

promotions de printemps

2023



Four snacking boutique

EXCLUSIVITÉ

- Temps de cuisson divisé par 10
- Efficacité énergétique
- Nettoyage facile
- Technologie hybride : garde saveur et croustillant des aliments

**PACK
SÉRÉNITÉ**

EUROMAT



ATOLLSPEED EASY
+ PLAQUE DE CUISSON

Les mensualités douces

260€

HT/mois sur 36 mois*

AVANTAGES

- La garantie 1 an étendue à 3 ans**
- La fin des surprises de trésorerie
- 3 visites d'entretien périodiques

*Offre Pack Sérénité valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.** Atollspeed : Garantie constructeur 1 an + extension de garantie pièces 2 ans et main d'oeuvre concession. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables.

SOLUTIONS PRO
ET PACKS SÉRÉNITÉ EUROMAT,
POUR ÊTRE TOUJOURS
PLUS ATTENTIFS
ET RÉACTIFS À VOS ATTENTES


EUROMAT
Votre réseau en actions

Chez HOUNÖ, nous faisons plus que fabriquer des fours mixtes, nous apportons des solutions adaptées à vos besoins.

Invoq, un four innovant décliné en trois modèles : **Invoq Bake** (pâtisserie-viennoiserie), **Invoq Combi** (snacking) et **Invoq Hybrid** (boucherie-charcuterie-traiteur).



NOUVELLE GAMME INVOQ

Des performances et des économies en plus !

ÉCONOMIES

70%***
d'énergie en moins
par heure de fonctionnement
en **MODE VAPEUR.**

ÉCONOMIES

27%***
d'eau en moins par cycle.
*En moyenne, un cycle économise
2.912 litres d'eau par four et par an.*

ÉCONOMIES

19%***
d'énergie en moins
par heure de fonctionnement
en **MODE CONVECTION.**



EXCLUSIVITÉ

le **DOUBLÉ**
Prix réduit
sur le second****

INVOQ COMBI 6-1/1 - 6 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces
321 €
HT/mois sur 48 mois*

le **DOUBLÉ**
Prix réduit
sur le second****

INVOQ COMBI 10-1/1 - 9 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces
408 €
HT/mois sur 48 mois*

INVOQ COMBI 20-1/1 - 16 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces
603 €
HT/mois sur 48 mois*

GARANTIE
4 ANS**
GARANTIE

Caractéristiques

CLIMATECONTROL

- Garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les process et raccourcit les temps de cuisson. Le résultat est d'une uniformité constante et d'une qualité élevée.

MENUPLANNER

- Permet de cuisiner de nombreux produits différents, en même temps, sans supervision, à l'aide d'une interface

simple. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatisées qui garantissent l'efficacité, la précision et la justesse de la cuisson.

CARECYCLE

- Nettoyage automatique. Choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Guidage tout au long du process, suggestion du programme de nettoyage le plus adapté avec un rapport entre quantité

de détergent et d'eau toujours optimal pour éviter toute surconsommation.

SMARTCHEF

- Assistant intelligent pour développer son propre style. À partir du type d'aliment, du mode de cuisson et de la température, SmartChef fait en sorte d'obtenir le meilleur résultat. Ensuite, on peut enregistrer le process et si nécessaire, le modifier.

INCLUS

- Sonde multipoints
- Douchette
- Pack de recettes EUROMAT SmartChef snacking et pâtisserie
- Piètement inox pour le 6-1/1 et le 10-1/1
- Kit de filtration HydroShield XL6000
- Mise en route culinaire sur site

**PACK
SÉRÉNITÉ**
EUROMAT

AVANTAGES

- La garantie étendue à 4 ans**
- La fin des surprises de trésorerie
- 3 visites d'entretien périodiques avec filtre HydroShield

*Offre Pack Sérénité valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Hounö : Garantie constructeur 2 ans + extension de garantie pièces 2 ans et main-d'oeuvre concession. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables. ***En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération. ****Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse. Consultez votre commercial.

*Offre Pack Sérénité valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Hounö : Garantie constructeur 2 ans + extension de garantie pièces 2 ans et main-d'oeuvre concession. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables. ***En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération. ****Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse. Consultez votre commercial.

COUPE LÉGUMES, BATTEUR, CUTTER ET MIXER PLONGEANT



le DOUBLÉ
le second à**
2150 €

À SAVOIR
1 disque éminceur 5mm
OFFERT

COUPE LÉGUMES CL50 ULTRA ET SON PACK RESTAURATION

Les prix doux
2373 €
2300,00 € HT

- Débit Coupe-légumes 150 kg/h
- Monophasé 230 V, 550 Watts
- Bloc moteur en inox
- Pack disques Restauration : éminceurs 1, 3 et 10 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 4 x 4 mm, grille 10 x 10 mm et 1 porte disques mural



BATTEUR MÉLANGEUR RM8

Les prix doux
1550,00 € HT

- Moteur asynchrone
- Monophasé 230V
- Cuve inox de 7,6 litres avec poignée
- Bâti tout métal avec tête relevable permettant un dégagement total des outils
- Livré avec 3 outils inox.

À SAVOIR
1 balance Ohaus CL series
OFFERTE
portée 5kg, précision 1g



CUTTER DE TABLE R4

Les prix doux
1760,00 € HT

- Triphasé 400 V
- 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/min
- Bloc moteur métallique. Fonction pulse
- Moteur asynchrone
- Livré avec cuve cutter de 4,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox

À SAVOIR
le couteau cranté
OFFERT

MIXER PLONGEANT CMP250

Les prix doux
439,00 € HT

- Monophasé 230V
- Nouveau bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites
- Couteau, cloche et tube tout inox
- Livré avec un support mural



À SAVOIR
le mini pot inox 3L
OFFERT

PLAQUES À INDUCTION



le DOUBLÉ
la seconde à**
650 €

D 3000

Les prix doux
806 €
690,00 € HT

- 9 positions de réglage + 1 booster
- Puissance : 3000 W
- Construction en inox AISI 304
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité



D 3700

Les prix doux
1092 €
890,00 € HT

- 9 positions de réglage + 1 booster
- Puissance : 3700 W
- Construction en inox AISI 304
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité

BATTEURS



le DOUBLÉ
le second à**
1315 €



TEDDY 5L

Les prix doux
1709 €
1415,00 € HT

À SAVOIR
1 bol supplémentaire
OFFERT



- Structure en fonte d'aluminium peinture époxy
- Monophasé
- Ultra silencieux
- Pour des petites capacité de mélange
- Outils en acier inox
- Tête relevable



KODIAK 30 L

Les mensualités douces
270 € HT/mois sur 36 mois*

- Tout inox
- Chariot de cuve ergonomique
- Moteur silencieux
- Tête relevable
- Outils en acier inox

À SAVOIR
1 racleur de cuve 30L
OFFERT



AR 80 BLANC

Les mensualités douces
529 € HT/mois sur 36 mois*

- Cuve de 80L
- Moteur puissant pour une grande quantité d'ingrédient
- Système accroche cuve spécial stabilité
- Outils en acier inox

À SAVOIR
1 racleur de cuve 80L
OFFERT

LAMINOIRS



EXCLUSIVITÉ



TS 513
Les mensualités douces
149 € HT/mois sur 36 mois*

- À poser sur table
- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables



STS 513 & STS 514
Les mensualités douces
219 € HT/mois sur 36 mois*

- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables

À SAVOIR
Dimensions STS 513 :
2000 x 990 x 1300 mm
Dimensions STS 514 :
2500 x 990 x 1300 mm



STS 615
Les mensualités douces
245 € HT/mois sur 36 mois*

- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 660 mm
- Gain de place, tables relevables
- Socle peint, mobile, avec freins



RONDO RONDOSTAR 5000 PRO

Les mensualités douces
1155 € HT/mois sur 48 mois*

- Grille de protection avec roulettes et amortisseur
- Ecran tactile incassable avec commande i-Touch
- Farineur et enrouleur automatiques
- Tables relevables
- Roulettes de guidage en acier inoxydable
- Tôles réceptrices de pâte
- Dimensions de travail :
SSH 6725 : 3050 x 1260 mm
SSH 6727 : 3670 x 1260 mm

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Photos non contractuelles. **Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse.

TOURS RÉFRIGÉRÉS

EUROMAT, toujours à la recherche de solutions adaptées aux métiers de bouche, a inscrit à son catalogue une gamme de tours réfrigérées correspondant à son propre cahier des charges.



le **DOUBLÉ**
Prix réduit
sur le second**

Les mensualités douces
à partir de
100 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Existe en 2, 3, 4 portes en 400x600 ou GN1/1 et 5 portes en GN1/1
- Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur
 - 6 jeux de glissières par porte
 - Standard : Dessus inox avec ou sans dossier / Dessus granit clair 30mm
 - Option : Laquage complet du tour réfrigéré / Dessus en granit noir Zimbabwe / Dessus stratifié
 - Fournis sans grilles

- Froid statique et/ou ventilé avec le même appareil via un interrupteur à 3 positions
- Fonctionnement statique réservé aux produits sensibles
 - Fonctionnement ventilé pour les produits de snacking, fromages, condiments, salades.
 - Ventilation permanente réservée aux produits peu sensibles à une humidité importante (pâtes, œufs, salades, etc.)
 - Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour

EXCLUSIVITÉ



Entrée en 400	TPE2GLI 2 portes dessus inox sans dossier	TPE3GLI 3 portes dessus inox sans dossier	TPE4GLI 4 portes dessus inox sans dossier
	100 €* HT/mois sur 36 mois	119 €* HT/mois sur 36 mois	145 €* HT/mois sur 36 mois

TOURS RÉFRIGÉRÉS PÂTISSIER



TPB 813 EDS
Les mensualités douces
193 €
HT/mois
sur 36 mois*

- 3 portes
- Portes blanches
- Froid statique
- Groupe logé
- Dessus inox, plat (sans dossier)

À SAVOIR
Qualité
Robustesse

TPB 814 EDS
Les mensualités douces
231 €
HT/mois
sur 36 mois*

- 4 portes
- Portes blanches
- Froid statique
- Groupe logé
- Dessus inox, plat (sans dossier)



ARMOIRES EURONORMES BLANCHES



ARMOIRE POSITIVE
BKV 5040

Les prix doux
1800,00 €
HT

- Froid ventilé
- Classe climatique : 5 (+40°C)
- Volume : 491 L
- Conso énergétique : 753 kWh/an
- Température : +2°C / +15°C

LIEBHERR

ARMOIRE NÉGATIVE
BG 5040

Les prix doux
2200,00 €
HT

- Froid statique
- Classe climatique : 5 (+40°C)
- Volume : 491 L
- Conso énergétique : 614 kWh/an
- Température : -26°C / -9°C

ARMOIRES POSITIVES BLANCHES



BKPV 6520

Les mensualités douces
113 €
HT/mois
sur 36 mois*

- 400 x 600 mm
- Volume utile : 365 L
- Conso énergétique : 542 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -5°C / +15 °C
- 20 jeux de glissières

BKPV 8420

Les mensualités douces
150 €
HT/mois
sur 36 mois*

- 600 x 800 mm
- Volume utile : 677 L
- Conso énergétique : 765 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -5°C / +15 °C
- 25 jeux de glissières

ARMOIRES NÉGATIVES BLANCHES



BGPV 6520

Les mensualités douces
132 €
HT/mois
sur 36 mois*

- 400 x 600 mm
- Volume utile : 365 L
- Conso énergétique : 1874 kWh/an
- Classe énergétique : D
- Température : -35°C / -10°C
- 20 jeux de glissières

BGPV 8420

Les mensualités douces
162 €
HT/mois
sur 36 mois*

- 600 x 800 mm
- Volume utile : 677 L
- Conso énergétique : 1997 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -35°C / -10°C
- 25 jeux de glissières

COMPTEUR D'EAU ET DOSEUR MÉLANGEUR



PREMIUM 260
ET COMPTO

Les mensualités douces
95 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Avec son support mural
- Son kit flexible
- COMPTO : compteur d'eau



OPTIMAX 400 P
ET DMT MA BOX

Les mensualités douces
208 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Avec son support mural
- Son kit flexible
- DMT MA BOX : doseur mélangeur d'eau froide et chaude



*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.**Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse. Consultez votre commercial.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

PÂTISSIERS GLACIERS CHOCOLATIERS

EXCLUSIVITÉ



MASTERCHEF 12L
Les mensualités douces
687 € HT/mois sur 60 mois*

MASTERCHEF S 20 L
Les mensualités douces
827 € HT/mois sur 60 mois*

- Cuit
- Refroidit
- Foisonne
- Turbine
- Met au point le chocolat

EXCLUSIVITÉ



DRESSEUSE EPSILON AVEC SES ACCESSOIRES
Les mensualités douces
498 € HT/mois sur 60 mois*

- Gamme de pâtes à choux
- Macaron
- Feuille de biscuit
- Meringue

EXCLUSIVITÉ



TEMPEREUSE DIVA 12 ET TAPIS D'ENROBAGE NRD12
Les mensualités douces
520 € HT/mois sur 60 mois*

- Mise au point automatique du chocolat
- Enrobage (bonbons, orangettes, biscuits...)
- Productivité
- Hygiène



À SAVOIR
Une vitrine négative Classica Gelateria **OFFERTE**
-15/-24°C froid statique
4 faces vitrées - dim. 70 x 65 x 190 cm
Aluminium anodisé naturel
Éclairage par leds (en diagonale)
Porte fermée à droite ou à gauche - 5 étagères verre



INCLUS

Une journée de formation dans le laboratoire du client.

À SAVOIR
Une table inox renforcée **OFFERTE**
avec 2 colonnes de rangement pour plaques 400 x 600.



INCLUS

Une journée de formation dans le laboratoire du client.

À SAVOIR
Une guitare pour découpage des intérieurs pralinés et ganache **OFFERTE**
contenant 3 cadres de coupe.



INCLUS

Une journée de formation dans le laboratoire du client.

GAMME VITRA

le **DOUBLÉ**
Prix réduit sur le second**

EXCLUSIVITÉ

VITRA 6314 L NOIR

Les mensualités douces
206 € HT/mois sur 36 mois*

- Couleur : Black Opal
- Froid ventilé
- Bi-températures
- Température : -20°C / +5°C
- No Frost
- Capacité : 450 L



	Couleur gris standard Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Option Noir Black opal Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Couleur gris standard -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat incluse
450 litres largeur : 65cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	6314 L 195 €* HT/mois sur 36 mois	6314 L (noir) 206 €* HT/mois sur 36 mois	6414 L 175 €* HT/mois sur 36 mois
600 litres largeur : 85cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	8314 L 239 €* HT/mois sur 36 mois	8314 L (noir) 250 €* HT/mois sur 36 mois	
450 litres largeur : 65cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	6314 S 175 €* HT/mois sur 36 mois	6314 S (noir) 185 €* HT/mois sur 36 mois	
600 litres largeur : 85cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	8314 S 222 €* HT/mois sur 36 mois	8314 S (noir) 233 €* HT/mois sur 36 mois	

EXCLUSIVITÉ



GAMME MARILYN



MARILYN 450 BTV
Les mensualités douces
245 € HT/mois sur 36 mois*

- Froid bi-température ventilé
- Température : -20°C / +5°C



MARILYN 450 NV
Les mensualités douces
250 € HT/mois sur 36 mois*

- Froid négatif ventilé
- Température : -21°C / -15°C



MARILYN 450 Q
Les mensualités douces
204 € HT/mois sur 36 mois*

- Froid positif ventilé
- Température : +4°C / +10°C



*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.**Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse. Consultez votre commercial.

COUPEUSES MANUELLES ET AUTOMATIQUES



le **DOUBLÉ**
Prix réduit
sur le second**

PICOMATIC
Les mensualités douces
135 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Trancheuse automatique
- Facilité d'utilisation
- Chargement frontal des pains
- Faible encombrement
- Socle inclus



À SAVOIR

Option Black Edition (noir intégral)
OFFERTE
pendant la durée de la promotion

PRESTO 45

Les mensualités douces
115 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Trancheuse manuelle
- Economique
- Levier à traction progressive
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Largeurs de coupe : 450 ou 600 mm



VARIA PRO 800

Les mensualités douces
340 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Trancheuse automatique à lame circulaire
- Démarrage et arrêt progressifs
- Tranche tous types de pains, de mou à dense et dur
- Vitesse ajustable 120 à 240 tranches/min
- Épaisseur de tranche de 5 à 25 mm
- Double programmation à choix multiples
- Bâti sur roulettes équipé d'un ensachoir
- Ecran de commande tactile
- Plusieurs coloris en standard (blanc, noir, rouge, gris)



ECO+ 45

Les mensualités douces
170 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Trancheuse automatique
- Programmation force de coupe
- Ergonomique et hygiénique
- Plusieurs coloris en standard (blanc, noir, rouge, gris)



À SAVOIR

Option Black Edition (noir intégral)
OFFERTE
pendant la durée de la promotion

INTEGRA

Les mensualités douces
395 €
HT/mois
sur 36 mois*

- Trancheuse automatique encastrable
- Épaisseur de tranches ajustable
- Vitesse de coupe de 240 tranches/min
- Lame inox teflonée anti-adhérente
- Tranche tous types de pains
- Capot de sécurité intégré au plan de travail
- Ecran de commande tactile



BALANCES



le **DOUBLÉ**
le second duo à**
599 €

DUO DEFENDER 3000
ET VALOR 2000 - 6KG
OU
DUO DEFENDER 3000
ET VALOR 2000 - 15KG

Les prix doux
660,00 €
HT



DEFENDER 3000 ID33

Les prix doux
415,00 €
HT

- Balance compacte de fournil
- Afficheur LCD multicolore rétroéclairé
- Plateau acier inoxydable 304
- Capteur étanchéité : IP 65
- Boîtier ABS robuste

VALOR 2000 - 6KG
OU VALOR 2000 - 15KG

Les prix doux
245,00 €
HT

- Balance pâtissière
- Précision : 1g pour portée 6 kg
- Précision : 2g pour portée 15 kg
- Affichage LED
- Étanchéité : IPX 8
- Dimensions plateau : 190 x 242 mm
- Plateau acier inoxydable
- Clavier robuste en polycarbonate



ASPIRATEURS



le **DOUBLÉ**
le second à**
990 €

PHARAH35L50A
BOULANGERIE

Les prix doux
1190,00 €
HT

- Eau et poussières
- 2 moteurs by-pass
- Cuve en INOX
- Flotteur de protection moteur inclus
- Filtration : filtre résistant aux hautes températures jusqu'à 270°C
- Kit accessoires antistatique inclus
- Kit accessoires spécial four inclus
- Tuyau de vidange en option



MTL 202 DS ÉPI

Les prix doux
1990,00 €
HT

Reconnu à Faible Emission de Poussières suite au test réalisé par Lempa. L'usage de farine à faible Indice de Pulvéulence est recommandé en Boulangerie - Pâtisserie.

- Uniquement pour la poussière
- Compact et mobile
- Robuste : de conception industrielle
- Filtration : filtration antistatique classe M avec système de décolmatage DUSTOP
- Kit accessoires antistatique inclus
- Kit accessoires spécial four inclus



*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.**Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse. Consultez votre commercial.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du fournil. Photos non contractuelles.**Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse.

LAVE-BATTERIES



le **DOUBLÉ**
Prix réduit
sur le second**

LP 61
Les mensualités douces
186 €
HT/mois sur 36 mois*



EXCLUSIVITÉ

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim LxPxH : 675 x 842 x 1 850 mm
- Hauteur de passage : 680 mm
- Hauteur ouvert : 2080 mm
- Largeur porte ouverte : 1235 mm



D120 P
Les mensualités douces
142 €
HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 550 x 550 mm
- Dim LxPxH : 650 x 750 x 1480 mm
- Hauteur utile : 450 mm
- Panier pour plateaux inclus
- Capacité plateaux : 13

MATÉRIELS INOX



LAVE-MAINS
STANDARD
Les prix doux
215,00 €
HT



SUPPORT SAC
POUBELLE CISEAU
Les prix doux
130,00 €
HT

- Système de fermeture hermétique à pinces
- Pour sacs de 110L
- Dimensions : 500 x 435 x 940 mm



ARMOIRE À
BALAIS 2 PORTES
Les prix doux
1225,00 €
HT

- Armoire linge et balai
- 2 portes
- Dimensions : 680 x 480 x ht 2010 mm



CAMPAGNARD BAS
DESSUS HÊTRE AVEC
7 PLANCHES MEDIUM
Les prix doux
1490,00 €
HT

- 7 niveaux
- Entrée en 800



CAMPAGNARD
HAUT VIDE
Les prix doux
1180,00 €
HT

- 20 niveaux
- Entrée 600
- Dimensions : 600 x 800 x ht 1800 mm



SÉCHOIR À
COUCHES CHARIOT
Les prix doux
895,00 €
HT

- 4 x 16 barres
- Dimensions : 800 x 1050 x ht 1820 mm

LAVE-BATTERIE



JEROS 8105
Les mensualités douces
369 €
HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 540 x 635 mm
- Dim LxPxH : 600 x 745 x 1630 mm
- Hauteur de passage : 610 mm
- Hauteur capot ouvert : 2100 mm

À SAVOIR
Doseur de lessive
OFFERT



JEROS 9115
Les mensualités douces
502 €
HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 810 x 635 mm
- Dimension L 840 X P 855 X H 1630 mm
- Hauteur de passage : 590 mm
- Hauteur capot ouvert : 2100 mm

À SAVOIR
Doseur de lessive et robinet
OFFERT



ECHELLE INOX
BASSE
Les prix doux
425,00 €
HT

- 400 x 600 x Ht 855 mm
- 8 niveaux
- Dessus inox



LOT DE 10 GRILLES
INOX 400 X 600
Les prix doux
99,00 €
HT

- Sans arrêts
- 400 x 600 mm



LOT DE 10 GRILLES
INOX AVEC ARRÊTS
Les prix doux
200,00 €
HT

- Avec arrêts sur le 600
- 800 x 600 mm

LAVE-VERRE / LAVE-USTENSILES



CE 90E 2 PS/PD
Les mensualités douces
215 €
HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 500 x 600 mm
- Hauteur de passage : 500 mm
- Avec pompe de vidange
- Kit doseur

À SAVOIR
Kit de démarrage Lavage et Rinçage
OFFERT



CE 60 PS-2
Les mensualités douces
100 €
HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 500 x 500 mm
- Hauteur de passage : 350 mm
- Avec pompe de vidange



LOT DE 8 BACS ROND
OU RECTANGULAIRES
Les prix doux
175,00 €
HT

- Bac en polypropylène alimentaire 20L
- Dimensions bac rond : ø 470 x ht 170 mm
- Dimensions bac rectangulaire : 530 x 420 x ht 140 mm



ECHELLE INOX
À BACS
Les prix doux
360,00 €
HT

- 8 niveaux



TABLE À SEL DESSUS
HÊTRE AVEC TIROIR
ET BAC À FARINE
Les prix doux
1260,00 €
HT

- Table à sel en inox
- Dimensions : 500 x 700 x ht 930mm



PLONGE SANS
ÉTAGÈRE BASSE
Les prix doux
825,00 €
HT

- Égouttoir droit ou gauche
- 1 bac plonge 500 x 500 mm
- Robinet mélangeur standard
- 1200 x 700 mm sans étagère

À SAVOIR
Découpe laser
Finition de haute qualité



TABLE INOX
CENTRALE
Les prix doux
695,00 €
HT

- Avec étagère
- Dimensions : 1400 x 700 x ht 900 mm

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Le doublé : réduction de prix sur le 2^{ème} appareil - même produit, même référence, même bon de commande, même livraison à la même adresse. Consultez votre commercial.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Photos non contractuelles.

ENSEMBLE DE VITRINES OVEA - MAGASIN DROIT

Vitrage droit rabattable, tablette de service et dessus de caisse en stratifié Halifax naturel Egger, plinthe en granit noir Zimbabwe, châssis et exposition tout inox AISI 304, froid ventilé et kit ré-évaporation, dégivrage automatique, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décor droit stratifié blanc alpin Egger, éclairage LED haute performance ton chaud 2700°K, plinthe granit noir, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse PMR, tour à viennoiserie, meuble de présentation pour le pain, éclairage par LED avec caillebotis réglable, séparation mobile et amovible, finition stratifié Halifax naturel et blanc alpin pour le fond et les portes coulissantes. Caillebotis inférieur avec ramasse-miettes.



ENSEMBLE DE VITRINES OVEA - MAGASIN AVEC ANGLE

Vitrage droit rabattable, tablettes de service, dessus de caisse et plinthes en granit noir Zimbabwe, châssis et exposition tout inox AISI 304, froid ventilé et kit ré-évaporation, dégivrage automatique, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décoration droite en laqué (à définir selon nuancier RAL), éclairage LED haute performance ton chaud 2700°K, plinthe inox, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse PMR, tour viennoiserie, meuble de présentation pour le pain, éclairage par LED avec caillebotis bois laqué et séparation en verre fixe, meuble de revente bas, dessus stratifié, décor laqué RAL idem linéaire, portes battantes en soubassement.



Boostez vos ventes et changez votre magasin !
Meilleur rapport qualité-prix du marché.

EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de **641 €** HT/mois sur 48 mois* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Tour à viennoiserie - OTV 116
6 plaques 600 x 400
- Comptoir Caisse - OCPMR075
- Vitrine réfrigérée - OVR205
capacité 5 plaques, groupe logé
- Panetière MODEA - PAN 200
2 étagères, éclairage LED

Pose incluse

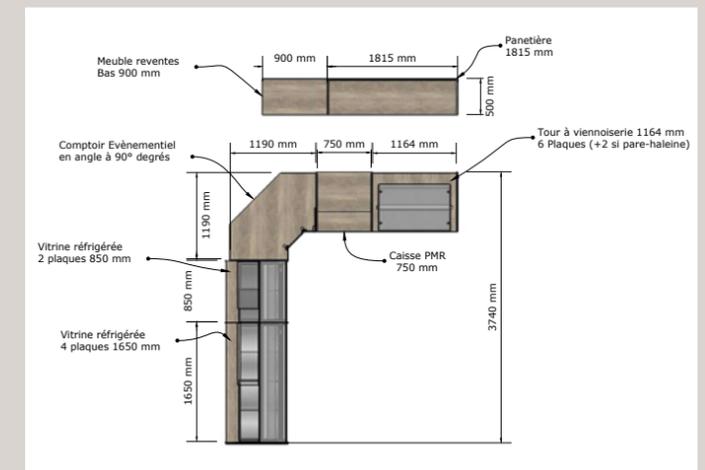
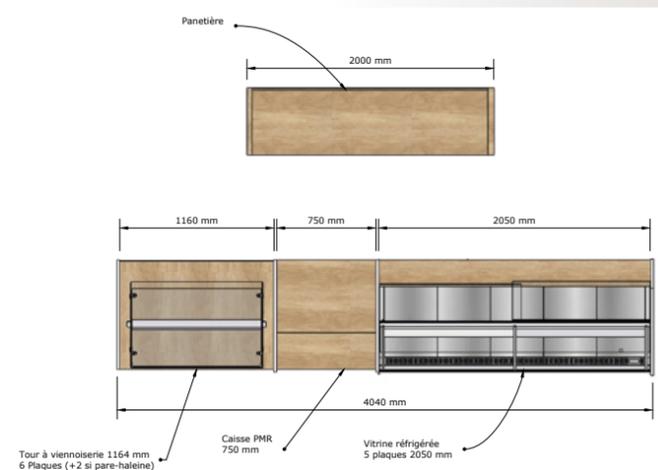


EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de **886 €** HT/mois sur 48 mois* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Tour à viennoiserie - OTV 116
6 plaques 600 x 400
- Comptoir Caisse - OCPMR075
- Comptoir Evènementiel - OCEVI90
- Meuble de reventes bas - REV900
- Vitrine réfrigérée - OVR165
capacité 4 plaques, groupe logé
- Vitrine réfrigérée - OVR085
capacité 2 plaques, groupe logé
- Panetière MODEA - PAN 181
2 étagères, éclairage LED

Pose incluse



*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

Profitez de cette promotion de printemps pour équiper vos labos et vos boutiques multiples.



Pour les mensualités douces, contactez le service commercial de la concession dont vous dépendez.



Pour les prix doux, les tarifs du 2^{ème} produit sont indiqués directement dans le cartouche.

Le réseau des adhérents Euromat toujours plus proche de vous, s'adapte à vos besoins avec une sélection de produits dont il a l'exclusivité dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie.

EXCLUSIVITÉ

Laminiers TS et STS
Tours réfrigérés Euromat
Gamme de vitrines magasin Ovea et Catea

Vitrines Longoni
La mécanisation pâtissière MONO-France
Les fours snacking de cuisine Hounö

Les fours snacking de boutique Atollspeed
Les lave-batteries Elframo (modèles exclusifs)



• **A.E.B.**
Départements •09 - 31 - 81 - 12
•32 Partiel •82 Partiel
Tél. : 05 61 81 28 57
a.e.b.austruy@wanadoo.fr
Départements •12 - 81
Tél. Commercial : 06 78 99 23 82
Technique : 06 32 90 05 18

• **BONGARD 67**
Département •67
Tél. : 03 88 96 00 11
contact@bongard67.fr

• **BONGARD Poitou-Charentes**
Départements •16 - 17
Tél. : 05 46 41 84 04
Département •86
Tél. : 05 49 44 11 13
N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
littoralequippement@littoralequippement.fr

• **BORSOTTI**
Départements •25 - 39
•70 Partiel
Tél. : 03 84 73 90 27
pascal.borsotti@wanadoo.fr

• **BOURMAUD EQUIPEMENT**
SAS Huteau-Menard
Département •44
Tél. : 02 40 30 23 53
contact@f-d-o.com
Départements •49
•53 Partiel
Tél. : 02 41 72 06 99
bourmaud49@f-d-o.com
Départements •85 - 79
Tél. : 02 51 48 12 42
bourmaud85@orange.fr
Tél. SAV : 0806 231 344

• **BREAD LAND CORSE**
Départements •2 A/Corse du Sud
•2 B/Haute Corse
Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97
corse@breadland.fr

• **CELIKSAN**
Départements •19 - 23 - 87
Tél. : 05 55 30 43 84
celiksanbongard@gmail.com

• **CELSIUS EQUIPEMENT**
Départements •21 - 71 - 52 partiel
Tél. : 03 80 51 99 76
contact@celsius-equipement.fr

• **C.F.M.B.**
Départements •11 - 34 - 66
Tél. : 04 67 32 62 62
cfmb@cfmb.fr

• **DIMA**
Départements •24 - 47 - 46 - 33
•32 Partiel •82 Partiel
Tél. : 05 56 35 04 10
Tél. SAV : N° vert 0805 290 220
direction@dima-fr.com

• **DUCORBIER MATERIEL**
Départements •76 - 27 - 60
•78 Partiel •95 Partiel •80 Partiel
Tél. : 02 35 80 56 69
ducorbier@ducorbier-materiel.fr

• **E.M. EQUIPEMENT**
Départements •22 - 35
•53 Partiel
Tél. (22 - 53) : 02 96 63 32 32
Tél. (35) : 02 99 67 18 34
em.equipement@wanadoo.fr

• **L'EQUIPEMENT MODERNE**
Départements •40 - 64 - 65
•32 Partiel
Tél. : 05 59 38 14 07
Tél. SAV : N° vert 0805 290 220
contact@equipementmoderne.fr

• **LE FOURNIL LORRAIN**
Département •57
Tél. : 03 87 86 14 67
commerce@lefournilloirain.fr

• **LE POLE EQUIPEMENT**
Département •56 Agence Morbihan
Tél. : 02 97 24 08 63
Département •29 Agence Finistère
Tél. : 02 98 97 23 71
contact@lepoleequipement.com

• **MAINE FOURNIL**
Départements •72 - 28
•53 Partiel - 61 Partiel
Tél. : 02 43 72 79 35
Contact : Sébastien François
06 83 81 27 33
sfrancois@mainefournil.fr

• **PANICENTRE**
Départements •37 - 41 - 45
Tél. commercial et technique :
02 47 63 41 41
Tél. SAV : N° indigo 0820 22 31 00
contact@panicentre.com

• **PANIFOUR**
Départements •75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94
•78 Partiel •95 Partiel
Tél. : 01 60 86 41 00
panifour@panifour.com

• **PB EQUIPEMENT**
Départements •18 - 58 - 36
Tél. : 02 48 69 20 57 -
Portable : 06 11 47 92 65
pascal.pbe18@gmail.com

• **POLY-TECH**
Départements •68 - 90
Tél. : 03 89 33 00 24
contact@poly-tech-equipements.fr

• **ROBIN-CHILARD Basse-Normandie**
Départements •50 - 14
•61 Partiel
Tél. : 02 33 56 67 36
robinchilard@robin-chilard.fr

• **SELEC PRO**
Départements •07 - 26 - 30 - 48
•84 Partiel
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
contact@selecpro.fr

• **SELEC PRO Auvergne**
Départements •15 - 42 - 43
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
E-mail : contactspa@selecpro.fr
Départements •03 - 63
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
contactspa@selecpro.fr

• **SIMATEL**
Départements •73 - 74 •01 Partiel
N° Indigo : 0820 22 00 30
(n° unique SIMATEL)
simatel@simatel.eu
Département •38
N° Indigo : 0820 22 00 30
(n° unique SIMATEL)
simatel@simatel.eu
Départements •69 •01 Partiel
Tél. : 04 28 29 03 89
Site Internet : www.simatel-concept.fr

• **SIMATEL SUISSE ROMANDE**
Tél. : +41 22 342 36 95
contact@simatel.ch

• **SODIMA EQUIPEMENT**
Départements •54 - 55 - 88
•70 Partiel
Tél. : 03 83 61 45 25 / 03 29 36 96 96
sodimaequipement@sodima.eu

• **SOMABO**
Départements •59 - 62
•80 Partiel
Tél. : 03 20 96 27 43
keeckman@somabo.fr
Site Internet : www.somabo-sa.com

• **TECHNIFOUR**
Départements •02 - 08 - 51
Tél. : 03 26 83 83 80
philippe.montez@technifour.fr

• **TORTORA**
Départements •10 - 89
•52 Partiel
Tél. : 03 25 40 30 45
tortora10@tortora.fr

• **TOUT TECHNIQUE**
Départements •04 - 05 - 06 - 13 - 83
•84 Partiel
Tél. : 0825 003 009
contact@touttechnique.fr

OUTRE-MER

• **BREAD LAND OCEAN PACIFIQUE**
• **BREAD LAND OCEAN INDIEN**
Tél. : +33 0(4) 91 90 54 08
+33 (0)6 07 58 11 97
DOM TOM - OCEAN INDIEN :
export@breadland.fr
DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE :
export@breadland.fr

• **JMG EQUIPEMENT OCEAN ATLANTIQUE**
Tél. : 06 43 72 61 30
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

