



# LES INCONTURNABLES SÉLECTION 2026

**CUISINES PROFESSIONNELLES  
BOULANGERIE-SNACKING**

[www.ercosolution.fr](http://www.ercosolution.fr)

Membre du réseau  
**EUROCHEF**

# SOMMAIRE

<b>Le froid</b>	<b>3.</b>	<b>La boulangerie-froid</b>	<b>32.</b>
<b>La préparation</b>	<b>7.</b>	<b>La boulangerie-préparation</b>	<b>33.</b>
<b>La cuisson</b>	<b>12.</b>	<b>La boulangerie-laverie</b>	<b>34.</b>
<b>Le banqueting</b>	<b>17.</b>	<b>La boulangerie inox</b>	<b>34.</b>
<b>Le petit déjeuner</b>	<b>19.</b>	<b>La boulangerie cuisson</b>	<b>35.</b>
<b>La distribution</b>	<b>21.</b>	<b>Les indispensables</b>	<b>37.</b>
<b>La laverie</b>	<b>23.</b>	<b>La boutique</b>	<b>38.</b>
<b>Les inox</b>	<b>26.</b>		

## 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.

- 120 collaborateurs expérimentés.
- 4 agences 1 boutique.
- 122 fournisseurs référencés.
- Un service technique à votre service 7j/7.

### 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  
deuxsevres@ercosolution.fr  
**05 49 09 26 10**

### Les Achards

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

### La Rochelle - Ile de Ré

Ercos boutique et services  
25 rue Jacques de Vaucanson  
17180 Périgny  
chmaritime@ercosolution.fr  
**05 46 52 81 92**

### Royan

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

## Armoire réfrigérée positive / négative 1 porte

### FAGOR/ASBER

**19080790 GCPZ-701 R LED**  
Ventilée - GN 2/1  
Température de +2°C à +8°C  
653 x 842 x 2 040 mm

**1780,00 € 39,12 €\***

### FAGOR/ASBER

**19047057 GCNZ-701 R**  
Ventilée - GN 2/1  
Température de -18°C à -22°C  
653 x 842 x 2 040 mm

**1990,00 € 43,73 €\***

Exclusivité  
**EURO CHEF**



## Armoire réfrigérée positive / négative 1 porte

### FAGOR 19089444 CUP-11G

Ventilée - 24 niveaux GN 2/1 - 543 L  
Température de 0 à +8°C  
653 x 842 x 2 040 mm

**1850,00 € 40,65 €\***

### FAGOR 19089454 CUN-11G

Ventilée - 24 niveaux GN 2/1 - 543 L  
Température de -18 à -22°C  
653 x 842 x 2 040 mm

**2740,00 € 60,21 €\***

## Armoire réfrigérée positive 2 portes

### FAGOR/ASBER 19086606

**GCPZ-1402 LED**  
Ventilée - GN 2/1  
Température de -2 à +8°C  
1 318 x 842 x 2 040 mm

**2 490,00 € 54,72 €\***



## Armoire réfrigérée positive / négative blanche 1 porte

### FORCAR G-ER400

Capacité 350 L - Structure tôle blanc époxy  
Température de 0°C à +8°C  
600 x 585 x 1 855 mm

**820,00 € 18,02 €\***

### FORCAR G-ER600

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

**1 060,00 € 23,29 €\***

### FORCAR G-EF400

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

**980,00 € 21,54 €\***

### FORCAR G-EF600

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

**1 230,00 € 27,03 €\***



## Comptoir réfrigéré pour pizzeria 2 portes

### FORCAR G-PZ2600TN

Ventilé - 390 L  
Température de +2°C à +8°C  
1 510 x 800 x 990 mm

**2 020,00 € 44,39 €\***

## Console réfrigérée statique pour pizzeria

### FORCAR G-RI18033V

9 bacs GN 1/4 (non fournis)  
1 800 x 330 x 400 mm

**740,00 € 16,26 €\***



## Table réfrigérée positive 2/3 portes centrale

### FAGOR/ASBER 19038028 GTP-7-135-20 SP

Ventilée GN 1/1 - 2 portes  
1 342 x 700 x 850 mm

**1 610,00 € 35,38 €\***

### FAGOR/ASBER 19038072 GTP-7-180-30 SP

Ventilée GN 1/1 - 3 portes  
1 792 x 700 x 850 mm

**1 820,00 € 39,99 €\***

Exclusivité  
**EURO CHEF**



# Le froid

## Cellule de refroidissement

### SOCRAFA CR5-2

5 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400 mm  
100 L  
750 x 750 x 890/910 mm

**2 350,00 €** **51,64 € \***

## Cellule de refroidissement rapide et surgélation mobile

### ATOSA EBF-10

10 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400 mm  
Refroidissement 50 kg/Surgélation 30 kg  
178 L  
750 x 750 x 1 435 mm

**3 990,00 €** **87,68 € \***



## Cellule à grilles mixte mobile

### FOSTER 618393P ED45-12 290

12 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400 mm  
Refroidissement 45 kg/Surgélation 20 kg  
210 L  
755 x 695 x 1 530 mm

**6 780,00 €** **148,99 € \***

## Cellule de refroidissement à chariot sans groupe

### FOSTER 612444 EPICF MG-SG449

1 chariot GN 1/1  
Réfrigération 80 kg/Surgélation 40 kg  
1 130 x 1 040 x 2 245 mm  
Compatible avec chariot de four RATIONAL

**12 390,00 €** **272,27 € \***



## Vitrine réfrigérée à poser

### BARTSCHER 700203G

2 niveaux  
Température de 2 à 12°C  
160 L  
885 x 580 x 690 mm

**920,00 €** **20,22 € \***



## Vitrine réfrigérée positive 4 faces vitrées mobile

### BARTSCHER 700336

4 niveaux  
235 L  
525 x 455 x 1 703 mm

**1 110,00 €** **24,39 € \***



## Mini vitrine réfrigérée positive 4 faces vitrées

### BARTSCHER 700578G

3 niveaux  
78 L  
435 x 385 x 960 mm

**440,00 €**



## Vitrine murale

### SEDA ALSK02

4 niveaux réglables  
Prof. 300 ou 400 mm  
Température de -1 à +4°C  
Dégivrage automatique  
960 x 790 x 1 955 mm

**5 140,00 €** **112,95 € \***

## Fontaine à eau réfrigérée

### EDAFIM 84AJ121000P

2 sorties froides  
80 L/h  
421 x 342 x 1 412 mm

**1 500,00 €** **32,96 € \***



**+**  
**Kit filtration**

**EDAFIM 61000500**

**50,00 €**



## Fontaine à eau réfrigérée - eau plate et gazeuse

**EDAFIM 84SK021000**  
2 sorties : froid + gazeux  
80 L/h  
540 x 496 x 1 483 mm

**2 330,00 €** **51,20 € \***



**+**  
**Kit filtration**

**EDAFIM 61002080**  
**110,00 €**



## Tiroir réfrigéré bi-température mobile

**FOSTER FFC3-1-290**  
1 tiroir 3 bacs GN 1/1  
Température de +1 à +4°C ou -18 à -21°C  
1 100 x 700 x 600 mm

**5 180,00 €** **113,83 € \***

**FOSTER FFC6-2-290**  
2 tiroirs 3 bacs GN 1/1  
Température de +1 à +4°C ou -18 à -21°C  
1 100 x 700 x 900 mm

**8 070,00 €** **177,34 € \***



## Tiroir réfrigéré bi-température mobile

**SFE/ADANDE VCS1/FBT**  
1 tiroir 3 bacs GN 1/1  
Température de +1 à +4°C ou -18 à -21°C  
1 100 x 700 x 838 mm

**4 590,00 €** **100,87 € \***

**SFE/ADANDE VCS2/FBT**  
2 tiroirs 3 bacs GN 1/1  
Température de +1 à +4°C ou -18 à -21°C  
1 100 x 700 x 838 mm

**8 690,00 €** **190,96 € \***



## Machine à glaçons pleins

**SCODIF ECM76AS**  
44 kg/24 h  
Réserve de 19 kg  
531 x 600 x 785 mm

**2 420,00 €** **53,18 € \***



## Arrière de bar réfrigéré 3 portes vitrées noir

**FORCAR G-BC3PS**  
Température de +2 à +8°C  
1 350 x 535 x 920 mm

**790,00 €** **17,36 € \***



## Machine à glaçons pleins

**E+F/BREMA 136909**  
42 kg/24 h  
Réserve de 16 kg  
497 x 592 x 687 mm

**2 110,00 €** **46,37 € \***

**E+F/BREMA 135274**  
29 kg/24 h  
Réserve de 9 kg  
387 x 470 x 687 mm

**1 690,00 €** **37,14 € \***

## Arrière de bar réfrigéré 4 portes vitrées noir

**GAMKO E3/2222GMU84**  
Température de +2 à +18°C  
2 542 x 516 x 860 mm

**3 430,00 €** **75,38 € \***



## Saladette réfrigérée

**FORCAR G-S903**  
368 L  
3 portes  
Température de +2°C à +8°C  
1 365 x 700 x 875 mm

**1 220,00 €** **26,81 € \***



**FORCAR G-PS900**  
288 L  
5 bacs GN 1/6 - 2 portes  
Température de +2°C à +8°C  
900 x 700 x 1 010 mm

**950,00 €** **20,88 € \***

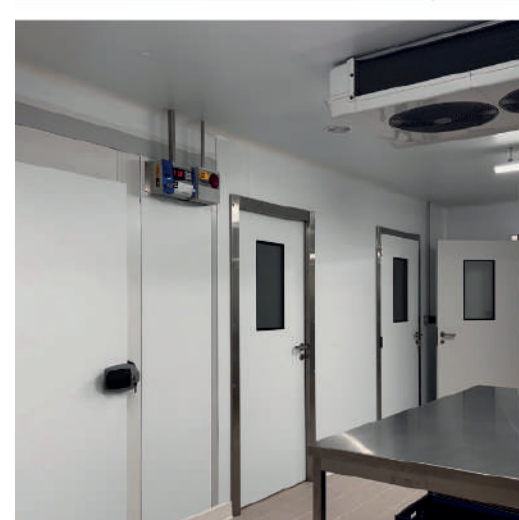




# Panneaux & Froid



- Création de chambres froides sur-mesure, doublage de murs ou construction de laboratoires de transformation en Panneaux
- Préparation, installation et mise en service des appareils frigorifiques dans les cuisines ou laboratoires



## Trancheur à gravité

**BARTSCHER 174301**  
Lame : ø 300 mm  
Ep. de coupe de 1 à 15 mm  
480 x 630 x 461 mm

**770,00 € 16,92 € \***



## Trancheur à pignons semi-automatique

**DADAUX ATRMJ350 SEMI-AUTO EXT**  
Lame : ø 350 mm  
Ep. de coupe de 0 à 20 mm  
836 x 540 x 599 mm

**5 320,00 € 116,91 € \***



## Trancheur à courroie ROUSSEY

**TGN 300 STD 000281**  
Lame : ø 300 mm  
Ep. de coupe de 0 à 15 mm  
650 x 520 x 470 mm

**1780,00 € 39,12 € \***



## Trancheur à pignons ROUSSEY

**TGP 350 SUPER 000587**  
Lame : ø 350 mm  
Ep. de coupe de 0 à 15 mm  
810 x 580 x 490 mm

**3 630,00 € 79,77 € \***



## Trancheur à pignons automatique

**ROUSSEY LAGO 2 350 - AUTO 000362**  
Lame : ø 350 mm  
40 à 60 tranches/minute  
790 x 810 x 615 mm

**13 690,00 € 300,84 € \***



## Thermoscelleuse semi-automatique de barquettes

**BEFOR THERM'OP**  
5 cycle/min.  
Soudure 325 x 265 mm  
700 x 540 x 600 mm

**10 490,00 € 230,52 € \***



## Chassis avec roulettes pour thermop

**BEFOR TABLE THERMOP**  
Table inox mobile avec étagère basse

**900,00 € 19,78 € \***



## Machine sous-vide

**HENKELMAN JUMBO 35**  
Barre de soudure 350 mm  
554 x 450 x 405 mm

**2 240,00 € 49,22 € \***



**HENKELMAN JUMBO 42**  
Barre de soudure 420 mm  
528 x 493 x 440 mm

**2 510,00 € 55,16 € \***



**HENKELMAN Jumbo 42XL**  
Barre de soudure 420 mm  
616 x 493 x 440 mm

**2 910,00 € 63,95 € \***



## Tamis automatique

**ROBOT COUPE 55000**  
Débit de 100 à 120 kg/h  
Perforations de 1 mm  
880 x 585 x 885 mm

**4 460,00 € 98,01 € \***

## Machine sous-vide

**ORVED IDEA42**  
Cuve 130 L  
Barre de soudure 410 mm  
531 x 600 x 461 mm

**3 650,00 € 80,21 € \***

**ORVED CUISSON 33**  
Barre de soudure 310 mm  
467 x 596 x 480 mm

**5 775,00 € 126,91 € \***



**ORVED IDEA30**  
Cuve 130 L  
Barre de soudure 310 mm  
425 x 504 x 398 mm

**2 180,00 € 47,91 € \***

**ORVED CUISSON 43**  
Barre de soudure 410 mm  
580 x 690 x 485 mm

**6 930,00 € 152,29 € \***

## Thermoscelleuse de barquettes manuelle

**BEFOR BP 30**  
Soudure 210 x 160 mm  
Empreinte au choix et sur demande  
225 x 540 x 440 mm

**830,00 € 18,24 € \***



# La préparation



## Balance plateforme

**CREATIVE BALANCE TSX-60**  
Portée 60 kg/Précision 10 g  
400 x 300 x 510 mm

**390,00 €**

## Éplucheuse à pommes de terre

**ROBOT COUPE 46052 EP10A**  
Débit 280 kg/h  
Cuve de 10 à 12 kg  
592 x 520 x 1130 mm

**4 775,00 € 104,93 €\***

**ROBOT COUPE 46056 EP15A**  
Débit 400 kg/h  
Cuve de 15 à 18 kg  
592 x 520 x 1195 mm

**5 079,00 € 111,61 €\***



## Coupe-pain

**ROBOT COUPE 23001 TP180**  
Vitesse 180 à 360 tranches/min.  
Ep. de 8 à 80 mm  
335 x 385 x 920 mm

**2 289,00 € 50,30 €\***

### + Socle

**ROBOT COUPE 27187**  
Pied support

**600,00 € 13,19 €\***



## Éplucheuse avec plateau abrasif

**DITO SAMA 603509 T10E**  
Débit 160 kg/h  
Cuve 10 kg  
440 x 690 x 680 mm

**3 200,00 € 70,32 €\***

**DITO SAMA 603511 T15E**  
Débit 240 kg/h  
Cuve 15 kg  
440 x 690 x 750 mm

**3 430,00 € 75,38 €\***



### + Table filtre avec tablette

**DITO SAMA 653783**  
494 x 762 x 724 mm

**950,00 € 20,88 €\***

## Mixeur plongeant

**ROBOT COUPE 34250B CMP350VV**  
Vitesse de 2 300 à 9 600 tr/min.  
Capacité jusqu'à 45 L  
94 x 192 x 741 mm

**482,00 €**

**10,59 €\***

**ROBOT COUPE 34810L MP450 ULTRA**  
Vitesse 9 500 tr/min.  
Capacité jusqu'à 100 L  
125 x 177 x 841 mm

**536,00 €**

**11,78 €\***

**ROBOT COUPE 34820LH MP550 ULTRA**  
Vitesse 9 000 tr/min.  
Capacité jusqu'à 200 L  
125 x 177 x 941 mm

**842,00 €**

**18,50 €\***

## Presse purée

**DYNAMIC PP001 PP520**  
Vitesse 500 tr/min.  
Capacité de 20 à 100 kg  
Lg 870 mm

**990,00 €**

**21,76 €\***



## Ouvre-boîtes électrique

**TELLIER OEXTC**  
Capacité 80 boîtes à la suite  
de 5 à 27 cm de hauteur  
450 x 250 x 750 mm

**1 900,00 € 41,75 €\***



## Ouvre-boîtes manuel

**TELLIER OX5V55**  
Socle serre joint 550 mm  
Lg 790 mm

**180,00 €**



## Balance compacte

**CREATIVE BALANCE ACS-3**  
Portée 3 kg/Précision 0,2 g  
320 x 290 x 115 mm

**270,00 €**

**CREATIVE BALANCE ACS-6**  
Portée 6 kg/Précision 0,5 g  
320 x 290 x 115 mm

**270,00 €**

**CREATIVE BALANCE ACS-15**  
Portée 15 kg/Précision 1 g  
320 x 290 x 115 mm

**270,00 €**



## Balance

**CREATIVE BALANCE TXI-15**

Portée 15 kg/Précision 1 g  
280 x 230 x 110 mm

**260,00 €**



## Batteur mélangeur à poser

**ROBOT COUPE 26230D RM8**  
Cuve 7,6 L  
Vitesse de 60 à 600 tr/min.  
320 x 513 x 405 mm

**1504,00 € 33,05 €\***

## Blender BL 5

**ROBOT COUPE 47000A BL 5**  
Cuve 5 L  
Vitesse de 500 à 12 600 tr/min.  
600 x 350 x 560 mm

**1770,00 € 38,90 €\***



## Batteur mélangeur

**DITO SAMA 600176 MBE40**  
Cuve 40 L  
Vitesse variable de 30 à 175 tr/min.  
655 x 850 x 1 370 mm

**8 460,00 € 185,91 €\***

## Batteur mélangeur à poser

**DITO SAMA 600139 BE8**  
Cuve 8 L  
Vitesse de 20 à 200 tr/min.  
292 x 416 x 527 mm

**1570,00 € 34,50 €\***



## Blender BL 3

**ROBOT COUPE 47010 BL 3**  
Cuve 3 L  
Vitesse de 500 à 12 600 tr/min.  
215 x 470 x 450 mm

**1450,00 € 31,86 €\***



## Centrifugeuse

**ROBOT COUPE 56000B J80**  
Débit 120 L/h  
Vitesse 3 000 tr/min.  
Bac résidus 6,5 L  
235 x 538 x 506 mm

**1250,00 € 27,47 €\***

## Turbo-broyeur DYNAMIC TB021

Girafe Gigamix + pied blender avec variateur de vitesse intégré  
Capacité jusqu'à 300 L  
1 600 x 930 x 1 750 mm

**8 990,00 € 197,56 €\***



## Préparation pizza

### Pétrin à spirale

**FIMAR IM25SRN0235M**  
Cuve 25 L  
762 x 420 x 864 mm

**1840,00 € 40,43 €\***



### Laminoir

**FIMAR STF142N235M**  
ø Longueur rouleau 420 mm  
590 x 540 x 760 mm

**1225,00 € 26,92 €\***



# La préparation



**Cutter de table**  
**DYNAMIC CL250**  
Cuve 4,3 L  
Vitesse variable avec affichage digital  
275 x 505 x 510 mm

**2 120,00 €** **46,59 € \***

**Couteau lisse**  
**DYNAMIC CL8001**  
**76,00 €**



**Couteau cranté**  
**DYNAMIC CL8002**  
**91,00 €**



**Couteau denté**  
**DYNAMIC CL8003**  
**91,00 €**

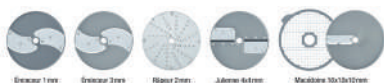


**Kit complet**  
**(couvercle, poignée, bac)**  
**DYNAMIC CL9000**  
**725,00 €**

**Pack Collectivités**  
**DYNAMIC CL6003**  
8 disques  
**690,00 €**



**Pack Brasserie / Traiteurs**  
**DYNAMIC CL6002**  
7 disques  
**695,00 €**



**Coupe légumes manuel**  
**Dynacube**  
**DYNAMIC CL006**  
ø diam 400 mm  
hauteur 300 mm  
5 grilles

**390,00 €**



**Essoreuse électrique**  
**DYNAMIC E003**  
20 L  
Vitesse 500 tr/min.  
3 à 5 salades

**330,00 €**

**Essoreuse**

**SAMMIC**  
**1000700 ES-100**  
Capacité 6 kg/cycle  
Débit de 120 à 360 kg/h  
540 x 750 x 665 mm

**2 175,00 €**  
**47,80 € \***



**Cutter de table**  
**ROBOT COUPE 22411 R4VVB**  
Cuve 4,5 L  
Vitesse de 300 à 3 500 tr/min.  
226 x 304 x 460 mm

**2 105,00 €** **46,26 € \***

**Combiné cutter /**  
**Coupe-légumes**

**ROBOT COUPE 2390 R502 VV**  
Cuve 5,9 L  
Vitesse de 300 à 3 500 tr/min.  
en cutter, de 300 à 1 000 tr/min.  
en coupe-légumes  
380 x 365 x 670 mm

**3 325,00 €** **73,07 € \***



**+ Pack Expert Minéral**  
**+ Collectivités**  
**ROBOT COUPE 1927**  
8 disques

**868,00 €** **19,07 € \***

**+ Pack Expert Minéral+**  
**Restauration-Traiteurs**  
**ROBOT COUPE 1929**  
6 disques

**716,00 €** **15,76 € \***



**Coupe-légumes**  
**ROBOT COUPE**  
**24449 CL50E**  
Débit jusqu'à 500 kg/h  
2 Vitesses 375 et 750 tr/min.  
380 x 305 x 595 mm

**1 684,00 €** **37,01 € \***

**Blixer**  
**ROBOT COUPE 33197**  
**BLIXER 3D**  
Cuve 3,7 L  
Vitesse 3 000 tr/min.  
245 x 305 x 460 mm

**1 648,00 €** **36,22 € \***



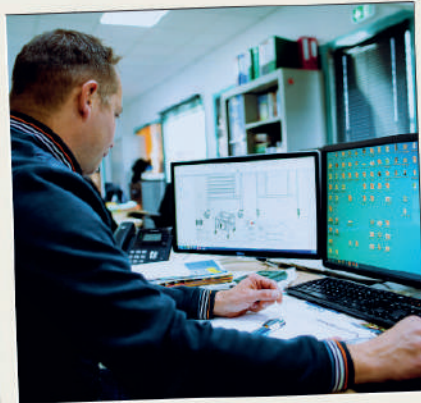
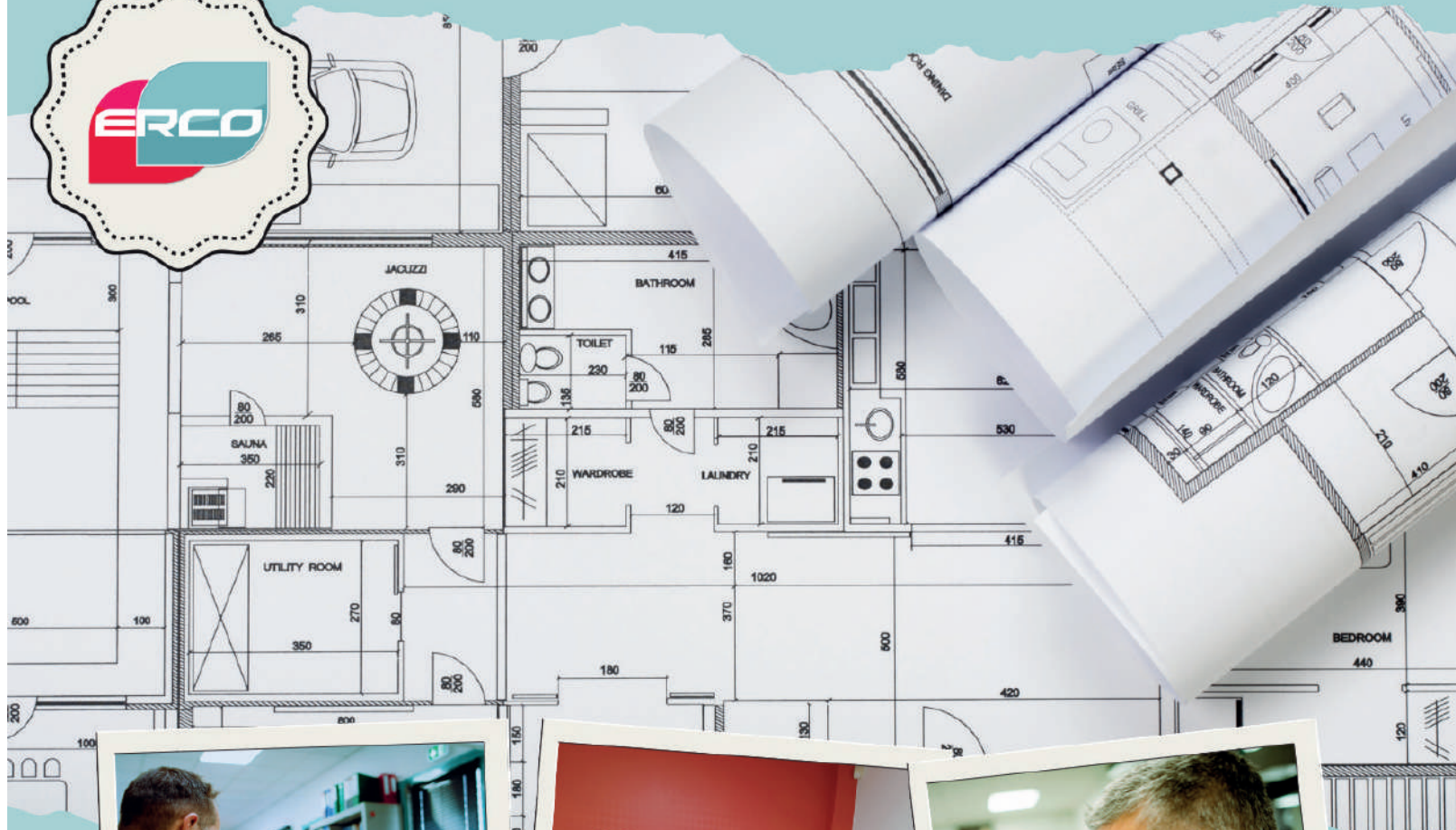
**ROBOT COUPE**  
**33266M BLIXER 5 VV**  
Cuve 5,9 L  
Vitesse de 300 à 3 500 tr/min.  
280 x 365 x 540 mm

**2 783,00 €** **61,16 € \***



NOTRE SERVICE

# BUREAU D'ETUDES



- Prise de cotes
- Réalisation des plans de réservation
  - Implantation des équipements
  - Modélisation 3D
  - Suivi de chantier

# La cuisson

## Four mixte iCombi-Pro

**RATIONAL CBIERRA.0017413**  
Avec iCareSystem AutoDose  
6 niveaux GN 1/1  
850 x 775 x 754 mm

**8 358,00 €** **183,67 €\***



**RATIONAL CDIERRA.0017675**  
Avec iCareSystem AutoDose  
10 niveaux GN 1/1  
850 x 775 x 1 014 mm

**11 532,00 €** **253,42 €\***



**+ Piètement  
ERINOX 60.31.086**  
Piètement pour four

**950,00 €** **20,88 €\***



**RATIONAL CFIERRA.0000731**  
20 niveaux GN 1/1  
877 x 847 x 1 807 mm

**18 580,00 €** **408,30 €\***



## Réhausse four

**RATIONAL 60.70.407**  
Type 20 niveaux

**265,00 €**

## Cadre mobile standard 20 niveaux

**RATIONAL 60.21.331**  
Ecart de 65 mm entre les rails

**1 790,00 €** **39,34 €\***

## Réhausse chariot

**RATIONAL 60.21.297**  
Type 20 niveaux

**369,00 €**



## Sauteuse multifonctions

**RATIONAL  
WY9ENRA. 0005497**  
iVario Pro 2-S  
2 x 25 L  
1 100 x 938 x 485 mm

**13 460,00 €** **295,79 €\***

**RATIONAL  
WZ9ENRA.0005147**  
iVario Pro 2-XS  
2 x 17 L  
1 100 x 756 x 485 mm

**9 160,00 €** **201,29 €\***

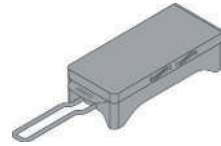
**+ Piètement  
ERINOX 60.31.319**  
Piètement pour iVario

**1 750,00 €** **38,46 €\***



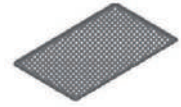
## Accessoires RATIONAL

Découvrez les nouvelles possibilités



**60.75.371 - VarioSmoker**

**575,00 €**  
**12,64 €\***



**6015.1103 - Plaque pâtissière perforée**  
GN 1/1 - 325 x 530 mm

**60,00 €**



**60.73.764 - Multibaker 2 compartiments**  
GN 1/3 - 265 x 325 mm

**50,00 €**



**60.71.157 - Multibaker 8 compartiments**  
GN 1/1 - 325 x 530 mm

**100,00 €**



**60.73.801 - Plaque à grillade**  
quadrillée  
GN 2/3 - 325 x 354 mm

**120,00 €**



**60.73.314 - Plaque grillade quadrillée**  
GN 1/1 - 325 x 530 mm

**150,00 €**



**60.73.798 - Plaque à griller à pizza**  
GN 2/3 - 325 x 354 mm

**130,00 €**



**60.70.943 - Plaque à griller et à pizza**  
GN 1/1 - 325 x 530 mm

**170,00 €**



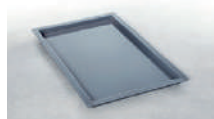
**60.73.619 - CombiFry**  
GN 2/3 - 325 x 354 mm

**80,00 €**



**6019.1150 - CombiFry**  
GN 1/1 - 325 x 530 mm

**100,00 €**



**6014.2302 - Plat en granité émaillé**  
ht 20 mm - GN 2/3 - 325 x 354 mm

**60,00 €**



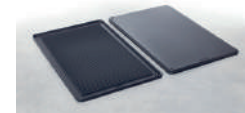
**6013.1103 - Plaque de cuisson &**  
pâtissière - GN 1/1 - 325 x 530 mm

**70,00 €**



**6014.2306 - Plat en granité émaillé**  
ht 60 mm - GN 2/3 - 325 x 354 mm

**80,00 €**



**60.71.617 - Plaque à griller et à rôtir**  
GN 1/1 - 325 x 530 mm

**150,00 €**

## Four mixte

**FAGOR 19096463**  
Advance - 6 niveaux GN 1/1  
898 x 824 x 846 mm

**7 210,00 €** **158,44 €\***



## Four mixte iCook Compact

**MYCHEF CSI61L0D**  
iCook Compact  
6 niveaux GN 1/1  
520 x 847 x 625 mm

**5 945,00 €** **130,64 €\***



## Fourneau 4 feux gaz sur four

**CHARVET V01579**  
Four gaz  
GN 2/1  
850 x 800 x 900 mm

**5 890,00 €** **129,43 €\***



## Four à chaleur tournante

**SMEG ALFA420H-2**  
4 niveaux 600 x 400 mm  
798 x 747 x 563 mm

**1 850,00 €** **40,65 €\***



**SMEG ALFA625HR-2**  
6 niveaux 600 x 400 mm  
798 x 757 x 793 mm

**2 640,00 €** **58,01 €\***

**+ Kit four  
SMEG RGN11-420**  
Kit pour bacs et grilles GN 1/1

**220,00 €**

**+ Kit four  
SMEG RGN11-625-2**  
Kit pour bacs et grilles GN 1/1

**420,00 €**

## Four de remise et de maintien en température

**AIR'T CFE705RT**  
5 niveaux GN 1/1  
Commande électromécanique  
750 x 700 x 730 mm

**3 150,00 €** **69,22 €\***



**+ Support de four  
AIR'T CSF705RT**  
Support avec étagère basse

**630,00 €**

**AIR'T CFE707RT**  
7 niveaux GN 1/1  
Commande électromécanique  
750 x 700 x 860 mm

**3 610,00 €**

**79,33 €\***



**+ Support de four  
AIR'T CSF707RT**  
Support avec étagère basse

**630,00 €**

**AIR'T CFE710RT**  
10 niveaux GN 1/1  
Commande électromécanique  
Livré avec support  
750 x 750 x 1 750 mm

**4 350,00 €** **95,59 €\***



**+ Chariot  
AIR'T CH700RT**  
Pour casier échelle

**1 050,00 €** **22,58 €\***



# La cuisson

## Fourneau 4 feux sur baie libre

**CHARVET V01581**  
850 x 800 x 900 mm

**4 340,00 €** **95,37 €\***



## Fourneau 4 feux sur four gaz

**OFFCAR M9CBG14**  
Four 3 niveaux  
800 x 900 x 900 mm

**4 300,00 €** **94,49 €\***



## Fourneau 5 feux gaz sur four gaz

**AMBASSADE CG1051B**  
Four 4 niveaux  
1 000 x 650 x 900 mm

**3 160,00 €**

**69,44 €\***



## + Flexible gaz

**PANICOUPE**  
**FGD11/2L1500**  
Lg 1,5 m

**80,00 €**

**1,76 €\***

**PANICOUPE**  
**FGD11/2L2000**  
Lg 2m

**90,00 €**

**1,98 €\***

## Friteuse électrique sur coffre

**FURNOTEL ACEF16L**  
Cuve 16 L - 1 grand ou 2 petits paniers  
400 x 700 x 850 mm

**1 500,00 €** **32,96 €\***



## OFFCAR N7FREI5HPA

Superfry - Cuve 15 L  
Système wifi intégré  
400 x 730 x 900 mm

**10 710,00 €** **235,35 €\***



## CAPIC W381031

Celtic C10 - Cuve 15 L  
400 x 835 x 900 mm

**4 170,00 €** **91,64 €\***



## Friteuse double électrique sur coffre

**CAPIC W541231**  
Aven 700 AV23 - Cuve 2 x 8 L  
500 x 725 x 900 mm

**4 810,00 €** **105,70 €\***



## Plancha électrique Ardox sur piètement avec étagère basse

### METOS 4210016

Plaque chromée  
2 zones de cuisson  
500 x 800 x 900 mm

**6 070,00 €** **133,39 €\***

### METOS 4210023

Plaque chromée  
4 zones de cuisson  
800 x 800 x 900 mm

**9 420,00 €** **207,01 €\***



## Bain thermostatique

### ORVED SV-LAB ESSENTIAL

3 niveaux d'eau programmable  
452 x 726 x 397 mm

**2190,00 €** **48,13 €\***



## Thermo-plongeur

### SAMMIC 1180100 SMARTVIDE 5

Capacité max du récipient 30 L  
Température de 5 à 95°C  
116 x 128 x 330 mm

**880,00 €** **19,34 €\***



## Cuve pour thermo-plongeur

### SAMMIC 1180060

Cuve 28 L - GN 1/1  
Avec robinet de vidange  
335 x 600 x 288 mm

**390,00 €**



## + Boules anti-buée

### SAMMIC 1180080

ø 20mm  
(1 000 unités)

**90,00 €**

## Four à pizza gaz

### FIMAR FOFGI4M

1 chambre de cuisson  
1 000 x 840 x 470 mm

**2950,00 €**

**64,83 €\***



## Four à pizza

### FIMAR FOFMEI440050T

1 chambre de cuisson  
900 x 735 x 420 mm

**1150,00 €**

**25,27 €\***



## Four à pizza

### E+F/MORETTI 122690

2 chambres de cuisson  
2 x 6 pizzas ø 30 mm ou  
2 x 2 pizzas ø 45 mm ou  
2 x 2 plaques 600 x 400 mm  
1 365 x 1 443 x 1 070 mm

**18 520,00 €**

**406,98 €\***



## FIMAR FOFMEI4423050M

2 chambres de cuisson  
900 x 735 x 750 mm

**1920,00 €**

**42,19 €\***



## Support pour four

### E+F/MORETTI 123087

Support mobile

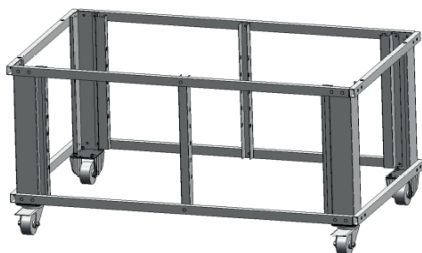
**1050,00 €** **23,07 €\***

## Glissières pour support

### E+F/MORETTI 123148

1 jeu de 2 glissières

**83,00 €**



## Salamandre plafond mobile

### GIORIK 124347

3 zones chauffantes  
570 x 581 x 519 mm

**3 180,00 €**

**69,88 €\***





# INSTALLATION

*Cuisines Professionnelles*

CUISSON • LAVERIE • INOX • EXTRACTION/VENTILATION



## Soupière party

**BARTSCHER 100054**

Cuve 9 L  
Température de 30 à 95°C  
345 x 345 x 360 mm

**90,00 €**



## Distributeur eau chaude

**BARTSCHER 200063**

28 L - Température de 30 à 100°C  
400 x 385 x 635 mm

**150,00 €**

## Armoire chaude mobile Roll' Service

**TOURNUS 507331**

10 niveaux GN 1/1 - 146 L  
528 x 821 x 1134 mm

**3 410,00 € 74,94 € \***



## Chafing dish

**BARTSCHER 500482**

GN 1/1  
610 x 350 x 320 mm

**60,00 €**



## + Plaque chauffante électrique

**BARTSCHER 500464**

**50,00 €**

## Bain-marie mobile

**BOURGEAT 872113**

3 cuves GN 1/1 et 3 étuves  
1 282 x 695 x 903 mm

**5 180,00 € 113,83 € \***



## Chariot à bain-marie mobile

**BOURGEAT 872002**

1 x GN 2/1 ou 2 x GN 1/1  
Avec étagère basse  
900 x 690 x 900 mm

**1 560,00 € 34,28 € \***

**BOURGEAT 872003**

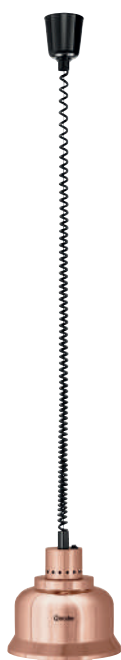
1 x GN 2/1 + 1 x GN 1/1 ou 3 x GN 1/1  
Avec étagère basse  
1 280 x 690 x 900 mm

**1 790,00 € 39,34 € \***

## Lampe chauffante

**BARTSCHER 114274**

**125,00 €**



**TOURNUS 507431**

10 niveaux GN 2/1 - 285 L  
733 x 941 x 1134 mm

**3 990,00 € 87,68 € \***



**TOURNUS 507381**

20 niveaux GN 1/1 - 284 L  
528 x 821 x 1 844 mm

**4 490,00 € 98,67 € \***

# MATERIEL D'OCCASION



Equipez votre cuisine pro à prix réduit  
avec notre matériel **occasion et déclassé**

[www.ercosolution.fr/nos-produits/](http://www.ercosolution.fr/nos-produits/)



Stock limité - Contactez-nous maintenant !

# Le petit déjeuner

## Machine à café

### ANIMO 10380 EXCELSE

18 L pour 144 tasses/h  
190 x 370 x 433 mm

**330,00 €**



### ANIMO 1005398 COMBI-LINE

2 x 10 L - 480 tasses/h  
980 x 470 x 790 mm

**3 240,00 €** **71,20 €\***



## Percolateur

### ANIMO 9010407

6,5 L - 50 tasses/h  
230 x 230 x 480 mm

**240,00 €**

### ANIMO 9010412

12 L - 96 tasses/h  
275 x 275 x 540 mm

**320,00 €**

### ANIMO 9010417

15 L - 120 tasses/h  
275 x 275 x 600 mm

**360,00 €**



### HENDI 211441

14 L  
275 x 275 x 502 mm

**100,00 €**



## Machine à boissons chaudes automatique

### ANIMO 1011628 OPTIBEAN X 10

Ecran tactile  
Capacité 120 tasses/h  
409 x 567 x 780 mm

**5 050,00 €** **110,98 €\***



## Laitière

### ANIMO 9050115

10 L - 424 x 424 x 274 mm

**1 090,00 €**

**23,95 €\***

## Chauffe-briques

### ANIMO 9050084

3 briques  
270 x 150 x 240 mm

**640,00 €**

**14,06 €\***



**rational**  
production

La solution Rational Production pour la distribution des petits déjeuners.  
Le chariot Wakeup robuste, fonctionnel et simple d'utilisation, garantit pleinement les attentes d'un bon réveil.



Dessus ouvert ou bien fermé afin de contrôler la bonne utilisation des contenants.

Capacité de 40 plateaux GNI/2.  
Surface de préparation optimisée grâce à la mise en place de 2 supports amovibles à positionner à l'intérieur ou à l'extérieur.



# Offrez un moment de douceur à vos clients !

*Grand écran  
de communication*



Machines de distribution  
« boissons chaudes »



**Vente de  
produits**

Sélection fine  
de cafés, thés  
& chocolats

&

**Installation  
maintenance**

Machines à café  
professionnelles  
Tireuses à bière

VENTE • LOCATION • LEASING

*Configuration  
selon vos besoins*



Machines  
« café et boissons lactées »



*Service technique agréé*



Machines à café  
traditionnelles



06 04 51 93 83  
les3broyeurs.com  
contact@les3broyeurs.fr



**Les 3 broyeurs**

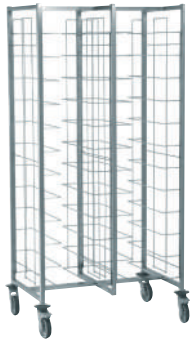
— café & machines —



## Chariot de débarrassage

**TOURNUS 800091**  
2 x 12 niveaux sans parois latérales  
Plateaux de 320 à 370 mm  
930 x 630 x 1 790 mm

**600,00 €** **13,19 €\***



## Chariot à glissières

**TOURNUS 804209**  
20 niveaux GN 1/1  
656 x 457 x 1 785 mm

**275,00 €**

**TOURNUS 804239**  
20 niveaux GN 2/1  
773 x 659 x 1 785 mm

**290,00 €**



## Chariot de service

**TOURNUS 801542**  
2 plateaux  
895 x 625 x 960 mm

**250,00 €**

**TOURNUS 801543**  
3 plateaux  
895 x 625 x 960 mm

**300,00 €**



## Chariot chauffant à niveaux constants

**TOURNUS 808172**  
2 piles avec couvercles  
60 assiettes ø 180 à 290 mm par pile  
960 x 485 x 900 mm

**1 330,00 €** **29,23 €\***



## Chariot à niveaux constants pour casiers à verres

**TOURNUS 808102**  
6 paniers hauteur 115 mm ou 10 paniers hauteur 75 mm  
815 x 545 x 930 mm

**800,00 €** **17,58 €\***



## Chariot porte-assiettes

**TOURNUS 800541**  
Avec séparation anti-chute  
200 assiettes  
1 065 x 450 x 810 mm

**350,00 €**

**+ Housse PVC TOURNUS 228196**  
**70,00 €**



## Conteneur isotherme chauffant Sherpa

**BOURGEAT 822000**  
Modèle FC3  
9 niveaux ou 4 bacs GN 1/1  
63 L - 478 x 709 x 534 mm

**1 400,00 €** **30,77 €\***



**BOURGEAT 822500**  
Modèle FC4  
12 niveaux ou 6 bacs GN 1/1  
82 L - 478 x 709 x 632 mm

**1 430,00 €** **31,42 €\***

## Conteneur isotherme neutre Sherpa

**BOURGEAT 821901** **600,00 €**  
Modèle F3  
9 niveaux ou 4 bacs GN 1/1  
63 L - 478 x 683 x 534 mm

**13,19 €\***

**BOURGEAT 822101** **635,00 €**  
Modèle F4  
12 niveaux ou 6 bacs GN 1/1  
82 L - 478 x 683 x 632 mm

**13,95 €\***



## Plaque eutectique

**BOURGEAT 826003**  
GN 1/1 - -3°C  
530 x 325 x 30 mm

**60,00 €**

**BOURGEAT 826005**  
GN 1/1 - -2°C  
530 x 325 x 30 mm

**65,00 €**



## PYRENOX

Fabrication française depuis 1989



# CUISINES PROFESSIONNELLES RÉSIDENTIEL TERTIAIRE



**Installation • SAV • Maintenance**



**TOSHIBA**



**DAIKIN**

## Lave-verres Ecoline

### SMEG SPG405S

Panier 400 x 400 mm  
Doseur de produits lessiviels,  
pompe de vidange, pompe de  
rinçage, adoucisseur  
intégrés  
440 x 555 x 695 mm

**2 340,00 €** **51,42 € \***



## Lave-verres

### HOBART GC-10C

Modèle Profi  
48 casiers/h ou 770 verres/h  
Panier 400 x 400 mm  
460 x 590 x 705 mm

**4 230,00 €** **92,96 € \***

### HOBART GPCROI-10C

Modèle Premax  
60 casiers/h  
Panier 500 x 500 mm  
600 x 603 x 820 mm

**9 935,00 €** **218,32 € \***



## Lave-verres

### DIHR GS35

30 paniers/h  
Panier 350 x 350 mm  
400 x 495 x 585 mm

**1 070,00 €** **23,51 € \***

### DIHR GS35D

30 paniers/h  
Panier 350 x 350 mm  
Adoucisseur intégré  
400 x 495 x 585 mm

**1 240,00 €** **27,25 € \***

### DIHR GS40

30 paniers/h  
Panier 400 x 400 mm  
450 x 535 x 700 mm

**1 490,00 €** **32,74 € \***



## Lave-verres

### DIHR GS37

30 paniers/h  
Panier 370 x 370 mm  
420 x 490 x 650 mm

**1 330,00 €** **29,23 € \***

### DIHR GS37D

30 paniers/h  
Panier 370 x 370 mm  
Adoucisseur intégré  
420 x 490 x 650 mm

**1 500,00 €** **32,96 € \***



## Poste de désinfection

### SEKO CEP1150APA000000

1 produit  
Support bidon 5 L  
Tuyau 15 m et pistolet

**287,00 €**



## Lave ustensiles

### HOBART UPT-10B

Modèle Premax  
30 paniers/h  
Panier 1 240 x 700 mm  
1 435 x 945 x 2 417 mm

**27 520,00 €**

**604,76 € \***



## Pompe de vidange

### DIHR PS

Prix sur demande

## Lave-verres

### DIHR DS40

30 paniers/h  
Panier 400 x 400 mm  
460 x 545 x 715 mm

**1 655,00 €**

**36,37 € \***

### DIHR DS40D

30 paniers/h  
Panier 400 x 400 mm  
Adoucisseur intégré  
460 x 545 x 715 mm

**1 845,00 €**

**40,54 € \***

## Osmoseur

### BWT M0821039 BESTAQUA ROC 14

120 L/h  
153 x 271 x 505 mm

**1 710,00 €**

**37,58 € \***



### BRITA 1058252 PURITY 1200 CLEAN EXTRA

Capacité 5 000 L  
pour une dureté totale  
(GH) à 10° dH  
288 x 288 x 550 mm

**1 060,00 €**

**23,29 € \***



## Adoucisseur eau froide

### CTA RONDEO2FCE

Chronométrique électronique  
Réserve sel 35 kg  
320 x 500 x 715 mm

**735,00 €** **16,15 € \***

### CTA RONDEO2FVE

Volumétrique électronique  
Réserve sel 35 kg  
320 x 500 x 715 mm

**775,00 €** **17,03 € \***



## Kit raccordement Bestaqua

### BWT M0824046

**215,00 €**



## Pré-filtre Bestaqua

### BWT M0100034

**150,00 €**



# La laverie

## Lave-vaisselle frontal

### HOBART GP-10C

Modèle Premax - 60 paniers/h ou  
2 160 verres/h  
Panier 500 x 500 mm  
600 x 603 x 825 mm

**7 090,00 €**

**155,80 € \***



### DIHR GS50

30 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
590 x 600 x 850 mm

**2 010,00 €**

**44,17 € \***

### DIHR GS50D

30 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
Adoucisseur intégré  
590 x 600 x 850 mm

**2 195,00 €**

**48,24 € \***



**+** Support INOX

DIHR

**320,00 €**

## Tunnel de séchage

### METOS 213-151-T60

Lg 600 mm

**6 330,00 €**

**139,10 € \***



## Lave-vaisselle à capot

### HOBART AUP-HL-10B

Modèle Premax avec  
relevage automatique - 70 paniers/h  
1 260 assiettes/h, 2 520 verres/h  
Système de filtration ASR  
635 x 742 x 1 510/1 995 mm

**15 285,00 €**

**335,89 € \***

### HOBART AUPS-10B

Modèle Premax  
70 paniers/h, 1 260 assiettes/h,  
2 520 verres/h  
Système de filtration ASR  
Adoucisseur intégré  
635 x 742 x 1 510/1 995 mm

**13 505,00 €**

**296,78 € \***

### HOBART AMXX-10B

Modèle Profi  
70 paniers/h, 1 260 assiettes/h  
2 520 verres/h  
Panier 500 x 500 mm  
713 x 815 x 1 510/1 995 mm

**10 240,00 €**

**225,03 € \***

### HOBART SEF-19/113

Relevage automatique

**2 340,00 €**

**51,42 € \***

### HOBART AMXXS-10B

Modèle Profi  
70 paniers/h, 1 260 assiettes/h,  
2 520 verres/h  
Panier 500 x 500 mm  
Adoucisseur intégré  
713 x 815 x 1 510/1 995 mm

**11 320,00 €**

**248,76 € \***



## Lave-vaisselle à capot

### DIHR HT 11

70 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
720 x 735 x 1 445/1 880 mm

**3 700,00 €**

**81,31 € \***

### DIHR HT 11D

70 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
Adoucisseur intégré  
720 x 735 x 1 445/1 880 mm

**3 870,00 €**

**85,04 € \***

### DIHR HT 12 ELECTRON

70 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
720 x 735 x 1 445/1 880 mm

**4 580,00 €**

**100,65 € \***

### DIHR HT 12 ELECTRON DA

70 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
Adoucisseur intégré  
720 x 735 x 1 445/1 880 mm

**4 810,00 €**

**105,70 € \***



## Lave-vaisselle double capot

### HOBART AUPT-HL-10B

Modèle Premax  
avec relevage automatique  
140 paniers/h  
2 520 assiettes/h  
5 040 verres/h  
Système de filtration ASR  
1 269 x 742 x 1 510/1 995 mm

**22 525,00 €**

**494,99 € \***





# Dépannage & Maintenance

- Une équipe de techniciens qualifiés pour intervenir sur le dépannage de matériel de restauration : cuisson, préparation, stockage et équipement frigorifique, système de ventilation et climatisation
- Dépannage 7j/7 grâce à une astreinte le week-end et les jours fériés
- Une équipe dédiée à la maintenance de vos appareils de cuisine avec 2 solutions :
  - Solution Confort : Entretien de prévention
  - Solution Optimum : Entretien de prévention et Forfait dépannage

# Les inox

## Table d'entrée

### ERINOX TE11-7D

1 bac 400 x 400 mm  
Accroche à droite  
1 100 x 760 x 870 mm

**770,00 €** **16,92 € \***

### ERINOX TE16-7D

1 bac 400 x 400 mm  
Accroche à droite  
1 600 x 760 x 870 mm

**940,00 €** **20,66 € \***



## Table de sortie

### ERINOX TS6-6

600 x 600 x 900 mm

**605,00 €** **13,30 € \***

### ERINOX TS16-6

1 600 x 600 x 900 mm

**845,00 €** **18,57 € \***



## Table centrale CHR

### TOURNUS 503202

1 000 x 700 x 900 mm

**430,00 €**

### TOURNUS 503204

1 400 x 700 x 900 mm

**490,00 €** **10,77 € \***

### TOURNUS 503207

1 800 x 700 x 900 mm

**550,00 €** **12,09 € \***



## Table adossée CHR

### TOURNUS 503222

1 000 x 700 x 900 mm

**480,00 €** **10,55 € \***

### TOURNUS 503224

1 400 x 700 x 900 mm

**510,00 €** **11,21 € \***

### TOURNUS 503227

1 800 x 700 x 900 mm

**600,00 €** **13,19 € \***



## Plonge adossée CHR

### TOURNUS 503601

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

**940,00 €** **20,66 € \***

### TOURNUS 503607

2 bacs 600 x 500 mm  
1 900 x 700 x 900 mm

**990,00 €** **21,76 € \***



## Tables à rouleaux

### TOURNUS 809601

Table de laverie à rouleaux droite  
1 100 x 600 x 880 mm

**1350,00 €**

**29,67 € \***

### TOURNUS 809602

Table de laverie à rouleaux droite  
1 600 x 600 x 880 mm

**1690,00 €**

**37,14 € \***



## Table du chef

### ERINOX TCH12-7D

Bac 400 x 400 à droite  
1 200 x 700 x 900 mm

**800,00 €** **17,58 € \***

### ERINOX TCH14-7D

Bac 400 x 400 à droite  
1 400 x 700 x 900 mm

**835,00 €** **18,35 € \***



## Table ergonomique à hauteur variable mobile

### SOFINOR THVP12RX

1 200 x 700 x 825/1 225 mm

**4 475,00 €** **98,34 € \***



## Armoire haute portes coulissantes CHR

### TOURNUS 503492

3 étagères réglables  
1 000 x 600 x 1 800 mm

**1 870,00 €**

**41,09 € \***

### TOURNUS 503493

3 étagères réglables  
1 200 x 600 x 1 800 mm

**2 030,00 €**

**44,61 € \***



TOURNUS  
EQUIPEMENT

## Armoire suspendue portes coulissantes CHR

### TOURNUS 503553

1 étagère réglable  
1 200 x 400 x 600 mm

**690,00 €**

**15,16 € \***

### TOURNUS 503554

1 étagère réglable  
1 400 x 400 x 600 mm

**760,00 €**

**16,70 € \***



## Meuble adossé portes coulissantes

### BARTSCHER 338147

1 étagère réglable  
1 400 x 700 x 900 mm

**1 050,00 €**

**23,07 € \***



### BARTSCHER 338167

1 étagère réglable  
1 600 x 700 x 900 mm

**1 155,00 €**

**25,38 € \***



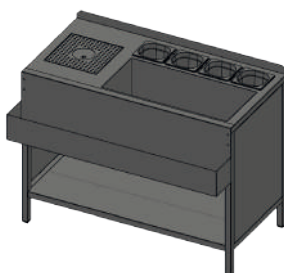
## Station cocktails

### ERINOX SCKT12-6

1 200 x 600 x 900 mm

**2 115,00 €**

**46,48 € \***



## Étagère murale à crémaillères

### ERINOX ETC10-3

1 000 x 300 mm

**235,00 €**

### ERINOX ETC12-3

1 200 x 300 mm

**250,00 €**

### ERINOX ETC14-3

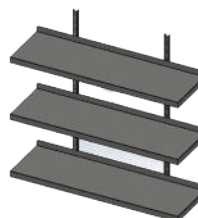
1 400 x 300 mm

**270,00 €**

### ERINOX ETC16-3

1 600 x 300 mm

**285,00 €**



## Armoire produits d'entretien CHR

### TOURNUS 503481

Séparation verticale avec 3 demi-étagères réglables et 1 inférieure fixe  
600 x 500 x 1 800 mm

**1 160,00 €**

**25,49 € \***



## Meuble chauffant portes coulissantes

### TOURNUS 504655

1 étagère réglable  
1 200 x 700 x 900 mm

**2 675,00 €**

**58,78 € \***

### TOURNUS 504656

1 étagère réglable  
1 400 x 700 x 900 mm

**2 800,00 €**

**61,53 € \***

### TOURNUS 504657

1 étagère réglable  
1 600 x 700 x 900 mm

**2 905,00 €**

**63,84 € \***



# Les inox

## Robinet mélangeur

**LINUM**  
LKF-1414-000  
Monotrou  
Quart de tour  
300 mm

**75,00 €**



## Douchette

**LINUM**  
LKF-2411-000  
Monotrou  
Robinet intermédiaire  
Quart de tour  
250 mm

**240,00 €**



## Mitigeur électronique

**PRESTO 55160**  
60 x 88 x 58 mm

**315,00 €**



## Douchette

**PRESTO 70820**  
Robinet intermédiaire  
170 x 504 x 1123 mm

**360,00 €**



## Stérilisateur à couteaux

**BRC ARM25P**  
12 couteaux  
346 x 145 x 604 mm

**285,00 €**

**BRC ARM50P**  
20 couteaux  
496 x 145 x 607 mm

**310,00 €**



## Porte-sacs à pince

**TOURNUS 804453**  
110 L  
450 x 535 x 970 mm

**260,00 €**



## Désinsectiseur

**BRC FX5ITSLED**  
Surface application 80 m²  
265 x 125 x 260 mm

**197,00 €**

**BRC FX10ITSLED**  
Surface application 120 m²  
330 x 125 x 260 mm

**235,00 €**



## + Lampe

**BRC LED5WE14AS**

**68,00 €**



## Chariot porte-bacs

**TOURNUS 805606**  
Chariot de stockage  
51 cases par niveau  
1 668 x 620 x 1 754 mm

**2 365,00 €** **51,97 € \***



## Lave-mains

**TOURNUS 806332E**  
Avec dossier et mitigeur  
Commande au genou  
350 x 330 x 500 mm

**215,00 €**



**TOURNUS 806301E**  
Avec dossier - poubelle  
et robinet électronique  
400 x 400 x 755 mm

**560,00 €** **12,31 € \***



Exclusivité  
**EUROCHEF**

## Rayonnage

**TOURNUS 4P1497B16**  
4 niveaux  
1 497 x 460 x 1 685 mm

**390,00 €**



**TOURNUS 3P2187B16**  
3 niveaux  
2 187 x 460 x 1 685 mm

**485,00 €**

# *Atelier de fabrication* **ERINOX**



- Production locale située à Niort
- Des techniciens expérimentés pour travailler l'inox
- Un responsable des méthodes de fabrication pour dessiner vos projets-sur-mesure



# LA BOULANGERIE

Alliant technologie et tradition, nos équipements de boulangerie sont conçus pour répondre aux contraintes des cuisines professionnelles tout en valorisant la qualité du produit fini.

# Le snacking

est aujourd'hui un levier de croissance incontournable pour les boulangeries. Notre sélection de matériel dédiée à cette activité vous permet de diversifier votre offre et de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs : rapidité, fraîcheur et gourmandise.

Vitrines chauffantes ou réfrigérées, fours compacts, plaques à snacker, équipements de préparation et de maintien en température : chaque solution est pensée pour valoriser vos produits tout au long de la journée.

Du sandwich croustillant à la quiche dorée, en passant par les paninis et les formules déjeuner, vous disposez d'outils performants pour garantir qualité et régularité.

Fonctionnels, esthétiques et adaptés aux espaces de vente, nos équipements contribuent à dynamiser votre point de vente et à maximiser vos ventes additionnelles. Développez votre offre snacking avec du matériel fiable, simple d'utilisation et conçu pour soutenir votre croissance.



# La boulangerie - froid

## Armoire réfrigérée positive / négative simple profondeur

### PV LAB ARPV4601

Froid ventilé positif  
-2°C/+8°C (R290) - 460 L - 20  
grilles/plaques 60x40 - entrée 40  
cm - 635 x 814 x 2 055 mm

**3390,00 € 74,50 €\***

### PV LAB ARPV4602

Froid ventilé négatif  
-25°C/-18°C (R290)  
460 L - 20 grilles/plaques 60x40  
entrée 40 cm  
635 x 814 x 2 055 mm

**3665,00 € 80,54 €\***



## Armoire réfrigérée positive / négative double profondeur

### PV LAB ARPV6801

Froid ventilé positif  
-2°C/+8°C (R290)  
770 L - 40 grilles/plaques 60x40  
entrée 60 cm  
790 x 1 000 x 2 025 mm

**3 390,00 € 74,50 €\***

### PV LAB ARPV6802

Froid ventilé négatif  
-25°C/-18°C (R290)  
770 L - 40 grilles/plaques 60x40  
entrée 60 cm  
790 x 1 002 x 2 025 mm

**4 085,00 € 89,77 €\***



## Armoire réfrigérée positive / négative 1 porte blanche

### LIEBHERR BRPVG 8401

Ventilée indirect  
600 x 800 - 854 L  
Température de -5 à +14°C  
787 x 1 017 x 2 115 mm

**4070,00 € 89,44 €\***

### LIEBHERR BFPVG 8401

Ventilée indirect  
600 x 800 - 854 L  
Température de -9 à -35°C  
787 x 1 017 x 2 115 mm

**4 550,00 € 99,99 €\***

### LIEBHERR BRPVG 6501

Ventilée indirect  
600 x 400 - 602 L  
Température de -5 à +14°C  
697 x 867 x 2 115 mm

**3 115,00 € 68,45 €\***

### LIEBHERR BFPVG 6501

Ventilée indirect  
600 x 400 - 602 L  
Température de -9 à -35°C  
697 x 867 x 2 115 mm

**3 435,00 € 75,48 €\***

### LIEBHERR BRFGV 5501

Ventilée  
600 x 400 - 496 L  
Température de +1 à +15°C  
747 x 769 x 1 684 mm

**1 820,00 € 39,99 €\***



## Cellule de surgélation rapide

### FRIGINOX FX39273055

4 niveaux

**3 010,00 € 66,15 €\***

### FRIGINOX FX39273060

10 niveaux

**4 615,00 € 101,42 €\***



## Cellule de refroidissement

### PV LAB CEPA06N

6 niveaux 60x40  
Cycle positif (de +90° à +03°C) : 18 kg  
Cycle négatif (de +90° à -18°C) : 10 kg  
820 x 860 x 850/900 mm

**3 980,00 € 87,46 €\***

### PV LAB CEPA14N

14 niveaux 60x40  
Cycle positif (de +90° à +03°C) : 40 kg  
Cycle négatif (de +90° à -18°C) : 30 kg  
820 x 860 x 1 470/1 520 mm

**6 780,00 € 148,99 €\***



## Tour réfrigéré avec dessus granit

### PV LAB TNMP2V2560

Froid ventilé positif  
-2°C/+8°C (R290) - 293 L  
6 paires de glissières par porte  
Dossier H 10 cm  
1 600 x 800 x 840/930 mm

**4 140,00 € 90,98 €\***

### PV LAB TNMP3V2560

Froid ventilé positif  
-2°C/+8°C (R290) - 457 L  
6 paires de glissières par porte  
Dossier H 10 cm  
2 050 x 800 x 840/930 mm

**5 045,00 € 110,87 €\***



## Vitrine réfrigérée 4 faces vitrées noire

### PV LAB VIT600N

Froid ventilé positif 0°C/+5°C ou négatif  
-20°C/-15°C - L 60 cm  
5 étagères en verre trempé  
350 L - 600 x 650 x 1 862 mm

**5 125,00 € 112,62 €\***

### PV LAB VIT800N

Froid ventilé positif 0°C/+5°C ou négatif  
-20°C/-15°C - L 80 cm  
5 étagères en verre trempé  
500 L - 800 x 650 x 1 862 mm

**6 110,00 € 134,27 €\***

## Armoire Statique monocoque positive

### FRIGINOX FX39273071

**4 060,00 € 89,22 €\***

## Batteur mélangeur

### ROBOT COUPE

#### 26150D RM5

Cuve 5,5 L  
Vitesse de 90 à 600 tr/min.  
320 x 500 x 405 mm

**1 009,00 €** **22,17 € \***

### ROBOT COUPE

#### 26220D RM8

Cuve 7,6 L  
Vitesse de 60 à 600 tr/min.  
320 x 513 x 405 mm

**1 653,00 €** **36,33 € \***



### VMI B501111

Cuve 10 L  
Vitesse de 90 à 450 tr/min.  
495 x 575 x 750 mm

**6 335,00 €** **139,21 € \***

### VMI B501112

Cuve 20 L  
Vitesse de 90 à 450 tr/min.  
500 x 655 x 1 200 mm

**6 365,00 €** **139,87 € \***

### VMI B5014104

Cuve 40 L  
Vitesse de 62 à 312 tr/min.  
712 x 780 x 1 395 mm

**8 640,00 €** **189,87 € \***



## Combiné cutter/coupe-légumes

### ROBOT COUPE 22580D R101XLD

Cuve 1,9 L  
Vitesse de 1 500 tr/min.  
220 x 280 x 495 mm

**577,00 €** **12,68 € \***

### ROBOT COUPE 22570D R201XLD

Cuve 2,9 L  
Vitesse de 1 500 tr/min.  
220 x 280 x 555 mm

**910,00 €** **20,00 € \***

### ROBOT COUPE 2124D R211XLD

Cuve 2,9 L  
Vitesse de 1 500 tr/min.  
220 x 360 x 505 mm

**1 135,00 €** **24,94 € \***

## Blixer

### ROBOT COUPE 33228D BLIXER 2D

Cuve 2,9 L  
Vitesse 3 000 tr/min.  
210 x 281 x 389 mm

**1 415,00 €** **31,09 € \***

### ROBOT COUPE 33197 BLIXER 3D

Cuve 3,7 L  
Vitesse 3 000 tr/min.  
242 x 304 x 444 mm

**1 648,00 €** **36,22 € \***



## Cutter

### DYNAMIC CL222

Cuve 4,5 L  
Vitesse de 350 à 3 500 tr/min.  
275 x 505 x 510 mm

**1 710,00 €** **37,58 € \***



### DYNAMIC CL322

Cuve 4,5 L  
Vitesse de 350 à 3 500 tr/min.  
275 x 505 x 510 mm en cutter,  
de 320 à 720 tr/min.  
400 x 505 x 475 mm en  
coupe-légumes

**2 250,00 €** **49,44 € \***



## Mixeur plongeant

### ROBOT COUPE 34240B CMP250VV

Vitesse de 2 300 à 9 600 tr/min.  
Capacité jusqu'à 15 L  
Longueur 633 mm

**415,00 €**

### DYNAMIC MX020

Vitesse de 12 000 tr/min.  
Capacité jusqu'à 25 L  
Longueur 505 mm

**280,00 €**

### DYNAMIC MX181

Vitesse de 3 000 à 11 500 tr/min.  
Capacité jusqu'à 8 L  
Longueur 420 mm

**175,00 €**



## Blender

### ROBOT COUPE 47010 BL 3

Cuve 3 L  
Vitesse de 500 à 12 600 tr/min.  
215 x 470 x 450 mm

**1 450,00 €** **31,86 € \***

### ROBOT COUPE 47000A BL 5

Cuve 5 L  
Vitesse de 500 à 12 600 tr/min.  
600 x 350 x 560 mm

**1 770,00 €** **38,90 € \***



## Robot multifonctions

### PV LAB MFD15A

Commandes digitales avec recettes  
enregistrées  
15 L - Capacité de crème : 4kg > 14kg  
Capacité de glace : 2L > 6L (20L/heure)  
601 x 768 x 1 331 mm

**23 299,00 €** **512,00 € \***



## Pastociseur

### PV LAB PCD40A

Commandes électroniques avec recettes  
enregistrées  
40 L - Capacité de crème : 8,5kg > 39kg  
601 x 768 x 1 334 mm

**26 525,00 €** **582,89 € \***



# La boulangerie-laverie

## Lave-ustensiles frontal



**PV LAB AU 55.45EPIPRS**  
Commandes électroniques  
Dim panier : 55 x 55 cm  
Durée des cycles : 2 / 3 / 6 / 9 min  
670 x 695 x 1 340 mm

**5 405,00 € 118,78 €\***

## Lave-batterie



**PV LAB AU 55.65ESIEASY PRS**  
Commandes électroniques  
Dim panier : 56,5 x 69 cm  
Durée des cycles : 2 / 3 / 6 / 9 min  
706 x 883 x 1 830/1 997 mm

**6 445,00 € 141,63 €\***



**DIHR LP1 800**  
Panier 550 x 665 mm  
650 x 750 x 2 070 mm

**4 495,00 € 98,78 €\***

## Parisien 5 niveaux

### PV LAB PARI0070DB

Format 80x60  
Dessus hêtre parqueté H 3,2 cm sans dossier  
5 niveaux de glissières en U espacés  
900 x 700 x 926 mm

**1 281,00 € 28,15 €\***

### PV LAB PARI0070DBE1

Format 80x60 équipé de 5 planches okoumé  
Dessus hêtre parqueté H 3,2 cm sans dossier  
5 niveaux de glissières en U espacés  
900 x 700 x 926 mm

**1 445,00 € 31,75 €\***



## Table de boulage ouverte

### PV LAB PVTBOU150

L 150 cm - Fabrication inox AISI 304  
Dessus hêtre parqueté H 3,2 cm  
avec dossier H 10 cm  
1 500 x 700 x 900 mm

**830,00 € 18,24 €\***



## Table démontable avec dossier

### PV LAB TOA12S14070C

L 140 sans étagère - Dessus inox 12/10ème  
H 4,3 cm avec dossier - bord avant droit  
- 140 x 70 x 90 mm

**475,00 € 10,44 €\***

### PV LAB TOA12S16070C

L 160 sans étagère - Dessus inox 12/10ème  
H 4,3 cm avec dossier - bord avant droit  
- 160 x 70 x 90 mm

**510,00 € 11,21 €\***

### PV LAB TOA12S18070C

L 180 sans étagère - Dessus inox 12/10ème  
H 4,3 cm avec dossier - bord avant droit  
- 180 x 70 x 90 mm

**550,00 € 12,09 €\***



# La boulangerie - inox

## Echelle de stockage soudée

### PV LAB ECH20N4060

20 niveaux 40 x 60  
Entrée 40 cm - 530 x 705 x 1 785 mm

**380,00 € 8,35 €\***



## Grille inox avec butée

### PV LAB GRBOU10086B

80 x 60 cm

**30,00 €**

### PV LAB GRBOU10009B

90 x 70 cm

**40,00 €**



## Echelle de stockage à bacs

### PV LAB ECHBAC08

8 niveaux de stockage pour bacs 19 et 20L  
660 x 470 x 1 790 mm

**420,00 € 9,23 €\***



## Séchoir à couches mural

### PV LAB SCMU1N7

17 barres de séchage sur pivot avec entraxe  
51 mm - Repliable pour le rangement /  
séchage à l'air libre des couches  
1 000 x 730 x 80 mm

**375,00 €**



## Table composée

### PV LAB 17067001

1 élément 3 tiroirs, 2 chariots et 1 élément porte à battant (10 niveaux de glissières pour plaques 60x40) 170 x 70 x 90 mm

**3 920,00 €** **86,14 €\***



### PV LAB 16067005

1 élément 3 tiroirs et 1 élément meuble porte coulissante avec étagère réglable 160 x 70 x 90 mm

**3 075,00 €** **67,57 €\***



# La boulangerie - cuisson

## Four mixte iCombi Classic

### RATIONAL CB2ERRA.0005563

5 niveaux 600 x 400 850 x 775 x 754 mm

**6 145,00 €** **135,04 €\***



### RATIONAL CD2ERRA.0004291

8 niveaux 600 x 400 850 x 775 x 1 014 mm

**8 635,00 €** **189,76 €\***



## Four mixte iCombi Pro

### RATIONAL CB1ERRA.0018007

Avec iCareSystem AutoDose 5 niveaux 600 x 400 850 x 775 x 754 mm

**8 358,00 €** **183,67 €\***

### RATIONAL CD1ERRA.0017844

Avec iCareSystem AutoDose 8 niveaux 600 x 400 850 x 775 x 1 014 mm

**11 532,00 €** **253,42 €\***

## Four mixte iCombi Pro

### RATIONAL CF1ERRA.0003498

16 niveaux 600 x 400 877 x 847 x 1 807 mm

**18 580,00 €** **408,30 €\***



## + Piètement

### ERINOX 60.31.209

Piètement pour four 6 et 10 niveaux norme boulanger

**1 440,00 €** **31,64 €\***

## Four combiné micro-ondes/convection

### SOFRACA SOFRASPEED

Four à cuisson ultra rapide

**4 600,00 €** **101,09 €\***



## Four à cuisson rapide Snackjet 200

### BARTSCHER 120751

1 024 programmes 460 x 680 x 660 mm

**4 910,00 €** **107,90 €\***



## Four à cuisson rapide Snackjet 500

### BARTSCHER 120768

1 000 programmes 465 x 675 x 615 mm

**5 150,00 €** **113,17 €\***

# La boulangerie - cuisson

## Friteuse de table Snack



**BARTSCHER A162812E**  
2 paniers - 2 x 8 L  
195 x 245 x 140 mm  
**290,00 €**



**BARTSCHER A162810E**  
1 panier - 8 L  
305 x 620 x 340 mm  
**170,00 €**



**BARTSCHER A162829**  
Avec robinets de vidange  
Réglage de la température  
au degré près  
2 paniers  
2 x 9 L - 570 x 640 x 410 mm  
**460,00 €** **10,11 € \***

## Friteuse de table Imbiss

**BARTSCHER A150407**  
Avec robinets de vidange  
2 paniers  
2 x 8 L - 580 x 630 x 410 mm

**470,00 €** **10,33 € \***



## Micro-ondes

**FURNOTEL CM1099AC**  
26 L - 517 x 412 x 297 mm

**740,00 €** **16,26 € \***



**BARTSCHER 610836**  
23 L - 483 x 425 x 281 mm

**180,00 €**



## Friteuse à beignets

**BARTSCHER 101412**  
Electrique - 21 L  
Avec robinet de vidange  
700 x 590 x 320 mm

**2 225,00 €** **48,89 € \***

**BARTSCHER 1014113**  
Gaz - 18 L  
Avec robinet de vidange  
700 x 585 x 390 mm

**2 905,00 €** **63,84 € \***



## Bain-marie de table

**BARTSCHER 200240**  
Avec robinet de vidange  
GN 1/1 - 340 x 590 x 240 mm

**150,00 €**



## Grill panini

**BARTSCHER A150674**  
Plaques nervurées  
410 x 400 x 200 mm

**270,00 €**



## Plaque à induction

**ADVENTYS GLN 2500 ADV1716**  
Vitro 280 x 280 mm  
310 x 385 x 110 mm

**570,00 €** **12,53 € \***



**BARTSCHER 105991**  
Vitro 275 x 275 mm  
330 x 420 x 105 mm

**230,00 €**



**Toaster**  
**SOFRACA ACT100**  
1 étage  
455 x 280 x 310 mm  
**290,00 €**

## Crêpière gaz

**KRAMPOUZ CTCH4MA-KR**  
Plaque en fonte ø 40 cm  
430 x 485 x 200 mm

**944,00 €** **20,74 € \***

## Crêpière

**KRAMPOUZ CSCA4AA-KR**  
Plaque en fonte ø 40 cm  
430 x 470 x 196 mm

**1 003,00 €** **22,04 € \***



**BARTSCHER 105843S**  
Vitro 285 x 285 mm  
340 x 445 x 117 mm

**275,00 €**



# Les indispensables

## L'ENTRETIEN RATIONAL !

### Tablettes nettoyantes

**RATIONAL 56.00.210**  
pour four ICC/ICP  
Seau de 100 pièces

**96,00 €**



**RATIONAL 56.01.535**  
Active green  
pour four ICC/ICP  
Seau de 150 pièces

**120,00 €**

### Tablettes de rinçage sans / avec carecontrol

**RATIONAL 56.00.211**  
Sans efficient carecontrol  
Seau de 50 pièces

**60,00 €**



**RATIONAL 56.00.562**  
Avec efficient carecontrol  
Seau de 150 pièces

**107,00 €**

### Cartouches nettoyantes Active Green

**RATIONAL 56.01.912**  
Pour four iCP avec option iCareSystem  
Autodose - 6 pièces

**192,00 €**



### Cartouches care

**RATIONAL 56.01.914**  
Pour four iCP avec option  
iCareSystem Autodose - 6 pièces

**188,00 €**



## PLAQUES - GRILLES - BACS

### Bac plein

**BOURGEOAT 741006**  
Sans anses GN 1/1  
530 x 325 x 65 mm

**27,00 €**

**BOURGEOAT 741010**  
Sans anses GN 1/1  
530 x 325 x 100 mm

**37,00 €**

**BOURGEOAT 741015**  
Sans anses GN 1/1  
530 x 325 x 150 mm

**54,00 €**



### Grille inox

**APLIFIL/TSA 2002611P**  
GN 1/1 - 20 fils ø 2 mm  
530 x 325 mm

**6,00 €**

**APLIFIL/TSA 2003621P**  
GN 2/1 - 20 fils ø 3 mm  
650 x 530 mm

**19,00 €**

**APLIFIL/TSA 2003001P**  
600 x 400 mm  
20 fils ø 3 mm  
650 x 530 mm

**9,00 €**



### Bac perforé

**BOURGEOAT 741406**  
Sans anses GN 1/1  
530 x 325 x 65 mm

**34,00 €**

**BOURGEOAT 741410**  
Sans anses GN 1/1  
530 x 325 x 100 mm

**53,00 €**

**BOURGEOAT 741415**  
Sans anses GN 1/1  
530 x 325 x 150 mm

**81,00 €**



### Plaque pâtissière

**BOURGEOAT 310203**  
Bords pincés GN 1/1  
530 x 325 x 10 mm

**28,00 €**



## Rouleaux de sac sous vides gauffrés

**HENDI 971062**  
Set de 2 rouleaux  
6 000 x 200 mm

**9,00 €**



**HENDI 971079**  
Set de 2 rouleaux  
6 000 x 280 mm

**12,00 €**



## TOUT POUR LA LAVERIE

### Panier à couverts

**BOURGEOAT 818008**  
8 compartiments  
430 x 210 x 150 mm

**23,00 €**



### Panier de base

**BOURGEOAT 812010**  
Panier à fond plat  
500 x 500 x 100 mm

**34,00 €**



### Godet à couverts

**BOURGEOAT 817010**  
100 x 100 x 135 mm

**3,00 €**



### Panier à plateaux

**BOURGEOAT 813011**  
Panier à plateau avec picots  
500 x 500 x 100 mm

**34,00 €**



### Panier à verres

**BOURGEOAT 815036**  
36 verres  
500 x 500 x 100 mm

**38,00 €**

**BOURGEOAT 815049**  
49 verres  
500 x 500 x 100 mm

**38,00 €**



### Panier à assiettes

**BOURGEOAT 811000**  
Avec picots  
500 x 500 x 100 mm

**34,00 €**



# La boutique

## Thermomètre sonde stylo inox étanche

**STIL 4744**

Température de -50 à +300°C

**20,00 €**



## Sonde thermocouple K

**STIL 4752**

Température de -50 à +250°C

**102,00 €**



## Étiquette Poissonnerie « Grain de mer »

**BEQUET 4151**

**7,00 €**



## Boitier thermocouple K

**STIL 4757**

Température de -64 à +1 400°C

**52,00 €**



## Moufle à four

**HENDI 556634**

Résistant à la chaleur à 250°C

**20,00 €**



## Chalumeau de cuisine

**HENDI 198254**

**23,00 €**



## Bac Tritan

**LINUM LGT-1106-000**

GN 1/1

530 x 325 x 65 mm

**38,00 €**



## Bac à pâtons

**GILAC G179421**

15 L blanc

600 x 400 x 90 mm

**14,00 €**



## Bac rectangulaire

**GILAC G119821**

35 L blanc

600 x 400 x 217 mm

**24,00 €**



## Plat rectangulaire

**LINUM LPT-1408-020**

GN 1/4 noir

265 x 162 x 80 mm

**18,00 €**



## Araignée

**PUJADAS P941018**

ø 180 mm

**9,00 €**



## Chinois étamine

**PUJADAS P347020**

ø 200 mm

**24,00 €**



## Planche à découper

**PUJADAS P911501**

GN 1/1 blanc

530 x 325 x 20 mm

**33,00 €**



## Ficelle Rotifil blanc

**MEYER-SANSBOEUF 13677800F1KG**

**26,00 €**



## Ficelle Rotifil bleu blanc rouge

**MEYER-SANSBOEUF 13677819F1KG**

**33,00 €**

## Couteau à désosser Victorinox

H. BELIGNE & FILS 5.6613.15

Lg 150 mm

**15,00 €**



## Hachoir N°12

FISCHER BARGOUIN 93412

EL/160 élégant

**491,00 €**



## Feuille dos droit manche noir

FISCHER BARGOUIN 1280-26

260 mm

**83,00 €**



## Pince à décoincer les bacs

BOURGEAT 778720

163 x 126 x 28 mm

**61,00 €**



## Presse-agrumes manuel

HENDI 695906

Levier chromé avec cône en inox

**66,00 €**



## Pelle à pizza carrée

HENDI 618097

**41,00 €**

## Sac sous-vide pour cuisson

ORVED SAC CUISSON 20X30

200 x 300 mm  
100 pcs/paquet

**17,00 €**

ORVED SAC CUISSON 30X40

300 x 400 mm  
100 pcs/paquet

**33,00 €**



ORVED SAC CUISSON 40X60

400 x 600 mm  
100 pcs/paquet

**66,00 €**

## Poêle minérale amovible

DE BUYER 5630.28

ø 280 mm

**41,00 €**



## Poêle choc extrême

DE BUYER 8310.32

ø 320 mm

**100,00 €**



## Bassine cul de poule fond silicone

DE BUYER 3373.30

ø 300 mm

**38,00 €**



## Sac sous-vide

EMBALLAGE SERVICE  
POI-SSV2030A

Paquet de 100 unités - 200 x 300 mm

**6,00 €**



## Sac cabas kraft avec poignées plates

EMBALLAGE SERVICE  
POI-CAKBR2625

Colis de 500 unités

**41,00 €**

## Sac à poulet kraft blanc

EMBALLAGE SERVICE  
POI-KRIN5002PTE

Colis de 500 unités

**65,00 €**



## Sac sous-vide pour conservation

ORVED SAC CONSERVATION 20X30

200 x 300 mm  
100 pcs/paquet

**13,00 €**

ORVED SAC CONSERVATION 30X40

300 x 400 mm  
100 pcs/paquet

**26,00 €**



ORVED SAC CONSERVATION 40X60

400 x 600 mm  
100 pcs/paquet

**52,00 €**

ORVED SAC CONSERVATION 30X50

300 x 500 mm  
100 pcs/paquet

**33,00 €**



**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



**Agence Royan**

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



**Agence La Rochelle / Ile de Ré**

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

**[www.ercosolution.fr](http://www.ercosolution.fr)**

**Montants HT hors livraison et installation**

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