



Une sélection personnalisée pour...



FOURNISSEURS DE MATÉRIELS et PRESTATAIRES DE MAINTENANCE



membre du réseau
EUROCHEF

Mercuriale Confluence

Cuisine professionnelle sélection

PRÉSENTATION

ERCO et BENARD



ERCO maîtrise l'ensemble de sa chaîne de métiers en **Deux-Sèvres, Charente-Maritime** et Vendée.

120 collaborateurs expérimentés

6 agences 1 boutique
3 départements

Nos **engagements** envers **VOUS**.

Des experts à votre service.

De l'installation à la maintenance en passant par le conseil, la mise en service, le SAV et même la fabrication d'inox sur-mesure grâce à un bureau d'études intégrés.

Maintenance préventive et curative.

L'accompagnement après-vente.

Deux entreprises soucieuses de ses clients et de ses collaborateurs.



Groupe **BENARD** depuis **1982**.

Le Groupe BENARD est fort de son expérience en Charente, Cher, Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Seine-Maritime et **Vienne**.

120 collaborateurs qualifiés

10 agences
10 départements

118 fournisseurs référencés

Un service technique **7j/7**

Permanence les week-ends et jours fériés



L' **union** fait notre force. **EUROCHEF**
Membre du **réseau national**

ERCO et le Groupe BENARD vous accompagnent dans vos projets.

Le club profite à toute entreprise associée, qui prône les mêmes valeurs :

l'**esprit d'équipe**, l'**exigence**, l'**ambition** et enfin le même **goût pour les défis technologiques**.

VOS INTERLOCUTEURS

PRIVILEGES



Renand GONZALEZ
Responsable du service Appel d'Offres
rgonzalez@ercosolution.fr
06.25.21.15.25



Didier GABRIEL
Responsable Technico-Commercial 17
dgabriel@ercosolution.fr
06.12.47.22.03



Stéphane BOURGUIGNON
Technico-Commercial Nord 79
sbourguignon@ercosolution.fr
06.30.07.89.48



Joseph RIBOTTON
Directeur agence du 86
j.ribotton@benard.fr
06.14.62.41.23



Alexandre MARTINEAU
Technico-Commercial Sud 79
amartineau@ercosolution.fr
06.25.21.15.27



ÉDITO

UN PARTENARIAT HISTORIQUE

C'est en 1980 qu'une belle histoire entre l'ADAPEI 79 et Olivier BÉGUIER a vu le jour, cela même avant la création d'ERCO en 1991. Pendant plus de 30 ans, beaucoup de liens ont été tissés avec l'ADAPEI 17 et l'ADEI. Des liens de confiance, de cohésion d'équipe renforcés par le regroupement né de la volonté de l'UNAPEI 17, ADAPEI 79, l'ADEI, UNAPEI 86 et l'APAJH 86 de créer un service d'achats mutualisé : la Mercuriale Confluence, un axe majeur d'une collaboration commune.

Un même service pour tous : la colonne vertébrale d'un partenariat gagnant permettant une identité cohérente dans chacune de vos cuisines professionnelles.

Nos moyens et équipes sont à votre disposition, tant nos techniciens que nos commerciaux qui donnent le meilleur d'eux même pour satisfaire au jour le jour vos besoins et soucis quotidiens dans le cadre du Marché Confluence.

Les sociétés ERCO et Groupe BENARD, sont toutes deux associées au club EuroChef, réseau national d'installateurs de cuisines professionnelles, et travaillent en collaboration. Confluence, c'est la certitude de la qualité au juste prix, une mercuriale adaptée à vos besoins, et un service en adéquation avec votre quotidien.

RÉALISATIONS

MARCHE CONFLUENCE MERCURIALE



Notre
leitmotiv :

« L'intérêt du **client** se situe toujours
au centre des débats
de chacune de nos **équipes**. »

LE RÉFÉRENTIEL

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS

VOUS LES RETROUVEREZ..

en cuisine centrale.

- 7** le froid
- 9** la préparation
- 13** la cuisson
- 15** l'inox
- 17** le stockage
- 19** les incontournables

37 les conditions générales de vente

39 la fiche de visite

VOUS LES RETROUVEREZ..

en cuisine satellite/self.

- 22** le froid
- 23** la préparation
- 25** la cuisson
- 28** la laverie
- 33** le transport des repas
- 34** un focus sur l'ESAT
- 35** les incontournables



Les Cuisines Centrales

LES CUISINES CENTRALES

LE FROID

ARMOIRE NÉGATIVE ET POSITIVE



asber 

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE 2 PORTES GN2/1

Réf : 19048028
Volume : 1 400 L
Fluide frigorigène : R290
Électrique, 180 Watts
Dim. 1 318 x 842 x 2 040 mm

ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES GN2/1

Réf : 19086606
Volume : 1 400 L
Fluide frigorigène : R600A
Électrique, 180 Watts
Dim. 1 318 x 842 x 2 040 mm



asber 

ARMOIRE FROIDE 1 PORTE NÉGATIVE GN2/1

Réf : 19047057
Volume : 700 L
Fluide frigorigène : R290
Électrique, 352 Watts
Dim. 653 x 842 x 2 040 mm

ARMOIRE FROIDE 1 PORTE POSITIVE GN2/1

Réf : 19080790
Volume : 700 L
Fluide frigorigène : R600A
Électrique, 158 Watts
Dim. 653 x 842 x 2 040 mm



asber 

PLATEFORME/GLISSIERE POUR ARMOIRE REFRIGEREE

Réf : 12037948
Dim. 662 mm



GRILLE GN 2/1 INOX

Réf : CATA-200062*-IP
Dim. 650 x 530 x 11 mm



CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT

 NOUS
CONSULTER



**CELLULE À CHARIOT COMPACT 160KG DE
REFROIDISSEMENT ÉQUIPÉE SANS GROUPE**
Réf : CC160RSGR5
Fluide frigorigène : R449A
Dim. 1100 x 1160 x 2 250 mm
ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE POUR CELLULE



**CELLULE À CHARIOT COMPACT 80KG DE
REFROIDISSEMENT ÉQUIPÉE SANS GROUPE**
Réf : CC80RSGR5
Fluide frigorigène : R449A
Dim. 880 x 1 050 x 2 250 mm
ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE POUR CELLULE



LES CUISINES CENTRALES

LA PREPARATION

ESSOREUSE



ESSOREUSE ÉLECTRIQUE
Réf : 46390
Électrique, 370 Watts
Dim. 500 x 980 x 1 070 mm

robot coupe®

ÉPLUCHEUSE à pommes de terre

ÉPLUCHEUSE 10TA

Réf : 46052
Production heure de 280 Kg
50 à 200 couverts
Électrique, 370 Watts
Dim. 592 x 481 x 1 130 mm

ÉPLUCHEUSE 15TA

Réf : 46056
Production heure de 280 Kg
80 à 300 couverts
Électrique, 370 Watts
Dim. 592 x 481 x 1 130 mm



robot coupe®

BATTEUR



BATTEUR AVEC CORPS DE MACHINE INOX
Réf : 600159
Capacité de la cuve de 20 L
Électrique, 900 Watts
Dim. 532 x 685 x 1 208 mm

BATTEUR MÉLANGEUR CORPS DE MACHINE INOX

Réf : 600173
Capacité de la cuve : 40 L
Électrique, 2,2 Watts
Dim. 635 x 8 100 x 1 380 mm



MIXEUR PLONGEANT

MIXEUR 450 ULTRA

Réf : 34810L
Capacité : 100 L
Électrique, 500 Watts
Dim. 275 x 930 x 155 mm

MIXEUR 550 ULTRA

Réf : 34820
Capacité : 200 L
Électrique, 750 Watts
Dim. 275 x 930 x 155 mm



robot coupe®

OUVRE-BOÎTE INOX



OUVRE-BOÎTE

Réf : OEXTC
Électrique
Dim. 250 x 450 x 670 mm

BALANCE COMPACTE

Creative
Balance



BALANCE EACS
Réf : EACS-15
Précision : 1 g
Portée : 15 Kg
Dim. 290 x 130 x 320 mm

BALANCE PLATE-FORME

Creative
Balance



BALANCE DE RÉCEPTION
Réf : ETSX-60
Capacité : 60 Kg
Précision : 10 g
Électrique, 30 Watts
Dim. 400 x 300 x 650 mm

THERMOSCELLEUSE

befor
technitrans



**THERMOSCELLEUSE DE BARQUETTES
MANUELLE**
Réf : BP30
Électrique, 450 Watts
Dim. 225 x 540 x 280 mm



**THERMOSCELLEUSE DE BARQUETTES
SEMI-AUTOMATIQUE**
Réf : THERM'OP
Laize maxi bobine 400 mm
Électrique, 2,9 Watts
Dim. 640 x 935 x 1 355 mm

OPTION - OUTILS POUR THERMOSCELLEUSE
Réf : YOUT-38

OPTION - CHASSIS AVEC ROULETTES
Réf : TABLE THERMOP

COUPE-LÉGUMES

robot coupe®

L'ASTUCE
DU CHEF 

PDF - [GUIDE DE LA SÉLECTION DE DISQUE](#)



COUPE-LÉGUMES 40

Réf : 24570
Jusqu'à 100 couverts
Électrique, 500 Watts
Dim. 850 x 400 x 610 mm



COUPE-LÉGUMES 50 ULTRA

Réf : 24465
De 50 à 300 couverts
Électrique, 1500 Watts
Dim. 390 x 310 x 760 mm



COUPE-LÉGUMES 55 ULTRA

Réf : 2216
De 300 à 1 200 couverts
Électrique, 1 100 Watts
Dim. 350 x 320 x 590 mm

OPTION - CHARIOT CL55 ULTRA

Réf : 49128



COUPE-LÉGUMES 60 AUTO

Réf : 2313
De 600 à 1200 couverts
Électrique, 500 Watts
Dim. 462 x 770 x 1 353 mm

OPTION - ÉCHELLE DE RANGEMENT CP 60

Réf : 49132

TRANCHEUR

Dadaux®



TRANCHEUR À PIGNONS, SEMI-AUTOMATIQUE

Réf : ATRMJ350 AUTO EXT
Diamètre lame de 350 mm
Extracteur de lame inclus
Dim. 545 X 800 X 560 mm



TRANCHEUR À PIGNONS AVEC EXTRACTEUR

Réf : ATRMJ350 - EXT
Diamètre lame de 350 mm
Extracteur de lame quart de tour
Dim. 544 X 836 X 495 mm

COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES

robot coupe®



COMBINE CUTTER R502 V.V

Réf : 2481
De 50 à 300 couverts
Électrique, 900 Watts
Dim. 280 x 350 x 520 mm

OPTION - PACK D'ACCESSOIRES

Réf : 1929
Cuve avec capacité 5.9 L en inox avec poignée
Couteau lisse fond de cuve

BLIXER

robot coupe®



BLIXER 7 V.V.

Réf : 33295
Capacité de Cuve : 7.5 L
Électrique, 1 500 Watts
Dim. 390 x 490 x 650 mm



FOUR ICOMBI PRO



ICOMBI PRO 10-1/1

Réf : CDIERRA.0000728
10 niveaux GN1/1
Électrique, 18 900 Watts
Dim. 850 x 841 x 1 064 mm



ICOMBI PRO 20-1/1

Réf : CFIERRA.0000731
20 niveaux GN1/1
Électrique, 37 200 Watts
Dim. 877 x 912 x 1872 mm



ICOMBI PRO 20-2/1

Réf : CGIERRA.0000732
20 niveaux GN2/1
Électrique, 67 900 Watts
Dim. 1 082 x 1 116 x 1 872 mm



KIT DE RACCORDEMENT

Réf : 60.70.464.
Type XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1,
10-2/1, 20-1/1, 20-2/1

L'ENTRETIEN RATIONAL



TABLETTES NETTOYANTES POUR ICC

SelfCookingCenter et
CombiMaster
Ref : 56.00.210
100 Pièces



TABLETTES DÉTARTRANTES POUR ICC

iCombi Pro, iCombi Classic et
SelfCookingCenter avec
Efficient CareControl
Ref : 56.00.563
150 Pièces



TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN POUR ICC

iCombi Pro, iCombi Classic et
SelfCookingCenter avec
Efficient CareControl
Ref : 56.01.535
150 Pièces

CHARIOT DE FOUR



GRILLE GN 1/1 INOX

Réf : CATA-200061*-IP
Dim. 325 x 530 x 11 mm



CADRE MOBILE STANDARD 20 NIVEAUX GN 2/1

Réf : 60.22.490
Écart 65mm, type 20-2/1

CADRE MOBILE STANDARD 20 NIVEAUX GN 1/1

Réf : 60.21.331
Écart 65mm, type 20-1/1

SOUBASSEMENT



TABLE DE SOUBASSEMENT II STANDARD

Réf : 60.31.086
Type 6-1/1 et 10-1/1

IVARIO PRO ET ACCESSOIRES



IVARIO 2-XS

Réf : WZ9ENRA.0001969
 Volume : 2 x 17 L
 Électrique, 14 000 Watts
 Dim. 1100 x 756 x 485 mm
 Accessoires compris dans la livraison*.

*Bras de relevage, Panier de friture, Éponge de nettoyage, Panier de pochage, Égouttoir.



SOUBASSEMENT AVEC PIEDS 2-XS

Réf : 60.31.221



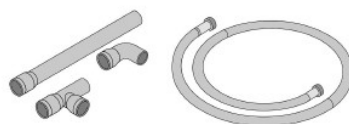
SOUBASSEMENT AVEC PIEDS 2-S

Réf : 60.31.319



IVARIO 2-S

Réf : WY9ENRA.0002141
 Volume : 2 x 25 L
 Électrique, 21 000 Watts
 Dim. 1100 x 938 x 485 mm



KIT ÉVACUATION EAUX USÉES 2-XS, 2-S

Réf : 87.00.745



IVARIO L

Réf : WX9ENRA.0002151
 Volume : 100 L
 Électrique, 27 000 Watts
 Dim. 1 030 x 894 x 608 mm



IVARIO XL

Réf : WW9ENRA.0002188
 Volume : 150 L
 Électrique, 41 000 Watts
 Dim. 1 065 x 894 x 608 mm



ACCESSOIRES IVARIO 2-S

Réf : 87.00.742
 Pelle 25, Panier de pochage, Égouttoir, Éponge de nettoyage, Bras de relevage, Panier de friture, Grille de fond de cuve



ACCESSOIRES IVARIO L et XL

Réf L : 87.00.743
 Réf XL : 87.00.744
 Pelle 33, Panier de pochage, Égouttoir, Éponge de nettoyage, Bras de relevage, Panier de friture, Grille de fond de cuve

#Zoom sur l'Ivario Pro

L'Ivario Pro remplace haut la main tous les appareils de cuisson classiques, grâce à ses avantages :

performance,
 économie et ergonomie.

« Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : vous pouvez compter sur un partenaire fiable. »



LES CUISINES CENTRALES INOX



TABLE INOX

TOURNUS
EQUIPEMENT



TABLE D'ENTRÉE MAL
Réf : 507499
Dim. 1 100 x 760 x 880 mm



TABLE D'ENTRÉE MAL
Réf : 507503
Dim. 1 600 x 760 x 880 mm



TABLE DE SORTIE MAL
Réf : 507525
Dim. 600 x 600 x 880 mm



TABLE DE SORTIE MAL
Réf : 507527
Dim. 1 600 x 600 x 880 mm



TABLE CENTRALE STANDARD
Réf : 404973
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm



TABLE CENTRALE STANDARD
Réf : 404977
Dim. 2 000 x 700 x 900 mm



TABLE CENTRALE SUR ROUE STANDARD
Réf : 414973
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm

LOTS DE DEUX ENTRETOISES
POUR TABLE MOBILE
Réf : 809135
Largeur 700 mm



TABLE ADOSSÉE
STANDARD
Réf : 503222
Dim. 1 000 x 700 x 900 mm



TABLE ADOSSÉE
STANDARD
Réf : 503224
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm



TABLE ADOSSÉE
STANDARD
Réf : 503227
Dim. 1 800 x 700 x 900 mm



PLONGE STANDARD
Réf : 816681
Dim. 1 400 x 700 x 900 mm



PLONGE STANDARD
Réf : 816674
Dim. 1 800 x 700 x 900 mm



LAVE-MAINS AVEC DOSSERET
Réf : 806332E



LAVE-MAINS AVEC DOSSERET
Réf : 806301E



ÉTAGÈRE MURALE À CRÉMAILLÈRE
Réf : 509976
Dim. 1 600 x 290 x 315 mm



ÉTAGÈRE MURALE À CRÉMAILLÈRE
Réf : 509972
Dim. 1 000 x 290 x 315 mm



ÉTAGÈRE MURALE À CRÉMAILLÈRE
Réf : 509973
Dim. 1 200 x 290 x 315 mm



ROBINET MELANGEUR MONOTROU
Réf : LKF-1414
Dim. 427 x 171 x 92 mm



DOUCHETTE MONOTROU
Réf : LKF-2411
Dim. 800 x 340 x 67 mm

LES CUISINES CENTRALES

LE STOCKAGE

DÉSINSECTISEUR



DÉSINSECTISEUR FLYINBOX

Réf : FX40IB
Surface d'application 120 m²
Electrique, 40 Watts
Dim. 330 x 125 x 260 mm



DÉSINSECTISEUR FLYINBOX

Réf : FX60IB
Surface d'application 240 m²
Electrique, 60 Watts
Dim. 480 x 125 x 260 mm



LAMPE POUR DÉSINSECTISEUR

Réf : L20WE14A
Lampe à économie d'énergie
Électrique, 10 Watts

ARMOIRE



ARMOIRE HAUTE PORTES COULISSANTES 1 000

Réf : 503492
Dim. 1 000 x 600 x 1 800 mm



ARMOIRE HAUTE PORTES COULISSANTES 1 200

Réf : 503493
Dim. 1 600 x 600 x 1 800 mm



ARMOIRE STÉRILISATION

Réf : ARM50A
Capacité de 10 couteaux
Dim. 510 x 125 x 600 mm



ARMOIRE POUR PRODUITS D'ENTRETIEN

Réf : 503481
Dim. 600 x 500 x 1 800 mm



**CHARIOT À GLISSIÈRE
GASTRONORME**
Réf : 804206
Dim. 657 x 457 x 1 490 mm



**CHARIOT À GLISSIÈRE
GASTRONORME**
Réf : 804239
Dim. 773 x 659 x 1 785 mm



**CHARIOT PORTE-BACS
GASTRONORME**
Réf : 805606
Dim. 1 670 x 620 x 1 705 mm



SUPPORT SAC POUBELLES
Réf : 804453
Inox 110 L
Dim. 580 x 420 x 960 mm



**CHARIOT À DEBARRASSER
AVEC 2 ARCEAUX**
Réf : 801543
Dim. 895 x 625 x 960 mm

LES CUISINES CENTRALES

LES INCONTOURNABLES

L'ENTRETIEN RATIONAL



TABLETTES NETTOYANTES POUR ICC

SelfCookingCenter et CombiMaster
 Réf : 56.00.210
 100 Pièces



TABLETTES DÉTARTRANTES POUR ICC

iCombi Pro, iCombi Classic et Self-CookingCenter avec Efficient CareControl
 Réf : 56.00.563
 150 Pièces



TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN POUR ICC

iCombi Pro, iCombi Classic et SelfCookingCenter avec Efficient CareControl
 Réf : 56.01.535
 150 Pièces



COUV.ÉTANCHE INOX P/BAC SA 1/1

Réf : 748701
 Dim. 530 x 325 mm



COUV.S/POIG.INOX P/BAC S/A 1/1

Réf : 747701
 Dim. 530 x 325 mm

CONTENEUR ISOTHERME



SHERPA F3

Réf : 821901
 Dim. 478 x 695 x 534 mm

SHERPA F4

Réf : 822101
 Dim. 478 x 683 x 632 mm

SHERPA FC4

Réf : 822500
 Électrique, 3 000 Watts
 Dim. 478 x 709 x 534 mm

SHERPA FC3

Réf : 822000
 Électrique, 300 Watts
 Dim. 478 x 709 x 534 mm



JEU DE 2 ATTACHES

Ref : 822850



JEU DE 4 ROUES

Ref : 822751

BAC, GRILLE, PLAQUE



BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1- H65

Réf : 741006
 Dim. 530 x 325 x 65 mm



BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1-H100

Réf : 741010
 Dim. 530 x 325 x 100 mm



GRILLE GN 1/1 INOX

Réf : CATA-200061*-IP
 Dim. 325 x 530 x 11 mm



GRILLE GN 2/1 INOX

Réf : CATA-200062*-IP
 Dim. 650 x 530 x 11 mm



PLAQUE EXAL BORDS PINCES GN1/1

Réf : 310203
 Dim. 530 x 325 x 10 mm







Les Cuisines SATELLITES

LES CUISINES SATELLITES/SELF

LE FROID

ARMOIRE NÉGATIVE ET POSITIVE



LIEBHERR

ARMOIRE POSITIVE GN2/1
Réf : FRFVG 5501 (136807)
Électrique, 200 Watts
Dim. 747 x 769 x 1 818 mm



LIEBHERR

ARMOIRE NÉGATIVE VENTILÉE
Réf : FFFSG 5501 (136815)
Électrique, 400 Watts
Dim. 747 x 769 x 1 818 mm



asber

ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES GN2/1

Réf : 19086606
Volume : 1 400 L
Fluide frigorigène : R600A
Électrique, 180 Watts
Dim. 1 318 x 842 x 2 040 mm

REFROIDISSEUR SUR SOL



REFROIDISSEUR SUR SOL RS 80

Réf : 84AJ121000
2 sorties Eau Froide, 80 L/h
Électrique, 230 Watts
Dim. 420 x 340 x 1 405 mm



FILTRATION EN LIGNE DE CHARBON ACTIF BLUE FILTERS

Réf : 61000500
11 000 L de filtration possible

LES CUISINES SATELLITES/SELF

LA PRÉPARATION

TRANCHEUR



TRANCHEUR À GRAVITÉ

Réf : TG300 CL finition super 000559
 Diamètre lame : 300 mm
 Électrique, 370 Watts
 Dim. 660 x 550 x 480 mm



OUVRE-BOÎTE INOX



OUVRE-BOÎTE

Réf : OX5V55

THERMOMÈTRE/SONDE **STIL**



THERMOMÈTRE FILAIRE POUR FOUR - 25°C + 250 °C
 Réf : 4711
 Précision : +/- 1 °C de 0 à 100°C



THERMOMÈTRE INFRAROUGE LASER 38°C + 365°C
 Réf : 5504
 Précision : +/- 2.5 °C

COUPE-PAIN



COUPE-PAIN 250

Réf : 1050225
 Électrique, 230 Watts
 Dim. 410 x 524 x 605 mm



OPTION - SOCLE INOX

Dim. 543 x 870 x 652 mm

MIXEUR PLONGEANT



MICROMIX

Réf : 34900
 Électrique, 220 Watts
 Dim. 155 x 435 x 75 mm



CMP250V.V

Réf : 34240B
 Électrique, 270 Watts
 Dim. 230 x 700 x 130 mm

COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES *robot coupe*



**COMBINE CUTTER/COUPE-LÉGUMES
R301 ULTRA**
Réf : 2546
Électrique, 230 Watts
Dim. 355 x 305 x 570 mm



BLIXER 4 V.V.
Réf : 33280
Capacité Cuve : 4.5 L
Portions : de 2 à 15
Électrique, 1100 Watts
Dim. 300 x 400 x 540 mm

EXTRACTEUR DE JUS *robot coupe*



EXTRATEUR DE JUS AUTOMATIQUE J80
Réf : 56200B
Électrique, 700 Watts
Dim. 235 x 535 x 500 mm



PDF - [GUIDE DE LA SÉLECTION DE DISQUES](#)

LES CUISINES SATELLITES/SELF

LA CUISSON

AUTRE CUISSON



smeg

FOUR 4 NIVEAUX

Réf : ALFA43X

Électrique, 3 000 Watts

Dim. 602 x 584 x 537 mm



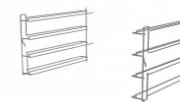
smeg

FOUR 4 NIVEAUX

Réf : ALFA420H-2

Électrique, 6 000 Watts

Dim. 798 x 747 x 563 mm



smeg

KIT POUR BACS ET GRILLES

Réf : RGN11-420-2



Bartscher

MICRO-ONDES 23 L

Réf : 610836

Électrique, 900 Watts

Dim. 425 x 483 x 281 mm



HENDI
Tools for Chefs

BAIN MARIE INOX

Réf : 238912

Électrique, 1 200 Watts

Dim. 340 x 540 x 250 mm



HENDI
Tools for Chefs

PLAQUE À INDUCTION KITCHEN LINE

Réf : 239780

Électrique, 3 500 Watts

Dim. 327 x 425 x 100 mm



Bartscher

PLAQUE À INDUCTION IK 30S-EB

Réf : 105936S

Électrique, 5 000 Watts

Dim. 510 x 290 x 83 mm

REMISE EN TEMPERATURE

AMBASSADE
DE BOURGOGNE



FOUR 505 RTS 5 NIVEAUX
Réf : CFE505RT
Électrique, 2 500 Watts
Dim. 500 x 650 x 650 mm



FOUR 705 R'T 5 NIVEAUX GN 1/1
Avec support monte commande
électromécanique
Réf : CFE705RT
Électrique, 6 000 Watts
Dim. 750 x 700 x 1 550 mm



FOUR 707 R'T 7 NIVEAUX GN 1/1
Avec support monte commande
électromécanique
Réf : CFE707RT
Électrique, 7 500 Watts
Dim. 750 x 700 x 1 550 mm



FOUR 710 R'T 10 NIVEAUX GN 1/1
Réf : CFE710RT
Électrique, 9 000 Watts
Dim. 750 x 700 x 1 770 mm



FOUR 720 R'T 20 NIVEAUX GN 1/1
Réf : CFE720RT
Électrique, 18 000 Watts
Dim. 890 x 1 030 x 1 770 mm

L'ASTUCE
DU CHEF 

**PDF - LES CAPACITÉS DES
CHARGEMENTS
DES FOURS**

LE PETIT-DÉJEUNER



ANIMO
MACHINE À CAFÉ VERSEUSE
Réf : 10380
Électrique, 2 100 Watts
Dim. 190 x 370 x 433 mm



ANIMO
PERCOLATEUR À CAFÉ
Réf : 10407
50 Tasses 6.5 L
Electrique, 1 500 Watts



casselin
PERCOLATEUR À CAFÉ
Réf : CPC100
100 Tasses
Electrique, 1 650 Watts



Bartscher
CAFETIÈRE THERMOS
Réf : 190114
Capacité : 1.5 L
Dim. 170 x 140 x 215 mm



LES CUISINES SATELLITES/SELF

LE STOCKAGE

DÉSINSECTISEUR



DÉSINSECTISEUR FLYINBOX
Réf : FX20IB
Surface d'application 50 m²
Electrique, 20 Watts
Dim. 265 x 125 x 260 mm

CHARIOT



CHARIOT À NIVEAUX CONSTANTS
Réf : 808102
Dim. 815 x 545 x 930 mm



CHARIOT ASSIETTES À NIVEAUX CONSTANT
Réf : 808172
Dim. 960 x 485 x 900 mm



CHARIOT PORTE-ASSIETTES
Réf : 800551
Dim. 1 065 x 740 x 810 mm



CHARIOT À DEBARRASSER AVEC 2 ARCEAUX
Réf : 801542
Dim. 895 x 625 x 960 mm



CHARIOT PORTE-ASSIETTES
Réf : 800578
Dim. 1 065 x 450 x 1 000 mm



CHARIOT PORTE-ASSIETTES SÉPARATEUR ANTI-CHUTES
Réf : 800541
Dim. 1 065 x 450 x 810 mm



HOUSSE PVC CHARIOT PORTE-ASSIETTES
Réf : 228196
Capacité : 200 assiettes



HOUSSE PVC CHARIOT PORTE-ASSIETTES
Réf : 228198
Capacité : 400 assiettes

LES CUISINES SATELLITES/SELF

LA LAVERIE



DIHR
we mean clean
LAVE VAISSELLE À CAPOT
Réf : HT11
Électrique, 10 120 Watts
Dim. 720 x 584 x 537 mm



DIHR
we mean clean
LAVE VAISSELLE À CAPOT
Réf : HT11D
Électrique, 10 120 Watts
Dim. 720 x 735 x 537 mm



DIHR
we mean clean
LAVE VAISSELLE À CAPOT
Réf : HT12 ÉLECTRON²
électrique, 10 490 Watts
Dim. 720 x 735 x 1880 mm



HOBART
MACHINE À LAVER À CAPOT ISOLÉ
Réf : AMXXS-10B
Jusqu'à 70 casiers/h
Adoucisseur intégré
Dim. 711 x 815 x 1 995 mm



HOBART
MACHINE À LAVER À CAPOT ISOLÉ
Réf : AMXX-10B
Jusqu'à 70 casiers/h
Dim. 711 x 815 x 1 995 mm

LAVERIE AVEC DÉROCHAGE AUTOMATIQUE



HOBART

**MACHINE À LAVER
À CAPOT PREMAX**

Réf : AUP-10B
Jusqu'à 70 casiers/h
Dim. 711 x 815 x 1 995 mm



HOBART

MACHINE À LAVER À CAPOT PREMAX

Réf : AUPS-10B
Jusqu'à 70 casiers/h
Adoucisseur intégré
Dim. 711 x 815 x 1 995 mm



HOBART

**MACHINE À LAVER DOUBLE CAPOT ET
RELEVAGE AUTOMATIQUE**

Réf : AUPT-HL-10B
Jusqu'à 140 casiers/h
Electrique, 17 500 Watts
Dim. 1 344 x 815 x 1 995 mm



Miele

LAVE VAISSELLE

Réf : 10428760

Jusqu'à 45 casiers

Cycle court

Électrique, 8 500 Watts

Dim. 600 x 600 X 835 mm



DIHR
we mean clean

LAVE VAISSELLE

Réf : GS50D

30 à 20 paniers

Électrique, 5 200 Watts

Dim. 590 x 600 X 850 mm



CTA

TRAITEMENT DE L'EAU

ADOUCCISSEUR

Réf : RONDEO2FVE

Électrique, 3 Watts

Dim. 320 x 500 x 715 mm



CTA

TRAITEMENT DE L'EAU

ADOUCCISSEUR

Réf : RONDEO2FCE

Électrique, 3 Watts

Dim. 320 x 500 x 715 mm



32

CHARIOT DE DISTRIBUTION SERVICHEF

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



MADE IN
FRANCE



FROID ❄️

CHAUD 🔥

Réf : SERVICHEF-STD-M
Capacité : 36 plateaux
Électrique, 250 Watts
Dim. 791 x 732 x 1 050 mm

#Focus

sur la filière métallurgie

de l'ESAT 79



La filière métallurgie est présente sur quatre sites de l'ESAT (*Établissements ou services d'aide par le travail*) de l'ADAPEI 79 à Aiffres, Parthenay, Bressuire et Thouars.

Une équipe de 9 moniteurs encadre 55 travailleurs en situation de handicap, ainsi que 5 salariés de l'entreprise dans la filière métallurgie.

L'équipe de la filière métallurgie a les capacités humaines et matérielles pour travailler à la fabrication de produits finis comme des structures inox, chariots, matériels utilisés dans les cuisines professionnelles.

Le travail est réalisé dans le respect qualitatif des produits et de ses équipes.

PRODUITS FABRIQUÉS PAR LES TRAVAILLEURS DE LA FILIÈRE MÉTALLURGIE



CHARIOT DE TRANSPORT DE COLIS

Aluminium épaisseur 4 mm
4 roues pivotantes
Dim. 620 x 420 x 100 mm



ÉCHELLE DE CUISINE INOX

Transport de 15 plats
4 roues pivotantes dont 2 avec freins
Butée arrière et verrouillage avant
Dim. 385 x 580 x 1460 mm

Pour des renseignements complémentaires, veuillez contacter :

CHESSERON Frédéric
Directeur Adjoint du Pôle Travail - Filière métallurgie
f.chesseron@adapei79.org
06.07.54.21.31

LES CUISINES SATELLITES/SELF

LES INCONTOURNABLES

LAVERIE



PANIER À COUVERTES 8 COMPARTIMENTS

Réf : 818008
Capacité : 200/250 couverts
avec 8 compartiments



GODET À COUVERTS

Réf : 817010
Dim. 100 x 100 x 135 mm



PANIER POUR VERRES

Réf : 815036
Capacité : 36 verres
Dim. 500 x 500 x 100 mm



PANIER POUR VERRES

Réf : 815049
Capacité : 49 verres
Dim. 500 x 500 x 100 mm



PANIER DE BASE MAILLE

Réf : 812010
Dim. 500 x 500 x 100 mm



PANIER DE BASE AVEC PICOT

Réf : 813011
Capacité 9 plateaux grands modèles
Dim. 500 x 500 x 100 mm



PANIER DE BASE AVEC PICOT

Réf : 811000
Capacité : 9 plateaux petits
modèles
Dim. 500 x 500 x 100 mm



PDF - [UN LARGE CHOIX D'USTENSILES INCONTOURNABLES](#)



LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Le fait par nos clients de nous passer une commande implique l'acceptation de nos conditions générales de vente.

1. PAIEMENT :

Nos factures peuvent être réglées par chèques, virements ou traites acceptées. En cas de paiement par traites, celles-ci devront nous être retournées dûment acceptées dans les 72 heures. En cas de non-paiement de nos factures aux dates fixées, les sommes dues porteront intérêt de plein droit et sans mise en demeure, au taux légal de 5% par mois, sans que cette clause nuise à l'exigibilité de la dette. En outre, tout retard de paiement entraîne de plein droit, à la charge de l'acheteur, une indemnité forfaitaire de 40 euros. SANS ESCOMPTE.

2. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

La marchandise livrée reste notre propriété (loi 80.335 du 12-51980) jusqu'au paiement complet du montant. La responsabilité des marchandises est transférée à l'acquéreur dès délivrance. Le règlement judiciaire ou la liquidation des biens de l'acquéreur ne peuvent faire obstacle à l'application de cette clause de réserve de propriété. Le client sera tenu de nous restituer les marchandises livrées à notre demande, notamment en cas de non remise d'effet dans le délai prévu, non-paiement d'une échéance, ou s'il devait survenir un évènement de nature à douter de sa solvabilité vraie ou supposée.

3. GARANTIE :

Nos appareils bénéficient d'une garantie d'un an pour les catégories suivantes (Préparation, les Incontournables, le Stockage, les Fours de Remise en Température et le Petit-déjeuner) et de deux ans pour les catégories suivantes (Laverie, Cuisson, Froid, Transport des Repas et l'Inox) à partir de la date de facturation, contre tous vices de fabrication.

Cette garantie se limite strictement à la remise en état de l'appareil reconnu défectueux, à l'exclusion de tous dommages et intérêts pour quelque cause que ce soit, les frais de transport étant à la charge de l'acheteur. Les sources (lampes) ne tombent pas sous le coup de la garantie.

4. ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE :

Toute contestation sera soumise aux Tribunaux de Niort auxquels il est fait expressément attribution de compétence.
S.A.S. au capital de 242 000 euros

RCS NIORT : B 383 613 973 CODE APE 4669C

SIRET : 383 613 973 00064

N° TVA : FR 78 383 613 973

C. COOP

FR7642559100000801906396020

BIC CCOPFRPPXXX

C.M. IBAN

FR7615519391050002018370156

BIC CMCIFR2A

CIC IBAN

FR7630047142110007643780180

BIC CMCIFRPP

C.M.D.S. CRCA IBAN

FR7611706000315267832600129

BIC AGRIFRPP817

S.G

FR7630003004630002571409266

BIC SOGEFRPP

BESOIN EN ÉQUIPEMENT

FICHE DE VISITE à remplir par le client et le commercial

ENTREPRISE CONCERNÉE :

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

ADHÉRENT MERCURIALE CONFLUENCE CONCERNÉ :

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

COMMERCIAL CONCERNÉ :

Nom :

Téléphone :

PERSONNE CONCERNÉE :

Nom :

Téléphone :

CONTRAINTES DU SITE :

MARQUE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ

DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE :

Liste des travaux à effectuer avant livraison :

Forfait d'installation	€
Forfait démontage ancien matériel (si nécessaire)	€

SIGNATURE CLIENT :

DATE :

SIGNATURE COMMERCIAL :

NOS PARTENAIRES

UNE RELATION DE CONFIANCE

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

ANIMO

APLIFIL

asber

Bartscher

befor
technitrans

BOURGEAT
LA MOBILITÉ DU GOÛT

BRC
brcsa.com

caplain
machines

casselIn

Creative
Balance

CTA
TRAITEMENT DE L'EAU

DIHR
we mean clean

DITO SAMA

EDAFIM

erdemil
Le Dosage, un Savoir-Faire

Dadaux
TECHNOLOGIES

HENDI
Tools for Chefs

HOBART

smeg

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

linum

Tellier
Gobel
& Cie

ODIC
Le Froid

Miele

RATIONAL

robot coupe

MR
73-CHAMBERY
SCIES
Roussey & fils
tranchés

Gff
LA MARQUE DES
GRANDES MARQUES

TOURNUS
EQUIPEMENT

sammic™

STIL



#79



#17



#86

#Où nous retrouver ?

Niort - Siège Social
14 rue d'Inkermann
79000 Niort
05.49.09.26.10

Périgny - Boutique & Agence
25 rue Jacques de Vaucanson
17710 Périgny
05.46.52.81.92 - agence
05.46.52.60.60 - boutique

Vaux-sur-Mer - Agence
1 chemin des Tournesols
17640 Vaux-sur-Mer
05.46.52.60.61

St-Martin-de-Ré - Agence
29 Av. enue du Général de Gaulle
17410 St-Martin-de-Ré
05.49.52.81.92

Poitiers - Agence
2 rue de l'Esplanade
Zone Artisanale
86240 Fontaine le Comte
05.49.53.17.67

#Vos interlocuteurs privilégiés

Renand GONZALEZ
Responsable du service Appel d'Offres
rgonzalez@ercosolution.fr
06.25.21.15.25

Stéphane BOURGUIGNON
Technico-Commercial Nord 79
sbourguignon@ercosolution.fr
06.30.07.89.48

Alexandre MARTINEAU
Technico-Commercial Sud 79
amartineau@ercosolution.fr
06.25.21.15.27

Didier GABRIEL
Responsable Technico-Commercial 17
dgabriel@ercosolution.fr
06.12.47.22.03

Joseph RIBOTTON
Directeur agence du 86
j.ribotton@benard.fr
06.14.62.41.23

membre du réseau
EUROCHEF