alimentation:

Électrique

LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE COMPACT - DUO



HOBART

GFCX

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 705 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Machine 2 EN 1 : Lave-verres & Lave-vaisselle pour un maximum de flexibilité
- Casiers 500 x 500 mm
- Jusqu'à 40 casiers/h, 1440 verres/h
- Conso d'eau par cycle : à partir de 1,8L
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Osmoseur intégré (en option)
- Aucun dégagement de buées
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service

LAVE-VAISSELLE SPÉCIAL SANTÉ CARE



HOBART

CARE

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 825 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,8 kW

+ PRODUIT

- Casiers 500 x 500 mm
- Capacité jusqu'à 20 cycles/h
- Cycle de thermodésinfection conforme à la norme hospitalière AO = 60 EN ISO 15883
- Système double casier
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Condenseur de buées, supprime tout dégagement de buées
- Adoucisseur d'eau intégré
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service.

LAVE-VERRES SÉCHANT PREMAX



HOBART

GP

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 825 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Casiers 500 x 500 mm
- Jusqu'à 60 casiers/h, 2160 verres/h
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 1,8 L
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Pré-équipé pour raccordement sur osmoseur
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service
- Kit lavage des bouteilles (en option)

LAVE-VAISSELLE SÉCHANT PREMAX



HOBART

FP

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 825 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Casier 500 x 500 mm
- Hauteur de passage de 425 mm
- Jusqu'à 45 casiers/h
- Jusqu'à 90 casiers/h avec insert double casiers (en option)
- Consommation d'eau par casier : à partir de 0,4 L (cycle Eco)
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Adoucisseur intégré (en option)
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Lave couverts « CUTLERY PREMIUM (en option)
- Pré-équipé pour raccordement sur osmoseur
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service.

LAVE-VAISSELLE ET USTENSILES DOUBLE NIVEAU DE LAVAGE



★ **PRODUIT
STAR**

HOBART

TLW

Dimension (LxPxH):
 **635 x 742
x 1510/1995 mm**

Alimentation:
 **Électrique**

Puissance:
 **13,6 kW**

+ PRODUIT

- Double capacité grâce à deux enceintes indépendantes
- Lavage simultané deux enceintes
- Hauteur de passage utile niveau supérieur : 440 mm et niveau inférieur : 235 mm
- Capacité jusqu'à 120 casiers/h Capot isolé, fermé 5 faces
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 2 L au niveau supérieur et 2,5 L au niveau inférieur
- Un programme spécial ustensiles
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service
- Adoucisseur intégré (en option)

MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS PREMAX



HOBART

CP

Alimentation:
 **Électrique**

+ PRODUIT

- De 120 à 320 casiers/h
- 3 vitesses d'avancement de casier
- Prélavage haute performance
- Hygiène optimisée avec bacs emboutis et isolés
- Condenseur récupérateur d'énergie C20
- Filtre plat en inox avec détection de présence
- Autotimer
- Pompe de lavage en inox
- Contrôle Protronic XL
- Extraction automatique des déchets ASR
- Système d'assistance au nettoyage Autoclean

LAVE-BATTERIE GRANULÉS 900 HR PLUS



GRANULES 900 HR PLUS

-  Dimension (LxPxH):
10950 x 910 x 28310 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
12,9 kW

LAVE-VAISSELLE À CAPOT HT12 ELECTRON PLUS HR H+



HT12 ELECTRON PLUS HR H+

- Dimension (LxPxH):
720 x 735 x 2095 mm
- Alimentation:
Électrique
- Puissance:
10,5 kW



+ PRODUIT

La gamme de machines à Granules DIHR, brevetée depuis plus de 15 ans, a permis à des milliers de clients de réaliser des économies considérables de temps, d'argent et d'énergie en venant à bout de la saleté tenace grâce à son pouvoir abrasif. Suite à ce succès, nous présentons la GRANULES 600 DUAL POWER PLUS à HOST 2023, lave-ustensiles à granules polyvalente qui peut également laver la vaisselle.

+ PRODUIT

Nous avons développé les modèles PLUS avec rinçage garanti à température et pression constantes et deux programmes Hygiène+ (A0 =30 sur l'échelle de thermo-désinfection selon la norme EN ISO 15883-1) avec spécifications techniques strictes. Grâce à ces derniers développements technologiques, ces machines encore plus résistantes, favoriseront l'élimination presque totale de la charge bactérienne.

LAVE-VAISSELLE FRONTAL GS 50 D



GS 50 D

-  Dimension (LxPxH):
590 x 600 x 850 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
5,2 kW

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE AVEC DOUBLE RINCAGE



RX 144

-  Dimension (LxPxH):
2100 x 805 x 1830 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
20,6 kW

GRANULE MAXI PRO



NOR-DISK
CLEAN SOLUTIONS

20721

Dimension (LxPxH):
1452 x 1089 x 2039 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
21 kW

**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

Lave batterie à granules haute capacité - sans pré-lavage manuel - utilisant la technologie du lavage à haute pression et du sablage par projection de granules. Capacité 12 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusqu'à 228 bacs 1/1 par heure, ergonomie et économies garanties !

*Gain de temps, facile
à utiliser, lavage
impeccable.*

**Cuisine Centrale
Chouette Kitchen**
Marsannay-la-Côte

GRANULE X5G LAVE BATTERIE & VAISSELLE TRAVERSANT A CAPOT AUTOMATIQUE



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS



29551

Dimension (LxPxH):
849 x 990 x 2365 mm

Alimentation:
Électrique
Puissance:
17,5 kW

+ PRODUIT

- Combiné Lave Batterie & Vaisselle à capot automatique- sans pré-lavage manuel - utilisant la technologie du lavage à haute pression et du sablage par projection de granules. Capacité 7 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusque 126 bacs 1/1 ou 40 paniers vaisselle par heure, ergonomie et économies garantie ! Solution 2 en 1 avec détection automatique cycle Batterie ou Vaisselle.
- Pompe de vidange intégré, Autonettoyage complet et NOUVEAU : EcoExchanger (Condenseur/Récupérateur de chaleur) en option.

GRANULE SMART+ LAVE BATTERIE & VAISSELLE FRONTAL A GRANULE



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS



27022

Dimension (LxPxH):
1025 x 957 x 1736 mm

Alimentation:
Électrique
Puissance:
17,2 kW

PRODUIT

- Lave Batterie à chargement frontal combiné avec mode PLUS Vaisselle - sans pré-lavage manuel - utilisant la technologie du lavage à haute pression et du sablage par projection de granules. Capacité 7 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusque 147 bacs 1/1 ou 40 paniers vaisselle par heure, ergonomie et économies garantie ! Solution 2en1 avec détection automatique cycle Batterie ou Vaisselle.
- Disponible en différents packs selon profil client.
- Solution qui facilite le nettoyage des résidus tenaces mais également le nettoyage de la vaisselle plus fragile.

NOUVEAU ! C6 AQUAPOWER LAVE BATTERIE & VAISSELLE FRONTAL



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS



29475A

Dimension (LxPxH):
1025 x 957 x 1736 mm

Alimentation:
Électrique
Puissance:
12,2 kW

+ PRODUIT

- NOUVEAU Lave Batterie à chargement frontal combiné avec mode PLUS Vaisselle – AquaPower Technology - utilisant la technologie du lavage à haute pression d'eau.
- Capacité 7 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusque 126 bacs 1/1 ou 40 paniers vaisselle par heure, ergonomie et économies garantie ! Solution 2en1 avec détection automatique cycle Batterie ou Vaisselle.
- Facilité d'utilisation avec deux cycles, court/long et équipé de série d'un condenseur de buées et de doseurs de produits lessiviels.

STOCK ACCE

A photograph of a laboratory or cleanroom environment. The scene features a white countertop with a computer monitor and a rack of glassware. The background shows a bright, modern interior with large windows and a clean, minimalist design. The text 'STOCK' is overlaid in large, dark blue letters, and 'ACCE' is partially visible below it.

RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611



★ **PRODUIT
STAR**



4P1197B16

Dimension (LxPxH):
1197 x 460 x 1685 mm

+ **PRODUIT**

- Système de stockage idéal pour les chambres froides jusqu'à -40°C: grandes cuisines, réserves...
- Normes NF et NSF
- Garantie à vie contre la corrosion

NOUVEAU
FERMOSTOCK® 6611
200 KG/NIVEAU*
900 KG/LINÉAIRE

Nouvelle charge admissible pour notre rayonnage FERMOSTOCK 6611. Portée à 200 Kg par niveau uniformément répartie, et toujours à 900 Kg par linéaire !

** Charge maximum par niveau et par linéaire uniformément répartie (peut varier selon les longueurs et configurations)*



FERMOD propose, depuis 1934, une gamme de solutions destinées à la restauration commerciale et collective. Notamment, une gamme de rayonnages destinés au stockage alimentaire ainsi qu'une gamme de rideaux à lanières. Leader sur le marché européen, nos produits sont commercialisés sur les cinq continents. La société FERMOD a clairement fait le choix de fabriquer en France l'ensemble de ses produits, ce qui nous permet d'assurer une totale qualité de produits et services avec une réactivité optimale. Tous nos produits sont développés par notre bureau d'études en respectant notre charte environnementale. FERMOD est une société indépendante française ayant pour objectif le maintien d'un tissu industriel sur le territoire, tout en mettant un point d'honneur à la satisfaction client.

RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6622



4F 1197B17

Dimension (LxPxH):
1197 x 460 x 1800 mm

+ PRODUIT

- Système de stockage idéal pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie
- Normes NF et NSF
- Garantie à vie contre la corrosion

CHARIOT SOUS TABLE FERMOSTOCK ÉQUIPÉ DE BACS DE RÉTENTION



CTBP777B

Dimension (LxPxH):
777 x 460 x 580 mm

+ PRODUIT

- Facilite le stockage et les approvisionnements sous les plonges et les tables
- Préviens les troubles musculosquelettiques
- Améliore l'ergonomie
- Simplifie le nettoyage
- Optimise l'organisation du poste de travail

OPTION : DISPONIBLE EN VERSION
PETITE HAUTEUR (353 MM)

ÉTAGÈRE MURALE



EMF 1197B

Dimension (LxPxH):
1197 x 460 mm

+ PRODUIT

Nettoyage facilité grâce aux clayettes amovibles

RAYONNAGE FERMOSTOCK 5711 - 4 NIVEAUX



4E1189B16

Dimension (LxPxH):
1189 x 460 x 1685 mm

+ PRODUIT

- Système de stockage idéal pour les chambres froides jusqu'à -40 °C: grandes cuisines, réserves,
- Normes NF et NSF
- Garantie à vie contre la corrosion

CAISSE AJOURÉE 60 L BLANC



G179721



Dimension (LxPxH):
600 x 400 x 300 mm

+ PRODUIT

- Idéale pour le stockage des fruits et des légumes.
- Aération du contenu.
- Très résistante en utilisation intensive.
- Poignées intégrées ergonomiques pour une préhension facile et pratique.
- Couverts caisses pleines adaptés également aux caisses ajourées.
- Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.

BAC À PÂTONS 15 L BLANC



G179421

Dimension (LxPxH):
600 x 400 x 90 mm

+ PRODUIT

- Grande capacité d'empilement en hauteur.
- Angles et fond arrondis, nettoyage facile.
- Parois verticales sans rebord intérieur, évite de marquer les pâtons. Toute la surface est exploitable.
- Fond plat pour décoller aisément les pâtons, aucune perte de matière.
- Renforts latéraux permettant la personnalisation avec votre logo.
- Angles extérieurs arrondis pour un environnement de travail sans dommage.

SOCLE NOIR 4 ROUES CHAPE ACIER



Gilac



G170141

Dimension (LxPxH):
613 x 414 x 172 mm

+ PRODUIT

- Excellente stabilité et très grande maniabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes.
- Résistance à la charge: 250 kg.
- Base injectée en ABS-PC avec structure alvéolée garantissant solidité et longévité sans égale.
- Roues de 100 mm de diamètre en PP.
- Disponible avec le timon amovible GILAC (en option).
- Compatible avec tous les bacs et caisses 600 x 400 et 400 x 300 mm GILAC.

BAC HACCP 55 L AVEC COUVERCLE



Gilac



G119909

Dimension (LxPxH):
600 x 400 x 330 mm

+ PRODUIT

- Bac plastique alimentaire.
- Pour les gros volumes de stockage, le couvercle supporte des charges élevées.
- Bac polyvalent.
- Cartouche d'identification réinscriptible pour le suivi des stocks.
- Design ne présentant aucune zone de rétention.
- Lavable en machine.
- Poignées en retrait pour une meilleure manipulation.
- Empilable sans couvercle. Compatible avec tous les socles 4 et 6 roues GILAC.

CAILLEBOTIS BLANC



Gilac



G402021

Dimension (LxPxH):
500 x 500 x 22 mm

+ PRODUIT

- Caillebotis en plastique alimentaire, structure alvéolaire.
- Indispensable pour identifier les zones de stockage par couleur. Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments.
- Grande résistance à la charge grâce à la structure en PEHD: charge générale de 250 kg/m².
- Facilement nettoyable avec un jet d'eau, nettoyeur haute pression, machine.
- Clipsable, très simple à installer.

PALETTE PLASTIQUE AGRÉÉE CONTACT ALIMENTAIRE



Gilac



G052261

Dimension (LxPxH):
800 x 1200 x 120 mm

HYGIÈNE

A photograph of a commercial kitchen interior. The scene features stainless steel shelving units. On the top shelf, there are several large metal pots and a metal colander. Below, on a lower shelf, there is a stack of black plates and a blue plastic crate. The background shows a stainless steel wall and a range hood. The word 'HYGIÈNE' is overlaid in large white letters, with a semi-transparent teal circle behind it.

LAVE-MAINS MONOBLOC



851705

Dimension (LxPxH):
680 x 440 x 430 mm

LAVE-MAINS MONOBLOC



850800

Dimension (LxPxH):
430 x 375 x 580 mm

LAVE-MAINS MOBILE



G052261

Dimension (LxPxH):
483 x 1243 mm

LAVE-MAINS AQUARIS



852023

Dimension (LxPxH):
400 x 400 x 230 mm

ARMOIRE STÉRILISATION AUTOMATIQUE AIMANT 12 COUTEAUX



Fabrication Française

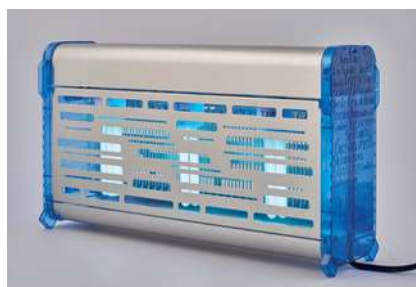
KS20A

Dimension (LxPxH):
495 x 145 x 607 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
0,015 kW

+ PRODUIT

- Parfaite pour une utilisation au sein des commerces alimentaires, cafétérias, restaurants ou encore collectivités.
- Elle vous permet de stériliser vos couteaux automatiquement conformément aux normes HACCP.

DÉSINSECTISEUR ÉLECTRIQUE FLYINBOX 2X5W INOX CÔTÉS BLEU LED CULOT E14 - DE 80 À 100 M²



FX10IBSLED

Dimension (LxPxH):
330 x 125 x 260 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
0,010 kW

DÉSINSECTISEUR ÉLECTRIQUE CAPTURE 2X7 W INOX LED DE 100 À 120 M²



CAPTURE14INLED

Dimension (LxPxH):
635 x 125 x 260 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
0,014 kW

BRUMISATEUR BRUMISTAR INOX 304 / 500M / 5LITRES/ 24 ML/MIN



BRUMISTAR304

Dimension (LxPxH):
350 x 250 x 485 mm
Alimentation:
Électrique
Puissance:
0,15 kW

CASIER 1 COLONNE 2 CASES


CARAY
252/2/GB

Dimension (LxPxH):
400 x 500 x 1800 mm

CASIER 2 COLONNES 5 CASES


CARAY
272/2COL-5C/GB

Dimension (LxPxH):
800 x 500 x 1800 mm

VESTIAIRE EN "L" 4 PORTES
GRIS BLEU
CARAY
32/L4P/GB

Dimension (LxPxH):
800 x 500 x 1800 mm

+ PRODUIT

- Construction monobloc en tôle
- Aération par perforations sur la porte
- Butée en caoutchouc anti-bruit
- Option: 6 coloris disponibles + peinture anti-bactérienne.

ARMOIRE D'ENTRETIEN
3 ÉTAGÈRES
ET RANGEMENT VERTICAL
CARAY
AR/601-PEND/GB

Dimension (LxPxH):
600 x 500 x 1800 mm

+ PRODUIT

Étagère en partie haute de l'armoire, 1 partie à gauche pour rangement grande hauteur, 1 tringle en PVC munie de 2 crochets double-tête, 1 partie à droite avec 3 étagères dont 2 réglables.

TRAITEMENTS

D É C E T I S

MEUBLE DE PRÉ-TRI CONNECTÉ



TOURNUS
EQUIPEMENT



517803

Dimension (LxPxH):
1750 x 600 x 900 mm

+ PRODUIT

Ces meubles permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire en sensibilisant les consommateurs. Grâce à la balance connectée, connaissance en temps réel du poids des déchets. Les données sont récupérées et deviennent un outil indispensable pour observer le niveau de déchets de chaque repas et optimiser la composition des futurs menus.

POUBELLE SNACK



TOURNUS
EQUIPEMENT



804395

Dimension (LxPxH):
444 x 480 x 1236 mm

POUBELLE PORTE-SAC MOBILE COUVERCLE À PÉDALE



TOURNUS
EQUIPEMENT

804465

Dimension (LxPxH):
450 x 535 x 900 mm

PORTE-SACS AVEC OUVERTURE À PINCE



TOURNUS
EQUIPEMENT

804453

Dimension (LxPxH):
580 x 445 x 970 mm



 **Siège social**
16 Rue Marie de Lorraine
37700 La Ville-aux-Dames

 **02 47 32 42 42**

 **standard@benard.fr**

 **www.benard.fr**

NOS AGENCES

SIÈGE SOCIAL
37700 LA VILLE-AUX-DAMES

ANGERS
49124 LE PLESSIS GRAMMOIRE

ANGOULÊME
16400 PUYSMOYEN

BLOIS
41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

BOURGES
18570 TROUY

CHARTRES
28300 LEVES

LE MANS
72560 CHANGER

ORLEANS
45770 SARAN

POITIERS
86240 FONTAINE LE COMTE

BENARD LEDUC
77230 LONGPERRIER

EQUIP'SERVICE
44880 SAUTRON



EURO CHEF
EQUIPEZ VOS OUTILS

