ARCA-CHR.FR

ARCA CHR

Spécialiste d'équipements professionnels pour la restauration

L'essentiel 2021

393,10€HT

~~604,80~~

SALADETTE
ARCVRX1200/330

Plus de 1000 produits disponibles en ligne sur

ARCA-CHR.FR

❄ Froid | ☀ Cuisson | Laverie | Petit Matériel

VENTE DE MATÉRIELS CHR

ARCA CHR se situe dans la région Provence-Alpes-Côte d'azur dans le département du Var à Toulon

Notre société est constituée de professionnels de la grande cuisine qui mettent à votre disposition leur savoir faire et une expérience acquise depuis maintenant 20 ans pour vous vendre nos gammes de matériels professionnels CHR.

Nous offrons à nos clients l´expertise et le service qu´ils méritent afin d'exceller dans leur art et d'évoluer dans un environnement optimal.

ARCA-CHR.FR est née d'une réflexion naturelle de vous servir au mieux et dans les meilleurs délais avec internet devenu désormais un acteur indispensable pour vos achats. Notre société familiale basée à Toulon (Var) a commencé comme revendeur et installateur traditionnel de matériel de cuisines professionnelles. Après plusieurs années de croissance et d'expériences positives nous sommes prêts à vous satisfaire et vous aider dans vos choix d'achat pour équiper avec les meilleurs marques vos cuisines professionnelles.

Grâce à nos clients déjà très nombreux nous avons réussi avec fierté mais surtout avec beaucoup de travail de vous présenter notre catalogue de produits essentiels aux meilleurs prix qui vous donnera envie dès à présent d'aller sur notre site ARCA-CHR.FR qui, nous l'espérons, vous donnera entière satisfaction.

ARCA-CHR.FR se distingue par le choix des équipements à mettre en œuvre pour ses clients en cuisine professionnelle complète, de qualité et au meilleur prix.

Fort de son expérience et de son savoir-faire dans le milieu de la restauration professionnelle, nos équipes sélectionnent les équipements de restauration les plus performants et résistants du marché pour vous garantir un matériel pour cuisine professionnelle durable, conçu avec les meilleurs matériaux (matériel inox professionnel, table, étagère, rayonnage, armoire frigorifique, four professionnel mixte, à convection, à pizza ou boulangerie, fourneaux, friteuse, bain marie, préparation dynamique…)

ARCA-CHR.FR s'adapte à vos besoins en vous proposant différentes possibilités :

LIVRAISON

Grâce au site ARCA-CHR.FR vous pouvez commander sur notre site dans toute la France et vous faire livrer directement à l'endroit souhaité.

FRAIS DE LIVRAISON DIRECT :

Montant achats	Frais de port
De 0 à 259 €HT	38 €HT
De 260 €HT à 999,99 €HT	49 €HT
De 1000 €HT à 1799.99 €HT	79 €HT
À partir de 1800 €HT	Offert

Nous restons à votre disposition pour toutes questions aux horaires d'ouverture, du lundi au vendredi de 8h à 18h30
04 94 64 31 50

Retrouvez nos conditions générales de vente (C.G.V.) sur notre site ARCA-CHR.FR

INSTALLATION

Nous proposons aussi des installations personnalisées pour nos clients dans la région Provence-Alpes-Cote d'Azur.
Un technicien spécialisé dans l'installation de matériel professionnel CHR peut directement se déplacer pour l'installation après réception de votre matériel commandé sur ARCA-CHR.fr

FRAIS DE DÉPLACEMENT :

Distance	Frais de dpl
Toulon et ses alentours (20km)	50 €HT
De 20 km à 60 km	69 €HT
De 60 km à 100 km	99 €HT
Plus de 100 km	139 €HT

Tarif horaire : 49 €HT / heure
Toute heure commencée est dûe
Le matériel est garanti 1 an

DÉPANNAGE

La société ARCA-CHR possède toujours un service dépannage pour répondre dans les meilleurs délais à notre fidèle clientèle

Nous assurons toujours le dépannage de tous types de matériels et de toutes de marques. Pour cela, ARCA-CHR met un technicien à votre disposition dans toute la région varoise.

Contact service dépannage : **06 12 88 10 19**

Prix du déplacement et de l'heure : voir ci-dessus

ARCA-CHR

123 Avenue Lyautey - 83000 Toulon
04 94 64 31 50
06 49 01 42 91

UNE PRÉOCCUPATION ENVIRONNEMENTALE

Les gaz réfrigérants R600a et R290, dits de nouvelle génération, présentent non seulement d'excellentes performances énergétiques, mais aussi un impact limité sur la couche d'ozone. Nous sommes convaincus qu'ils permettent la meilleure combinaison efficacité / impact environnemental. Les fluides R600a et R290 présentent un avantage incontestable en matière d'environnement du fait de leur très faible impact sur le réchauffement planétaire mais également des économies d'énergie qu'ils permettent de réaliser.

Retrouvez facilement les performances climatiques de nos produits grâce à ces pictogrammes :

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à 40°C.

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à 30°C.

Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à 25°C.

Textes et tarifs sous réserve d'erreurs typographiques

ARMOIRE COMPACTE TROPICALISÉE ATOSA

1268,4 €HT
~~1585,5~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en galva) • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur taquets (4 taquets par grilles) • Poignée encastrée • Roues de série avec freins en façade • Serrure de porte • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 50 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE COMPACTE POSITIVE ATOSA 1 PORTE 410 LITRES

• Référence : ARCYBF9206GR
• Dimensions : 600 x 730 x 1945
• Puissance : 290 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Armoire réfrigérée compacte négative Atosa 1 porte 410 litres	ARCYBF9207GR	600 x 730 x 1945	600 W	~~1806~~ €HT	**1444,87** €HT
Armoire réfrigérée compacte positive Atosa 2 portes 900 litres	ARCYBF9218GR	1200 x 730 x 1945	450 W	~~1927,8~~ €HT	**1542,24** €HT
Armoire réfrigérée compacte négative Atosa 2 portes 900 litres	ARCYBF9219GR	1200 x 730 x 1945	750 W	~~1927,8~~ €HT	**1542,24** €HT
Armoire réfrigérée compacte positive Atosa 3 portes 1390 litres	ARCYBF9237GR	1800 x 730 x 1945	400 W	~~2679,6~~ €HT	**2143,68** €HT
Armoire réfrigérée compacte négative Atosa 3 portes 1390 litres	ARCYBF9242GR	1800 x 730 x 1945	1400 W	~~3045~~ €HT	**2436** €HT

ARMOIRE COMPACTE VITRÉE TROPICALISÉE ATOSA

1251,6 €HT
~~1564,5~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en galva) • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur taquets (4 taquets par grilles) • Porte vitrée • Contour de porte lumineux • Roues de série avec freins en façade • Serrure de porte • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 50 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

ARMOIRE COMPACTE VITRÉE POSITIVE ATOSA 1 PORTE 410 LITRES

• Référence : ARCYCF9401GR
• Dimensions : 600 x 730 x 1945
• Puissance : 290 W

ARMOIRE GN2/1 TROPICALISÉE ATOSA

2399,04 €HT
~~2998,8~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 (arrière et dessous en galva) • Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur glissières • Roues de série avec freins en façade • Serrure de porte • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm

ARMOIRE GREEN NÉGATIVE 2 PORTES PLEINES 1300 LITRES

• Référence : ARCMBF8114GR
• Dimensions : 1314 x 800 x 2065
• Puissance : 800 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Armoire green négative 1 porte pleine non réversible (Ferrage gauche) 670 litres	ARCMBF8113-L-GR	730 x 800 x 2065	600 W	~~2284,8~~ €HT	**1827,84** €HT
Armoire green négative 1 porte pleine non réversible (Ferrage droit) 670 litres	ARCMBF8113GR	730 x 800 x 2065	600 W	~~2284,8~~ €HT	**1827,84** €HT
Armoire green positive 1 porte pleine non réversible (Ferrage droit) 670 litres	ARCMBF8116GR	730 x 800 x 2065	220 W	~~1852,2~~ €HT	**1481,76** €HT
Armoire green positive 1 porte pleine non réversible (Ferrage gauche) 670 litres	ARCMBF8116-L-GR	730 x 800 x 2065	220 W	~~1852,2~~ €HT	**1481,76** €HT
Armoire green positive 2 portes pleines 1300 litres	ARCMBF8117GR	1314 x 800 x 2065	350 W	~~2635,5~~ €HT	**2108,4** €HT

ARMOIRE VITRÉE ATOSA

1455,72 €HT
~~1819,65~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en galva) • Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur taquets (4 taquets par grilles) • Roues de série avec freins en façade • Serrure de porte • Éclairage intérieur LED vertical (évite la surconsommation d'énergie) • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

ARMOIRE VITRÉE POSITIVE 1 PORTE 670 LITRES

• Référence : ARCMCF8604GR
• Dimensions : 730 x 800 x 2065
• Puissance : 280 W

TABLE RÉFRIGÉRÉE SNACK PROFONDEUR 600 MM ATOSA

1172,64 €HT
~~1465,8~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en galva) • Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur glissières • Roues de série avec freins en façade • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

TABLE POSITIVE 2 PORTES 240 LITRES

• Référence : ARCEPF3421GR
• Dimensions : 1360 x 600 x 840
• Puissance : 250 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Table positive Atosa 3 portes 350 litres	ARCEPF3431GR	1795 x 600 x 840	400 W	~~1617~~ €HT	**1293,6** €HT
Table positive Atosa 4 portes 480 litres	ARCEPF3441GR	2230 x 600 x 840	400 W	~~1974~~ €HT	**1579,2** €HT
Table négative Atosa 2 portes 240 litres	ARCEPF3461GR	1360 x 600 x 840	600 W	~~1816,5~~ €HT	**1453,2** €HT
Table négative Atosa 3 portes 350 litres	ARCEPF3471GR	1795 x 600 x 840	600 W	~~2005,5~~ €HT	**1604,4** €HT
Table négative Atosa 4 portes 480 litres	ARCEPF3481GR	2230 x 600 x 840	600 W	~~2284,8~~ €HT	**1827,84** €HT

TABLES GN1/1 ATOSA

1333,92 €HT
~~1667,4~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304 (arrière et dessous en galva) • Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur glissières • Roues de série avec freins en façade • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

TABLE GREEN POSITIVE 2 PORTES 280 LITRES

• Référence : ARCEPF3422GR
• Dimensions : 1360 x 700 x 840
• Puissance : 250 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Table green positive Atosa 3 portes 420 litres	ARCEPF3432GR	1795 x 700 x 840	300 W	~~1835,4~~ €HT	**1468,32** €HT
Table green positive Atosa 4 portes 560 litres	ARCEPF3442GR	2230 x 700 x 840	400 W	~~2201,85~~ €HT	**1761,48** €HT
Table green négative Atosa 2 portes 280 litres	ARCEPF3462GR	1360 x 700 x 840	300 W	~~2051,7~~ €HT	**1641,36** €HT
Table green négative Atosa 3 portes 420 litres	ARCEPF3472GR	1795 x 700 x 840	400 W	~~2185,05~~ €HT	**1748,04** €HT
Table green négative Atosa 4 portes 560 litres	ARCEPF3482GR	2230 x 700 x 840	600 W	~~2910,6~~ €HT	**2328,48** €HT

TABLE COMPACTE 700 MM ATOSA

1293,6 €HT
~~1617~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en galva) • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur taquets (4 taquets par grille) • Roues de série avec freins en façade • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Poignée encastrée • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 50 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

TABLE POSITIVE COMPACTE 2 PORTES 270 LITRES

- Référence : ARCYPF9022GR
- Dimensions : 1200 x 700 x 840
- Puissance : 270 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Table négative compacte Atosa 2 portes 270 litres	ARCYPF9027GR	1200 x 700 x 840	550 W	~~1570,8~~ €HT	**1256,64** €HT
Table positive compacte Atosa 2 portes 370 litres	ARCYPF9032GR	1500 x 700 x 840	270 W	~~1570,8~~ €HT	**1256,64** €HT
Table négative compacte Atosa 2 portes 370 litres	ARCYPF9037GR	1500 x 700 x 840	550 W	~~1654,8~~ €HT	**1323,84** €HT

MEUBLE À PIZZAS COMPACT GN1/1 ATOSA

836,64 €HT
~~1045,8~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en galva) • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid par serpentin moulé dans l'enceinte • Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble • Grilles sur glissières • Plan de travail en granit (Profondeur 490 mm) • Pare haleine droit en inox • Pieds et roulettes de série • Serrure pour accès facile au filtre du condenseur • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 35 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

MEUBLE À PIZZA EN MARBRE GREEN COMPTOIR INOX 2 PORTES 5 BACS GN1/6 300 LITRES

- Référence : ARCESL3831GR
- Dimensions : 900 x 700 x 1100 (Plan de travail H. 900 mm)
- Puissance : 310 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Meuble à pizza en marbre green comptoir inox Atosa 2 portes 5 bacs GN1/3 300 litres	ARCESL3834GR	900 x 700 x 1100 (Plan de travail H. 900 mm)	310 W	~~1045,8~~ €HT	**836,64** €HT
Meuble à pizza comptoir inox green Atosa 3 portes 8 bacs GN1/6 380 litres	ARCESL3854GR	900 x 700 x 1100 (Plan de travail H. 900 mm)	310 W	~~1485,75~~ €HT	**1188,6** €HT
Meuble à pizza comptoir inox green Atosa 3 portes 7 bacs GN1/3 380 litres	ARCESL3858GR	1365 x 700 x 1100 (Plan de travail H. 900 mm)	310 W	~~1425,9~~ €HT	**1140,72** €HT

TABLE DE PRÉPARATION À PIZZAS ATOSA

1646,4 €HT
~~2058~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en galva) • Planche de découpe en polypropylène blanc démontable (Profondeur : 490 mm) • Plan de travail en granit en option (Profondeur : 435 mm) • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur taquets (4 taquets par grille) • Roues de série avec freins en façade • Compartiments pour bacs GN • Couvercles démontables • Poignées encastrées • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 45 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

TABLE PRÉPARATION À PIZZAS GN1/3 2 PORTES 9 BACS 530 LITRES

- Référence : ARCMPF8202GR
- Dimensions : 1702 x 840 x 1100 (H plan de travail 955 mm)
- Puissance : 370 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Table préparation à pizzas GN1/3 Atosa 3 portes 12 bacs 800 litres	ARCMPF8203GR	2362 x 840 x 1100 (H. plan de travail 955 mm)	370 W	~~2856~~ €HT	**2284,8** €HT

TABLE À PIZZA 400X600 ATOSA

1848 €HT
~~2310~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en galva) • Plan de travail en granit • Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Glissières • Roues de série avec freins en façade • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

TABLE À PIZZA GREEN 3 PORTES 580 LITRES

- Référence : ARCEPF3485GR
- Dimensions : 2010 x 800 x 825 (H : 1000 mm avec dosseret granit)
- Puissance : 400 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Table à pizza green Atosa 2 portes 480 litres	ARCEPF3495GR	1510 x 800 x 825 (H. : 1000 mm avec dosseret granit)	250 W	~~1974~~ €HT	**1579,2** €HT

TABLE À PIZZA 400X600 ATOSA

2125,2 €HT
~~2656,5~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en galva) • Plan de travail en granit • Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell / Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Glissières • Roues de série avec freins en façade • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

TABLE À PIZZA GREEN 2 PORTES 7 TIROIRS 380 LITRES

- Référence : ARCEPF3480GR
- Dimensions : 2010 x 800 x 825 (H : 1000 mm avec dosseret granit)
- Puissance : 250 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Table à pizza green Atosa 1 porte 7 tiroirs 380 litres	ARCEPF3490GR	1510 x 800 x 825 (H.: 1000 mm avec dosseret)	250 W	~~2310~~ €HT	**1848** €HT

PRÉSENTOIR À INGRÉDIENTS ATOSA COMPTOIR VITRÉ

- Temp. + 2°C / - 8°C
- Gaz réfrigérant R600a
- Contrôleur numérique Dixell/Carel
- Dégivrage automatique
- Alimentation 220 V

Article	Référence	Capacité	Dimensions	Puis.	Prix	Prix promo
VRX1200/330 VITRE	5 bacs GN1/4	ARCELS3880GR-V	1205 x335 x 465	180 W	~~604,80~~ €HT	**393,10** €HT
VRX1200/380 VITRE	4 bacs GN1/3	ARCELS3881GR-V	1205 x395 x 465	180 W	~~600,00~~ €HT	**480,00** €HT
VRX1400/330 VITRE	6 bacs GN1/4	ARCELS3861GR-V	1405 x 335 x 465	180 W	~~636,00~~ €HT	**508,80** €HT
VRX1400/380 VITRE	6 bacs GN1/3	ARCELS3882GR-V	1415 x 395 x 465	180 W	~~660,00~~ €HT	**528,00** €HT
VRX1500/330 VITRE	7 bacs GN1/4	ARCELS3883GR-V	1505 x 335 x 465	180 W	~~600,00~~ €HT	**480,00** €HT
VRX1500/380 VITRE	6 bacs GN1/3	ARCELS3884GR-V	1505 x 395 x 465	180 W	~~640,00~~ €HT	**512,00** €HT
VRX1600/330 VITRE	7 bacs GN1/4	ARCELS3885GR-V	1605 x 335 x 465	180 W	~~660,00~~ €HT	**528,00** €HT
VRX1600/380 VITRE	7 bacs GN1/3	ARCELS3886GR-V	1605 x 395 x 465	180 W	~~712,00~~ €HT	**569,60** €HT
VRX1800/330 VITRE	8 bacs GN1/4	ARCELS3887GR-V	1805 x 335 x 465	180 W	~~760,00~~ €HT	**608,00** €HT
VRX1800/380 VITRE	8 bacs GN1/3	ARCELS3888GR-V	1805 x 395 x 465	180 W	~~780,00~~ €HT	**624,00** €HT
VRX2000/330 VITRE	9 bacs GN1/4	ARCELS3889GR-V	2005 x 335 x 465	180 W	~~700,00~~ €HT	**560,00** €HT
VRX2000/380 VITRE	9 bacs GN1/3	ARCELS3890GR-V	2005 x 395 x 465	180 W	~~780,00~~ €HT	**624,00** €HTa

PRÉSENTOIR À INGRÉDIENTS ATOSA COUVERCLE INOX

- Temp. + 2°C / - 8°C
- Gaz réfrigérant R600a
- Contrôleur numérique Dixell/Carel
- Dégivrage automatique
- Alimentation 220 V

Article	Référence	Capacité	Dimensions	Puis.	Prix	Prix promo
VRX1200/330 INOX	5 bacs GN1/4	ARCELS3880GR-S	1205 x335 x 465	180 W	~~576,00~~ €HT	460,80 €HT
VRX1200/380 INOX	4 bacs GN1/3	ARCELS3881GR-S	1205 x395 x 465	180 W	~~600,00~~ €HT	480,00 €HT
VRX1400/330 INOX	6 bacs GN1/4	ARCELS3861GR-S	1405 x 335 x 465	180 W	~~636,00~~ €HT	508,80 €HT
VRX1400/380 INOX	6 bacs GN1/3	ARCELS3882GR-S	1415 x 395 x 465	180 W	~~660,00~~ €HT	528,00 €HT
VRX1500/330 INOX	7 bacs GN1/4	ARCELS3883GR-S	1505 x 335 x 465	180 W	~~600,00~~ €HT	480,00 €HT
VRX1500/380 INOX	6 bacs GN1/3	ARCELS3884GR-S	1505 x 395 x 465	180 W	~~640,00~~ €HT	512,00 €HT
VRX1600/330 INOX	7 bacs GN1/4	ARCELS3885GR-S	1605 x 335 x 465	180 W	~~660,00~~ €HT	528,00 €HT
VRX1600/380 INOX	7 bacs GN1/3	ARCELS3886GR-S	1605 x 395 x 465	180 W	~~712,00~~ €HT	569,60 €HT
VRX1800/330 INOX	8 bacs GN1/4	ARCELS3887GR-S	1805 x 335 x 465	180 W	~~760,00~~ €HT	608,00 €HT
VRX1800/380 INOX	8 bacs GN1/3	ARCELS3888GR-S	1805 x 395 x 465	180 W	~~780,00~~ €HT	624,00 €HT
VRX2000/330 INOX	9 bacs GN1/4	ARCELS3889GR-S	2005 x 335 x 465	180 W	~~700,00~~ €HT	560,00 €HT
VRX2000/380 INOX	9 bacs GN1/3	ARCELS3890GR-S	2005 x 395 x 465	180 W	~~780,00~~ €HT	624,00 €HTa

ARRIÈRE BAR ATOSA

832,00 €HT
~~1039,5~~ €HT

• Intérieur et cadres de porte en acier inoxydable et extérieur en acier laqué noir • Froid ventilé • Évaporateur traité anti-corrosion • Grilles sur taquets (4 taquets par grilles) • Éclairage intérieur LED • Serrure de porte • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

ARRIÈRE BAR 2 PORTES BATTANTES INOX 220 LITRES

- Référence : ARCBDS-210
- Dimensions : 900 x 505 x 895
- Puissance : 280 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Arrière bar Atosa 3 portes battantes inox 320 litres	ARCBDS-310	1335 x 505 x 895	350 W	~~1207,50~~ €HT	966,40 €HT
Arrière bar Atosa 2 portes battantes 220 litres	ARCGN-220HA	900 x 505 x 895	280 W	~~808,50~~ €HT	646,80 €HT
Arrière bar Atosa 3 portes battantes 320 litres	ARCGN-320HA	1335 x 505 x 895	350 W	~~996,45~~ €HT	797,16 €HT
Arrière bar Atosa 2 portes coulissantes 220 litres	ARCGNS-220HA	900 x 505 x 895	280 W	~~861,00~~ €HT	688,80 €HT
Arrière bar Atosa 3 portes coulissantes inox 320 litres	ARCGNS-320HA	1335 x 505 x 895	350 W	~~1038,45~~ €HT	830,76 €HT

VITRINE À POSER ATOSA

655,2 €HT
~~819~~ €HT

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (dessous en galva)
- Thermostat numérique Dixell / Carel
- Froid ventilé
- Pieds réglables
- Éclairage intérieur LED
- Porte arrière coulissante en verre
- Double vitre de sécurité à l'avant
- Vitre de sécurité simple à l'arrière
- Dégivrage automatique
- Étagères inox • Alimentation électrique 220V – 50 Hz
- Gaz réfrigérant R290
- Température intérieure : +2°C / +8°C

VITRINE À POSER VITRE DROITE 2 ÉTAGÈRES 120 LITRES

- Référence : ARCWTF120L
- Dimensions : 700 x 560 x 680
- Puissance : 262 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Vitrine à poser Atosa vitre droite 2 étagères 160 litres	ARCWTF160L	900 x 560 x 680	262 W	~~1029~~ €HT	**823,2** €HT
Vitrine à poser Atosa vitre bombée 2 étagères 110 litres	ARCWTY110L	700 x 560 x 680	262 W	~~840~~ €HT	**672** €HT
Vitrine à poser Atosa vitre bombée 2 étagères 130 litres	ARCWTY130L	900 x 560 x 680	262 W	~~1029~~ €HT	**823,2** €HT

CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION RAPIDE ATOSA

2058 €HT
~~2572,5~~ €HT

• Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en galva) • Thermostat numérique Carel Easy = 4 cycles programmables facilement • Froid ventilé • Sonde de température à cœur • Ventilateur facilement démontable • Dégivrage automatique par air chaud • Système de blocage de la porte à 90° • Cuve en pointe de diamant avec écoulement des eaux résiduelles ou de nettoyage • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Faible encombrement : peut être mise sur un meuble ou encastrée • Intérieur adapté pour 600×400 et GN1/1 • Alimentation électrique 220V – 50 Hz

CELLULE REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION 3 NIVEAUX GN1/1

- Référence : ARCEBF-03
- Dimensions : 755 x 816 x 581
- Puissance : 1100 W

FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS L2G

2206,40 €HT
~~3152,00~~ €HT

• Construction en acier inoxydable • Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides Hauteur 22 mm • Brûleurs en fonte chromés à double couronne ø 70/129 mm (7,5 kW) et simple couronne ø 105 mm (4,5 kW) • Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis) • Thermocouple de sécurité • Allumage manuel des brûleurs • Grilles supérieures en fonte émaillée revêtue de porcelaine résistante aux acides • Manettes et poignées en matériel athermique • Pieds en inox réglables en hauteur

FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS SUR PLACARD FERMÉ

• Référence : ARCE7-KUPG4BC.2M2G
• Dimensions : 800 x 700 x 850
• Puissance : 24 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Sur four à gaz GN2/1 à robinet thermostatique de sécurité • allumage piezzo électrique • réglage de 50°C à 300°C	ARCE7-KUPG4LO-2M2G	800 x 700 x 850	31,9 kW	~~4020,00~~ €HT	**2814,00** €HT
Sur four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants • réglage de 0 à 300°C • joint tout autour de l'ouverture	ARCE7-KUPG4LE.2M2G	800 x 700 x 850	29,5 kW	~~4274,00~~ €HT	**2991.8** €HT

FOURNEAU À GAZ À FEU OUVERT FAGOR

1197,75 €HT
~~1597,00~~ €HT

• Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien. • Distance entre les branches centrales des grilles : 75 mm. • Grilles en fonte émaillée RAAF. • Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée. • Puissance des brûleurs : · 5,25 kW (Ø 100 mm). · 8,0 kW (Ø 120 mm). · 10,2 kW (Ø 140 mm). • Allumage brûleur manuel. • Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur. • Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable. • Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau. • Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température. • Accès aux composants de la partie avant.

FOURNEAU 2 FEUX GRILLES 397 X 350

• Référence : ARCC-G920 • Dimensions : 400 x 930 x 290
• Puissance : 1 x 5,25 kW - 1 x 8,0 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Fourneau 4 feux Grilles 397x350	ARCC-G940	800 x 930 x 290	2 x 5,25 kW - 1 x 8,0 kW - 1 x10,2 kW	~~2647,00~~ €HT	**1985,25** €HT

FOURNEAU À INDUCTION FAGOR

5409,00 €HT
~~7212,00~~ €HT

• Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien. • Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 280 mm, avec une puissance de 5 kW chacune. • Contrôle de cuisson : régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance. • Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. • Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants). • Accès aux composants par la partie avant. • Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau. • Voltage : 400 V 3 P + N

FOURNEAU 2 FEUX

• Référence : ARCC-I925
• Dimensions : 400 x 930 x 290
• Puissance : 2 x 5 kW

GRILLADE (FRY-TOPS) FAGOR

1736,25 €HT
~~2315,00~~ €HT

• Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien. • Plaque de cuisson acier carbone 20 mm d'épaisseur. • Chauffage électrique par résistances blindées en inox ; régulation par vanne entre 100 et 300 °C. • Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module). • Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 100 et 300 °C) pour plaque chromée. • Vanne gaz. • Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Tube d'accès pour l'allumage manuel. • Thermostat de sécurité. • Plaques intégrées dans le plan de travail embouti. • Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage. • Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides. • Tiroir de récupération 2 l. • Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau. Accessoires inclus. • Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage). • plaque lisse 335x640 mm. • 400 V 3+N.

FRY TOPS GAZ AVEC CONTRÔLE PAR SOUPAPE

• Référence : ARCFT-G905VL
• Dimensions : 400 x 930 x 290
• Puissance : 9,25 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Fry tops électrique avec ontrôle thermostatique	ARCFT-E905L	800 x 930 x 290	7,5 kW	~~2391,00~~ €HT	**1793,25** €HT

PLANCHA L2G

3553,90 €HT
~~5077,00~~ €HT

• Construction en acier inoxydable
• Dessus rayonné en inox AISI 304
• Plaque de cuisson en inox 15 mm (version lisse ou nervurée)
• 3 rebords anti-éclaboussures en inox AISI 304
• Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses amovible
• Deux zones de cuisson
• Réglage de température à l'aide d'un thermostat 100°C à 270°C avec thermostat de sécurité et voyants de fonctionnement
• Manettes et poignées en matériel athermique
• Pieds en inox réglables en hauteur

FRY TOP ÉLECTRIQUE DESSUS INOX 1/2 LISSE 1/2 NERVURÉ SUR PLACARD FERMÉ INOX

• Référence : ARCE7-KTE2BCMK
• Dimensions : 800 x 700 x 850
• Puissance : 2 x 5,4 kW

FOUR À CONVECTION L2G

651,70 €HT
~~931,00~~ €HT

- Panneau de commande mécanique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Joint de porte entièrement démontable sans outil
- Bords intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Rack intérieur inox démontable (format 3GN2/3 : 354×325 mm) au pas de 80 mm
- Eclairage intérieur
- Vitre intérieure démontable pour faciliter le nettoyage
- Température maximum : 280 à 300°C
- Plaques et grilles non fournies
- Livré avec câble électrique et prise

ULTRA COMPACT GN2/3
- Référence : ARCVULCAIN-2/3
- Dimensions : 400 x 370 x 250
- Puissance : 2,5 kW

FOUR À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUE L2G

940,10 €HT
~~1383,00~~ €HT

- Construction intérieure et extérieure en inox
- Minuterie intégrée 60 min Thermostat en continu, réglable jusqu'à 280°C Eclairage intérieur
- Rack intérieur démontable au pas de 84 mm (grilles non fournies)
- Porte basculante
- Alimentation électrique : 230 V MONO, 3KW
- Livré avec câble électrique et prise

FOUR AVEC PORTE BASCULANTE 3 NIVEAUX 600×400 MM
- Référence : ARCFCONV-3EUR
- Dimensions : 775 x 700 x 560
- Puissance : 3,15 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Four avec porte basculante, 3 niveaux 600×400 mm	ARCPB-FCONV-3EUR	775 x 700 x 560	3,15 kW	~~1895,00~~ €HT	**1326,50** €HT

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE TECNOINOX

2625,00 €HT
~~3500,00~~ €HT

• Robuste, fiable, efficace, ce four mixte professionnel est simple d'utilisation. • Chambre soudée étanche en acier inox AISI 304, éclairage interne de la chambre pendant les cuissons. • Joint de porte en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement. • Distribution uniforme de la chaleur dans l'enceinte de cuisson. • Prise en main rapide avec 3 boutons de commandes pour un réglage facilité. • Réglage de la température : 60°C à 250°C
- Possibilité de régler l'humidité sur chaque niveaux

FOUR MIXTE 4 NIVEAUX GN 1/1 ALIMENTATION 230 V
- Référence : ARCFMI4M
- Dimensions : 860 x 710 x 600
- Puissance : 6,25 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Four mixte 4 Niveaux GN 1/1 alimentation 400 V	ARCFMI4T	860 x 710 x 600	6,25 kW	~~3500,00~~ €HT	**2625,00** €HT
Four mixte 6 Niveaux GN 1/1 alimentation 400 V	ARCFMI6T	860 x 710 x 740	8,25 kW	~~4440,00~~ €HT	**3330,00** €HT
Four mixte 10 Niveaux GN 1/1 alimentation 400 V	ARCFMI10T	860 x 710 x 1020	16,5 kW	~~5440,00~~ €HT	**4080,00** €HT

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE L2G

2231,00 €HT
~~3330,00~~ €HT

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble électrique, ni prise
- Injection d'eau programmable.
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson.
- Panneau de commande digital avec sonde de température.

FOUR MIXTE 5 NIVEAUX AVEC COMMANDES SOUS LE FOUR CAPACITÉ 5GN1/1 OU 5 X 600-400

- Référence : ARCVULCAIN-5
- Dimensions : 840 x 910 x 750
- Puissance : 6,45 kW

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE TECNOINOX

2992,50 €HT
~~3990,00~~ €HT

Robuste, fiable, efficace, ce four mixte professionnel est simple d'utilisation. • Chambre soudée étanche en acier inox AISI 304, éclairage interne de la chambre pendant les cuissons. • Joint de porte en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement. • Distribution uniforme de la chaleur dans l'enceinte de cuisson. • Prise en main rapide avec 3 boutons de commandes pour un réglage facilité. • Réglage de la température : 60°C à 250°C • Possibilité de régler l'humidité sur chaque niveaux

FOUR MIXTE À INJECTION 5 NIVEAUX 600 X 400, ALIMENTATION 400 V

- Référence : ARCFMI5T
- Dimensions : 930 x 785 x 740
- Puissance : 8,25 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Four mixte 8 niveaux 600 x 400 • Alimentation 400 V	ARCFMI5T	930 x 785 x 1020	16,5 kW	~~4830,00~~ €HT	**3622,50** €HT

FOUR CONCEPT ÉLECTRIQUE FAGOR

3772,82 €HT
~~4601,00~~ €HT

Contrôle du fonctionnement à travers les boutons numériques + Deux télécommandes "Scroll" (roue). • 4 modes de cuisson : Vapeur, régénération, mixte et convection (jusqu'à 300 °C). • Capteur de température. • Préchauffage de la chambre de cuisson. • 2 vitesses – 2 puissances. • Système Cool-down de refroidissement de la chambre. • Programme de lavage de la chambre (Automatic Cleaning). • Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur. • Système de fermeture rapide de la porte (modèles 061, 101 et 102). • Espacement entre niveaux : 68 mm. • Système mode SAV. • Protection IPX-5. • Tension modèles électriques : 400 V 3+N 50/60 Hz. • Tension Modèles à gaz : 230V 1+N 50 Hz ou 60 Hz.

FOUR ÉLECTRIQUE OUVERTURE PORTE DROITE, CAPACITÉ 6 GN-2/3

- Référence : ARCACE-0623
- Dimensions : 657 x 563 x 570
- Puissance : 5,8 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Ouverture porte droite, capacité 6 GN-1/1 • 12 GN-1/2	ARCACE-061	898 x 867 x 846	10,2 kW	~~5540,00~~ €HT	**4542,80** €HT
Ouverture porte gauche, capacité 6 GN-1/1 • 12 GN-1/2	ARCACE-061 I	898 x 867 x 846	10,2 kW	~~5807,00~~ €HT	**4761,74** €HT
Ouverture porte droite, capacité 10 GN-1/1 • 20 GN-1/2	ARCACE-101	898 x 867 x 1117	19,2 kW	~~7900,00~~ €HT	**6478,00** €HT
Ouverture porte gauche, capacité 10 GN-1/1 • 20 GN-1/2	ARCACE-101 I	1162 x 1074 x 1841	19,2 kW	~~8191~~ €HT	**6716,62** €HT

FOUR CONCEPT ÉLECTRIQUE FAGOR

9497,24 €HT
~~11582,00~~ €HT

• Contrôle du fonctionnement à travers les boutons numériques + Deux télécommandes "Scroll" (roue). • 4 modes de cuisson : Vapeur, régénération, mixte et convection (jusqu'à 300 ºC). • Capteur de température. • Préchauffage de la chambre de cuisson. • 2 vitesses – 2 puissances. • Système Cool-down de refroidissement de la chambre. • Programme de lavage de la chambre (Automatic Cleaning). • Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur. • Système de fermeture rapide de la porte (modèles 061, 101 et 102). • Espacement entre niveaux : 68 mm. • Système mode SAV. • Protection IPX-5. • Tension modèles électriques : 400 V 3+N 50/60 Hz. • Tension Modèles à gaz : 230V 1+N 50 Hz ou 60 Hz.

OUVERTURE PORTE DROITE, CAPACITÉ 10 GN-2/1- 20 GN-1/1

• Référence : ARCACE-102
• Dimensions : 1130 x 1063 x 1117
• Puissance : 31,2 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Ouverture porte droite, capacité 20 GN-1/1 • 40 GN-1/2	ARCACE-201	929 x 964 x 1841	38,4 kW	~~16628,00~~ €HT	**13634,96** €HT
Ouverture porte droite, capacité 20 GN-1/1 • 40 GN-1/2 + CHARIOT STRUCTURE CEB-201 pour 20 niveaux GN-1/1 ou 40 GN-1/2.	ARCACE-201-C	929 x 964 x 1841	38,4 kW	~~19070,00~~ €HT	**15637,40** €HT
Ouverture porte droite, capacité 20 GN-2/1 • 40 GN-1/1	ARCACE-202	1162 x 1074 x 1841	62,4 kW	~~21105,00~~ €HT	**17306,10** €HT
Ouverture porte droite, capacité 20 GN-2/1 • 40 GN-1/1 + CHARIOT STRUCTURE CEB-202.	ARCACE-202-C	1162 x 1074 x 1841	62,4 kW	~~23827~~ €HT	**19538,14** €HT

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE GGF

483,75 €HT
~~645,00~~ €HT

• Four chambre 405 x 405
• Porte pleine
• Thermostat mécanique Indépendant, sole et voute

FOUR À PIZZA CAPACITÉ 1 PIZZA

• Référence : ARCMICROV
• Dimensions : 405 x 405 x 110
• Puissance : 2,2 kW
• Câble en dotation

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE GGF

753,75 €HT
~~1005,00~~ €HT

- Sole en pierre réfractaire
- T° de 50 à 500°C
- T° de travail recommandée : 320 à 380°CAlimentation : 230V/1P (sur demande)
- 400V (Commutable 230V/1P)
- Isolation laine de roche 30mm
- Tôle noire et façade inox
- Alimentation 400V ou 230V à préciser lors de la commande

FOUR CAPACITÉ 4 PIZZA CHAMBRE 700 X 700 MM

- Référence : ARCBASIC4
- Dimensions : 925 x 835 x 335
- Puissance : 4,8 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Four capacité 2 x 4 pizza • 2 chambres 700x700 mm	ARCBASIC44	975 x 924 x 745	9,6 kW	~~1399,00~~ €HT	**1049,25** €HT

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE GGF

975,00 €HT
~~1300,00~~ €HT

- Sole en pierre réfractaire
- T° de 50 à 500°C
- T° de travail recommandée : 320 à 380°C
- Alimentation : 230V/1P (sur demande)
- 400V (Commutable 230V/1P)
- Isolation laine de roche 60mm

FOUR CAPACITÉ 6 PIZZA CHAMBRE 990 X 660 MM

- Référence : ARCE-START6
- Dimensions : 900 x 1080 x 420
- Puissance : 7,2 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Four capacité 12 pizza • 2 chambres 660x990 mm	ARCE-START66	900 x 1080 x 750	14,4 kW	~~2020,00~~ €HT	**1515,00** €HT

FOUR À PIZZA GAZ GGF

2676,00 €HT
~~3568,00~~ €HT

- Sole pierre réfractaire avec éclairage de la chambre.
- Brûleurs inox sous la sole.
- Réglage indépendant de la chaleur sous la voûte et la sole.
- Thermostat digital avec affichage T°
- Allumage Piezzo

FOUR À PIZZA CHAMBRE 720 X 720 MM

- Référence : ARCG4/72
- Dimensions : 1095 x 940 x 470
- Puissance : 14.617 kCal/h

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR PLACARD L2G

1575,70 €HT
~~2251,00~~ €HT

• Bain-marie électrique sur placard • Cuve en acier inoxydable GN1/1-200 pour les modèles E7-KME1 • Avec robinet de remplissage d'eau de la cuve • Vidange et trop plein dans la cuve • Résistances chauffantes à l'extérieur de la cuve • Thermostat de réglage de la température entre 30°C et 90°C • Thermostat de sécurité au-delà de 90°C • Bacs gastronormes inox et couvercles non inclus • Manettes et poignées en matériel athermique • Pieds en inox réglables en hauteur • Alimentation en eau : ø 1/2" mâle

BAIN MARIE 1 CUVE GN1/1-200 SUR PLACARD OUVERT
- Référence : ARCE7-KME1BA
- Dimensions : 400 x 700 x 850
- Puissance : 1,5 kW

CUISEUR À PÂTES SUR PLACARD L2G

3074,40 €HT
~~4392,00~~ €HT

• Adaptés pour la cuisson à l'eau des pâtes, riz, légumes et pour la cuisson à la vapeur en utilisant des bacs gastronormés perforés • Plan de travail en acier inoxydable rayonné avec bords anti-ruissellement et appui des paniers pour l'égouttage des pâtes • Conduit arrière pour l'évacuation de la vapeur • Cuves embouties en inox AISI 316 avec fond rayonné, capacité de 28 litres avec faux fond pour paniers • Rapport eau/pâtes de 8 à 10 litres/kg environ • Evacuation frontale des amidons avec trou et tablette frontale perforée de dépose des paniers • Tuyau d'évacuation des amidons commandé par vanne à bille • Chauffage par résistances blindées hautement performantes situées à l'intérieur de la cuve contrôlées par thermostat de régulation 40°-110°C • Paniers en inox AISI 304 perforés avec poignée athermique (non fournis, voir en options) • Couvercles de cuve inox avec poignée non inclus • Manettes et poignées en matériel athermique • Pieds en inox réglables en hauteur • Alimentation en eau : ø 1/2" mâle

CUISEUR À PÂTES 1 CUVE 28 L
- Référence : ARCE7-KPE1V40
- Dimensions : 400 x 700 x 850
- Puissance : 7 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Cuiseur à pâtes 2 cuves 28 l	ARCE7-KPE2V80	800 x 700 x 850	2 x 7 kW	~~6431,00~~ €HT	**4501,70** €HT

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE CB

1385,60 €HT
~~1732,00~~ €HT

• Mouvement à broches indépendantes et superposées
• Technologie de cuisson avec résistances blindées
• Ouverture avec portes vitrées et circulation de l'air naturelle
• Excellente visibilité des produits pendant la cuisson
• Régulateur manuel d'énergie
• Chaleur statique

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE À POSER, 2 BROCHES, CAPACITÉ 6 POULETS
- Référence : ARCE-6P
- Dimensions : 700 x 360 x 530
- Puissance : 2,8 kW

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS CASSELIN

764,1 €HT
~~849~~ €HT

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 190°C
- Robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Alimentation 400 V
- Poids : 33 Kg

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS 10 LITRES HAUT RENDEMENT

- Référence : ARCCFP10TB
- Dimensions : 357 x 700 x 1080
- Puissance : 9 kW

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS CASSELIN

1709 €HT
~~1899~~ €HT

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions paniers : 2 x L 210 x P 300 x H 120 mm
- Alimentation 400 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS 2 X 13 LITRES

- Capacité de la cuve : 2 x 13 litres
- Poids : 64 Kg
- Référence : ARCCFP132
- Dimensions : 660 x 600 x 860-920
- Puissance : 2 x 9,9 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Friteuse électrique sur pieds 13 litres • Capacité de la cuve : 13 litres • Poids : 34 Kg	ARCCFP13	330 x 600 x 860-920	9,9 kW	~~1079~~ €HT	**971,10** €HT

LAVE-VERRES COMPACK

1281,75 €HT
~~1709~~ €HT

- H. utile : 265mm
- Cycle de lavage : 120s
- Résistance de cuve : 2,6 kW
- Capacité de cuve : 17L
- Résistance de boiler : 2,5 kW
- Capacité boiler : 3,2L
- Puissance de pompe : 0,19 kW
- Alimentation : 230V/1P - 50Hz
- Doseur de produits de lavage et rinçage
- Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte-couverts

LAVE-VERRES PANIER 40 X 40

- Référence : ARCG4026
- Dimensions : 470 x 535 x 660
- Puissance : 2,79 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Lave-verres panier 40 x 40 avec pompe de vidange	ARCG4026-DP45	470 x 535 x 660	2,79 kW	~~1963~~ €HT	**1472,25** €HT

LAVE-VAISSELLE SARO

1517,60 €HT
~~2168~~ €HT

Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 400×400 mm et 1 panier à couverts • Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 320 mm • Panneau de commande électromécanique • Porte doublée • Hauteur maximum des verres : 290 mm • Hauteur maximum de la vaisselle : 295 mm • Bras de lavage en inox • Cycle de lavage : 120 secondes • Consommation d'eau : 2 L/cycle • Pompe hydraulique de rinçage • Surchauffeur : 3,5 litres • Puissance du surchauffeur : 2,5 kW • Capacité de la cuve : 17 litres • livré avec câble électrique d'alimentation, sans prise

LAVE-VAISSELLE À INTÉGRER PANIER 400×400 MM, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

- Référence : ARCEM-LV40-SP
- Dimensions : 470 x 510 x 710
- Puissance : 2,8 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Lave-vaisselle à intégrer panier 400x400 + Pompe de vidange + Pompe à détergent	ARCEM-LV40-A2P	470 x 510 x 710	2,8 kW	~~2287~~ €HT	**1609,00** €HT

LAVE-VAISSELLE KRUPPS

2190,00 €HT
~~2920~~ €HT

- H. utile : 320mm verres / assiettes ø 350 mm
- Cycle de lavage : 120s
- Résistance de cuve : 2,6 kW
- Capacité de cuve : 24L
- Résistance de boiler : 5,4 kW
- Capacité boiler : 7,3L
- Puissance de pompe : 0,52 kW
- Alimentation : 230V/1P - 50Hz
- Doseur de produits de lavage et rinçage
- Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 portes-couverts

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 X 50 TRIPHASÉ

- Référence : ARCC537TA
- Dimensions : 585 x 610 x 815
- Puissance : 5,92 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Lave-vaisselle panier 50 x 50 triphasé avec pompe de vidange	ARCC537TA-DP50	585 x 610 x 815	5,92 kW	~~3211~~ €HT	**2408,25** €HT

LAVE-VAISSELLE COMPACK

1635,00 €HT
~~2180~~ €HT

- H. utile : 255 mm verres / assiettes ø 310 mm
- Cycle de lavage : 120
- Résistance de cuve : 2,6 kW
- Capacité de cuve : 24L
- Résistance de boiler : 2,5 kW
- Capacité boiler : 7,3L
- Puissance de pompe : 0,52 kW
- Alimentation : 230V/1P - 50Hz
- Doseur de produits de lavage et rinçage
- Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 portes-couverts

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 X 50 MONOPHASE

- Référence : ARCD5037S
- Dimensions : 585 x 610 x 750
- Puissance : 3,12 kW

Article	Référence	Dim.	Puiss.	Prix	Prix promo
Lave-vaisselle panier 50 x 50 monophase avec pompe de vidange • Alimentation : 230V/1P - 50Hz • Résistance de boiler : 2,5Kw	ARCD5037S-DP45	585 x 610 x 750	3,12 kW	~~2434~~ €HT	**1825,50** €HT
Lave-vaisselle panier 50 x 50 triphase • Alimentation : 400V/3P - 50Hz • Résistance de boiler : 5,4Kw	ARCD5037TS	585 x 610 x 750	5,92 kW	~~2311~~ €HT	**1733,25** €HT
Lave-vaisselle panier 50 x 50 triphase avec pompe de vidange • Alimentation : 400V/3P - 50Hz • Résistance de boiler : 5,4Kw	ARCD5037TS-DP45	585 x 610 x 750	5,92 kW	~~2565~~ €HT	**1923,75** €HT

LAVE-VAISSELLE COMPACK

3504,00 €HT
~~4672~~ €HT

• Nb paniers/heure - (+55°C) 60/40/30 • H. maximum verres 390mm Ø maximum assiette 415mm • H. maximum casserole 390mm • LT panier pain 40 (H=390mm) • Plats à four GN1/1 • Résistance bac - Capacité bac 4,5kW - 37lt • Résistance réservoir - Capacité réservoir 5,4kW - 7,3lt • Puissance pompe 1,34kW / 1,8 Hp • Alimentation 400V3N+T / 230V 50Hz • Alimentation d'eau conseillée +55°C • Dureté de l'eau conseillée 7÷10 °f • Consommation d'eau par cycle (pression à l'entrée conseillée 2 BAR) 2,0lt • Doseur réglable de détergent et produit de rinçage ELECTRIC • 1 Porte-couverts • 2 Paniers pour verres dim. 500x500x100mm • 1 Paniers 18 assiettes dim. 500x500x100mm • 2 Filtres de cuve intégral

LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 X 50

- Référence : ARCDH110
- Dimensions : 620 x 770 x 1435/1900
- Puissance : 6,74 kW

LAVE-VAISSELLE FAGOR

3679,20 €HT
~~4599~~ €HT

• Fabrication en acier inoxydable. • Production : 40 paniers/h (720 assiettes/h). • Hauteur utile : 440 mm. • Capable pour bacs GN-1/1. • Cycles fixes de lavage : 90", 120" et 180". • Double système de lavage et rinçage rotatifs, supérieur et inférieur, en acier inoxydable. • Pompe de lavage de 600 W. • Cuve avec angles arrondis pour un facile nettoyage. • Puissance de chauffage de la cuve de lavage 4,5 KW. • Capacité de la cuve : 34 litres. • Surchauffeur pour l'eau de rinçage avec résistance de 6 kW. • Capacité du surchauffeur : 9 litres. • Consommation d'eau : 2,4 litres/cycle. • Contrôle thermostatique des températures : lavage à 60 °C et rinçage à 90 °C. • Thermostats de sécurité. • Micro magnétique de sécurité pour l'aperture du capot. • Muni de doseur de produit de rinçage. • Système anti-retour. • Protection anti-humidité IPX4. • Dotation de paniers : 1xCT-10, 1xCP-16/18 et 2 godets à couverts.

LAVE-VAISSELLES À CAPOT E-VO CONCEPT

- Référence : ARCCO-110 • Dimensions : 630 x 750 x 1465
- Puissance : 6,6/11,1 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Lave-vaisselles à capot E-VO CONCEPT + doseur détergent	ARCCO-11DD	630 x 750 x 1465	6,6/11,1 kW	~~4747~~ €HT	**3797,60** €HT

PLONGE AVEC RÉSERVE POUR LAVE VAISSELLE CP

512,00 €HT
~~640~~ €HT

- Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie
- Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir
- Bord arrière incliné de H. 85 mm
- Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
- Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1 mm
- Pieds réglables

AVEC ÉTAGÈRE BASSE 1 BAC À DROITE, ÉGOUTTOIR À GAUCHE 500 X 500 X 325

- Référence : ARCCP-PL/61215D+P1/LV
- Dimensions : 1200 x 600 x 900

Article	Référence	Dimensions	Prix	Prix promo
Sans étagère basse 1 bac à gauche, égouttoir à droite, 500 x 400 x 275	ARCCP-PL/61215D+P0/LV	1200 x 600 x 900	~~560~~ €HT	**448,00** €HT
Sans étagère basse 1 bac à droite, égouttoir à gauche, 500 x 400 x 275	ARCCP-PL/61215G+P0/LV	1200 x 600 x 900	~~560~~ €HT	**448,00** €HT
Sans étagère basse 1 bac à gauche, égouttoir à droite, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1215D+P0/LV	1200 x 700 x 900	~~590~~ €HT	**472,00** €HT
Sans étagère basse 1 bac à droite, égouttoir à gauche, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1215G+P0/LV	1200 x 700 x 900	~~590~~ €HT	**472,00** €HT
Sans étagère basse 1 bac à gauche, égouttoir à droite, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/1416D+P0/LV	1400 x 700 x 900	~~632~~ €HT	**505,60** €HT
Sans étagère basse 1 bac à droite, égouttoir à gauche, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/1416G+P0/LV	1400 x 700 x 900	~~632~~ €HT	**505,60** €HT
Sans étagère basse 2 bacs à gauche, égouttoir à droite, 400 x 500 x 275	ARCCP-PL/1624D+P0/LV	1600 x 700 x 900	~~789~~ €HT	**631,20** €HT
Sans étagère basse 2 bacs à droite, égouttoir à gauche, 400 x 500 x 275	ARCCP-PL/1624G+P0/LV	1600 x 700 x 900	~~789~~ €HT	**631,20** €HT
Sans étagère basse 2 bacs à gauche, égouttoir à droite, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1825D+P0/LV	1800 x 700 x 900	~~869~~ €HT	**695,20** €HT
Sans étagère basse 2 bacs à droite, égouttoir à gauche, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1825G+P0/LV	1800 x 700 x 900	~~869~~ €HT	**695,20** €HT
Sans étagère basse 2 bacs à gauche, égouttoir à droite, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/2026D+P0/LV	2000 x 700 x 900	~~941~~ €HT	**752,80** €HT
Sans étagère basse 2 bacs à droite, égouttoir à gauche, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/2026G+P0/LV	2000 x 700 x 900	~~941~~ €HT	**752,80** €HT
Avec étagère basse 1 bac à gauche, égouttoir à droite, 500 x 400 x 275	ARCCP-PL/61215G+P1/LV	1200 x 600 x 900	~~640~~ €HT	**512,00** €HT
Avec étagère basse 1 bac à droite, égouttoir à gauche, 500 x 400 x 275	ARCCP-PL/1215D+P1/LV	1200 x 700 x 900	~~677~~ €HT	**541,60** €HT
Avec étagère basse 1 bac à gauche, égouttoir à droite, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1215G+P1/LV	1200 x 700 x 900	~~677~~ €HT	**541,60** €HT
Avec étagère basse 1 bac à gauche, égouttoir à droite, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/1416D+P1/LV	1400 x 700 x 900	~~726~~ €HT	**580,80** €HT
Avec étagère basse 1 bac à droite, égouttoir à gauche, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/1416G+P1/LV	1400 x 700 x 900	~~726~~ €HT	**580,80** €HT
Avec étagère basse 2 bacs à gauche, égouttoir à droite, 400 x 500 x 275	ARCCP-PL/1624D+P1/LV	1600 x 700 x 900	~~892~~ €HT	**713,60** €HT
Avec étagère basse 2 bacs à droite, égouttoir à gauche, 400 x 500 x 275	ARCCP-PL/1624G+P1/LV	1600 x 700 x 900	~~892~~ €HT	**713,60** €HT
Avec étagère basse 2 bacs à gauche, égouttoir à droite, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1825D+P1/LV	1800 x 700 x 900	~~982~~ €HT	**785,60** €HT
Avec étagère basse 2 bacs à droite, égouttoir à gauche, 500 x 500 x 325	ARCCP-PL/1825G+P1/LV	1800 x 700 x 900	~~982~~ €HT	**785,60** €HT
Avec étagère basse 2 bacs à gauche, égouttoir à droite, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/2026D+P1/LV	2000 x 700 x 900	~~1061~~ €HT	**848,80** €HT
Avec étagère basse 2 bacs à droite, égouttoir à gauche, 600 x 500 x 325	ARCCP-PL/2026+P1/LV	2000 x 700 x 900	~~1061~~ €HT	**848,80** €HT

ARCA-CHR.FR

FRITEUSE À POSER CASSELIN

206,10 €HT
~~229~~ €HT

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 230 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 10 LITRES

- 1 cuve amovible d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Poids : 9,35 Kg
- Référence : ARCCFE10
- Dimensions : 287 x 570 x 375
- Puissance : 2800 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Friteuse électrique 2 x 10 litres • 2 cuves amovibles d'une capacité de 10 litres chacune • 2 paniers: L 215 x P 315 x H 140 mm • 2 prises de courant indépendantes• Poids: 15,20 Kg	ARCCFE102	585 x 570 x 375	2 x 2800 W	~~389~~ €HT	**350,10** €HT

FRITEUSE À POSER CASSELIN

278,10 €HT
~~309~~ €HT

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Vanne de vidange
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 230 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC VANNE DE VIDANGE 8 LITRES

- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Poids : 10 Kg
- Référence : ARCCFEV8
- Dimensions : 290 x 550 x 410
- Puissance : 3250 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 8L • 2 cuves de capacité 8 litres chacune • 2 paniers: 2 x L 190 x P 240 x H 140 mm • 2 prises de courant indépendantes • Poids: 22 Kg	ARCCFEV82	580 x 550 x 410	2 x 3250 W	~~519~~ €HT	**467,10** €HT

FRITEUSE À POSER CASSELIN

233,10 €HT
~~259~~ €HT

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 230 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 X 4 LITRES

- 2 cuves d'une capacité de 4 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 140 x P 210 x H 125 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Poids : 10,5 Kg
- Référence : ARCCFE42
- Dimensions : 435 x 400 x 315
- Puissance : 2 x 2200 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Friteuse électrique 4 litres • 1 cuve d'une capacité de 4 litres • 1 panier L 140 x P 210 x H 125 mm • Poids : 7 Kg	ARCCFE4	220 x 400 x 315	2000 W	~~139~~ €HT	**125,10** €HT

PLANCHA ÉLECTRIQUE L2G

196,70 €HT
~~281~~ €HT

- Construction inox
- Alimentation électrique : 230 V mono
- Dessus inox lisse
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses

PLANCHA À SNACKER ÉLECTRIQUE 1 ZONE DE CUISSON

- Poids :16 kg
- Référence : ARCGH-818
- Dimensions : 550×470×230
- Puissance : 3 kW

PLANCHA À GAZ L2G

563,50 €HT
~~805~~ €HT

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Livrée d'origine : Butane / Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel (Méthane)
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur de la plaque
- Positions «plein-feu» et «ralenti»

PLANCHAS À SNACKER À GAZ, PLAQUE BLEUIE 1 ZONE DE CUISSON

- Poids :17 kg
- Référence : ARCECO-45PV
- Dimensions : 460×440×210
- Puissance : 4,1 kW

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Planchas à snacker à gaz, plaque bleuie 3 Zones de cuisson • Poids : 32 kg	ARCECO-90PV	910×440×210	12,7 kW	~~1328~~ €HT	**929,60** €HT

PLANCHA ÉLECTRIQUE L2G

840,00 €HT
~~1200~~ €HT

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur de la plaque
- 2 zones de cuisson
- Alimentation électrique : 230 V mono (prise non fournie)
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Résistances inox
- Contrôle de température par thermostat 50°C/300°C

PLANCHAS À SNACKER ÉLECTRIQUE, PLAQUE BLEUIE

- Poids : 22 kg
- Référence : ARCECOEM-60PV
- Dimensions : 600×440×210
- Puissance : 4 kW

RÉCHAUD À GAZ À POSER L2G

455,00 €HT
~~650~~ €HT

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300×300 mm
- 2 niveaux de réglage de la puissance
- Arrivée de gaz : R1/2" équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus
- 230 V

RÉCHAUD 2 FEUX

- Poids 26 kg
- Référence : ARCAGO-02
- Dimensions : 635×360×227
- Puissance : 2 x 6 kW

PLAQUE À INDUCTION L2G

212,10 €HT
~~303~~ €HT

- Alimentation : 400V à 3500 W, 230 V mono
- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- 13 niveaux de températures : de 60°C à 270°C
- 13 niveaux de puissances : de 400W à 3500W

PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

- Poids : 6,7 kg
- Référence : ARC239711
- Dimensions : 360×450×100
- Puissance : 3500 W

WOK À INDUCTION L2G

427,70 €HT
~~611~~ €HT

- Habillage en inox
- Compacte et facile à manier
- Réglage numérique de la puissance, de la température et du minuteur
- 230 V
- Poids 7 kg

WOK À INDUCTION

- Référence : ARC239766
- Dimensions : 340×450×120
- Puissance : 3,5 kW

GRILLS PANINI SIMPLE FER L2G

226,10 €HT
~~323~~ €HT

- Bâti en inox
- Grill en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill 340×230 mm
- Livrés avec une brosse métallique
- Dessus et dessous rainurés

GRILL PANINI RAINURÉ - RAINURÉ

- Référence : ARC263655
- Dimensions : 430×310×200
- Puissance : 2200 W

GRILL PANINI PREMIUM CASSELIN

377,10 €HT
~~419~~ €HT

- Construction en inox
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» LR03 non incluses)
- 230 V
- Brosse de nettoyage incluse

GRILL PANINI PETIT PREMIUM RAINURÉ - RAINURÉ AVEC MINUTEUR

- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 255 x 230 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 270 x 250 mm
- Poids : 19 Kg
- Référence : ARCCGPRRPPT
- Dimensions : 300 x 490 x 265
- Puissance : 2000 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Grill Panini double Premium Rainurée – Lisse avec minuteur • 2 Thermostats réglables de 60°C à 300°C • Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm • Plaque de cuisson inférieure lisse : 445 x 242 mm • Poids : 31 Kg	ARCCGP2RLPT	490 x 520 x 265	2900 W	~~649~~ €HT	**584,10** €HT

GAUFRIER CASSELIN

647,10 €HT
~~719~~ €HT

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 230 V

GAUFRIER DOUBLE OUVERTURE 90°

- Poids : 29,40 Kg
- Référence : ARCCG90D
- Dimensions : 566 x 415 x 290
- Puissance : 3200 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Gaufrier simple ouverture 90° • Poids : 15,80 Kg	ARCCG90S	296 x 415 x 290	1600 W	~~499~~ €HT	**449,10** €HT

APPAREIL À HOT-DOG CASSELIN

297,10 €HT
~~319~~ €HT

- Acier Inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200mm, hauteur 240 mm
- 4 plots chauffants pour pains, hauteur 220 mm
- Thermostat réglable de 30° à 110°C
- Plot avec thermostat
- 230V

APPAREIL À HOT-DOG ÉLECTRIQUE 4 PLOTS POIDS : 8,7KG

- Référence : ARCCMH1B
- Dimensions : 505 x 280 x 400
- Puissance : 550 W

APPAREIL À HOT-DOG L2G

178,50 €HT
~~255~~ €HT

- Construction inox
- 3 plots chauffants
- Bocal cylindrique avec grille intérieure : ø 200 mm, H-250 mm (en verre)
- Thermostat de contrôle de température de 0°C à 110°C
- 230 V

CHAUFFE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE 3 PLOTS

- Référence : ARCSH3
- Dimensions : 530×290×400
- Puissance : 550 W

TOASTEUR GRILL CASSELIN CASSELIN

305,10 €HT
~~339~~ €HT

- Toasteur + Salamandre
- Passe-plat
- Acier inoxydable
- Résistance à quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 485 x P 255 mm
- Grille ajustable sur 2 niveaux
- Minuterie
- 230 V

TOASTEUR À QUARTZ PM

- Poids : 12,35 Kg
- Référence : ARCCTQPM
- Dimensions : 578 x 420 x 300
- Puissance : 2200 W

TOASTEUR CONVOYEUR CASSELIN

584,10 €HT
~~649~~ €HT

- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- Dimensions de l'ouverture : L 245 x H 60 mm
- 230 V

TOASTEUR CONVOYEUR SMALL

- Poids : 17,50 Kg
- Référence : ARCCCYTS
- Dimensions : 363 x 570 x 410
- Puissance : 2300 W

TOASTEUR VERTICAL CASSELIN

1349,10 €HT
~~1499~~ €HT

- Boîtier en acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Convoyeur automatique
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 24 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 1 200 toasts par heure soit 600 hamburgers
- Réglage de la température par thermostat
- 230 V

TOASTEUR VERTICAL 600E

- Poids : 26 Kg
- Référence : ARCCTV600E
- Dimensions : 650 x 320 x 570
- Puissance : 2220 W

SALAMANDRE CASSELIN

368,10 €HT
~~409~~ €HT

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Résistance en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat
- Dimensions grille : L 430 x P 310 mm
- 230 V

SALAMANDRE PM

- Poids : 18,8 Kg
- Référence : ARCCSPM
- Dimensions : 600 x 370 x 375
- Puissance : 2200 W

BAIN-MARIE CASSELIN

148,50 €HT
~~165~~ €HT

- Acier Inoxydable
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Capacité GN 1/1
- 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- 230 V

BAIN MARIE AVEC ROBINET DE VIDANGE GN 1/1 AVEC ROBINET D'ÉVACUATION D'EAU

- Poids : 8,10 Kg
- Référence : ARCCBMV1B
- Dimensions : 340 x 578 x 246
- Puissance : 1200 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Bain maire GN 1/1 • Poids : 8 Kg	ARCCBM1	338 x 540 x 248	1200 W	~~149~~ €HT	134,10 €HT

BAIN-MARIE L2G

350,00 €HT
~~500~~ €HT

- Robinet de vidange en façade
- Acier inoxydable
- 2×GN1/1-150
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronormés de profondeur 150 mm max
- Plaque chauffante garantissant une performance optimale qui ne brûle pas en cas de manque d'eau

BAIN-MARIE 2×GN1/1 AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Référence : ARCBM216R
- Dimensions : 690 x 540 x 250
- Puissance : 2 x 1 kW

CUISEUR À PÂTES DE TABLE L2G

549,50 €HT
~~585~~ €HT

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 110°C
- 1 panier de dim. : 260×170×160 mm
- 2 paniers de dim . : 130×170×160 mm
- Cuve 25 L emboutie, avec robinet de vidange
- Résistance sécurisée contre la surchauffe à sec
- Thermostat de sécurité
- 230 V

CUISEUR À PÂTES CUVE 25 LITRES

- Référence : ARC172-3010
- Dimensions : 340×540×280
- Puissance : 3 kW

CUISEUR À RIZ SARO

226,10 €HT
~~323~~ €HT

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Corps et couvercle en inox poli
- Couvercle avec serrure de sécurité
- Cuve amovible de 5,4 L anti-adhésive
- 2 témoins lumineux : cuisson et maintien à température
- Réservoir de collecte des eaux de condensation
- Accessoires : 1 doseur de riz et 1 cuillère à riz
- Poids : 10 kg
- 230 V

CUISEUR À RIZ

- Référence : ARC213-3900
- Dimensions : ø 410×H-315
- Puissance : 1,95 kW

CUISSON SOUS VIDE L2G

446,60 €HT
~~638~~ €HT

- Nos appareils pour la cuisson sous vide utilisent un système de pompe de circulation pour garantir un réchauffement uniforme.
- Construction en inox
- Livrés avec un couvercle avec une bande silicone pour une fermeture hermétique
- Robinet de vidange
- Panneau de commande digital
- Niveaux de température réglables de +45°C à +95°C
- Livrés avec un panier en inox pour le maintien des sacs sous vide (4 compartiments pour format GN2/3 et 6 compartiments pour format GN1/1)

CUISEUR SOUS VIDE FORMAT GN2/3

- Référence : ARC443-4005
- Dimensions : 360×402×300
- Puissance : 500 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Cuiseur sous vide Format GN1/1	ARC443-4000	360×578×300	700 W	~~796~~ €HT	**557,20** €HT

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SARO

241,50 €HT
~~345~~ €HT

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte ø 400 mm, épaisseur 15 mm
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Fournie avec une spatule en hêtre
- 230 V

CRÊPIÈRE RONDE Ø 400 MM ÉLECTRIQUE

- Référence : ARCCR1-400
- Dimensions : ø 400 × H. 175
- Puissance : 3 kW

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CASSELIN

278,10 €HT
~~309~~ €HT

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 230 V

CRÊPIÈRE RONDE 35 ÉLECTRIQUE

- Poids : 13 Kg
- Référence : ARCCCR35E
- Dimensions : H. 130 mm, Ø 370 mm
- Puissance : 2200 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Crêpière ronde 40 électrique • Poids : 18 Kg	ARCCCR40E	H. 130 mm, Ø 420 mm	2700 W	~~339~~ €HT	305,10 €HT

BATTEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE L2G

773,50 €HT
~~1105~~ €HT

- Bol, grille de protection et outils en inox
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé, peint époxy
- Pieds caoutchouc anti-dérapants
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox : crochet, palette et fouet, lavables au lave-vaisselle
- 3 vitesses + arrêt d'urgence
- Bol amovible
- 230 V

BATTEUR 10 L CAPACITÉ 3 KG

- Poids : 69 kg
- Référence : ARCPR10
- Dimensions : 445×366×645
- Puissance : 450 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Batteur 20 L Capacité 6 kg • Poids : 106 kg	ARCPR20	550×420×790	1,10 kW	~~1545~~ €HT	1081,50 €HT

PÉTRINS À SPIRALE L2G

1031,10 €HT
~~1473~~ €HT

- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec une vitesse fixe et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Cuve inox fixe

PÉTRIN À SPIRALE CUVE 25 L

- Capacité : 18 kg
- Cuve ø 360 × H. 210
- 400V TRI+N
- Poids : 87 kg
- Référence : ARCPK-25
- Dimensions : 720×400×620
- Puissance : 1100 W

HACHOIR À VIANDE SIMPLE COUPE N°12 SARO SORENTO

699,00 €HT
~~987~~ €HT

- Vis sans fin en inox
- Fourni avec 2 plaques de coupe ø 70 mm avec trous ø 6 mm et ø 8 mm
- Carrosserie en inox (bac d'alimentation et moteur)
- Poussoir en polyéthylène
- Capacité de production : 100 kg/h
- 230V
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel intensif

HÂCHOIR À VIANDE SIMPLE COUPE

- Référence : ARC418-1031
- Dimensions : 500×315×550
- Puissance : 550 W

LAMINOIR À PIZZA L2G

1401,40 €HT
~~2200~~ €HT

- Construction en inox
- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0,5 mm à 4 mm
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option
- 230 V

LAMINOIR À PIZZA LARGEUR ROULEAUX 320 MM

- Référence : ARCSD32
- Dimensions : 450×380×650
- Puissance : 370 W

COUPE-LÉGUMES L2G

807,80 €HT
~~1154~~ €HT

- Carrosserie en inox et aluminium
- Pour couper, râper, découper en dés
- Pour légumes, noix, chocolat, fromage, tomates
- Goulotte d'alimentation ovale
- 5 disques inclus : râpeur 3, 4, 5 et 7 mm, trancheur 2 et 4 mm
- 230V

COUPE -LÉGUMES

- Référence : ARCCHEF300
- Dimensions : 315×660×545
- Puissance : 550 W

TRANCHEUSE À JAMBON CASSELIN

359,10 €HT
~~399~~ €HT

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- 230 V

TRANCHEUSE À JAMBON Ø 195 MM

- Lame : Ø 195 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Poids : 11,10 Kg
- Référence : ARCCTJ195B
- Dimensions : 425 x 370 x 340
- Puissance : 150 W

Article	Référence	Dimensions	Puiss.	Prix	Prix promo
Trancheuse à jambon Ø 220 mm • Lame : Ø 220 mm • Longueur de coupe : 190 mm • Hauteur de coupe : 130 mm • Epaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm • Poids : 14,90 Kg	ARCCTJ220B	460 x 450 x 375	240 W	~~459~~ €HT	**413,10** €HT
Trancheuse à jambon Ø 250 mm • Lame : Ø 300 mm • Longueur de coupe : 235 mm • Hauteur de coupe : 160 mm • Epaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm • Poids : 21,4 Kg	ARCCTJ250B	460 x 450 x 380	240 W	~~539~~ €HT	**485,10** €HT
Trancheuse à jambon Ø 300 mm • Lame : Ø 250 mm • Longueur de coupe : 195 mm • Hauteur de coupe : 140 mm • Epaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm • Poids : 15,40 Kg	ARCCTJ300B	520 x 500 x 465	380 W	~~729~~ €HT	**656,10** €HT

MIXEUR PLONGEANT CASSELIN

179,10 €HT
~~199~~ €HT

- Pied et cloche en acier inox
- Couteau 2 lames
- Capacité de 1 à 4 litres
- Bouton ON/OFF
- Variateur de vitesse
- Vitesse : 3 000 à 13 000 tr/min

MIXEUR PLONGEUR 160

- Longueur tube : 160 mm
- Poids : 1 Kg
- Référence : ARCCMIX160
- Dimensions : Ø 55 mm, H 395 mm
- Puissance : 220 W

Article	Référence	Dimensions	Puiss.	Prix	Prix promo
Mixeur plongeant 190 Longueur tube : 190 mm Poids : 1 Kg	ARCCMIX190	Ø 66 mm, H 425 mm	250 W	~~269~~ €HT	**242,10** €HT

EMBALLEUSE SOUS VIDE CASSELIN

449,10 €HT
~~499~~ €HT

- Acier inoxydable • Aspiration extérieure • Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique • Barre de soudure : 400 mm
- Pompe à vide : 20 L/min • 230 V

EMBALLEUSE SOUS VIDE 40

- Poids : 9 Kg
- Référence : ARCCMSV40
- Dimensions : 420 x 260 x 130
- Puissance : 250 W

EMBALLEUSE SOUS VIDE CASSELIN

2389,00 €HT
~~2399~~ €HT

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 14,4 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- 230 V

EMBALLEUSE SOUS VIDE À CLOCHE 40 POIDS : 55 KG

- Référence : ARCCMSVC40B
- Dimensions : 510 x 560 x 450
- Puissance : 900 W

MACHINE SOUS VIDE L2G

3605,00 €HT
~~5150~~ €HT

- Machines de table destinées au conditionnement en sacs sous vide
- Construction inox robuste, cuve inox emboutie
- 1 barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques
- Couvercle transparent bombé
- Alarme vidange
- Temps de cycle 20-40 secondes
- Machines fournies avec des plaques volumétriques
- Préchauffage de la pompe en standard
- Remise en atmosphère lente et progressive
- 230 V

MACHINE SOUS VIDE 8 M3/H

- Panneau de commande numérique
- Barre de soudure : longueur 330 mm
- Pompe : 8 m³/h
- Référence : ARCSV350
- Dimensions : 525×450×370
- Puissance : 400 W

Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix	Prix promo
Machine sous vide 16 m3/h • Panneau de commande numérique • Barre de soudure : longueur 420 mm • Pompe : 16 m³/h	ARCSV420	525×480×430	550 W	~~5763~~ €HT	**4034,10** €HT
Machine sous vide 21 m3/h • Panneau de commande numérique temporelle (10 programmes) • Barre de soudure : longueur 420 mm • Pompe : 21 m³/h • Options disponibles (nous consulter : injection de gaz, double barre de soudure, compatibilité avec imprimante)	ARCSV420-L	520×480×450	750 W	~~7706~~ €HT	**5394,20** €HT

SCELLEUSE DE BARQUETTES L2G

1102,50 €HT
~~1575~~ €HT

- Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 grammes
- Découpe et soudure simultanées du film
- Matrice réglable petit et grand format 138×96 et 138×191 mm
- Régulation électronique de la température
- Capacité de soudure 195×160 mm
- Bobine : laize 160 mm, diamètre 200 mm
- 230 V

SCELLEUSE DE BARQUETTES

- Référence : ARCOP140
- Dimensions : 190×545×440
- Puissance : 400 W

FOURS MICRO-ONDES L2G

146,30 €HT
~~209~~ €HT

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Réglages 6 positions
- Plateau intérieur rotatif ø 270 mm
- Minuterie manuelle : 30 min.
- Puissance restituée : 900 W
- Signal de fin de cuisson
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Appareil à minuterie mécanique : ne pas utiliser à vide

FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL 25 L

- Référence : ARC25MG90
- Dimensions : 340×344×220
- Puissance : 900 W

FOURS MICRO-ONDES L2G

785,40 €HT
~~1122~~ €HT

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée à 45 secondes (reprogrammable) + bouton marche/arrêt
- Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale.
- Possibilité par appui supplémentaire de rajouter des phases de 45 secondes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique
- 230 V

FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL SELF MONO-TOUCHE 30 L

- Référence : ARCMWSELF-30E
- Dimensions : 542×461×329
- Puissance : 1,6 kW

TABLE INOX SOUDÉE CP PROFONDEUR 700 MM

494,25 €HT
~~659~~ €HT

- Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie
- Top renforcé et insonorisé
- Intégralement fabriquées avec double plis écrasés
- Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1 mm
- Pieds réglables (6 à partir L. 2200mm)
- H. 900 mm

TABLE ADOSSÉE AVEC ÉTAGÈRE

- Référence : ARCCP-TT/2071+BAF
- Dimensions : 2000 x 700 x 900
- Puissance :

	Table centrale			Table adossée			Table centrale + étagère			Table adossée + étagère		
Long.	Référence	Prix	Prix promo	Référence	Prix	Prix promo	Référence	Prix	Prix promo	Référence	Prix	Prix promo
500	ARCCP-TT/0570	~~291~~	218,25 €HT	ARCCP-TT/0570+BAF	~~343~~	257,25 €HT	ARCCP-TT/0571	~~336~~	252,00 €HT	ARCCP-TT/0571+BAF	~~388~~	291,00 €HT
600	ARCCP-TT/0670	~~301~~	225,75 €HT	ARCCP-TT/0670+BAF	~~353~~	264,75 €HT	ARCCP-TT/0671	~~351~~	263,25 €HT	ARCCP-TT/0671+BAF	~~404~~	303,00 €HT
700	ARCCP-TT/0770	~~308~~	231,00 €HT	ARCCP-TT/0770+BAF	~~360~~	270,00 €HT	ARCCP-TT/0771	~~361~~	270,75 €HT	ARCCP-TT/0771+BAF	~~413~~	309,75 €HT
800	ARCCP-TT/0870	~~312~~	234,00 €HT	ARCCP-TT/0870+BAF	~~364~~	273,00 €HT	ARCCP-TT/0871	~~380~~	285,00 €HT	ARCCP-TT/0871+BAF	~~432~~	324,00 €HT
900	ARCCP-TT/0970	~~334~~	250,50 €HT	ARCCP-TT/0970+BAF	~~386~~	289,50 €HT	ARCCP-TT/0971	~~395~~	296,25 €HT	ARCCP-TT/0971+BAF	~~447~~	335,25 €HT
1000	ARCCP-TT/1070	~~346~~	259,50 €HT	ARCCP-TT/1070+BAF	~~398~~	298,50 €HT	ARCCP-TT/1071	~~411~~	308,25 €HT	ARCCP-TT/1071+BAF	~~463~~	347,25 €HT
1100	ARCCP-TT/1170	~~357~~	267,75 €HT	ARCCP-TT/1170+BAF	~~409~~	306,75 €HT	ARCCP-TT/1171	~~426~~	319,50 €HT	ARCCP-TT/1171+BAF	~~478~~	358,50 €HT
1200	ARCCP-TT/1270	~~368~~	276,00 €HT	ARCCP-TT/1270+BAF	~~420~~	315,00 €HT	ARCCP-TT/1271	~~442~~	331,50 €HT	ARCCP-TT/1271+BAF	~~494~~	370,50 €HT
1300	ARCCP-TT/1370	~~381~~	285,75 €HT	ARCCP-TT/1370+BAF	~~433~~	324,75 €HT	ARCCP-TT/1371	~~457~~	342,75 €HT	ARCCP-TT/1371+BAF	~~509~~	381,75 €HT
1400	ARCCP-TT/1470	~~392~~	294,00 €HT	ARCCP-TT/1470+BAF	~~444~~	333,00 €HT	ARCCP-TT/1471	~~471~~	353,25 €HT	ARCCP-TT/1471+BAF	~~523~~	392,25 €HT
1500	ARCCP-TT/1570	~~406~~	304,50 €HT	ARCCP-TT/1570+BAF	~~458~~	343,50 €HT	ARCCP-TT/1571	~~502~~	376,50 €HT	ARCCP-TT/1571+BAF	~~554~~	415,50 €HT
1600	ARCCP-TT/1670	~~421~~	315,75 €HT	ARCCP-TT/1670+BAF	~~473~~	354,75 €HT	ARCCP-TT/1671	~~550~~	412,50 €HT	ARCCP-TT/1671+BAF	~~602~~	451,50 €HT
1700	ARCCP-TT/1770	~~432~~	324,00 €HT	ARCCP-TT/1770+BAF	~~484~~	363,00 €HT	ARCCP-TT/1771	~~562~~	421,50 €HT	ARCCP-TT/1771+BAF	~~614~~	460,50 €HT
1800	ARCCP-TT/1870	~~441~~	330,75 €HT	ARCCP-TT/1870+BAF	~~493~~	369,75 €HT	ARCCP-TT/1871	~~575~~	431,25 €HT	ARCCP-TT/1871+BAF	~~627~~	470,25 €HT
1900	ARCCP-TT/1970	~~452~~	339,00 €HT	ARCCP-TT/1970+BAF	~~504~~	378,00 €HT	ARCCP-TT/1971	~~590~~	442,50 €HT	ARCCP-TT/1971+BAF	~~642~~	481,50 €HT
2000	ARCCP-TT/2070	~~464~~	348,00 €HT	ARCCP-TT/2070+BAF	~~516~~	387,00 €HT	ARCCP-TT/2071	~~607~~	455,25 €HT	ARCCP-TT/2071+BAF	~~659~~	494,25 €HT
2100	ARCCP-TT/2170	~~560~~	420,00 €HT	ARCCP-TT/2170+BAF	~~612~~	459,00 €HT	ARCCP-TT/2171	~~650~~	487,50 €HT	ARCCP-TT/2171+BAF	~~702~~	526,50 €HT
2200	ARCCP-TT/2270	~~627~~	470,25 €HT	ARCCP-TT/2270+BAF	~~679~~	509,25 €HT	ARCCP-TT/2271	~~726~~	544,50 €HT	ARCCP-TT/2271+BAF	~~778~~	583,50 €HT
2300	ARCCP-TT/2370	~~642~~	481,50 €HT	ARCCP-TT/2370+BAF	~~694~~	520,50 €HT	ARCCP-TT/2371	~~743~~	557,25 €HT	ARCCP-TT/2371+BAF	~~795~~	596,25 €HT
2400	ARCCP-TT/2470	~~652~~	489,00 €HT	ARCCP-TT/2470+BAF	~~704~~	528,00 €HT	ARCCP-TT/2471	~~761~~	570,75 €HT	ARCCP-TT/2471+BAF	~~813~~	609,75 €HT
2500	ARCCP-TT/2570	~~721~~	540,75 €HT	ARCCP-TT/2570+BAF	~~773~~	579,75 €HT	ARCCP-TT/2571	~~856~~	642,00 €HT	ARCCP-TT/2571+BAF	~~908~~	681,00 €HT
2600	ARCCP-TT/2670	~~730~~	547,50 €HT	ARCCP-TT/2670+BAF	~~782~~	586,50 €HT	ARCCP-TT/2671	~~868~~	651,00 €HT	ARCCP-TT/2671+BAF	~~920~~	690,00 €HT
2700	ARCCP-TT/2770	~~741~~	555,75 €HT	ARCCP-TT/2770+BAF	~~793~~	594,75 €HT	ARCCP-TT/2771	~~885~~	663,75 €HT	ARCCP-TT/2771+BAF	~~937~~	702,75 €HT
2800	ARCCP-TT/2870	~~754~~	565,50 €HT	ARCCP-TT/2870+BAF	~~806~~	604,50 €HT	ARCCP-TT/2871	~~901~~	675,75 €HT	ARCCP-TT/2871+BAF	~~953~~	714,75 €HT
2900	ARCCP-TT/2970	~~763~~	572,25 €HT	ARCCP-TT/2970+BAF	~~815~~	611,25 €HT	ARCCP-TT/2971	~~914~~	685,50 €HT	ARCCP-TT/2971+BAF	~~966~~	724,50 €HT

NOS MARQUES

ACFRI
Le refroidissement rapide, la surgélation

AFI collin·lucy®

AMBASSADE DE BOURGOGNE

ATOSA®

baron
PROFESSIONAL FOOD SERVICE EQUIPMENT

casselin®

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

CORECO

DITO SAMA

DOCRILUC®

elettrobar
The Benefit Makers

ERATOS

fm industrial

forcar®
REFRIGERATED LINE
MULTISERVICE TROLLEYS

Gamko

GGF

HOSHIZAKI

isotech®
VITRINES & COMPTOIRS

ITV
ICE makers

L2G FRANCE
FOOD PROCESS EQUIPMENT
bm

LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

MIRROR

Navati

PizzaGroup

RATIONAL

robot coupe®

sammic

SANTOS®

saro®

smeg

SOFRACA®

Valentine®
SWISS MADE

FAGOR

ARCA-CHR.FR
SAS ELENA SIRET 835 283 797
123 Avenue Lyautey - 83000 Toulon
04 94 64 31 50 - 06 49 01 42 91

Réalisation & Conception A3R RESEAU COM 06 25 29 59 06 - Textes et tarifs sous réserve d'erreurs typographiques