

les inContournables

CUISINES PROFESSIONNELLES **SÉLECTION 2023**



Sommaire

Le **froid** 3

La **préparation** 6

La **cuisson** 10

Le **banqueting** 14

Le **snacking** 15

Le **petit déjeuner** 16

La **distribution** 17

La **laverie** 18

Les **inox** 20

Les **indispensables** 23

Notre expertise depuis 1991

De l'installation à la réparation en passant par le conseil, la mise en service, le SAV et même la fabrication-sur-mesure grâce à un bureau d'études intégré, ERCO maîtrise l'ensemble de sa chaîne de métiers, en Deux-Sèvres, Charente-Maritime et Vendée.

- 109 collaborateurs expérimentés.
- 5 agences 1 boutique.
- 118 fournisseurs référencés.
- Un service technique à votre service 24h/24.

Nous conseillons et étudions

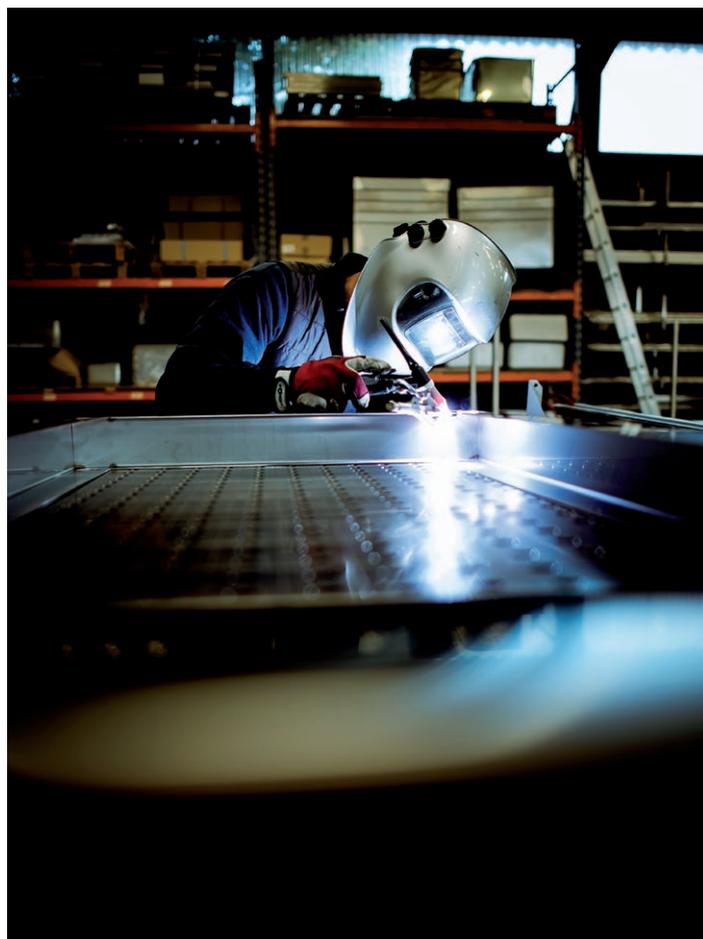
À votre écoute, notre équipe commerciale analyse à vos côtés, vos besoins en termes d'aménagement. Notre bureau d'études préconise les solutions globales pour optimiser la qualité de votre environnement.

Nous fabriquons et installons

Nous disposons de notre propre atelier de fabrication d'inox, pour concevoir le matériel à la hauteur de vos attentes. Nos techniciens s'adaptent à vos exigences et vous apportent confort et sécurité dans vos aménagements.

Nous entretenons et dépannons

Notre service de maintenance et de SAV assurent un suivi rigoureux en temps réel afin de prolonger la durée de vie de vos investissements et garantir la sécurité de chaque utilisateur.



Nos agences

Niort

14 rue Inkermann
79000 Niort
05 49 09 26 10
deuxsevres@ercosolution.fr

Les Achards

ZA de la Camamine
5 rue Jules Verne
85150 Les Achards
02 51 36 31 07
vendee@ercosolution.fr

Royan

ZA du Plain
1 chemin des Tournesols
17640 Vaux-sur-Mer
05 46 38 53 19
chmaritime@ercosolution.fr

La Rochelle Erco boutique et services

25 rue Jacques de Vaucanson
17180 Périgny
05 46 52 81 92
chmaritime@ercosolution.fr

Île de Ré

29 avenue du Général
de Gaulle
17410 Saint-Martin-de-Ré
05 46 52 81 92
chmaritime@ercosolution.fr

Le froid

Armoire réfrigérée positive / négative 1 porte

ASBER GCCP-701R

Ventilée - GN 2/1
Température de +2°C à +8°C
Dim. 653 x 842 x 2 040 mm

ASBER GCCN-701R

Ventilée - GN 2/1
Température de -18°C à -22°C
Dim. 653 x 842 x 2 040 mm



Armoire réfrigérée positive 2 portes

HOSHIZAKI ADVANCE K 140 C

Sur roulettes - Température de 0°C à +10°C - Glissières embouties GN 2/1
22 x 2 niveaux - 797 L - R290
Dim. 1 344 x 830 x 2 000 mm



Armoire réfrigérée positive / négative blanche

FORCAR G-ER400

Capacité 350 L - Structure tôle blanc époxy
Température de 0°C à +8°C
Dim. 600 x 580 x 1 855 mm

FORCAR G-ER600

Capacité 570 L - Structure tôle blanc époxy
Température de 0°C à +8°C
Dim. 777 x 695 x 1 895 mm

FORCAR G-EF400

Capacité 350 L - Structure tôle blanc époxy
Température de -18°C à -22°C
Dim. 600 x 585 x 1 855 mm

FORCAR G-EF600

Capacité 555 L - Structure tôle blanc époxy - Température de -18°C à -22°C
Dim. 775 x 695 x 1 895 mm



Armoire réfrigérée positive / négative 1 porte

HOSHIZAKI ADVANCE K 70 C

Ventilée - GN 2/1 - Cuve emboutie
Dim. 654 x 830 x 2 000 mm

HOSHIZAKI ADVANCE F 70 C

Ventilée - GN 2/1 - Cuve emboutie
Dim. 654 x 830 x 2 000 mm



Comptoir réfrigéré pour pizzeria

FORCAR G-PZ2600TN

2 portes réfrigération ventilée - 390 L - Température de +2°C à +8°C - R290
Dim. 1 510 x 800 x 990 mm

Console réfrigérée statique

FORCAR RI15033V

7 bacs GN 1/4 (non fournis) - R134A
Dim. 1 500 x 330 x 400 mm

FORCAR RI18033V

9 bacs GN 1/4 (non fournis) - R134A
Dim. 1 800 x 330 x 400 mm



Tour réfrigéré positif 2/3 portes central

ASBER GCTP-7-135-20 SP

Ventilé GN 1/1 - 2 portes
Dim. 1 342 x 700 x 900 mm

ASBER GCTP-7-180-30 SP

Ventilé GN 1/1 - 3 portes
Dim. 1 792 x 700 x 900 mm

Exclusivité

EUROCHEF



Le froid

Cellule de refroidissement rapide et surgélation

CASTEL MAC BK + 5

5 niveaux - Refroidissement 18 kg / surgélation 10 kg - R452
Dim. 800 x 700 x 900 mm

CASTEL MAC BK + 10

10 niveaux - Refroidissement 32 kg / Surgélation 22 kg - R452
Dim. 800 x 700 x 1 544 mm



Cellule mixte Groupe à distance (en supplément)

FOSTER ED4512SG452

Capacité 45 kg par cycle en 90 min.
GN 1/1 et 600 x 400 mm - R290
Dim. 755 x 695 x 1 530 mm

Cellule à chariot

FOSTER EP1CF

Cellule mod. sol isolé SG 1 chariot four GN 1/1,
De -15/+55°C, capacité 80 kg,
Détendeur R404A
Dim. 1130 x 1040 x 2250 mm



Vitrine réfrigérée à poser

CASSELIN CVR160L

Double vitrage - Éclairage LED
160 L - R600
Dim. 885 x 575 x 685 mm



Fontaine à eau réfrigérée

EDAFIM 87DJ121000

80 L - 2 sorties froides - Non filtré
Tout inox - 304 L
Dim. 620 x 340 x 1420 mm



Vitrine réfrigérée positive 4 faces vitrées

CASSELIN CVR235LB

Froid ventilé de +4°C à +12°C - 235 L
Sur roulettes - R290
Dim. 520 x 485 x 1 700 mm



Mini vitrine 4 faces

CASSELIN CVR 78 LB

Froid ventilé, température de service de +4° à +12°C, dégivrage automatique, 3 grilles amovibles incluses, contenance 78 L
Dim. 425 x 380 x 960 mm



Vitrine murale

CODIGEL Gamme CM - LC

Gamme canalisable, cotés pleins avec intérieur effet miroir, extérieur en tôle plastifiée, froid ventilé, rideau de nuit de série (persienne électrique en option)
725 ou 850 mm
Dim. de 680 à 2380 mm



Filtre charbon actif

EDAFIM qc4L

Avec tête pour eau froide



Le froid

☉ Tiroir réfrigéré bi-température

ADANDE vcr1

1 tiroir, 4 bacs GN 1/1 prof. 100 mm
Positif 0,8 kW / Négatif 2 kW
Dim. 878 x 885 x 494 mm

ADANDE vcr2

2 tiroirs, 8 bacs GN 1/1 prof. 100 mm
Positif 1,6 kW / Négatif 4 kW
Dim. 878 x 885 x 891 mm



☉ Machine à glaçons

HOSHIZAKI IM-21CNE-HC

25 kg/24 h - Réserve de 11,5 kg
Dim. 398 x 451 x 695 mm

HOSHIZAKI IM-45CNE-HC

46 kg/24 h
Réserve de 15 kg
Dim. 633 x 511 x 690 mm



☉ Congélateur bahut vitres coulissantes

FURNOTEL SD328F

Carrosserie blanche
328 L - Froid statique de -18°C à -24°C
R600
Dim. 1 199 x 665 x 875 mm



☉ Saladette réfrigérée 2/3 portes

FOSTER FPS2HRS-134

Ext/int inox, 2 clayettes
420 x 410 mm, 2 portillons,
fluide R134a, roulettes
Dim. 1138 x 850 x 1059 mm



3 portes

FOSTER FPS3HRS-134

Ext/int inox, 2 clayettes
420 x 410 mm, 3 portillons,
fluide R134a, roulettes
Dim. 1720 x 850 x 1059 mm

☉ Arrière de bar réfrigéré 3 portes pleines

GAMKO E3222MU

Dim. 1 988 x 516 x 860 mm



☉ Saladette réfrigérée statique

FORCAR G-S903

368 L
3 portes - Froid statique de +2°C à +8°C
R290
Dim. 1 365 x 700 x 875 mm



FORCAR G-PS900

288 L
5 bacs GN 1/6 - 2 portes
Froid statique de +2°C à +8°C
R600
Dim. 900 x 700 x 1 010 mm



Les chambres froides

Nous contacter pour tous tarifs

DAGARD

Positive / Négative

FERMOD

Rayonnage

MICROLIDE

Centrale enregistrement et contrôle



Cloisonnables
Accolables
Flexibles
Esthétiques

Centrale d'enregistrement Microlide

- Connection directe d'une clé USB
- Connection au réseau informatique
- Visualisation sur une page web
- Consultation via le logiciel i-Minilide



Rayonnage



La préparation

Trancheur à jambon

CASSELIN CTJ300B

Lame Ø 300 mm
Dim. 520 x 500 x 465 mm



Trancheur

ROUSSEY TNG300

Lame : Ø 300 mm,
longueur de coupe : 270 mm,
hauteur de coupe : 225 mm,
épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Dim. 375 x 525 x 500 mm



Trancheur à jambon

ROUSSEY TGE300

Lame Ø 350 mm
Dim. 625 x 510 x 380 mm



Tamis automatique

ROBOT COUPE 55000

Tout inox - Débit 120 kg/h - 1500 tr/min.
Tamis 1 mm
Dim. 585 x 880 x 885 mm



Trancheur à pignons semi-automatique

DADAUX ATRMJ350 AUTO EXT

Entrainement par pignon - Lame 195 tr/min. - Capacité de coupe 310 x 180 mm
OU Ø 250 mm - Ep. de coupe 0 à 20 mm - Extracteur de lame quart de tour
Dim. 545 x 800 x 560 mm



Trancheur

ROUSSEY TGP350 SUPER

Lame : Ø 350 mm,
longueur de coupe : 330 mm,
hauteur de coupe : 265 mm,
épaisseur de coupe : 0 à 15 mm



Trancheur à gravité

ROUSSEY 000259

Lame Ø 350 mm - Longueur de coupe 330 mm - Hauteur de coupe 265 mm - Ep. de coupe 0 à 15 mm
Dim. 375 x 525 x 500 mm



Thermoscelleuse semi-automatique de barquettes

BEFOR THERM'OP

5 cycle/min. - Soudure 325 x 265 mm
GN 1/2 - Bobine max Ø 250 mm
Dim. 540 x 700 x 600 mm



CHASSIS AVEC ROULETTES POUR THERM'OP

TABLE THERM'OP
Table inox sur roulettes

Thermoscelleuse

BEFOR BP30

INOX alimentaire poli, découpe et soudure simultanées du film, matrice réglable petit et grand format, laize maxi bobine 150 mm, capacité de soudure : 210 x 160 mm
Dim. 225 x 540 x 280 mm



Machine sous-vide

ORVED IDEA42

À cloche avec barre de soudure 420 mm
Dim. 614 x 534 x 461 mm



Machine sous vide soudure

HENKELMAN Mini Jumbo

1 barre de soudure 280 mm
Pompe 4m³/h
Dim. chambre 310 x 280 x 85 mm
Dim. machine 450 x 334 x 305 mm



HENKELMAN JUMBO 42

1 barre de soudure 420 mm
Pompe 16m³/h
Dim. chambre 370 x 420 x 180 mm
Dim. machine 528 x 493 x 440 mm



HENKELMAN Super Jumbo 35

1 barre de soudure 350 mm
Pompe 16 m³/h
Dim. chambre de 350 x 370 x 150 mm

HENKELMAN Super Jumbo 42

1 barre de soudure 400 mm
Pompe 16 m³/h
Dim. chambre de 400 x 420 x 150 mm

HENKELMAN Jumbo 42XL

1 barre de soudure 420 mm
Pompe 16 m³/h
Dim. chambre de 420 x 460 x 180 mm



La préparation



Balance plateforme

CREATIVE BALANCE ETSX-60
60 kg/10 g - Tout inox - Protection IP68 - Plateau 230 x 190 mm

Éplucheuse à pommes de terre

ROBOT COUPE EP-10TA
46052

Production heure : 280 kg, capacité de charge par cycle : 10 à 12 kg
Dim. 592 x 481 x 1130 mm

ROBOT COUPE EP-15TA
46056

Production heure : 280 kg, capacité de charge par cycle : 10 à 12 kg
Dim. 592 x 481 x 1130 mm



Coupe-Pain

ROBOT COUPE TP 180 23001
Tout inox - Vitesse 180 à 360 tranches/min.
Ep. 8 à 80 mm
Dim. 400 x 550 x 980 mm

SOCLE PAIN 27187
Pour trancheur à pain TP180



Éplucheuse

DITO SAMA T10E
603503

Tout inox - 50 à 200 couverts
Capacité cuve 10 kg - Débit 160 kg/h
Dim. 440 x 690 x 680 mm

DITO SAMA T15E
603511

Tout inox - 80 à 800 couverts
Capacité cuve 15 kg - Débit 240 kg/h
Dim. 440 x 690 x 750 mm



Mixer Plongeant

ROBOT COUPE CMP350VV
34250A
Capacité : 50 L

ROBOT COUPE MP 450 ULTRA
34810
Capacité : 100 L

ROBOT COUPE MP 550 ULTRA
34820
Capacité : 200 L

ROBOT COUPE 34810L
Vitesse 9 500 tr/min.
100 L - Longueur de tube 450 mm



Ouvre-boîtes électrique

TELLIER OEXTC
Moyenne capacité



Ouvre-boîtes manuel

TELLIER OX5V55
Inox - Tête composite
Socle serre joint - 550 mm



Presse purée

DYNAMIC PP001
Vitesse 500 tr/min.
Capacité 20 à 100 kg moyenne 10 kg/min.
Longueur tube 520 mm



Balance compacte

Boîtier ABS plateaux inox, fonctionne sur secteur ou piles

CREATIVE BALANCE EACS-3
Portée 3 kg / Précision 0.2 g

CREATIVE BALANCE EACS-6
Portée 6 kg / Précision 0.5 g

CREATIVE BALANCE EACS-15
Portée 15 kg / Précision 1 g



Balance compacte

CREATIVE BALANCE ETXI-15
Précision 2 g
pesée maxi 15 kg
Dimension du plateau 230 x 190 mm
Dimensions de la balance 284 x 232 x 95 mm



La préparation



⊕ Batteur mélangeur

ROBOT COUPE RM8 2070

Cuve inox de 7,6 L avec poignée, sélecteur de vitesses avec 10 vitesses indexées, moteur asynchrone, Bâti tout métal, livré avec 3 outils : fouet, palette, spirale, accessoire cutter 1,7 L
Dim. 281 x 210 x 389 mm

⊕ Batteur mélangeur

DITO SAMA 600176

40 L - Vitesse variable + 3 vitesses 40, 80 et 160 tr/min. modifiable
Dim. 655 x 850 x 1 370 mm



⊕ Batteur mélangeur

DITO SAMA 600139

Capacité de cuve 8 L
Variation électronique
Dim. 292 x 416 x 527 mm



⊕ Batteur mélangeur

ROBOT COUPE 26230D

10 vitesses de 60 à 600 tr/min.
bol 7,6 L
Livré avec fouet, palette, spirale
Dim. 340 x 540 x 480 mm

⊕ Batteur

FIMAR 1P/20F

Capacité de la cuve de 20 L
Cuve amovible, fixation rapide des organes de travail, sélecteur de 3 vitesses
Dim. 560 x 550 x 900 mm



⊕ Batteur

DITO SAMA 0MB40B3

3 vitesses électro-mécaniques - sans prise d'accessoires, batteur mélangeur 40/20 litres avec 3 vitesses électro-mécaniques, dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - sans prise d'accessoires
Dim. 655 x 8100 x 1380 mm



⊕ Essoreuse 100

SAMMIC 1000700

Capacité cycle 6 kg
Production 120-360 kg/h



⊕ Blender

ROBOT COUPE 47010

Vitesses 500 à 12 600 RPM
Cuve 3 L
Dim. 350 x 600 x 560 mm



⊕ Extracteur de jus

ROBOT COUPE 56000B

Débit 120 L/h - Hauteur sous bec 155 mm - Bac résidus 6,5 L
Dim. 285 x 465 x 530 mm

⊕ Turbo-Broyeur

SAMMIC TRX-21 3030501

Modèle à 1 vitesse, capacité maximale du récipient : 800 L, longueur bras hachoir : 600 mm
Dim. 568 x 1643 x 1219 mm

⊕ ACCESSOIRES

micro-broyeur



La préparation

↻ Cutter de table

ROBOT COUPE R 22411 4 VVR

Vitesses 300 à 3 500 tr/min.
Cuve 4,5 L
Dim. 300 x 400 x 540 mm



↻ Coupe légumes / combiné cutter

ROBOT COUPE R 301 ULTRA 2546

Cuve 3,7 L - 10 à 80 couverts
4 disques inclus
Dim. 410 x 610 x 570 mm



ROBOT COUPE R502 V.V 2481

Nombre de couverts : 30 à 400 et plus, vitesse variable : de 300 à 3000 tr/min. en cutter, de 300 à 1000 tr/min. en coupe-légumes, fonction R-Mix : vitesse variable de 60 à 500 tr/min. en rotation inverse, livré avec cuve cutter de 7 L et coupe légumes composé de 2 goulottes
Dim. 280 x 350 x 520 mm



⊕ PACK RESTAURATION - TRAITEUR

Code : 1929

⊕ PACK COLLECTIVITÉ

Code : 1927

KIT DE NETTOYAGE
GRILLE MACEDOINE



↻ Coupe légumes

ROBOT COUPE CL 50 GOURMET 24453

Nombre de couverts : 20 à 300, 1 vitesse : 375 tr/min.
Bac de réception lors de la coupe en brunoise en petite quantité.
Dim. 390 x 310 x 760 mm



↻ Coupe légumes

ROBOT COUPE CL 50 24459

1 vitesse 375 tr/min.
Dim. 390 x 400 x 640 mm



↻ Blixer

ROBOT COUPE BLIXER V33197

Vitesses 3 000 tr/min. - Cuve 3,7 L
Dim. 300 x 400 x 540 mm

ROBOT COUPE BLIXER 2 33228

Spécial mono portions, 1 vitesse : 3000 tr/min., livré avec cuve de 2,9 L inox avec poignée, couteau denté, couvercle étanche avec bras racleur
Dim. 281 x 210 x 389 mm



ROBOT COUPE BLIXER 4 33215

Conseillé pour 2 à 15 portions de 200 gr, 2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min., moteur asynchrone. Livré avec cuve de 4,5 L inox avec poignée, couteau denté, couvercle étanche avec bras racleur
Dim. 281 x 210 x 389 mm



ROBOT COUPE BLIXER 5 V.V. 33171

Variation de vitesses de 300 à 3500 tr/min. Livré avec cuve de 5,5 litres inox, Couteau denté. Arbre moteur en inox. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur.
0,4 à 3,5 kg par opération
Dim. 400 x 500 x 600 mm

Préparation pizza

↻ Pétrin spirale

FIMAR IM25CNS235M

Tête relevable et cuve extractible capacité 25 L

↻ Laminoir

FIMAR

STFI42N235M

Ø Rouleau 420 mm



La cuisson

Four mixte électrique iCombi-Pro

RATIONAL CB1ERRA.0000727

iCombi Pro 6 niveaux GN 1/1
30-100 repas par jour - Ferrage droit
(gauche en option)
Dim. 850 x 775 x 754 mm



RATIONAL CF1ERRA.0000731

iCombi Pro 20 niveaux GN 1/1
150-300 repas par jour - Ferrage droit
(gauche en option)
Dim. 877 x 847 x 1 807 mm



+ SOUBASSEMENT

60.31.086

Soubassement pour ICP 6 niveaux



RATIONAL CG1ERRA.0000732

iCombi Pro 20 niveaux GN 2/1
300-500 repas par jour - Ferrage droit
(gauche en option)
Dim. 1 082 x 1 052 x 1 807 mm



RATIONAL CD1ERRA.0000728

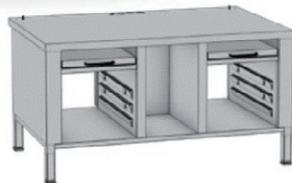
iCombi Pro 10 niveaux GN 1/1
80-150 repas par jour - Ferrage droit
(gauche en option)
Dim. 850 x 775 x 1 014 mm



+ Sauteuse multifonctions

RATIONAL WY9ENRA.0005497

iVario Pro 2-S 2 x 25 L - De 50-100 repas
2 x 19 dm²
Dim. 1 100 x 938 x 485 mm



+ SOUBASSEMENT

60.31.319

Soubassement pour IVP 2-S

Accessoires RATIONAL Découvrez les nouvelles possibilités



Bac inox GN 2/3

Profondeur 40 mm, N° : 6015.2304
Profondeur 65 mm, N° : 6015.2306



Plaque de cuisson ht 60 mm 60.73.671

GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



Multibaker 5 creux

60.73.646

GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



Plaque pâtissière perforée 6015.1103

GN 1/1 - Dim. 325 x 530 mm



Multibaker 2 creux

60.73.764

GN 1/3 - Dim. 325 x 176 mm



Plaque de cuisson

6013.1103

GN 1/1 - Dim. 325 x 530 mm



Plaque à grillade quadrillage

60.73.801

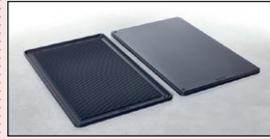
GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



Plaque grillade quadrillée

60.73.314

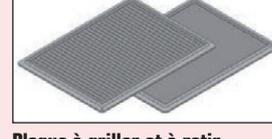
GN 1/1 - Dim. 325 x 530 mm



Plaque à griller et pizza

60.73.798

GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



Plaque à griller et à rotir

60.71.617

GN 1/1 - Dim. 325 x 530 mm



Plaque à griller et à pizza

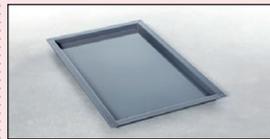
60.70.943

GN 1/1 - Dim. 325 x 530 mm

COMBIFRY

60.73.619

GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



Plat email granite ht 20 mm

6014.2302

GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



Multibaker 8 creux

60.71.157

GN 1/1 - Pour œuf au plat, omelette, rôtis...

Dim. 325 x 530 mm



Plat email granite ht 60 mm

6014.2306

GN 2/3 - Dim. 325 x 354 mm



COMBIFRY

6019.1150

GN 1/1 - Pour les produits pré-frits

Dim. 325 x 530 mm

La cuisson

Four mixte électrique

FAGOR 19096463

6 niveaux GN 1/1 - 5 modes de cuisson
Dim. 898 x 883 x 877 mm



Four chaleur tournante



SMEG ALFA 420H-2

4 niveaux 600 x 400 mm à air pulsé avec humidificateur - Température de 50°C à 250°C - Ouverture frontale abattante
Dim. 798 x 747 x 563 mm

+ KIT FOUR RGN11-420
Kit GN 1/1 pour bac et grille



SMEG ALFA625HR-2

6 niveaux 600 x 400 mm air pulsé avec humidificateur - Ferrage droit (ferrage gauche possible) - Température de 50°C à 270°C
Dim. 798 x 757 x 792,5 mm

+ KIT FOUR RGN11-625-2
Kit GN 1/1 pour bac et grille

Four à chaleur tournante et humidificateur



SMEG ALFA 625

6 niveaux 600 x 400 mm, régulation mécanique, espacement 80 mm
Dim. 871 x 832 x 832 mm

+ SMEG RGN 11-6
Chargeur GN 1/1

SMEG ALFA 341 XM

10 niveaux 600 x 400 mm, régulation mécanique, espacement 80 mm
Dim. 871 x 880 x 1125 mm

+ SMEG RGN 11.1035
Chargeur GN 1/1

Bloc 2 feux brûleurs sur placard fermé

CAPIC W380531

2 x 6 kW
Dim. 400 x 835 x 900 mm



Four de remise et de maintien en température



AIR'T CFE705RT

5 niveaux 380 x 400 mm - Capacité de 15 à 60 repas - Commande électromécanique - Minuterie 120 min.
Dim. 750 x 700 x 730 mm



AIR'T CFE707RT

7 niveaux GN 1/1 - Capacité de 21 à 80 repas - Commande électromécanique - Minuterie 120 min.
Dim. 750 x 700 x 860 mm



+ SUPPORT DE FOUR CSF705RT
Pour four CFE705RT avec étagère inox



+ SUPPORT DE FOUR CSF707RT
Pour four CSF707RT avec étagère inox

Plaque à induction

ADVENTYS GLN 3500

Plaque à poser - 3 500 W
Dim. 310 x 385 x 110 mm



Fourneau 4 feux gaz + four électrique

CAPIC W290251 GAMME ARMEN

Four électrique GN 2/1, table de cuisson gaz 4 feux nus, puissance four : 5.1 kW, puissance fourneau 4x 6 kW gaz
Dim. 800 x 925 x 900/930 mm

+ ALLUMAGE ÉLECTRIQUE



Four Advance ↻

FAGOR AE-101 19011021

Capacité pour 10 bacs GN-1/1. Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + "Scroll", 5 modes de cuisson : vapeur, vapeur à basse température, régénération, mixte et air pulsé (jusqu'à 300°C), système Cood-Down de refroidissement de la chambre, sonde électronique de température
Dim. 898 x 867 x 1117 mm

Four Advance ↻

FAGOR AE-061 19010984

Capacité pour 6 bacs GN-1/1. Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + "Scroll", 5 modes de cuisson : vapeur, vapeur à basse température, régénération, mixte et air pulsé (jusqu'à 300°C), système Cood-Down de refroidissement de la chambre, sonde électronique de température.
Dim. 898 x 867 x 846 mm



La cuisson

Fourneau 4 feux sur baie libre

CHARVET v01581

2 x 10 kW + 2 x 6,5 kW - Sur baie libre avec plancher - 33 kW GAZ
Dim. 850 x 800 x 900 mm



Fourneau 4 feux vifs sur four gaz

AMBASSADE c6741

4 feux vifs gaz 2 x 3 kW + 1 x 1,5 kW + 1 x 4 kW - Four 4 niveaux gaz - 4 kW
Dim. 700 x 650 x 900 mm



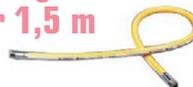
Fourneau 5 feux vifs sur four gaz

AMBASSADE c61051B

5 feux vifs gaz 2 x 3 kW + 1 x 5 kW + 1 x 1,5 kW + 1 x 4 kW - Four 4 niveaux gaz 2 brûleurs 3,5 kW
Dim. 1 000 x 650 x 900 mm



Flexible gaz longueur 1,5 m



Friteuse électrique 16 L sur coffre

FURNOTEL acfe16L

Dotation (par cuve) : 1 grand ou 2 petits paniers, à préciser à la commande.
Dim. 400 x 700 x 850 mm



Friteuse Superfry

OFFCAR 10471001

Cookingcore - Système wifi intégré
Dim. 400 x 730 x 900 mm



Friteuse

CAPIC w381031

Sur placard
Dim. 400 x 835 x 900 mm



Friteuse électrique

FURNOTEL acfe16L

Sur coffre - 1 cuve 16 L - Puissances 4 - 8 et 12 kW - Avec zone froide
Dim. 400 x 700 x 850 mm



Plancha électrique

METOS 4210016

Socle avec étagères, 2 zones de cuisson, plaque chromée
Dim. 500 x 800 x 900 mm

Plancha électrique

METOS 4210023

4 zones de cuisson 4 x 3,5 kW - Plaque chromée - Température de 60°C à 340°C
Dim. 800 x 800 x 900 mm



La cuisson



↻ Salamandre

BARTSCHER 101547
Salamandre HI-Light-Lift Premium
Dim. 600 x 585 x 515 mm



↻ Cuve pour thermoplongeur

SAMMIC 1180060
Fabrication en acier inox, disponible en 2 tailles, avec robinet de vidange, capacité : 28 L
Dim. 335 x 600 x 288 mm

↻ Thermo-plongeur

SAMMIC SmartVide8 Plus 1180000
Température - Rang: 5 °C - 95 °C, durée cycle(s) : 1 min. - 99 h, connectivité Bluetooth, capacité maximale du récipient : 56 L
Dim. 124 x 140 x 360 mm



↻ Thermo-plongeur

SAMMIC 1180120
Précision température 0,01 °C - Échelle température 5 °C à 95 °C - Durée cycle 1 min. à 99h - Cuve isolée 56 L



ACCESSOIRE 1180080
Boule antibuée ø 20 (1 000 unités)

ACCESSOIRE 1180060
Cuve pour thermoplongeur avec robinet de vidange

↻ Four à pizza gaz

FIMAR F614
1 chambre de cuisson
Dim 620 x 620 x 155 mm,
revêtement frontal inox
Dim. 1000 x 840 x 470 mm



↻ Four à pizza électrique

FIMAR FOFMEI440050T
1 chambre de cuisson 610 x 610 x 140 mm
revêtement inox - Isolation laine de roche
température de 50°C à 500°C
Dim. 1 000 x 960 x 570 mm



↻ Four à pizza

EBERHARDT 122690
2 chambres de cuisson 950 x 735 x 1 600 mm
revêtement inox
Température de 50°C à 500°C
Dim. 1 365 x 1 443 x 1 070 mm



↻ Four à pizza électrique

FIMAR FOFMEI4423050M
2 chambres de cuisson
610 x 610 x 140 mm
revêtement inox
Isolation laine de roche
température de 50°C à 500°C
Dim. 1 000 x 960 x 920 mm



Le banqueting

➤ Marmite à soupe

CASSELIN cms2B
9 L - Thermostat réglable
de 30°C à 95°C
ø 340 mm



➤ Distributeur boissons chaudes 27 L

HENDI 240601
Bouilloire émaillée. Poignées isolées.
Robinet anti-goutte. Thermostat réglable
jusqu'à 90°C. Idéal pour le vin chaud
ou l'eau chaude. Ne convient pas
au chocolat chaud. Inox
Dim. 460 x 480 x 349 mm



➤ Armoire chaude mobile

TOURNUS 507336
10 niveaux GN 1/1 - porte inox
Avec hygrométrie contrôlée
Thermostat de 30°C à 99°C
Dim. 528 x 821 x 1 134 mm



➤ Chafing dish

BARTSCHER 500482
Electrique - GN 1/1
Dim. 610 x 350 x 320 mm

➤ **BARTSCHER 500464**
+ plaque chauffante
électrique



➤ Chariot à bain-marie

RIEBER Norm-III-3 88131423
Capacité bain-marie : 3 x GN 1/1
prof. 200 mm, tableau de commande ergonomique,
bord anti-débordement, armoire : 3 portes à double
paroi et isolées
Dim : 1314 x 680 x 900 mm



BOURGEAT 872 003
3 cuves embouties GN 1/1 max prof. 200 mm
avec vidange 3 compartiments chauffants
330 x 570 x 364 mm - Température
de 30°C à 110°C
Dim. 1 314 x 680 x 900 mm



BOURGEAT 872 002
3 cuves embouties GN 1/1 max prof. 200 mm
avec vidange 3 compartiments chauffants
330 x 570 x 364 mm - Température
de 30°C à 110°C
Dim. 1 314 x 680 x 900 mm

TOURNUS 507436
10 niveaux GN 2/1 - Porte inox
Avec hygrométrie contrôlée
Thermostat de 30°C à 99°C
Dim. 733 x 941 x 1 134 mm



TOURNUS 507386
20 niveaux GN 1/1 - Porte inox
Avec hygrométrie contrôlée
Thermostat de 30°C à 99°C
Dim. 528 x 821 x 1 844 mm



Le snacking

⌚ Friteuse électrique

CASSELIN CFE8

Capacité 8 L
Dim. 265 x 430 x 340 mm

CASSELIN CFE82

Capacité 2 x 8 L
Paniers 2 x 190 x 240 x 140 mm
Thermostat de 60°C à 190°C
Dim. 550 x 430 x 340 mm



⌚ Friteuse électrique avec vanne de vidange



CASSELIN CFEV8

1 cuve emboutie, 1 panier, capacité 8 L
Dim. 290 x 550 x 410 mm



CASSELIN CFEV82

Capacité 2 x 8 L
Paniers 2 x 190 x 240 x 140 mm
Thermostat de 60°C à 190°C
Avec robinet de vidange
Dim. 580 x 550 x 410 mm

⌚ Four micro ondes

ADVENTYS FRCF 1025

Contenance : 25 L, fonction réchauffage
Dim. 510 x 430 x 310 mm



⌚ Four micro ondes

BARTSCHER 610836

Tout inox - 23 L - Plateau tournant Ø 270 mm
6 niveaux de puissances max 900 W
Dim. 483 x 425 x 281 mm



⌚ Plaque à induction

ADVENTYS GLN 2500

Vitro 280 x 280 mm
Dim. 310 x 385 x 110 mm



BARTSCHER 105991

10 niveaux de température de 60°C à 240°C
Dim. 330 x 420 x 105 mm



⌚ Bain marie de table

HENDI 238912

Avec robinet de vidange, capacité GN 1/1, 150 mm de profondeur, température réglable en continu jusqu'à 85°C, livré sans bac
Dim. 340 x 540 x 250 mm



⌚ Grill panini nervuré

CASSELIN CGPRR

Thermostat de 50°C à 300°C
Plaques rainurées 335 x 220 mm
Dim. 410 x 370 x 200 mm



HENDI 239780

9 niveaux de puissance programmables, convient pour casseroles et poêles de Ø 120 à 260 mm
Dim. 328 x 417 x 100 mm



⌚ Four Snackjet 200

BARTSCHER 120751

Four à cuisson
Dim. 680 x 460 x 660 mm

⌚ Crêpière 1 plaque

KRAMPOUZ CECIL4

Plaque en fonte Ø 40 cm
Dim. 430 x 470 x 175 mm, électrique

KRAMPOUZ CGCIG4

Plaque en fonte Ø 40 cm
Dim. 430 x 470 x 195 mm, gaz



Le petit déjeuner

Machine à café

ANIMO EXCELSE 10380
18 L pour 144 tasses/h
Dim. 190 x 370 x 433 mm



Machine à café

ANIMO COMBI-LINE 10640
CB 2 x 10 L
Dim. 907 x 465 x 785 mm



Percolateur

ANIMO 10407
6,5 L pour 50 tasses
Dim. 230 x 230 x 480 mm

ANIMO 10412
2 x 10 L - 60 L/h
Dim. 980 x 470 x 790 mm

ANIMO 10417
15 L pour 120 tasses
Dim. 275 x 275 x 600 mm



Machine à café

ANIMO 1005398
2 x 10 L - 60 L/h
Dim. 980 x 470 x 790 mm



Percolateur

CASSELIN CPC100
Capacité 15 L pour 100 tasses
Dim. Ø 270 x h 440 mm



CHARIOT DE DISTRIBUTION SERVICHEF

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE DE DISTRIBUTION
UNE CONFIGURATION « TOUT-EN-UN »



MADE IN FRANCE



FROID ❄️



CHAUD 🔥



SERVICHEF-STD-M
36 plateaux
Vitesse max 4 kms/h
Autonomie 24 h
Dim. 791 x 732 x 1 050 mm.

servichef
by EuroChef

La distribution

Chariot de débarrassage

TOURNUS 800091

2 x 12 niveaux sans parois latérale
Plateaux de 320 à 370 mm
Dim. 930 x 360 x 160 mm



Chariot à glissières

TOURNUS 804209

20 niveaux GN 1/1
Dim. 656 x 457 x 1 785 mm

TOURNUS 804239

20 niveaux GN 2/1
Dim. 773 x 659 x 1 785 mm



Chariot de service

TOURNUS 801542

2 plateaux 800 x 530 mm
Dim. 895 x 625 x 960 mm

TOURNUS 801543

3 plateaux 800 x 530 mm
Dim. 895 x 625 x 960 mm



Chariot à niveaux constants

TOURNUS 808172

2 piles - 60 assiettes ø 1 801 à ø 290 mm
par pile - Thermostat de 0°C à 90°C
Dim. 960 x 485 x 900 mm



Chariot à niveaux constants pour casiers de lavage

TOURNUS 808102

Plateforme 510 x 510 mm
5 à 10 paniers
Dim. 817 x 545 x 930 mm



Chariot porte-assiettes

TOURNUS 800541

Chariot 200 assiettes jusqu'à ø 290 mm
avec grilles de séparation anti-chute
Dim. 1 065 x 450 x 810 mm

+ ACCESSOIRE 228196

Housse PVC pour chariot 800541



Conteneur isotherme chauffant ouverture frontale

BOURGEAT FC3 822000

Modèle FC3 - 9 niveaux
ou 4 bacs GN 1/1 h 65 mm - 63 L
Dim. 478 x 683 x 640 mm

BOURGEAT FC4 822500

Modèle FC4 - 12 niveaux
ou 6 bacs GN 1/1 h 65 mm - 82 L
Dim. 478 x 709 x 640 mm



Conteneur isotherme ouverture frontale

BOURGEAT TF3 821901

Modèle FC3 neutre - 9 niveaux
ou 4 bacs GN 1/1 h 65 mm - 63 L
Dim. 478 x 683 x 640 mm

BOURGEAT F4 822101

Modèle FC4 neutre - 12 niveaux
ou 6 bacs GN 1/1 h 65 mm - 82 L
Dim. 478 x 709 x 640 mm



+

BOURGEAT 826003

Plaque eutectique - 3°C GN 1/1

BOURGEAT 826005

Plaque eutectique -21°C GN 1/1



NOTRE BOUTIQUE

pour particuliers et professionnels

dédiée à la vente de matériels adaptés à tous types de métiers, au coeur de la zone commerciale de Périgny.

- + de 350 m² de magasin
- + de 300 produits neufs et d'occasion

- Le froid
- La boisson
- La préparation
- La cuisson
- Le banqueting
- Le snacking
- Du petit-déjeuner
- La distribution
- La laverie
- L'inox

+d'Infos :
05 46 52 60 60 25 Rue Jacques de Vaucanson
ercosolution.fr 17180 Périgny

⬇ Lave verres

SMEG SP6405M

Panier 400 x 400 mm - Pompe de rinçage et de vidange inclus - Doseur de lavage et de rinçage inclus



⬇ Twinstar

DIHR TWINSTAR 2 ADOSSEE HIGHTEMP

Lave, sèche, ergonomique, écologique et économique, hygiénique, sain et efficace, agile. Existe en traversante
Dim. 1 315 x 747 x 1 988 mm

Exclusivité

EUROCHEF



⬇ Poste de lavage et désinfection

BRIGHTWELL HCENE39121

Polypropylène - 1 produit
15 m de tuyau - support bidon 5 L
Dim. 500 x 350 x 270 mm
tuyau de 15 m



⬇ Lave verres

HOBART GC-10B

Compact Profi
48 casiers/h - Panier 500 x 500 mm
Dim. 460 x 590 x 705 mm

HOBART GCP-10B

Compact Premax
48 casiers/h - Panier 500 x 500 mm
Dim. 460 x 590 x 705 mm

Le mieux ou le meilleur ?
Vous avez le choix !
PROFI / PREMAX



⬇ Lave verres

DIHR GS35

30 casiers/h - Panier 350 x 350 mm
Dim. 400 x 495 x 585 mm

DIHR GS35D

Adoucisseur incorporé

DIHR GS40

30 casiers/h - Panier 400 x 400 mm
Dim. 460 x 545 x 715 mm



⬇ Lave verres

DIHR GS37

30 paniers/heure
Dim. paniers 370 x 370 mm
Dim. 420 x 490 x 655 mm

DIHR GS37D

Adoucisseur incorporé



⬇ Lave verres

DIHR DS40

30 paniers/heure
Dim. paniers 400 x 400 mm
Dim. 460 x 545 x 895 mm, 3 100 W mono

DIHR DS40D

Adoucisseur incorporé



⬇ Lave ustensiles

HOBART UPT-10A

30 casiers/h - Panier 500 x 500 mm
Dim. 1 435 x 945 x 2 417 mm



⬇ Adoucisseur eau froide

CTA RONDE02FC

Chronométrique électronique
Dim. 320 x 500 x 715 mm

CTA RONDE02FV

Volumétrique électronique
Dim. 320 x 500 x 715 mm



⬇ Cartouche anti-calcaire

BRITA 104759

Osmoseur pour lave verres
purity 1200 clean extra
Dim. 351 x 300 x 720 mm



⬇ OSMOSEUR

BWT M0821039

Pour lave-verres ou lave-vaisselle



🔍 Lave vaisselle frontal

SMEG UD505D

3 cycles - Panier 500 x 500 mm
Dim. 578 x 598 x 820 mm



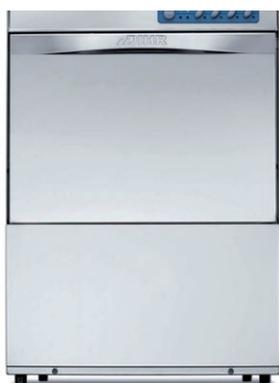
🔍 Lave vaisselle frontal

DIHR GS50

30 casiers/h - Panier 500 x 500 mm
Dim. 590 x 600 x 850 mm

DIHR GS50D

Adoucisseur incorporé



🔍 Support lave vaisselle

DIHR BASE

🔍 Lave vaisselle pose libre

MIELE PG8057TD

Modèle pose libre, « HYGIENE PLUS »
Thermodésinfection 93°C 5 min
Livré sans panier



🔍 Lave vaisselle à capot

HOBART PREMAX AUP-10A

Fonctionnement linéaire ou en angle, 70 casiers/h,
1260 assiettes/h, 2520 verres/h
Dim. 635 x 742 x 1510/(1995) mm

HOBART SEF-14/056

Relevage automatique

🔍 **HOBART AUPS-10A**

Adoucisseur incorporé



Lave vaisselle à capot

HOBART AMXX-10A

70 paniers/h (500 x 500 mm)
Dim. 711 x 815 x 1510/(1995) mm

🔍 **HOBART SEF-14/144**

Relevage automatique

HOBART AMXXS-10A

Adoucisseur incorporé

🔍 Lave vaisselle frontal

DIHR HT 11

70 casiers/h - Panier 500 x 500 mm
Dim. 720 x 735 x 1 880 mm

DIHR HT 11D

Adoucisseur incorporé

DIHR HT 12

72 paniers/h (500 x 500 mm)
Dim. 720 x 735 x 1470/(1890) mm

DIHR HT 12ED

Adoucisseur incorporé



🔍 Lave vaisselle à capot

HOBART AMX-10B

60 casiers/h - 5 cycles de lavage
et 1 cycle hygiène
Dim. 713 X 815 X 1 995 mm

HOBART AUP-10B

70 casiers/h - Panier 500 x 500 mm
Dim. 711 X 815 X 1 995 mm



Table d'entrée

TOURNUS 507499

Table avec bac 400 x 400 x 250 mm et plage arrière, raccordable à droite
Dim. 1 100 x 760 x 880 mm

TOURNUS 507503

Dim. 1600 x 760 x 900 mm
Bac 400 x 400 mm



Table de sortie

TOURNUS 507525

Table raccordable à droite ou à gauche
Dim. 600 x 600 x 880 mm

TOURNUS 507527

Dim. 1600 x 600 x 900 mm

Table centrale CHR

TOURNUS 503202

Centrale sans dossier ni étagère
Dim. 1 000 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503204

Dim. 1400 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503207

Dim. 1800 x 700 x 900 mm

Table adossée CHR

TOURNUS 503222

Dim. 1000 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503224

Dim. 1400 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503227

Dim. 1800 x 700 x 900 mm

Plonge adossée CHR

TOURNUS 503603

1 bac 600 x 500 mm
Égouttoir à droite - Sans robinet
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503606

Dim. 1400 x 700 x 900 mm
2 bacs 600 x 500 mm

TOURNUS 503601

2 bacs 400 x 500 mm
Égouttoir à droite - Sans robinet
Dim. 1 600 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503607

Dim. 1900 x 700 x 900 mm
2 bacs 600 x 500 mm



Lave mains

TOURNUS 806332E

Avec dossier
Cuve ø 275 mm profondeur 115 mm
Dim. 350 x 330 x 500 mm

Exclusivité

EUROCHEF

TOURNUS 806301E

Avec dossier - Dim. cuve 350 x 275 mm profondeur de 80 mm
Dim. 400 x 400 x 755 mm



Table ergonomique

TOURNUS 424702

Ergonomix
Plan de travail avec étagère 1 200 x 700 mm
Hauteur réglable de 800 à 1 000 mm par manivelle.



Armoire portes battantes CHR

TOURNUS 503492

Dim. 1 000 x 600 x 1 800 mm

TOURNUS 503493

Dim. 1 200 x 600 x 1 800 mm



Armoire suspendue

TOURNUS 503553

Étagère intermédiaire réglable
Portes coulissantes
Dim. 1 200 x 400 x 600 mm

TOURNUS 503554

Dim. 1 400 x 400 x 600 mm
Étagère intérieure



Chariot porte-bacs

TOURNUS 805605

Chariot de stockage 51 cases par niveau
Dim. 1 670 x 620 x 1 705 mm



Armoire produits d'entretien

TOURNUS 503481

1 porte avec séparation verticale
Dim. 500 x 600 x 1 800 mm



Meuble adossé

TOURNUS 503504

Portes coulissantes
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm

TOURNUS 503506

Dim. 1 600 x 700 x 900 mm
Étagère intérieure



Étagère murale à crémaillère inox

Sur console largeur 290 mm

TOURNUS 509972

Long 1 000 mm

TOURNUS 509973

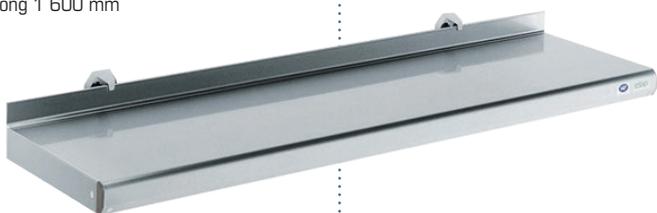
Long 1 200 mm

TOURNUS 509974

Long 1 400 mm

TOURNUS 509976

Long 1 600 mm



Meuble chauffant

Maintien à 63°C à cœur sur 2 h,
intérieur chauffant ventilé, portes
coulissantes 1 face, 1 étagère réglable

TOURNUS 504655

Dim. 1 200 x 700 x 900 mm

TOURNUS 504656

Maintien à 63°C sur 2 h
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm

TOURNUS 504657

Dim. 1 600 x 700 x 900 mm



Les inox

Robinetterie

LINUM

LKF-1414-000

Robinetterie col de cygne 300 mm monotrou quart de tour - Montage sur table

LINUM

LKF-2411-000

Robinetterie douche monotrou avec robinet intermédiaire - Montage sur table



Robinetterie

LINUM RM30-001

Ensemble col de cygne

LINUM

RM30-105

Ensemble robinet et douche



Porte-sacs à pince

TOURNUS 804453

110 L

Dim. 580 x 445 x 970 mm



Porte-sacs à pince

MADIAL 5969

Réceptacle support sac 100 L

Ouverture par pédale

Dim. 560 x 435 x 940 mm



Stérilisateur à couteaux

TOURNUS ARM25P

Armoire panier toit penté 10 couteaux
Dim. 310 x 600 x 125 mm

BRC ARM50P

Capacité 20 couteaux, modèle à panier
Dim. 440 x 125 x 575 mm



Désinsectiseur

BRC OPUS 200 i

Surface application : 50 m²

Dim. 270 x 300 x 160 mm, 20 W maxi

BRC OPUS 400 i

Surface application : 120 m²

Dim. 270 x 300 x 160 mm, 40 W maxi

BRC OPUS 600 i

Surface application : 200 m²

Dim. 510 x 300 x 160 mm, 60 W maxi

BRC FX201B

Surface application 50 m² - 20 W maxi

Dim. 265 x 260 x 125 mm

BRC FX401B

Surface application 120 m² - 2 x20 W maxi

Dim. 330 x 260 x 125 mm

LAMPE L20WEZ7A



Grâce à notre atelier Inox, nous avons l'expertise pour permettre la création d'équipements de cuisines professionnelles en inox sur mesure et locale.

Les indispensables

L'ENTRETIEN RATIONAL !

Tablettes nettoyantes

RATIONAL 56.00.210

Tablettes nettoyantes pour four ICP
Seau de 100 pièces

RATIONAL 56.01.535

Tablettes nettoyantes active green
pour four ICP
Seau de 150 pièces



Tablettes de rinçage sans / avec carecontrol

RATIONAL 56.00.211

50 tablettes de rinçage
Sans carecontrol

RATIONAL 56.00.562

50 tablettes de rinçage
Avec carecontrol



PLAQUES - GRILLES - BACS

Bac plein

BOURGEAT 741006

Sans anses GN 1/1
Profondeur 65 mm

BOURGEAT 741010

Sans anses GN 1/1
Profondeur 100 mm



Bac perforé

BOURGEAT 741406

Sans anses GN 1/1
Profondeur 65 mm

BOURGEAT 741410

Sans anses GN 1/1
Profondeur 100 mm



Grille inox

APLIFIL CATA-200261*-IP

Cadre et 2 traverses ø 5 mm
+ 20 fils ø 2 mm
Dim. 530 x 325 mm

APLIFIL CATA-200362*-IP

Cadre et 3 traverses ø 7 mm
+ 20 fils ø 3 mm
Dim. 650 x 530 mm



Plaque pâtissière

BOURGEAT 310203

Bords pincés GN 1/1



Sachets de mise sous vide striés et gauffrés sur un côté

ROCH EMBALL 54020100031

Conditionnement par 100 pièces
Dim. 150 x 250 mm
Contenance 1,2 L

ROCH EMBALL 540201000016

Conditionnement par 100 pièces
Dim. 200 x 250 mm
Contenance 2,5 L

ROCH EMBALL 540201000009

Conditionnement par 100 pièces
Dim. 300 x 400 mm
Contenance 7,5 L



Rouleaux de film plastique

HENDI 971062

Set de 2 rouleaux
Largeur 20 cm, longueur 6 m chacun

HENDI 971079

Set de 2 rouleaux
Largeur 30 cm, longueur 6 m chacun



TOUT POUR LA LAVERIE

Casier à couverts 8 cases

BOURGEAT 818008

Panier à couverts 8 compartiments
Dim. 430 x 210 x 150 mm



Casier universel

BOURGEAT 812010

Panier à fond plat
Dim. 500 x 500 x 100 mm



Godet à couverts

BOURGEAT 817010

Godet à couverts
Dim. 100 x 100 x 135 mm



Casier pour 9 plateaux

BOURGEAT 813011

Panier à plateau avec picots
Dim. 500 x 500 x 100 mm



Casier à verres

BOURGEAT 815036

Panier 36 verres
Dim. 500 x 500 x 100 mm

BOURGEAT 815049

Panier 49 verres
Dim. 500 x 500 x 100 mm



Casier à picots (assiettes)

BOURGEAT 811000

Panier à assiettes avec picots
Dim. 500 x 500 x 100 mm





Siège
Niort

14 rue Inkermann
79000 Niort
05 49 09 26 10
deuxsevres@ercosolution.fr

Agence
Les Achards

5 rue Jules Verne
85150 Les Achards
ZA de la Camamine
02 51 36 31 07
vendee@ercosolution.fr

Erco boutique et services
La Rochelle

25 rue Jacques
de Vaucanson
17180 Périgny
05 46 52 81 92
chmaritime@ercosolution.fr

Agence
Île de Ré

29 avenue
du Général de Gaulle
17410 Saint-Martin-de-Ré
05 46 52 81 92
chmaritime@ercosolution.fr

Agence
Royan

1 chemin des Tournesols
ZA du Plain
17640 Vaux-sur-Mer
05 46 38 53 19
chmaritime@ercosolution.fr

www.ercosolution.fr

membre du réseau
EURO CHEF

■ Conditions de paiement selon LME ■ Photos et descriptifs non contractuels, dans la limite des stocks disponibles ■