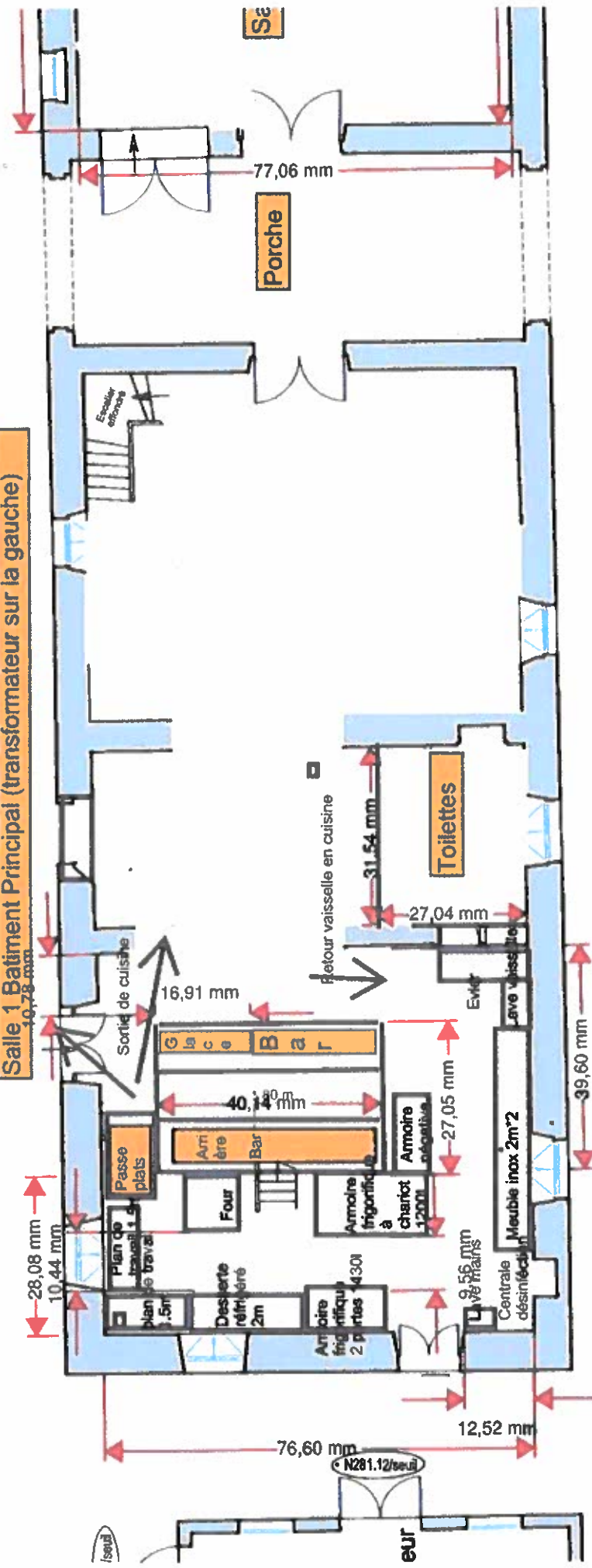


ANNEXE 4

Salle 1 Batiment Principal (transformateur sur la gauche)



Pour vos besoins spécifiques. Toujours un SelfCookingCenter® adapté.

Qu'il s'agisse de trente ou de plusieurs milliers de repas, vous recevrez toujours le SelfCookingCenter® dans une taille qui vous convient. Il existe même à présent une version petit format, le SelfCookingCenter® XS. Il entre facilement dans toutes les cuisines et ses possibilités d'installation font de lui l'appareil idéal aussi bien en cuisine qu'en zone de Frontcooking.

Le SelfCookingCenter® XS est disponible en version électrique. Tous les autres modèles existent également en version au gaz. Les dimensions, équipements et performances sont identiques pour les deux versions. Tout un équipement spécifique est également à votre disposition afin d'adapter votre appareil de façon personnalisée en fonction de l'aménagement de votre cuisine.

En combinant deux appareils l'un sur l'autre comme Combi-Duo, vous obtenez encore davantage de flexibilité sans avoir besoin d'espace supplémentaire. Vous contrôlez l'appareil du bas facilement via l'unité de commande supérieure.

Pour de plus amples informations, veuillez demander notre catalogue d'appareils et accessoires.



XS Type 6 1/2

Appareils

Version électrique et gaz

Capacité	6 x 1 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	20-80
Enfouissement longitudinal	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largeur	655 mm
Profondeur	555 mm
Hauteur	567 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 40
Pression de l'eau	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa

Version électrique

Poids	72 kg
Puissance raccordée	5,7 kW
Protection	3 x 10 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V
Puissance « Chaleur pulvé »	5,4 kW
Puissance « Vapeur »	5,4 kW
Gaz	-
Poids	-
Hauteur incl. le coupe-tirage	-
Puissance raccordée (version électrique)	-
Protection	-
Raccordement au réseau	-
Arrivée/raccordement du gaz	-
Gaz naturel/Gaz liquide	-
Max. charge thermique nominale	-
Puissance « Chaleur pulvé »	-
Puissance « Vapeur »	-



Type 202



Modèle 201



Type 102



Type 62



Type 101



Type 61

Capacité	20 x 2 1/1 GN	10 x 2 1/1 GN	6 x 2 1/1 GN	10 x 1 1/1 GN	6 x 1 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	300-500	150-300	60-160	80-150	30-100
Enfouissement longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Largeur	1 084 mm	879 mm	1 069 mm	847 mm	847 mm
Profondeur	996 mm	976 mm	976 mm	776 mm	776 mm
Hauteur	1 782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	782 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pression de l'eau	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa ou 0,15-0,6 Mpa
Poids	351 kg	268 kg	185 kg	135 kg	110 kg
Puissance raccordée	65,5 kW	37 kW	22,3 kW	18,6 kW	11 kW
Protection	3 x 100 A	3 x 63 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 16 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance « Chaleur pulvé »	64,2 kW	36 kW	21,8 kW	18 kW	10,3 kW
Puissance « Vapeur »	54 kW	36 kW	18 kW	18 kW	9 kW
Gaz	-	-	-	-	-
Poids	381 kg	299 kg	168 kg	152 kg	123 kg
Hauteur incl. le coupe-tirage	2 087 mm	1 347 mm	1 087 mm	1 272 mm	1 072 mm
Puissance raccordée (version électrique)	1,1 kW	0,7 kW	0,4 kW	0,39 kW	0,3 kW
Protection	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Raccordement au réseau	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Arrivée/raccordement du gaz	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Gaz naturel/Gaz liquide	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Max. charge thermique nominale	90 kW/90 kW	44 kW/44 kW	45 kW/45 kW	22 kW/22 kW	13 kW/13 kW
Puissance « Chaleur pulvé »	90 kW/90 kW	44 kW/44 kW	45 kW/45 kW	22 kW/22 kW	13 kW/13 kW
Puissance « Vapeur »	51 kW/51 kW	38 kW/38 kW	40 kW/40 kW	21 kW/21 kW	12 kW/12 kW

XS et type 202 électrique : Ces types d'appareils sont exclus de la certification ENERGY STAR.

Vente, installation et SAV de Matériels CHR depuis 1985

S'IDENTIFIER ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/MON-COMPT](https://www.negoce-chr.com/mon-compte))

MES DEVIS ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/MODULE/QUOTATION/CUSTOMERQUOTATION](https://www.negoce-chr.com/module/quotation/customerquotation))

COMPARER ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/COMPARAISON-PRODUITS](https://www.negoce-chr.com/comparaison-produits))



ACCUEIL > FROID > ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES > ARMOIRE POSITIVE > LIEBHERR - ARMOIRE POSITIVE DOUBLE PORTE 1430 L - GKPVI470



(https://www.negoce-chr.com/24_liebherr)

LIEBHERR - Armoire positive double porte 1430 L - GKPVI470

Froid ventilé indirect +1° à +15°C - Groupe tropicalisé +43°C - 8 grilles plastifiées GN 2/1

L'armoire positive ventilée Liebherr GKPVI470 avec cuve inox emboutie. Grande capacité de stockage de 1430 litres le tout réparti sur un ensemble de 8 clayettes aux dimensions GN 2/1. Sa construction inox assure à cette armoire positive Liebherr une hygiène irréprochable ainsi qu'une durée de vie inégalable. Fonctionnement en ambiance tropicalisée +43°C.

ACCESSOIRES :

Expédié sous 24/48h

3 969,50 € HT 4 763,40 € TTC 4 879,99 € HT -15%

QUANTITÉ

1

☐ AJOUTER À MON DEVIS ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/CONTENT/18-DEMANDE-DE-DEVIS-EN-LIGNE-MATERIEL-PROFESSIONNEL-CHR-NEGOCE-CHR](https://www.negoce-chr.com/content/18-demande-de-devis-en-ligne-materiel-professionnel-chr-negoce-chr))

☐ AJOUTER POUR COMPARER ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/2748-LIEBHERR-ARMOIRE-REFRIGEREE-POSIT](https://www.negoce-chr.com/2748-liebherr-armoire-refrigeree-posit))

DESCRIPTIF FICHE TECHNIQUE TÉLÉCHARGEMENT

Modèle	GKPVI-1470
Version	2 portes
Carrosserie	Inox
Température	+1/+15°C
Répartition du froid	Ventilé
Régulation	Electronique
Capacité	1430 L
Grilles	GN 2/1
	inox embouti



(/content/7-negoce-chr)

Pourquoi commander chez Negoce CHR ?

● Spécialiste du CHR depuis 1985

🚚 Livraison offerte dès 950 € HT

🔒 Paiement sécurisé

🔧 Installations dans le 44 et 85

🔧 Maintenance et SAV

☎ Service client disponible 02 51 58 20 80

(/content/7-negoce-chr)

Largeur	1430 mm
Profondeur	830 mm
Hauteur	2150 mm
Ambiance	Tropicalisé +43°C
Avec groupe	Oui
Puissance	350 W
Tension	230 V - 50 Hz
Gaz	R-290
Poids	108 kg
Pieds ou roulettes	Pieds de série
Dotation	8 grilles Gn 2/1
Dégivrage	Automatique
Garantie	2 ans pièces

Vous aimerez aussi :

nouveau



(<https://www.negoce-chr.com/71961-atosa-comptoir-compact-positif-green-145-litres-2c8c-mbc24r.html>)

ATOSA - Armoire Froide Dessous De Comptoir 145 Litres +2°C/+8°C - 667,00 € HT
698,00 € HT

♥ [HTTPS://WWW.NEGOC](https://www.negoce-chr.com/71961-atosa-comptoir-compact-positif-green-145-litres-2c8c-mbc24r.html)

nouveau



(<https://www.negoce-chr.com/71753-armoire-refrigeree-positive-600-litres-blanche-porte-pleine-gnb800tr.html>)

Armoire Réfrigérée Positive 600 Litres Blanche Porte Plaine - GN8800T - 1053,15 € HT
1230,00 € HT - 15%

♥ [HTTPS://WWW.NEGOC](https://www.negoce-chr.com/71753-armoire-refrigeree-positive-600-litres-blanche-porte-pleine-gnb800tr.html)



(<https://www.negoce-chr.com/71428-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html>)

L2G - Armoire Réfrigérée 400 L Avec Glissières Moulées - AW-RC400 - 524,34 € HT

♥ [HTTPS://WWW.NEGOC](https://www.negoce-chr.com/71428-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html)

(<https://www.negoce-chr.com/71428-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html>)

L2G - Armoire Réfrigérée 400 L Avec Glissières Moulées - AW-RC400 - 524,34 € HT

♥ [HTTPS://WWW.NEGOC](https://www.negoce-chr.com/71428-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html)



Vente, installation et SAV de Matériels CHR depuis 1985

S'IDENTIFIER ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/MON-COMPTES](https://www.negoce-chr.com/MON-COMPTES))

MES DEVIS ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/MODULE/QUOTATION/CUSTOMERQUOTATION](https://www.negoce-chr.com/MODULE/QUOTATION/CUSTOMERQUOTATION))

COMPARER ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/COMPARAISON-PRODUITS](https://www.negoce-chr.com/COMPARAISON-PRODUITS))



ACCUEIL > FROID > ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES > ARMOIRE POSITIVE > ODIC - ARMOIRE À CHARIOT FRIGORIFIQUE DÉMONTABLE 1200 L - MACH1200S



(https://www.negoce-chr.com/181_odic)

ODIC - Armoire à chariot frigorifique démontable 1200 L - MACH1200S

Volume 1200 litres - Compatible chariot GN 2/1 et GN 1/1 - Froid ventilé

Armoire positive démontable à chariot Mach1200S de la marque Odic. Cette armoire d'un volume de 1200 litres permet le stockage de un chariot GN 2/1 ou 2 chariots GN 1/1. Système de répartition du froid par évaporateur, groupe logé en partie haute. L'armoire Odic démontable a été conçue pour les endroits difficiles d'accès.

4 800,00 € HT 5 760,00 € TTC

QUANTITÉ

 AJOUTER POUR COMPARER ([HTTPS://WWW.NEGOCE-CHR.COM/4176-ODIC-ARMOIRE-DEMONTABLE-A-CHAR](https://www.negoce-chr.com/4176-ODIC-ARMOIRE-DEMONTABLE-A-CHAR))

DÉSCRIPTIF

Armoire positive démontable à chariot Mach1200S Odic

Découvrez l'armoire à chariot positive Mach1200S de la marque Odic.

Cette armoire froide professionnelle démontable a la particularité de pouvoir être installée dans les endroits étroits et difficiles d'accès.

Aussi performante qu'une armoire positive double, elle dispose d'une capacité de stockage brut de 1200 litres permettant de recevoir un chariot GN 2/1 ou 2 chariots GN 1/1. Sa fabrication robuste est composée d'une carrosserie intérieure et extérieure isolée en polyuréthane de 80 mm entièrement en acier inox AISI 304. Porte ergonomique avec blocage de l'ouverture à 105° à retour automatique et joint magnétique clipsable. Enceinte réfrigérée avec éclairage intérieur, équipée d'un évaporateur ventilé pour un froid homogène et sol en acier inox pour le bon stockage des chariots. L'armoire démontable Odic est fournie avec un groupe logé situé en partie haute avec système de régulation automatique de la température à affichage digital ainsi que d'une pendule de dégivrage automatique à réévaporation des eaux de condensats.

Odic armoire froide à chariots compatible pour les restaurants traditionnels (brasserie, pizzeria, crêperie, grill etc...) et les collectivités (collèges, lycées, université, maison de retraite, cafeteria, self-service etc...)

Descriptif armoire à chariot démontable 1200 litres MACH1200S Odic :

Construction démontable entièrement en acier inoxydable AISI 304

Porte rayonnée

Acier inoxydable

avec blocage à l'ouverture à 105° et rappel automatique

Joint clipsable



4.6/5



(/content/7-negoce-chr)

Pourquoi commander chez Negoce CHR ?

 Spécialiste du CHR depuis 1985

 Livraison offerte dès 850 € HT

 Paiement sécurisé

 Installations dans le 44 et 85

 Maintenance et SAV

 Service client disponible 02 51 58 20 80

(/content/7-negoce-chr)

Eclairage Intérieur
 Température réglable par thermostat électronique avec affichage digital
 Evaporateur ventilé encastré
 Alarmer visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
 Dégivrage automatique
 Réévaporation des eaux de condensation
 Groupe logé en partie haute ambiance +43°C
 Chariot GN 1/1 ou GN 2/1 non fourni

Odio c'est aussi des armoires double à grilles de la gamme Everest en version 1300 litres
 (EV1300+) (<http://www.negoce-chr.com/armoire-froide-grilles-1300-litres-av1300-odio-4172-252-3-362.fr.htm>)

Caractéristiques :

Modèle MACH1200S

Température : +1°/+8°C

Capacité brut : 1200 litres - 1 chariot GN 2/1 ou 2 chariots GN 1/1

Dimensions avec pieds : L.1930 x P.1060 x H.2250 mm

Dimensions intérieures : L.765 x P.825 x H.1830 mm

Isolation : épaisseur 70 mm polyuréthane injecté

Puissance : 450 W

Puissance frigorifique : 583 W

Compresseur : 1/3 CV

Protection : 6 A

Tension : 230 V - 50 hz

Gez : R404a

Vous aimerez aussi :

nouveau



<https://www.negoce-chr.com/71961-atosa-comptoir-compact-positif-green-145-litres-2c8c-mbc24r.html>

ATOSA - Armoire Froide Dessous De
 Comptoir 145 Litres +2°C/+8°C -
 687,00 € HT
 635,99 € HT

(https://www.negoce-chr.com/71961-atosa-comptoir-compact-positif-green-145-litres-2c8c-mbc24r.html)

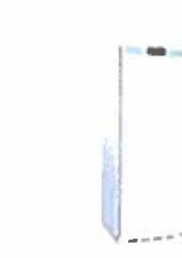
nouveau



<https://www.negoce-chr.com/71753-armoire-refrigeree-positive-600-litres-blanche-porte-pleine-gnb600tn.html>

Armoire Réfrigérée Positive 600 Litres
 Blanche Porte Pleine - GNB600TN
 1 053,15 € HT
 1 239,99 € HT -15%

(https://www.negoce-chr.com/71753-armoire-refrigeree-positive-600-litres-blanche-porte-pleine-gnb600tn.html)



<https://www.negoce-chr.com/71429-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html>

L2G - Armoire Réfrigérée 400 L Avec
 Glissières Moulées - AW-RC400
 524,34 € HT

(https://www.negoce-chr.com/71429-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html)



<https://www.negoce-chr.com/71429-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html>

L2G - Armoire
 Blanche Pc
 698,30 €

(https://www.negoce-chr.com/71429-l2g-armoire-blanche-refrigeree-aw-rc400.html)



Desserte réfrigérée centrale 3 portes réf: SNACK3100TN
prof. 600 386L

BMP



Desserte réfrigérée centrale 3
portes prof. 600 386L
*Cliquez sur une photo pour
l'agrandir*

-54%
2130.00 €
989.00€^{HT}
1186.80€^{TC}



Ajouter
au panier

Economisez 1141.00€^{TC} sur votre achat

- Premier prix
- Livraison offerte dès 750€ d'achat
- En stock : Expédié sous 15 jours
- Paiement sécurisé
- A votre écoute au **09 72 30 60 80**
- [Fiche produit](#)

Pour toute question sur
**desserte réfrigérée
centrale 3 portes prof. 600
386L** contactez-nous par
téléphone au
☎ 09 72 30 60 80 ou
✉ par courriel en précisant
la référence SNACK3100TN

Restaupro vous propose un
large choix de matériels et
d'équipements pour un
achat de dessertes
réfrigérées
dont cet équipement fait
partie

Retour

Ajouter au panier

Notre site utilise les cookies pour les commandes, l'espace client, le suivi des visites et pour vous proposer des services adaptés. En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation des cookies. Pour en savoir plus, cliquez ici

Accepter

Description

Desserte inox réfrigérée 3
portes prof. 600 mm -
Marque L2G

Desserte réfrigérée ventilée
-2°C / +8°C à 40°C -

Construction inox -

Plan de travail inox -

1 niveau de glissières et 1
grille plastifiée par porte -

Dimension grilles : 430 x 333
mm -

Accès au groupe logé facile
pour entretien par porte
avec serrure -

Joints de portes
magnétiques démontables
plastifiés -

Pieds inox réglables -

Porte restant ouverte au
delà de 90° et fermeture
automatique -

Isolation 50 mm -

Evaporateur d'air forcé -

Thermostat électronique
DIXELL -

Réfrigérant R134a -

Dégivrage automatique.



Caractéristiques

☒ **Type de froid :**
positif

☒ **Caractéristiques techniques**
Nombre de portes : 3
Puissance totale (kW) :
0.66 kW
Condenseur / Froid
ventilé
Température de travail
(°C) : -2°C / +8°C
Dimensions extérieures
(mm) : 1795x600x850 mm
Poids net (kg) : 122 kg
Grilles : 3 x 430x333mm
Réfrigérant : R134a
Capacité (L) : 386 L
Compresseur Zanussi ou
Aspera
Alimentation (V) : 230 V
Nbre de groupe : 1

☒ **Version :**
Centrale

☒ **Configuration :**
3 portes

☒ **Profondeur :**
600

☒ **Profondeur (mm) :**
600

☒ **Taille des grilles :**
430 x 333

☒ **Groupe tropicalisé :**
non

☒ **+ produit :**
Premier prix

☒ **Dimensions extérieures :**
1795x600x850 mm

☒ **Garantie:**
constructeur 1 an incluse

☒ **Marque:**
BMP

☒ **Type de matériel:**
Dessertes réfrigérées

Besoin de conseil ? 04 67 03 05 79

contactez-nous



Quantité

1

AJOUTER AU PANIER

Espace client

Panier 0 article(s)

PIZZERIA SNACK SNACK CAFÉ
PASTA SALE SUCRE BAR

BOULANGERIE

PRÉPARATION
TRAITEUR

CUISSON FROID

INOX
VENTILATION

LAVAGE
HYGIÈNE

ANCHAGEMENT
ART DE LA

TENSILES
TABLE

LIVRAISON OFFERTE DÈS 1500 € HT D'ACHAT

pour une livraison en France Métropolitaine

PAYEZ EN 3 - 6 - 12 - 18 OU 24 FOIS !



livraison offerte dès 1500€ HT



Facilités de paiement



SAV national



Devis gratuit

7 Jours pour changer d'avis !



Paiement sécurisé

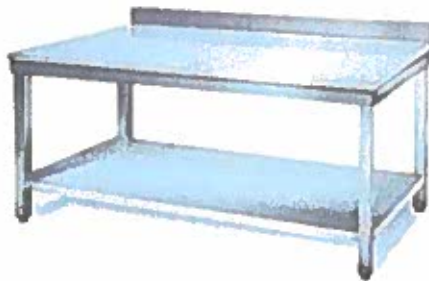
Accueil > Tables inox > Tables de travail inox > Table de travail inox adossée avec étagère Gastro profondeur 700

GARANTIE 1 AN

Table de travail inox adossée avec étagère Gastro profondeur 700

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?

04 67 03 05 79



IMPRIMER

Zoom

DESCRIPTION

- Hauteur de travail idéale
- Capacité de charge très élevée
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Avec rebord relevé
- Angles arrondis
- Capacité de charge jusqu' à 500 Kg (pour le plus gros modèle)
- Avec étagère intermédiaire
- Surface de travail renforcée au MDF Omega
- Plan de travail en acier inoxydable double paroi
- Pieds de table carrés
- Plateaux de pied insonorisés
- Pieds réglables en hauteur
- Possibilité de monter des tiroirs, des tables à tiroirs et des poubelles supplémentaires
- Nettoyage facile
- Fabrication conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Conforme aux normes CE (certificat international TÜV)

Caractéristiques techniques :

Épaisseur du plan de travail : env. 40 mm

Pieds en acier inoxydable : 40 x 40 mm

Profondeur : 700 mm

Hauteur : 850 mm

ACCESSOIRES

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★

Bien

4.49/5.00

Avis clients
validés



Besoin de conseil ? 04 67 03 05 79

contactez-nous



Espace client

Panier 0 article(s)

PIZZERIA PASTA SNACK SALÉ SNACK SUCRÉ CAFÉ BAR BOULANGERIE PRÉPARATION TRAITEUR CUISSON FROID INOX VENTILATION LAVAGE HYGIÈNE AMÉNAGEMENT USTENSILES ART DE LA TABLE



livraison offerte dès 1500€ HT



Facilités de paiement



SAV national



Devis gratuit



Paiement sécurisé

Accueil > Lave-vaisselles > Lave-vaisselles à capot > Lave-vaisselle à capot casier 500 x 500 mm SILANOS

Lave-vaisselle à capot casier 500 x 500 mm SILANOS

Ref. produit : EK01000



Zoom



Insertion 390 mm

✓ EN STOCK

Livré sous 3 à 5 jours ouvrés

3430.00 € HT

2 750.00 € HT

3 300.00 € TTC

Quantité

1

AJOUTER AU PANIER

DESCRIPTION

Le lave-vaisselle EK01000 de SILANOS est un lave-vaisselle de haute qualité fabriqués par le leader italien du lave-vaisselle professionnel SILANOS. Il est idéal pour les grands restaurants qui souhaitent avoir un lave-vaisselle sous comptoir à grande capacité.

Caractéristiques :

- Structure en inox
- Double paroi pour une meilleure isolation de la chaleur et du bruit
- Hauteur d'insertion : 390 mm
- Capacité de lavage : 30/20 paniers / h
- Cycle de lavage : 180 secondes
- Puissance : 6,9 kW
- Alimentation électrique : 400 v / 50 Hz
- Dimensions (lxlxh) : 640 x 730 x 1440 mm

Dotations :

- 2 panier pour assiettes
- 1 panier à verres
- 1 panier à couverts

Important : en cas d'eaux très calcaires, si votre installation n'est pas protégée, afin de garantir la qualité du lavage et la longévité du lave-vaisselle, choisir l'option avec adoucisseur intégré. Installer le lave-vaisselle sans protection contre le calcaire entraînera la perte de la garantie.

ACCESSOIRES

LIVRAISON OFFERTE DÈS 1500 € HT D'ACHAT
pour une livraison en France Métropolitaine

PAYEZ EN 3 - 6 - 10 - 18 OU 24 FOIS !

7 Jours pour changer d'avis !

GARANTIE 1 AN

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?
04 67 03 05 79

UTILISATION DES COOKIES

IMPRIMER

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★

Bien
4.49/5.00

Avis clients
validés





Espace client

Panier 0 article(s)

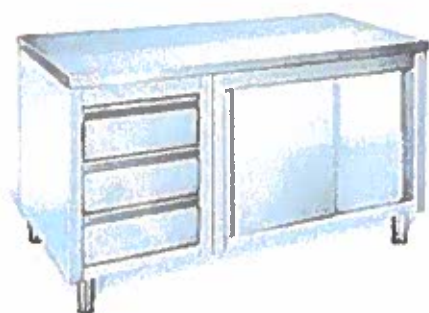
PIZZERIA SNACK SNACK CAFÉ BOULANGERIE PRÉPARATION CUISSON FROID INOX LAVAGE AMÉNAGEMENT USTENSILES
PASTA SALÉ SUCRÉ BAR TRAITEUR VENTILATION HYGIÈNE ART DE LA TABLE

 livraison offerte dès 1500€ HT  facilités de paiement  SAV national  Devis gratuit  Paiement sécurisé

Accueil > Mobilier inox > Meubles bas inox > Meuble bas inox central P 700 mm avec portes et tiroirs

Meuble bas inox central P 700 mm avec portes et tiroirs

Ref. produit : ASK207L3



Zoom

Longueurs de 1400 à 2000 mm
Profondeur 700 mm

Position des tiroirs : Gauche

Longueur : 2000 mm

LxPxH : 2000 x 700 x 850 mm

DESCRIPTION

Vous pourrez placer cette série de meuble inox à portes coulissantes et tiroirs en version centrale, au centre de votre cuisine ou de votre laboratoire. Disponible en longueurs, vous pouvez également choisir la position des tiroirs.

Caractéristiques :

- Épaisseur du plan de travail : env. 47 mm
- Pieds en acier inoxydable : Ø 40 mm (réglables en hauteur)
- Hauteur de travail idéale
- Capacité de charge très élevée
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Bloc de 3 tiroirs à gauche ou à droite au choix
- Tablettes intermédiaire et de fond
- Ouverture et fermeture tout en douceur
- Surface de travail renforcée au MDF Omega
- Plateaux de pied insonorisés
- Angles arrondis
- Plan de travail en acier inoxydable double paroi
- Nettoyage facile
- Fabrication conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Conforme aux normes CE (certificat international TUV)
- 2 portes coulissantes en inox
- Hauteur : 850 mm - 900 mm
- Profondeur : 700 mm
- Dimensions des tiroirs : L 524 x P 380 x H 138 mm

 EN STOCK

Livré sous 5 à 10 jours ouvrés

1604,90 € HT

801.90 € HT

962,28 € TTC

Quantité

1

AJOUTER AU PANIER

LIVRAISON OFFERTE DÈS 1500 € HT D'ACHAT
pour une livraison en France Métropolitaine

PAYEZ EN 3 - 6 - 10 - 18 OU 24 FOIS !

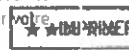
7 Jours pour changer d'avis !

GARANTIE 1 AN

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?
04 67 03 05 79

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.



Bien

4.49/5.00

Avis clients validés 

LES INTERNAUTES AYANT ACHETÉ CET ARTICLE ONT AUSSI ACHETÉ...

LES INTERNAUTES AYANT ACHETÉ CET ARTICLE ONT AUSSI ACHETÉ...



~~212.00 €~~

174.70 € HT 209.64 € TTC

Douchette de rinçage monotrou faible débit économie d'eau - VOGUE



~~238.00 €~~

193.20 € HT 231.84 € TTC

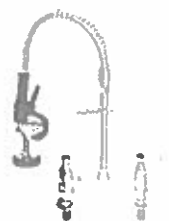
Douchettes de rinçage double arrivée d'eau faible débit - VOGUE



~~219.00 €~~

165.00 € HT 198.00 € TTC

Douchette mini-unités de pré-rinçage monotrou 2 vannes mélangeuses - VOGUE



~~229.00 €~~

175.00 € HT 210.00 € TTC

Douchette mini-unités de pré-rinçage double trou 2 vannes mélangeuses - VOGUE



~~622.00 €~~

282.90 € HT 339.48 € TTC

Douchette 2 trous avec 2 vannes mélangeuses et robinet PREMIUM - QDM



~~644.90 €~~

290.90 € HT 349.08 € TTC

Douchette 2 trous avec 2 vannes mélangeuses et robinet PREMIUM - QDM

AUTRES PRODUITS SUSCEPTIBLES DE VOUS INTÉRESSER



~~1.850.00 €~~

1.490.00 € HT 1.788.00 € TTC

Lave-vaisselle professionnel casier 500 x 500 mm Silanos 070 - SILANOS



Livraison offerte
dès 1500€ HT



Facilités de paiement



SAV national

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies qui nous permettent d'améliorer votre expérience.



Devis gratuit



Paiement sécurisé

4.49/5.00

avis clients
validés



Besoin de conseil ? 04 67 03 05 79

contactez-nous  



Espace client

Panier 0 article(s)

PIZZERIA SNACK SNACK CAFÉ BOULANGERIE PRÉPARATION CUISSON FROID INOX LAVAGE AMÉNAGEMENT OUTENSILES
PASTA SALE SUCRÉ BAR TRAITEUR VENTILATION HYGIÈNE ART DE LA TABLE

 livraison offerte dès 1500€ HT  facilités de paiement  SAV national  Devis gratuit  Paiement sécurisé

Accueil > Tables inox > Tables de travail inox > Table de travail inox adossée avec étagère Gastro profondeur 700

Table de travail inox adossée avec étagère Gastro profondeur 700

Ref. produit : AT7A



Inox AISI 304
Plusieurs longueurs



Zoom

Choisir la longueur : Modèles disponibles

 **EN STOCK**
Livré sous 5 à 10 jours ouvrés A partir de 131.90 EUR HT

Quantité

1

AJOUTER AU PANIER

DESCRIPTION

- Hauteur de travail idéale
- Capacité de charge très élevée
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Avec rebord relevé
- Angles arrondis
- Capacité de charge jusqu'à 500 Kg (pour le plus gros modèle)
- Avec étagère intermédiaire
- Surface de travail renforcée au MDF Omega
- Plan de travail en acier inoxydable double paroi
- Pieds de table carrés
- Plateaux de pied insonorisés
- Pieds réglables en hauteur
- Possibilité de monter des tiroirs, des tables à tiroirs et des poubelles supplémentaires
- Nettoyage facile
- Fabrication conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Conforme aux normes CE (certificat international TÜV)

Caractéristiques techniques :

Épaisseur du plan de travail : env. 40 mm
Pieds en acier inoxydable : 40 x 40 mm
Profondeur : 700 mm
Hauteur : 850 mm

ACCESSOIRES

LIVRAISON OFFERTE DÈS 1500 € HT D'ACHAT
pour une livraison en France Métropolitaine

PAYEZ EN 3 - 6 - 10 - 18 OU 24 FOIS !

7 Jours pour changer d'avis !

GARANTIE 1 AN

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?
04 67 03 05 79

IMPRIMER

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★
Bien
4.48/5.00

avis clients validés 



Espace client

Panier 0 article(s)

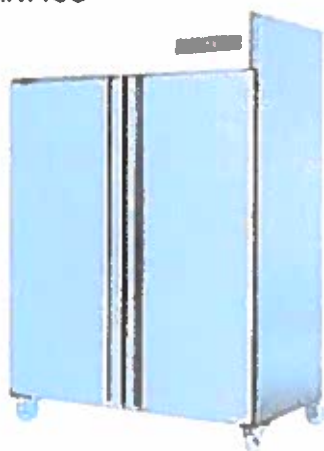
IMPRIMER

PIZZERIA SNACK SNACK CAFE BOULANGERIE PRÉPARATION CUISSON FROID INOX LAVAGE USTENSILES
PASTA SALÉ SUCRÉ BAR TRAITEUR VENTILATION HYGIÈNE AMÉNAGEMENT ART DE LA
TABLE

 Livraison offerte dès 1500€ HT  Facilités de paiement  SAV national  Devis gratuit  Paiement sécurisé

Accueil > Armoires réfrigérées > Armoires réfrigérées GN > Armoire négative congélateur inox 1400 litres 2 portes GN 2/1 Classic ANI400

Armoire négative congélateur inox 1400 litres 2 portes GN 2/1 Classic ANI400



Zoom

DESCRIPTION

Cette série d'armoire inox est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304. Les armoires sont équipées d'un système de froid ventilé tropicalisé +43°C, garantissant une bonne diffusion du froid dans l'ensemble de l'armoire, même en conditions extrêmes. La porte est réversible afin que l'armoire puisse s'adapter aux contraintes d'agencement. L'armoire réfrigérée est montée d'origine sur roulettes afin de faciliter sa manutention et le nettoyage (recommandation HACCP). Les poignées de porte sont incrustées pour une meilleure prise en main. Fabrication européenne avec des finitions soignées.

En format GN2/1, ces armoires réfrigérées vous proposent des capacités de stockage optimales, jusqu'à 18 niveaux de stockage (pas de 60 mm). Sont inclus 3 niveaux de glissières et 3 grilles GN 2/1 par porte. Possibilité de commander des niveaux de glissières et des grilles supplémentaires dans les accessoires.

Caractéristiques :

- Construction inox AISI 304 intérieur et extérieur
- Éclairage intérieur néon horizontal (sauf version négative)
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C
- Température : -18°C / -22°C
- Froid ventilé
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Porte réversible à fermeture automatique et ouverture fixe à 100°
- Poignée incrustée ergonomique
- Serrure
- Isolation 60 mm

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.



Bien
4.49/5.00

Avis clients
validés 

- Réfrigérant R404A
- Alimentation : 230V monophasé
- Puissance : 1012 Watts
- Capacité : 1400 litres
- Dimensions : L1388 x P826 x H2008 mm
- Poids : 187 kg

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?
04 67 03 05 79

Congélation ou Réfrigération : Froid négatif

Nombre de portes : 2 portes

Type de porte : Porte(s) pleine(s)

IMPRIMER

ACCESSOIRES



~~32.00 €~~
28.00 € HT 33.60 € TTC

Grille clayette acier plastifié GN 2/1 530 x 650 mm - TECHNITALIA



~~32.00 €~~
29.00 € HT 34.80 € TTC

Paire de glissières GN 2/1 pour armoires Technitalia - TECHNITALIA

AJOUTER AU PANIER

AUTRES PRODUITS SUSCEPTIBLES DE VOUS INTÉRESSER



~~3 681.00 €~~
1 550.00 € HT 1 860.00 € TTC

Armoire négative congélateur inox 1400 litres 2 portes GN 2/1 GNI410BT - QDM



~~2 999.00 €~~
2 621.00 € HT 3 145.20 € TTC

Armoire négative congélateur inox 1400 litres 2 portes GN 2/1 Gold ANG01400 - TECHNITALIA



Livraison offerte
dès 1500€ HT



Facilités de paiement



SAV national



Devis gratuit

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.



Paiement sécurisé

★★★★★
Bien
4.49/5.00

Avis clients
validés



184,00 €

135.00 € HT 162.00 € TTC



Table de sortie gauche lave-vaisselle universelle - VOGUE



184,00 €

135.00 € HT 162.00 € TTC



Table de sortie droite lave-vaisselle universelle - VOGUE

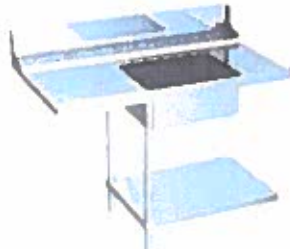
LES INTERNAUTES AYANT ACHETÉ CET ARTICLE ONT AUSSI ACHETÉ...



1 005,90 €

456.90 € HT 548.28 € TTC

Table d'entrée droite avec bac pour lave-vaisselle à capot - QDM



1 005,90 €

456.90 € HT 548.28 € TTC

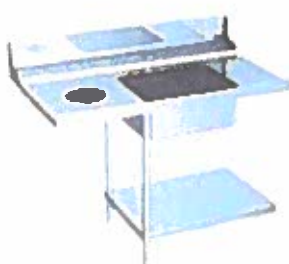
Table d'entrée gauche avec bac pour lave-vaisselle à capot - QDM



1 005,90 €

456.90 € HT 548.28 € TTC

Table d'entrée droite avec bac et récupérateur pour lave-vaisselle à capot - QDM



1 005,90 €

456.90 € HT 548.28 € TTC

Table d'entrée gauche avec bac et récupérateur pour lave-vaisselle à capot - QDM



270,80 €

122.90 € HT 147.48 € TTC

Table de sortie gauche/droite 600 mm pour lave-vaisselle à capot - QDM



332,80 €

150.90 € HT 181.08 € TTC

Table de sortie gauche/droite 1000 mm pour lave-vaisselle à capot - QDM

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★
Bien
4.49/5.00



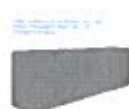
Les clients
validés



[Accueil](#) → [Arrière de bar réfrigéré Polar 2/4](#)

Arrière de bar réfrigéré Polar 2/4

Andere Aufteilung der Schutbläden und Türen
Weitere Informationen finden Sie in der
Produktbeschreibung



Zoom

2 portes & 4 tiroirs

Aspect haute qualité, couleur noire

2 ans de garantie totale inclus

Plage de températures : 0 - +10 °C

Dimensions (l x P x H) :

2 542 x 513 x 860 mm

Réf.: GH-GL456

Délai de livraison : env. 4 - 7 jours
ouvrables

1 989 €²

Notre prix du jour

1 914 €

Prix HT

Remise :

Vous économisez : 75 €

Livraison gratuite en France

Prix TTC : 2 296,80 €

Qté : 1

Ajouter au panier

[Ajouter au comparateur](#)

[Ajouter à la liste de favoris](#)

[Envoyer à un ami](#)

Vos avantages

Avec Gastro-Hero vous
êtes entre de bonnes
mains :

Prix

Imbattables :

Economisez
jusqu'à 47 % sur
les PVC² !

Livraison

gratuite en
France
métropolitaine !

Boutique en ligne
certifiée avec
garantie de
remboursement

Aucun risque -
vous avez 14
jours de **droit de**
retour

Choix riche et
varié : Offres
spéciales sur plus
de 7 000 articles

Achetez en toute
sécurité sur Gastro-Hero
!



✓ Plus de 88% de clients satisfaits
✓ Protection Acheteurs avec Trusted Shops
✓ Transaction sécurisée avec le système SSL

[Description du produit](#) [Informations complémentaires](#)

Besoin de conseil ? 04 67 03 05 79

contactez-nous



Espace client

Panier 0 article(s)

PIZZERIA SNACK SNACK CAFÉ
PASTA SALE SUCRÉ BAR

BOULANGERIE

PRÉPARATION
TRAITEUR

CUISSON FROID

INOX
VENTILATION

LAVAGE
HYGIÈNE

AMÉNAGEMENT

USTENSILES
ART DE LA
TABLE



Livraison offerte dès 1500€ HT



Facilités de paiement



SAV national



Devis gratuit



Paiement sécurisé

Accueil > Plonges inox > Plonges avec passage LV > Plonge 1 bac avec passage lave-vaisselle - P 600 mm

Plonge 1 bac avec passage lave-vaisselle - P 600 mm

Ref. produit : STK4658LI



Zoom

Bac à droite ou à gauche
2 longueurs : 1,2 ou 1,4 m

Choisir la longueur : 1400 mm bac à gauche

Dimensions extérieures :
LxPxH : 1400 x 600 x 850+100 mm
(pieds réglables)
Largeur max lave-vaisselle : 600 mm
Hauteur max lave-vaisselle : 900 mm

DESCRIPTION

- 1 cuve en inox de dimensions : L 50 x l 40 x P 25 cm
- 1 surface de rangement à droite ou à gauche au choix
- Avec rebord relevé : p 2 x H 100 mm
- Avec étagère en bas
- Angles arrondis
- Table de plonge avec emplacement pour lave-vaisselle
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Capacité de charge très élevée
- Armatures montables séparément
- Pieds en acier inox carrés 40 x 40 mm
- Plateaux de pied insonorisés
- Pieds réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inoxydable double paroi épaisseur env. 1,5 mm
- Largeur maximale de la lave-vaisselle : 600 mm
- Nettoyage facile
- Fabrication conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Conforme aux normes CE (certificat international TUV)



SUR COMMANDE

Livré sous 3 à 4 semaines

670.90 € HT

334.90 € HT

401.88 € TTC

Quantité

1

AJOUTER AU PANIER

LIVRAISON OFFERTE DÈS 1500 € HT D'ACHAT
pour une livraison en France Métropolitaine

PAYEZ EN 3 - 6 - 10 - 18 OU 24 FOIS !

7 Jours pour changer d'avis !

GARANTIE 1 AN

UTILISATION DES COOKIES

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies

04 67 03 05 79

afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★

Blon

4.49/5.00

Avis clients
IMPRIMER



129.00 €

132.00 € HT 158.40 € TTC

Sèche-mains mural Inox anti-vandalisme - CASSELIN



82.00 €

61.00 € HT 73.20 € TTC

Sèche-mains mural Blanc - CASSELIN



Livraison offerte
dès 1500€ HT



Facilités de paiement



SAV national



Devis gratuit



Paiement sécurisé

Recevez toutes nos offres et nos nouveautés par email

Votre E-mail

Je m'inscris

LE MEILLEUR DU CHR

Découvrir Quidtmieux.fr
Les engagements QDM
Les marques
Nous contacter

BESOIN D'AIDE ?

Comment ça marche ?
Moyens de paiement
Conditions de Livraison
Espace assistance

MENTIONS

Conditions Générales de
Vente
Mentions légales
Protection des données
Nous contacter



RETRAIT EN MAGASIN

Suivez-nous !



MANDAT ADMINISTRATIF



Quidtmieux © tous droits réservés

Matériel CHR - Matériel Pizzeria - Matériel Boulangerie - Matériel Pâtisserie
Matériel Boucherie - Matériel froid - Meuble Inox - Machine glace italienne
Machine Barbe à Papa - Saladette - Lave-vaisselle professionnel - Petrin à spirale
Batteur Mélangeur - Four à pizza - Façonneuse - Four boulangerie

Liens partenaires : Jaimecuisiner.com (Ustensiles de cuisine) - [Traiteur Herault](http://Traiteur.Herault.com) - [Decors gateaux](http://Decors.gateaux.com) - [Epicerie fine en ligne](http://Epicerie.fine.en.ligne.com)

création de votre site e-commerce sur PowerBoutique

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★

Blon

4.49/5.00

avis clients
validés





306.80 €

152.90 € HT 183.48 € TTCPoubelle inox basculante pour table inox P
700 mm - QDM

202.80 €

100.90 € HT 121.08 € TTCTiroir individuel à monter sur table inox P
700 - QDM

422.80 €

210.90 € HT 253.08 € TTCMeuble 2 tiroirs pour tables inox P 700 mm
- QDM

556.80 €

252.90 € HT 303.48 € TTCMeuble 3 tiroirs pour tables inox P 700 mm
- QDM**Livraison offerte**
dès 1500€ HT**Facilités de paiement****SAV national****Devis gratuit****Paiement sécurisé**

Recevez toutes nos offres et nos nouveautés par email

Votre E-mail

3e mission

LE MEILLEUR DU CHRDécouvrir Quiditnouveaux.fr
Les engagements QDM
Les marques
Nous contacter**BESOIN D'AIDE ?**Comment ça marche ?
Moyens de paiement
Conditions de Livraison
Espace assistance**MENTIONS**Conditions Générales de
Vente
Mentions légales
Protection des données
Nous contacter**RETRAIT EN MAGASIN**

Suivez-nous !

MANDAT ADMINISTRATIF

Quiditnouveaux.fr tous droits réservés

Matériel CHR - Matériel Pizzeria - Matériel Boulangerie - Matériel Pâtisserie
Matériel Boucherie - Matériel froid - Meuble Inox - Machine glace italienne
Machine Barbe à Papa - Saladette - Lave-vaisselle professionnel - Petrin à spirale
Batteur Mélangeur - Four à pizza - Façonneuse - Four boulangerieLiens partenaires : www.jamiecusiner.com (Ustensiles de cuisine) - Traiteur Herault - Decors gateaux - T-picene lignecréation de votre site e-commerce sur [PowerBoutique.com](http://www.PowerBoutique.com)**UTILISATION DES COOKIES**

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★

Blen
4.49/5.00Avis clients
validés

Besoin de conseil ? 04 87 03 05 79

contactez-nous



Espace client

Panier (0 article(s))

PIZZERIA
PASTA

SNACK
SALÉ

SNACK
SUCRÉ

CAFÉ
BAR

BOULANGERIE

PRÉPARATION
TRAITEUR

CUISSON FROID

INOX
VENTILATION

LAVAGE
HYGIÈNE

AMÉNAGEMENT

USTENSILES
ART DE LA
TABLE

livraison offerte dès 1500€ HT

facilités de paiement

SAV national

Devis gratuit

Paiement sécurisé

Accueil > Lave-mains & hygiène > Lave-mains > Lave-mains à commande féminale

Lave-mains à commande féminale



Zoom

Ref. produit : CLVI

caselIn



Inox AISI 304

EN STOCK
Livré sous 48/72H ouvrées

209.00 € HT
155.00 € HT
186.00 € TTC

Quantité

1

[AJOUTER AU PANIER](#)

DESCRIPTION

Lave-mains à commande féminale avec distributeur de savon et robinet. Siphon, bec col de cygne et bonde diamètre 32 mm inclus. Livré pré-monté.

Caractéristiques :

- Acier Inoxydable AISI 304
- Large cuve inox rectangulaire
- Dosseret monobloc embouti
- Robinet avec commande par poussoir temporisé 15/20 secondes
- Avec pré-mélangeur et clapet anti-retour
- Distributeur de savon 500 ml
- Siphon, bec col de cygne et bonde diamètre 32 mm
- Dimensions : L 400 x P 335 x H 535 mm
- Poids : 6,5 Kg

LIVRAISON OFFERTE DÈS 1500 € HT D'ACHAT
pour une livraison en France Métropolitaine

PAYEZ EN 3 - 6 - 10 - 18 OU 24 FOIS !

7 Jours pour changer d'avis !

GARANTIE 1 AN

UNE QUESTION OU BESOIN DE CONSEIL ?
04 87 03 05 79

[IMPRIMER](#)

AUTRES PRODUITS SUSCEPTIBLES DE VOUS INTÉRESSER

UTILISATION DES COOKIES

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

★★★★★

Bien
4.48/5.00

Avis clients
validés

