

Tarif public 2022/A - 2022/A public price list

Valable jusqu'au 30/03/2022  
Valid until 03/30/2022

# caplain machines



**Suivez-nous sur / Follow us on:**

**Facebook : Caplain Machines**  
**LinkedIn : Caplain Machines**  
**<http://www.caplaimachines.com>**





## SOMMAIRE / SUMMARY

LAMINOIRS DOUGH SHEETERS Pages 3 - 9

[Cliquez sur la page pour y accéder](#)

Laminoir vertical / Vertical dough sheeter.....Page 3  
 Laminaires manuels / Manual dough sheeters.....Page 3  
 Laminaires électriques à tablettes inox / Electric dough sheeters with stainless steel flaps.....Page 4  
 Laminaires électriques à tapis à poser / Table top electric dough sheeters with belts.....Page 4  
 Laminaires électriques à tapis sur socle 500 mm / Electric dough sheeters with belts on support 500 mm.....Page 6  
 Laminaires électriques à tapis sur socle 600 mm / Electric dough sheeters with belts on support 600 mm.....Page 7  
 Laminaires électriques à tapis - Inox / Electric dough sheeters with belts - stainless steel frame.....Page 8

MACHINES A CROISSANTS CROISSANT ROLLERS Pages 9 - 10

Rouleuse à croissants / Croissant roller.....Page 9  
 Machines automatiques à croissants / Automatic croissant making machines.....Page 9

BATTEURS MELANGEURS PLANETARY MIXERS Pages 10 - 19

Batteurs mélangeurs - petites capacités / Planetary mixers - small capacities - Multispeed system.....Page 10  
 Batteurs mélangeurs - pour cuisine et fournil / Planetary mixers - for catering and bakery.....Page 11  
 Batteurs pour cuisine et fournil - Gamme inox / Catering and bakery planetary - Stainless steel serie.....Page 15

PETRINS A SPIRALE SPIRAL KNEADERS Pages 20 - 25

Gamme standard - commandes électromécaniques / Standard serie - mechanical control panel.....Page 20  
 Gamme boulangerie - commandes électromécaniques / Bakery serie - mechanical control panel.....Page 23

PETRINS A AXE OBLIQUE SLANTING ARM KNEADERS Pages 25 - 28

Cuve libre - 2 vitesses / With free bowl - 2 speeds.....Page 25

DIVISEUSES DOUGH DIVIDERS Pages 29 - 32

Diviseuses manuelles - cuve ronde / Manual dough dividers - round vat.....Page 29  
 Diviseuses hydrauliques / Hydraulic dough divider.....Page 31

DIVISEUSES BOULEUSES BUN DIVIDER AND ROUNDERS Page 32 - 33

PESEUSES VOLUMETRIQUES AVEC RAMPES DE PRE-BOULAGE VOLUMETRIC DOUGH DIVIDERS WITH PRE-ROUNDING RAMP Pages 34 - 35

BOULEUSES CONIQUES CONICAL ROUNDERS Page 36

FACONNEUSES DOUGH MOULDERS Pages 37

REFROIDISSEURS D'EAU WATER COOLERS Page 38 - 39

AUTRES MACHINES DE BOULANGERIE - PATISSERIE OTHER MACHINES FOR BAKERY - PASTRY Pages 39 - 41

Extrudeuse à pâte / Dough extruder.....Page 39  
 Fonceuse à tartelettes / Pies and little tarts mould press.....Page 39  
 Eplucheuse à amandes / Almond peeler.....Page 40  
 Rape et coupe à amandes / Almond grater and slicer.....Page 40  
 Broyeuses à amandes / Almond grinders.....Page 40  
 Trancheuses à pain / Bread slicers.....Page 41

ARMOIRES DE FERMENTATION RETARDER PROVER CABINETS Pages 42 - 45

Armoires de fermentation à chariot / retarder prover cabinets for trolley.....Page 42  
 Armoires de fermentation à grilles / Retarder prover cabinets for grids.....Page 42  
 Armoires de fermentation - 2 compartiments / Retarder prover cabinets - 2 compartments.....Page 43  
 Etuve vitrée à glissières / Prover with glass door for trays.....Page 44

MACHINES POUR LA PATE A PIZZA MACHINES FOR PIZZA DOUGH Pages 45 - 48

Diviseuse - bouleuse pour pâte à pizza / Dough divider - rounder for pizza dough.....Page 45  
 Façonneuse à pizza / Pizza dough moulders.....Page 46  
 Fours à pizza électrique / Electric pizza ovens.....Page 47

FOURS VENTILES ELECTRIQUES ELECTRIC CONVECTION OVENS Pages 48 - 52

Gamme standard / Standard serie.....Page 48  
 Gamme premium / premium serie.....Page 49

FOURS ROTATIFS ROTARY RACK OVENS Pages 52 - 55

Gamme 600 x 400 mm / 600 x 400 mm serie.....Page 52  
 Gamme 600 x 800 mm / 600 x 800 mm serie.....Page 53

## LAMINOIRS DOUGH SHEETERS

### LAMINOIR VERTICAL VERTICAL DOUGH SHEETER

Référence/Item : LAMINOU



Prix HT € / € EXW prices

1 097 €

A poser sur table - Largeur utile de travail : 290 mm  
 Voltage : 230 V - MONO

Abaisse des cylindres : de 1 à 9 mm  
 Poids du pâton réfrigéré : 1 kg maximum  
 Corps de machine en inox

Table top machine - Working width : 290 mm

Voltage : 230 V - MONO  
 Lowering of cylinders: from 1 to 9 mm  
 Dough piece weight: 1 kg maximum  
 Stainless steel body

Aucune option pour ce produit  
 No available option

### LAMINOIRS MANUELS MANUAL DOUGH SHEETERS

Référence/Item : LAM400



Prix HT € / € EXW prices

2 088 €

A poser sur table - Largeur utile de travail : 400 mm  
 Poids du pâton réfrigéré : 2 kg maximum  
 Cylindres : Ø 60 mm

Abaisse des cylindres : de 0.5 à 34 mm

Table top machine - Working width : 400 mm

Dough piece weight: 2 kg maximum  
 Cylinders : Ø 60 mm  
 Lowering of cylinders: from 0.5 to 34 mm

Aucune option pour ce produit  
 No available option

Référence/Item : LAMINETTE



Prix HT € / € EXW prices

3 140 €

A poser sur table - Largeur utile de travail : 500 mm

Poids du pâton réfrigéré : 4 kg maximum  
 Cylindres : Ø 80 mm  
 Abaisse des cylindres : de 0.5 à 32 mm

Table top machine - Working width : 500 mm

Dough piece weight: 4 kg maximum  
 Cylinders : Ø 80 mm  
 Lowering of cylinders: from 0.5 to 32 mm

Aucune option pour ce produit  
 No available option

Photos non contractuelles / Photos not contractual

**LAMINOIRS ELECTRIQUES A TABLETTES INOX**  
**ELECTRIC DOUGH SHEETERS WITH STAINLESS STEEL FLAPS**

Référence/Item : LP2000B



Prix HT € / € EXW prices

**3 976 €**

**A poser sur table - Largeur utile de travail : 500 mm**  
**Voltage : 400 V - TRI**

Poids du pâton réfrigéré : 6 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm  
Tables inox recouvertes de téflon démontables

**Table top machine - Working width : 500 mm**  
**Voltage : 400 V - TRI**

Dough piece weight: 6 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm  
Removable feeding teflon stainless steel flaps

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP2000B-MONO



Prix HT € / € EXW prices

**4 195 €**

**A poser sur table Largeur utile de travail : 500 mm**  
**Voltage : 230 V - MONO**

Poids du pâton réfrigéré : 6 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm  
Tables inox recouvertes de téflon démontables

**Table top machine Working width : 500 mm**  
**Voltage : 230 V - MONO**

Dough piece weight: 6 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm  
Removable feeding teflon stainless steel flaps

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

**LAMINOIRS ELECTRIQUES A TAPIS A POSER**  
**TABLE TOP ELECTRIC DOUGH SHEETERS WITH BELTS**

Référence/Item : LP5890B



Prix HT € / € EXW prices

**6 179 €**

**A poser sur table - Largeur utile de travail : 500 mm**  
**Voltage : 400 V - TRI**

Tables courtes relevables (2070 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm

**Table top machine - Working width : 500 mm**  
**Voltage : 400 V - TRI**

Short Lifting tables (2070 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5890B-MONO



Prix HT € / € EXW prices

**6 400 €**

**A poser sur table - Largeur utile de travail : 500 mm**  
**Voltage : 230 V - MONO**  
Tables courtes relevables (1520 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm - Variateur de vitesse

**Table top machine - Working width : 500 mm**  
**Voltage : 230 V - MONO**  
Short lifting tables (1520 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5893BL



Prix HT € / € EXW prices

**6 510 €**

**A poser sur table - Largeur utile de travail : 500 mm**  
**Voltage : 400 V - TRI**  
Tables longues relevables (2070 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm

**Table top machine - Working width : 500 mm**  
**Voltage : 400 V - TRI**  
Long lifting tables (2070 mm) - Supplied with 2 plastic roller pin  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5893BL-MONO



Prix HT € / € EXW prices

**6 736 €**

**A poser sur table - Largeur utile de travail : 500 mm**  
**Voltage : 230 V - MONO**  
Tables longues relevables (2070 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm - Variateur de vitesse

**Table top machine Working width : 500 mm**  
**Voltage : 230 V - MONO**  
Long lifting tables (2070 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm - Multispeed system

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**





## LAMINOIRS ELECTRIQUES A TAPIS SUR SOCLE - LARGEUR : 500 MM ELECTRIC DOUGH SHEETERS WITH BELTS ON SUPPORT : 500 MM WIDTH

Référence/Item : LP5891B



Prix HT € / € EXW prices

**7 590 €**

**Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 500 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Tables courtes relevables (1520 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm

**On rolling support - Working width: 500 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Short lifting tables (1520 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5891B-MONO



Prix HT € / € EXW prices

**7 811 €**

**Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 500 mm**  
**Voltage: 230 V - MONO**  
Tables courtes relevables (1520 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm - Variateur de vitesse

**On rolling support - Working width: 500 mm**  
**Voltage: 230 V - MONO**  
Short lifting tables (1520 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5896BL



Prix HT € / € EXW prices

**7 998 €**

**Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 500 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Tables longues relevables (2070 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm

**On rolling support - Working width: 500 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Long lifting tables (2070 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5896BL-MONO



Prix HT € / € EXW prices

**8 219 €**

**Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 500 mm**  
**Voltage: 230 V - MONO**  
Tables longues relevable (2070 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm - Variateur de vitesse

**On rolling support - Working width: 500 mm**  
**Voltage: 230 V - MONO**  
Long lifting tables (2070 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 8 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 36 mm - Multispeed system

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

## LAMINOIRS ELECTRIQUES A TAPIS SUR SOCLE - LARGEUR 600 MM ELECTRIC DOUGH SHEETERS WITH BELTS ON SUPPORT - 600 MM WIDTH

Référence/Item : LP5000B



Prix HT € / € EXW prices

**8 605 €**

**Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 600 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Tables courtes relevable (2070 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 40 mm

**On rolling support - Working width: 600 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Short lifting tables (2070 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 12 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 40 mm

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/Item : LP5000BL



Prix HT € / € EXW prices

**8 935 €**

**Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 600 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Tables longues relevables (2770 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie  
Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum  
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 40 mm


**On rolling support - Working width: 600 mm**  
**Voltage: 400 V - TRI**  
Long lifting tables (2770 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins  
Dough piece weight: 12 kg maximum  
Lowering of cylinders: from 0.1 to 40 mm


Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Découpoirs à croissants/Croissant cutter (Autres découpoirs, nous consulter / Other cutters, consult us)	DAC600B	Sur devis On request
Voltage : TRI - 230 V - 50 Hz/60Hz (à confirmer à la commande To be confirmed date of order)		

Photos non contractuelles / Photos not contractual

<b>Référence/Item : LP5000BLL</b>			
  <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>9 487 €</b></p>	<p><b>Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 600 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI</b>            Tables extra longues relevables (3170 mm) - Livré avec 2 rouleaux à pâtisserie            Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum            Abaisse des cylindres : de 0.1 à 50 mm</p> <p><b>On rolling support - Working width: 600 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI</b>            Extra long lifting tables (3170 mm) - Supplied with 2 plastic roller pins            Dough piece weight: 12 kg maximum            Lowering of cylinders: from 0.1 to 50 mm</p>		
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Découpoirs à croissants/Croissant cutter (Autres découpoirs, nous consulter / Other cutters, consult us)	DAC600B	Sur devis On request
<p><b>Voltage : TRI - 230 V - 50 Hz/60Hz (à confirmer à la commande</b>  <b>To be confirmed date of order)</b></p>			

**LAMINOIRS ELECTRIQUES A TAPIS - INOX**  
**ELECTRIC DOUGH SHEETERS WITH BELTS - STAINLESS STEEL FRAME**


<b>Référence/Item : LP5000X-FINOX</b>			
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>11 493 €</b></p>	<p><b>Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 600 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI - 2 Vitesses</b>            Tables longues relevables (2000 mm)            Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum            Abaisse des cylindres : de 0.5 à 40 mm</p> <p><b>On rolling support - Working width: 600 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI - 2 Speeds</b>            Long lifting tables (2000 mm)            Dough piece weight: 8 kg maximum            Lowering of cylinders: from 0.5 to 40 mm</p>		
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>		

<b>Référence/Item : LP5000XL-FINOX</b>			
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>11 755 €</b></p>	<p><b>Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 600 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI - 2 Vitesses</b>            Tables longues relevables (2400 mm)            Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum            Abaisse des cylindres : de 0.5 à 40 mm</p> <p><b>On rolling support - Working width: 600 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI - 2 Speeds</b>            Long lifting tables (2400 mm)            Dough piece weight: 8 kg maximum            Lowering of cylinders: from 0.5 to 40 mm</p>		
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Découpoirs à croissants/Croissant cutter (Autres découpoirs, nous consulter / Other cutters, consult us)	DAC600F	Sur devis On request
<p><b>Voltage : TRI - 230 V - 50 Hz/60Hz (à confirmer à la commande</b>  <b>To be confirmed with the order)</b></p>			


<b>Référence/Item : LP5000XXL-F-20VI</b>			
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>12 017 €</b></p>	<p><b>Sur socle à roulettes - Largeur utile de travail: 600 mm</b>  <b>Voltage: 230 V - MONO - 20 Vitesses</b>            Tables extra longues relevables (3000 mm)            Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum            Abaisse des cylindres : de 0.1 à 50 mm</p> <p><b>On rolling support - Working width: 600 mm</b>  <b>Voltage: 230 V - MONO - 20 Speeds</b>            Extra long lifting tables (3000 mm)            Dough piece weight: 12 kg maximum            Lowering of cylinders: from 0.1 to 50 mm</p>		
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Découpoirs à croissants/Croissant cutter (Autres découpoirs, nous consulter / Other cutters, consult us)	DAC600F	Sur devis On request
<p><b>Voltage : TRI - 230 V - 50 Hz/60Hz (à confirmer à la commande</b>  <b>To be confirmed date of order)</b></p>			

**MACHINES A CROISSANTS**  
**CROISSANT MACHINES**


**ROULEUSE A CROISSANTS**  
**CROISSANT ROLLER**

<b>Référence/Item : LP7100D</b>	
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>3 672 €</b></p>	<p><b>Rouleuse à croissants à poser: Largeur de travail: 200 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI</b>            Production : 800 pcs/h. - Largeur de travail (maxi) : 200 mm            Epaisseur de pâte: de 3 à 5 mm</p> <p><b>Table top croissant roller: Working width: 200 mm</b>  <b>Voltage: 400 V - TRI</b>            Production: 800 pcs/h. - Working width (max): 200 mm            Dough thickness: from 3 to 5 mm</p>
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>

**MACHINES AUTOMATIQUES A CROISSANTS**  
**AUTOMATIC CROISSANT MAKING MACHINES**

<b>Référence/Item : LP2500T</b>			
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>38 698 €</b></p>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Tapis permettant la réalisation d'autres produits With additional belt to make other products	BYPASS	2 935 €
	Cylindre de découpe pour croissants Cutting cylinders for croissant	LP25-40T-ROUL-C	Sur devis On request
Cylindres de découpe en bandes / Strip cutting cylinders	LP25-40T-ROUL-BD		
Cylindres de découpe pour chaussons aux pommes Cutting cylinders for apple turnovers	LP25-40T-ROUL-CP		
Cylindres de découpe pour pain au chocolat Cutting cylinders for chocolate buns	LP25-40T-ROUL-PC		
<p><b>Autres cylindres de découpe / Other cutting cylinders</b></p>			
<p><b>MACHINE AUTOMATIQUE A CROISSANTS - Production horaire: 2500 pièces</b>  <b>Découpe et façonne à partir d'une pâte laminée - 400 V - TRI</b>            Calibreur automatique incorporé            Transfert et détection des croissants automatiques</p> <p><b>AUTOMATIC CROISSANTS MACHINE - Hourly production: 2500 pieces</b>  <b>Cuts and moulds croissants from an already sheeted dough - 400 V - TRI</b>            Automatic calibrator incorporated            Automatic detection and transfert of the croissants</p>			




<b>Référence/Item : LP4000T</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>49 336 €</b>	<i>Tapis permettant la réalisation d'autres produits With additional belt to make other products</i>  <i>Cylindre de découpe pour croissants Cutting cylinders for croissant</i>  <i>Cylindres de découpe en bandes / Strip cutting cylinders</i>  <i>Cylindres de découpe pour chaussons aux pommes Cutting cylinders for apple turnovers</i>  <i>Cylindres de découpe pour pain au chocolat Cutting cylinders for chocolate buns</i>  <i>Autres cylindres de découpe / Other cutting cylinders</i>	<b>BYPASS</b>  <i>Lp25-40T-ROUL-C</i>  <i>LP25-40T-ROUL-BD</i>  <i>LP25-40T-ROUL-CP</i>  <i>LP25-40T-ROUL-PC</i>	<b>2 935 €</b>    <b>Sur devis On request</b>
	<b>MACHINE AUTOMATIQUE A CROISSANTS - Production horaire: 4000 pièces Découpe et façonne à partir d'une pâte laminée - 400 V - TRI</b> Calibreur automatique incorporé Transfert et détection des croissants automatiques  <b>AUTOMATIC CROISSANTS MACHINE - Hourly production: 4000 pieces Cuts and moulds croissants from an already sheeted dough - 400 V - TRI</b> Automatic calibrator incorporated Automatic detection and transfert of the croissants		



### BATTEURS MELANGEURS PLANETARY MIXERS

#### BATTEURS MELANGEURS - PETITES CAPACITES PLANETARY MIXERS - SHORT CAPACITIES

<b>Référence/Item : BT05CS</b>	<b>A variateur de vitesse - avec potentiomètre</b> <b>Capacité de la cuve: 4.8 litres - 230 V - MONO</b> Inclus 1 cuve avec poignée et 3 outils (fouet, palette et crochet) Tête relevable - commandes électromécaniques  <b>With multi-speed system - with potentiometer</b> <b>Bowl capacity: 4.8 litres - 230 V - MONO</b> Supplied with 1 bowl with handle and 3 tools (whisk, beater and hook) Lifting head - mechanical control panel		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>1 202 €</b>	<b>Aucune option pour ce produit No available option</b>		
<b>Référence/Item : BT08CS</b>	<b>A variateur de vitesse - avec potentiomètre</b> <b>Capacité de la cuve: 7.5 litres - 230 V - MONO</b> Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Tête relevable - commandes électromécaniques  <b>With multi-speed system - with potentiometer</b> <b>Bowl capacity: 7.5 litres - 230 V - MONO</b> Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook) Lifting head - mechanical control panel		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>1 588 €</b>	<b>Aucune option pour ce produit No available option</b>		

<b>Référence/Item : BT12PM</b>	<b>A variateur de vitesse - avec potentiomètre</b> <b>Capacité de la cuve: 10 litres - 230 V - MONO</b> Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable - commandes électromécaniques  <b>With multi-speed system - with potentiometer</b> <b>Bowl capacity: 10 litres - 230 V - MONO</b> Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook) Lifting grid - mechanical control panel
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>2 729 €</b>	<b>Aucune option pour ce produit No available option</b>

#### BATTEURS MELANGEUR - POUR CUISINE ET FOURNIL PLANETARY MIXERS - FOR CATERING AND BAKERY

<b>Référence/Item : BT20B-3V</b>	<b>3 vitesses - commandes électromécaniques</b> <b>Capacité de la cuve: 20 litres - 430 V - TRI</b> Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable  <b>3 speeds - mechanical control panel</b> <b>Bowl capacity: 20 litres - 430 V - TRI</b> Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook) Lifting grid		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>5 185 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	<b>Equipement de réduction 10 litres 10 litre additional equipment</b>	<b>BT20B10</b>	<b>1 247 €</b>
<b>Référence/Item : BT20B-M</b>	<b>Variateur de vitesses - avec potentiomètre</b> <b>Capacité de la cuve: 20 litres - 230 V - MONO</b> Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable - Commandes électromécaniques  <b>With mechanical multi-speeds system - with potentiometer</b> <b>Bowl capacity: 20 litres - 230 V - MONO</b> Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook) Lifting grid - Mechanical control panel		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>5 292 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	<b>Equipement de réduction 10 litres 10 litre additional equipment</b>	<b>BT20B10</b>	<b>1 247 €</b>

<b>Référence/item : BT20B-D</b>		<p><b>Commandes digitales - 10 Vitesses</b>  <b>Capacité de la cuve: 20 litres - 230 V - MONO</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable</p> <p><b>Digital control panel - 10 Speeds</b>  <b>Bowl capacity: 20 litres - 230 V - MONO</b>                  Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook)                  Lifting grid</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>5 700 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 10 litres 10 litre additional equipment	BT20B10	1 247 €
<b>Référence/item : BT40B-3V</b>		<p><b>3 vitesses - commandes électromécaniques</b>  <b>Capacité de la cuve: 40 litres - 400 V - TRI</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable</p> <p><b>3 speeds - mechanical control panel</b>  <b>Bowl capacity: 40 litres - 400 V - TRI</b>                  Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook)                  Lifting grid</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>7 717 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres 20 litre additional equipment	BT40B20	1 276 €
	Porte cuve / Bowl trolley	BT40B- PORTECUVE	572 €
<b>Référence/item : BT40B-M</b>		<p><b>Variateur de vitesse - avec potentiomètre</b>  <b>Capacité de la cuve: 40 litres - 400 V - TRI</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable - Commandes électromécaniques</p> <p><b>Multi speed system - with potentiometer</b>  <b>Bowl capacity: 40 litres - 400 V - TRI</b>                  Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook)                  Lifting grid - Mechanical control panel</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>7 904€</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres 20 litre additional equipment	BT40B20	1 276 €
	Porte cuve / Bowl trolley	BT40B- PORTECUVE	572 €

<b>Référence/item : BT40B-D</b>		<p><b>4 vitesses préselectionnées (99 programmes) - commandes digitales</b>  <b>Capacité de la cuve: 40 litres - 400 V - TRI</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable</p> <p><b>4 preselected speeds (99 programs) - digital control panel</b>  <b>Bowl capacity: 40 litres - 400 V - TRI</b>                  Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook)                  Lifting grid</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>8 048 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres 20 litre additional equipment	BT40B20	1 275 €
	Porte cuve / Bowl trolley	BT40B- PORTECUVE	572 €
<b>Référence/item : BT60B-3V</b>		<p><b>3 vitesses - commandes électromécaniques</b>  <b>Capacité de la cuve: 60 litres - 400 V - TRI</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable</p> <p><b>3 speeds - mechanical control panel</b>  <b>Bowl capacity: 60 litres - 400 V - TRI</b>                  Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook)                  Lifting grid</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>10 033 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres/20 litre reduction equipment	BT60B20	1 275 €
	Equipement de réduction 40 litres/40 litre additional equipment	BT60B40	1 389 €
	Porte cuve/ Bowl trolley	BT60B-PORTECUVE	572 €
<b>Référence/item : BT60B-M</b>		<p><b>A variateur de vitesse - avec potentiomètre</b>  <b>Capacité de la cuve: 60 litres - 400 V - TRI</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable - Commandes électromécaniques</p> <p><b>Multi speed system - with potentiometer</b>  <b>Bowl capacity: 60 litres - 400 V - TRI</b>                  stainless steel bowl and tools (whisk, beater and hook)                  Lifting grid - Mechanical control panel</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>10 199 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres/20 litre additional equipment	BT60B20	1 276 €
	Equipement de réduction 40 litres/40 litre additional equipment	BT60B40	1 389 €
	Porte cuve/ Bowl holder	BT60B-PORTECUVE	572 €

Référence/item : **BT60B-D**



Prix HT € / € EXW prices

**10 915 €**

**4 vitesses préselectionnées (99 programmes) - commandes digitales**  
**Capacité de la cuve: 60 litres - 400 V - TRI**  
 Inclus 1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet)  
 Grille relevable

**4 preselected speeds (99 programs) - digital control panel**  
**Bowl capacity: 60 litres - 400 V - TRI**  
 Supplied with 1 bowl and 3 tools (whisk, beater and hook)  
 Lifting grid

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Equipement de réduction 20 litres/20 litre reduction equipment	BT60B20	1 275 €
Equipement de réduction 40 litres/40 litre reduction equipment	BT60B40	1 389 €
Porte cuve/ Bowl trolley	BT60B-PORTECUVE	572 €
Levage de cuve électrique/ Electric bowl lifting	BT60B-ELEVECUVE	1 260 €

Référence/item : **BT80B-3V**



Prix HT € / € EXW prices

**12 073 €**

**3 vitesses - commandes électromécaniques**  
**Capacité de la cuve: 80 litres - 400 V - TRI**  
 Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)  
 Grille relevable

**3 speeds - mechanical control panel**  
**Bowl capacity: 80 litres - 400 V - TRI**  
 stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)  
 Lifting grid

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Porte cuve/ Bowl holder	BT80B-PORTECUVE	614 €
Equipement de réduction 40 litres/40 litre additional equipment	BT80B40	Sur devis
Equipement de réduction 60 litres/60 litre additional equipment	BT80B60	On request

Référence/item : **BT80B-M**



Prix HT € / € EXW prices

**12 651 €**

**A variateur de vitesses- avec potentiomètre**  
**Capacité de la cuve: 80 litres - 400 V - TRI**  
 Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)  
 Grille relevable - Commandes électromécaniques

**Multi speed system - with potentiometer**  
**Bowl capacity: 80 litre - 400 V - TRI**  
 stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)  
 Lifting grid Mechanical control panel

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Porte cuve/ Bowl holder	BT80B-PORTECUVE	614 €
Equipement de réduction 40 litres/40 litre additional equipment	BT80B40	Sur devis
Equipement de réduction 60 litres/60 litre additional equipment	BT80B60	On request

Référence/item : **BT80B-D**



Prix HT € / € EXW prices

**12 899 €**

**4 vitesses préselectionnées (99 programmes) - commandes digitales**  
**Capacité de la cuve: 80 litres - 400 V - TRI**  
 Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)  
 Grille relevable

**4 preselected speeds (99 programs) - digital control panel**  
**Bowl capacity: 80 litres - 400 V - TRI**  
 stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)  
 Lifting grid

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Porte cuve/ Bowl holder	BT80B-PORTECUVE	614 €
Equipement de réduction 40 litres/40 litre additional equipment	BT80B40	Sur devis
Equipement de réduction 60 litres/60 litre additional equipment	BT80B60	On request
Levage de cuve électrique/ Electric bowl lifting	BT80B-ELEVECUVE	Sur devis

**BATTEURS POUR CUISINE ET FOURNIL - GAMME INOX**  
**CATERING AND BAKERY PLANETARY MIXERS - STAINLESS STEEL SERIE**

Référence/item : **BT20F-INOX**



Prix HT € / € EXW prices

**8 488 €**

**Commandes digitales**  
**Capacité de la cuve: 20 litres - 230 V - MONO**  
 Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)  
 Grille relevable - Corps inox

**Digital control panel**  
**Bowl capacity: 20 litres - 230 V - MONO**  
 stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)  
 Lifting grid -Stainless steel frame

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Equipement de réduction 10 litres/10 litre additional equipment	BT20F10	1 103 €
Grille de protection amovible / Removable protection grid	BTF-GRILLEAMOV	Sur devis
		On request

Référence/item : **BT20F-INOX-TRI**



Prix HT € / € EXW prices

**9 083 €**



**Commandes digitales**  
**Capacité de la cuve: 20 litres - 400 V - TRI**  
 Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)  
 Grille relevable - Corps inox



**Digital control panel**  
**Bowl capacity: 20 litres - 400 V - TRI**  
 stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)  
 Lifting grid - Stainless steel frame

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Equipement de réduction 10 litres/10 litre additional equipment	BT20F10	1 103 €
Grille de protection amovible / Removable protection grid	BTF-GRILLEAMOV	Sur devis
		On request



<b>Référence/Item : BT20FH-INOX</b>		<p><b>Commandes digitales - Pieds surélevés</b>  <b>Capacité de la cuve: 20 litres - 230 V - Monophasé</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable - Corps inox</p> <p><b>Digital control panel - Raised feet</b>  <b>Bowl capacity: 20 litres - 230 V - Single phase</b>                  stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)                  Lifting grid - Stainless steel frame</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>9 046 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 10 litres/10 litre additional equipment Grille de protection amovible / Removable protection grid	BT20F10 BTF-GRILLEAMOV	1 103 € Sur devis On request
<b>Référence/Item : BT20FH-INOX-TRI</b>		<p><b>Commandes digitales - Pieds surélevés</b>  <b>Capacité de la cuve: 20 litres - 400 V - TRI</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable - Corps inox</p> <p><b>Digital control panel - Raised feet</b>  <b>Bowl capacity: 20 litres - 400 V - TRI</b>                  stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)                  Lifting grid - Stainless steel frame</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>9 203 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 10 litres/10 litre additional equipment Grille de protection amovible / Removable protection grid	BT20F10 BTF-GRILLEAMOV	1 103 € Sur devis On request
<b>Référence/Item : BT40F-INOX</b>		<p><b>Commandes digitales - 400 V - TRI</b>  <b>Capacité de la cuve: 40 litres</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable - Corps inox</p> <p><b>Digital control panel - 400 V - TRI</b>  <b>Bowl capacity: 40 litres</b>                  stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)                  Lifting grid - Stainless steel frame</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>12 404 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres/20 litre additional equipment Porte cuve / Bowl trolley Voltage 230 V - Monophasé / Single phase	BT40F20 BT40FPORTECUVE BT40F-MONO	1 374 € 572 € Sur devis On request

<b>Référence/Item : BT60F-INOX</b>		<p><b>Commandes digitales - 400 V - TRI</b>  <b>Capacité de la cuve: 60 litres</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable - Corps inox</p> <p><b>Digital control panel - 400 V - TRI</b>  <b>Bowl capacity: 60 litres</b>                  stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)                  Lifting grid - Stainless steel frame</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>14 653 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 20 litres/20 litre additional equipment Equipement de réduction 40 litres/40 litre additional equipment Elevateur de cuve / Bowl lifting Porte cuve / Bowl trolley Voltage 230 V - Monophasé / Single phase	BT60F20 BT60F40 BTF60F-ELEVECUVE BT60FPORTECUVE BT60F-MONO	1 374 € 1 418 € 14 175 € 572 € Sur devis/On request
<b>Référence/Item : BTA100FH</b>		<p><b>Commandes digitales - 400 V - TRI</b>  <b>Capacité de la cuve: 100 litres</b>                  Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)                  Grille relevable</p> <p><b>Digital control panel - 400 V - TRI</b>  <b>Bowl capacity: 100 litres</b>                  stainless steel bowl and tools(whisk, beater and hook)                  Lifting grid</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>25 836 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment Racleur de cuve / Bowl scraper Porte cuve / Bowl trolley Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel Panneau de commande déporté / Remote control panel	BTA100FH-80 BTAFH-RACLEUR BTAFH-PORTECUVE BTAFH-TACTILE BTAFH-CDE-DEPORT	3 323 € 1 234 € 1 355 € 2 861 € 683 €

Référence/item : BTA140FH																					
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>28 390 €</b></p>	<p><b>Commandes digitales - 400 V - TRI</b>  <b>Capacité de la cuve: 140 litres</b>            Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)            Grille relevable</p> <p><b>Digital control panel - 400 V - TRI</b>  <b>Bowl capacity: 140 litres</b>            stainless steel bowl and tools (whisk, beater and hook)            Lifting grid</p>																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equipement de réduction 80 litres/80 litre reduction equipment</td> <td>BTA140FH-80</td> <td>3 407 €</td> </tr> <tr> <td>Equipement de réduction 100 litres/100 litre reduction equipment</td> <td>BTA140FH-100</td> <td>3 675 €</td> </tr> <tr> <td>Equipement de réduction 120 litres/120 litre reduction equipment</td> <td>BTA140FH-120</td> <td>3 780 €</td> </tr> <tr> <td>Racleur de cuve / Bowl scraper</td> <td>BTAFH-RACLEUR</td> <td>1 234 €</td> </tr> <tr> <td>Porte cuve / Bowl trolley</td> <td>BTAFH-PORTECUVE</td> <td>1 355 €</td> </tr> <tr> <td>Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel</td> <td>BTAFH-TACTILE</td> <td>2 861 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Equipement de réduction 80 litres/80 litre reduction equipment	BTA140FH-80	3 407 €	Equipement de réduction 100 litres/100 litre reduction equipment	BTA140FH-100	3 675 €	Equipement de réduction 120 litres/120 litre reduction equipment	BTA140FH-120	3 780 €	Racleur de cuve / Bowl scraper	BTAFH-RACLEUR	1 234 €	Porte cuve / Bowl trolley	BTAFH-PORTECUVE	1 355 €	Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel	BTAFH-TACTILE
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices																			
Equipement de réduction 80 litres/80 litre reduction equipment	BTA140FH-80	3 407 €																			
Equipement de réduction 100 litres/100 litre reduction equipment	BTA140FH-100	3 675 €																			
Equipement de réduction 120 litres/120 litre reduction equipment	BTA140FH-120	3 780 €																			
Racleur de cuve / Bowl scraper	BTAFH-RACLEUR	1 234 €																			
Porte cuve / Bowl trolley	BTAFH-PORTECUVE	1 355 €																			
Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel	BTAFH-TACTILE	2 861 €																			
Référence/item : BTA100FH-INOX																					
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>31 862 €</b></p>	<p><b>Commandes digitales - 400 V - TRI</b>  <b>Capacité de la cuve: 100 litres</b>            Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)            Grille relevable - Corps inox</p> <p><b>Digital control panel - 400 V - TRI</b>  <b>Bowl capacity: 100 litres</b>            stainless steel bowl and tools (whisk, beater and hook)            Lifting grid - Stainless steel frame</p>																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment</td> <td>BTA100FH-80</td> <td>3 323 €</td> </tr> <tr> <td>Racleur de cuve / Bowl scraper</td> <td>BTAFH-RACLEUR</td> <td>1 234 €</td> </tr> <tr> <td>Porte cuve / Bowl trolley</td> <td>BTAFH-PORTECUVE</td> <td>1 355 €</td> </tr> <tr> <td>Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel</td> <td>BTAFH-TACTILE</td> <td>2 725 €</td> </tr> <tr> <td>Panneau de commande déporté / Remote control panel</td> <td>BTAFH-CDE-DEPORT</td> <td>683 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment	BTA100FH-80	3 323 €	Racleur de cuve / Bowl scraper	BTAFH-RACLEUR	1 234 €	Porte cuve / Bowl trolley	BTAFH-PORTECUVE	1 355 €	Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel	BTAFH-TACTILE	2 725 €	Panneau de commande déporté / Remote control panel	BTAFH-CDE-DEPORT	683 €		
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices																			
Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment	BTA100FH-80	3 323 €																			
Racleur de cuve / Bowl scraper	BTAFH-RACLEUR	1 234 €																			
Porte cuve / Bowl trolley	BTAFH-PORTECUVE	1 355 €																			
Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel	BTAFH-TACTILE	2 725 €																			
Panneau de commande déporté / Remote control panel	BTAFH-CDE-DEPORT	683 €																			

Référence/item : BTA140FH-INOX																					
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>33 957 €</b></p>	<p><b>Commandes digitales - 400 V - TRI</b>  <b>Capacité de la cuve: 140 litres</b>            Inclus 1 cuve et 3 outils inox (fouet, palette et crochet)            Grille relevable - Corps inox</p> <p><b>Digital control panel - 400 V - TRI</b>  <b>Bowl capacity: 140 litres</b>            stainless steel bowl and tools (whisk, beater and hook)            Lifting grid - Stainless steel frame</p>																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment</td> <td>BTA140FH-80</td> <td>3 407 €</td> </tr> <tr> <td>Equipement de réduction 100 litres/100 litre additional equipment</td> <td>BTA140FH-100</td> <td>3 675 €</td> </tr> <tr> <td>Equipement de réduction 120 litres/120 litre additional equipment</td> <td>BTA140FH-120</td> <td>3 780 €</td> </tr> <tr> <td>Racleur de cuve / Bowl scraper</td> <td>BTAFH-RACLEUR</td> <td>1 234 €</td> </tr> <tr> <td>Porte cuve / Bowl trolley</td> <td>BTAFH-PORTECUVE</td> <td>1 355 €</td> </tr> <tr> <td>Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel</td> <td>BTAFH-TACTILE</td> <td>2 861 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment	BTA140FH-80	3 407 €	Equipement de réduction 100 litres/100 litre additional equipment	BTA140FH-100	3 675 €	Equipement de réduction 120 litres/120 litre additional equipment	BTA140FH-120	3 780 €	Racleur de cuve / Bowl scraper	BTAFH-RACLEUR	1 234 €	Porte cuve / Bowl trolley	BTAFH-PORTECUVE	1 355 €	Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel	BTAFH-TACTILE
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices																			
Equipement de réduction 80 litres/80 litre additional equipment	BTA140FH-80	3 407 €																			
Equipement de réduction 100 litres/100 litre additional equipment	BTA140FH-100	3 675 €																			
Equipement de réduction 120 litres/120 litre additional equipment	BTA140FH-120	3 780 €																			
Racleur de cuve / Bowl scraper	BTAFH-RACLEUR	1 234 €																			
Porte cuve / Bowl trolley	BTAFH-PORTECUVE	1 355 €																			
Ecran tactile programmable / Programmable touch screen panel	BTAFH-TACTILE	2 861 €																			
Référence/item : BTAFH-ELEVUCUVE																					
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>Sur devis On request</b></p>	<p><b>Élévateur de cuve UNIQUEMENT pour les batteurs modèles            BT60F, BTA100FH, et BTA140FH - 400 V - TRI</b>            Sur roulettes - Commandes électromécaniques            Cuve et chariot non fournis</p> <p><b>Motorized bowl lifter ONLY for planetary mixer models            BT60F, BTA100FH, et BTA140FH - 400 V - TRI</b>            With castors - Mechanical control panel            Bowl and trolley not supplied</p>																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Basculement latéral/Lateral lifting</td> <td>BTAFH-ELEVUCUVELA</td> <td>Sur demande On request</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Basculement latéral/Lateral lifting	BTAFH-ELEVUCUVELA	Sur demande On request														
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices																			
Basculement latéral/Lateral lifting	BTAFH-ELEVUCUVELA	Sur demande On request																			



## PETRINS A SPIRALE SPIRAL KNEADERS

GAMME STANDARD - COMMANDES ELECTROMECHANIQUES  
STANDARD SERIE - MECHANICAL CONTROL PANEL

Référence/Item : PE18MC-TF



Prix HT € / € EXW prices

**2 677 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**TETE ET CUVE FIXE - 18 Kg de pâte - 400 V -TRI**  
Outil inox - Grille de protection inox relevable  
Pieds réglables - Minuterie

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**FIXED HEAD AND BOWL - 18 Kg of dough - 400 V -TRI**  
Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid  
Adjustable feet - Timer

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TF-MONO	+ 150 €

Référence/Item : PE25MC-TF



Prix HT € / € EXW prices

**3 389 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**TETE ET CUVE FIXE - 25 Kg de pâte - 400 V -TRI**  
Outil inox - Grille de protection inox relevable  
Pieds réglables - Minuterie

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**TETE ET CUVE FIXE - 25 Kg of dough - 400 V -TRI**  
Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid  
Adjustable feet - Timer

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €

Référence/Item : PE38MC-TF



Prix HT € / € EXW prices

**3 664 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**TETE ET CUVE FIXE - 38 Kg de pâte - 400 V -TRI**  
Outil inox - Grille de protection inox relevable  
Pieds réglables - Minuterie

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**FIXED HEAD AND BOWL - 38 Kg of dough - 400 V -TRI**  
Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid  
Adjustable feet - Timer

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €

Référence/Item : PE44MC-TF



Prix HT € / € EXW prices

**3 997 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**TETE ET CUVE FIXE - 44 Kg de pâte - 400 V -TRI**  
Outil inox - Grille de protection inox relevable  
Pieds réglables - Minuterie

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**FIXED HEAD AND BOWL - 44 Kg of dough - 400 V -TRI**  
Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid  
Adjustable feet - Timer

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €

Référence/Item : PE60MC-TF



Prix HT € / € EXW prices

**6 986 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**TETE ET CUVE FIXE - 60 Kg de pâte - 400 V -TRI**  
Outil inox - Grille de protection inox relevable  
Pieds réglables - Minuterie

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**FIXED HEAD AND BOWL - 60 Kg of dough - 400 V -TRI**  
Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid  
Adjustable feet - Timer

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €

Référence/Item : PE18MC-TR



Prix HT € / € EXW prices




**3 778 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**TETE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 18 Kg de pâte - 400 V -TRI**  
Outil inox - Grille de protection inox relevable  
Pieds réglables - Minuterie

**Electromechanical control panel - 2 speeds**  
**LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL - 18 Kg of dough - 400 V -TRI**  
Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid  
Adjustable feet - Timer

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €



<b>Référence/Item : PE25MC-TR</b>												
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>3 883 €</b>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>TETE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 25 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Outil inox - Grille de protection inox relevable            Pieds réglables - Minuterie</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL - 25 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid            Adjustable feet - Timer</p>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roulettes à frein / Castors with brake</td> <td>PE-MC-ROULETTES</td> <td>65 €</td> </tr> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices									
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €										
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roulettes à frein / Castors with brake</td> <td>PE-MC-ROULETTES</td> <td>65 €</td> </tr> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €	
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices										
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €										
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €										
<b>Référence/Item : PE38MC-TR</b>												
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>4 272 €</b>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>TETE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 38 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Outil inox - Grille de protection inox relevable            Pieds réglables - Minuterie</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL - 38 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid            Adjustable feet - Timer</p>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roulettes à frein / Castors with brake</td> <td>PE-MC-ROULETTES</td> <td>65 €</td> </tr> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices									
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €										
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roulettes à frein / Castors with brake</td> <td>PE-MC-ROULETTES</td> <td>65 €</td> </tr> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €	
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices										
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €										
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €										
<b>Référence/Item : PE44MC-TR</b>												
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>4 651 €</b>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>TETE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 44 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Outil inox - Grille de protection inox relevable            Pieds réglables - Minuterie</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL - 44 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid            Adjustable feet - Timer</p>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roulettes à frein / Castors with brake</td> <td>PE-MC-ROULETTES</td> <td>65 €</td> </tr> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices									
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €										
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Roulettes à frein / Castors with brake</td> <td>PE-MC-ROULETTES</td> <td>65 €</td> </tr> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €	
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices										
Roulettes à frein / Castors with brake	PE-MC-ROULETTES	65 €										
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €										



<b>Référence/Item : PE60MC-TR</b>									
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>7 587 €</b>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>TETE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 60 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Outil inox - Grille de protection inox relevable            Pieds réglables - Minuterie</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL - 60 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel tool - Stainless steel raising safety grid            Adjustable feet - Timer</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices						
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)</td> <td>PE18MC-TR-MONO</td> <td>+ 150 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €	
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices							
Voltage 230 V - Mono (1 vitesse) Single phase (1 speed)	PE18MC-TR-MONO	+ 150 €							
<b>GAMME BOULANGERIE - COMMANDES ELECTROMECHANIQUES BAKERY SERIE - MECHANICAL CONTROL PANEL</b>									
<b>Référence/Item : PEB40MS</b>									
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>7 229 €</b>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>1 moteur - 40 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuterie - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>1 motor - 40 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>								
	<b>Aucune option disponible pour ce produit No option available</b>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Commandes digitales / Digital control panel</td> <td>PEB-DIGITAL</td> <td>473 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices							
Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €							
<b>Référence/Item : PEB60MS</b>									
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>7 399 €</b>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 60 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuterie - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 60 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Commandes digitales / Digital control panel</td> <td>PEB-DIGITAL</td> <td>473 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices						
Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Commandes digitales / Digital control panel</td> <td>PEB-DIGITAL</td> <td>473 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €	
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices							
Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €							





<b>Référence/item : PEB80MS</b>			
	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 80 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuteries - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 80 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>11 522 €</b>	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €
<b>Référence/item : PEB100MS</b>			
	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 100 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuteries - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 100 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>11 978 €</b>	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €
<b>Référence/item : PEB130MS</b>			
	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 130 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuteries - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 130 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>13 037 €</b>	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €



<b>Référence/item : PEB160MS</b>			
	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 160 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuteries - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 160 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>15 011 €</b>	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €
<b>Référence/item : PEB200MS</b>			
	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 200 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuteries - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 200 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>15 932 €</b>	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €
<b>Référence/item : PEB250MS</b>			
	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>2 moteurs indépendants - 250 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve et outil inox - Grille de protection inox relevable            2 minuteries - Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse            Pieds avant réglables - Marche arrière</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds</b>  <b>2 independent motors - 250 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel bowl and tool - Stainless steel raising safety grid            2 timers - Automatic change of operating speeds            Front feet adjustable - Bowl reverser switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>17 888 €</b>	Commandes digitales / Digital control panel	PEB-DIGITAL	473 €

Photos non contractuelles / Photos not contractual



## PETRINS A AXE OBLIQUE SLANTING ARM KNEADERS

CUVE LIBRE - 2 VITESSES  
WITH FREE BOWL - 2 SPEEDS

Référence/item : PAF80MM



Prix HT € / € EXW prices

**11 493 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**80 Kg de pâte - 400 V - TRI**  
Cuve inox libre - Grille de protection relevable  
Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**80 Kg of dough - 400 V - TRI**  
Stainless steel free bowl - Liftable protection grid  
Aluminium fork - Bowl brake

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/item : PAF80MA



Prix HT € / € EXW prices

**12 441 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses - 400 V - TRI**  
**PASSAGE AUTOMATIQUE DE LA 1ERE A LA 2EME VITESSE - 80 Kg de pâte**  
Cuve inox libre - Grille de protection relevable  
Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve

**Mechanical control panel - 2 speeds - 400 V - TRI**  
**AUTOMATIC TRANSITION FROM 1ST TO 2ND SPEED - 80 Kg of dough**  
Stainless steel free bowl - Liftable protection grid  
Aluminium fork - Bowl brake

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/item : PAF120MM



Prix HT € / € EXW prices

**12 572 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**120 Kg de pâte - 400 V - TRI**  
Cuve inox libre - Grille de protection relevable  
Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**120 Kg of dough - 400 V - TRI**  
Stainless steel free bowl - Liftable protection grid  
Aluminium fork - Bowl brake

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**



Référence/item : PAF120MA



Prix HT € / € EXW prices

**13 113 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses - 400 V - TRI**  
**PASSAGE AUTOMATIQUE DE LA 1ERE A LA 2EME VITESSE - 120 Kg de pâte**  
Cuve inox libre - Grille de protection relevable  
Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve

**Mechanical control panel - 2 speeds - 400 V - TRI**  
**AUTOMATIC TRANSITION FROM 1ST TO 2ND SPEED - 120 Kg of dough**  
Stainless steel free bowl - Liftable protection grid  
Aluminium fork - Bowl brake

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/item : PAF160MM



Prix HT € / € EXW prices

**12 845 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses**  
**160 Kg de pâte - 400 V - TRI**  
Cuve inox libre - Grille de protection relevable  
Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve

**Mechanical control panel - 2 speeds**  
**160 Kg of dough - 400 V - TRI**  
Stainless steel free bowl - Liftable protection grid  
Aluminium fork - Bowl brake

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**

Référence/item : PAF160MA



Prix HT € / € EXW prices

**13 793 €**

**Commandes électromécaniques - 2 vitesses - 400 V - TRI**  
**PASSAGE AUTOMATIQUE DE LA 1ERE A LA 2EME VITESSE - 160 Kg de pâte**  
Cuve inox libre - Grille de protection relevable  
Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve

**Mechanical control panel - 2 speeds - 400 V - TRI**  
**AUTOMATIC TRANSITION FROM 1ST TO 2ND SPEED - 160 Kg of dough**  
Stainless steel free bowl - Liftable protection grid  
Aluminium fork - Bowl brake

**Aucune option pour ce produit**  
**No available option**



Photos non contractuelles / Photos not contractual





<b>Référence/item : PAF250MM</b>	
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>17 476 €</b></p>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses</b>  <b>250 Kg de pâte - 400 V -TRI</b>            Cuve inox libre - Grille de protection relevable            Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve</p> <p><b>Mchanical control panel - 2 speeds</b>  <b>250 Kg of dough - 400 V -TRI</b>            Stainless steel free bowl - Lifiable protection grid            Aluminium fork - Bowl brake</p>
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>
<b>Référence/item : PAF250MA</b>	
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>18 357 €</b></p>	<p><b>Commandes électromécaniques - 2 vitesses - 400 V -TRI</b>  <b>PASSAGE AUTOMATIQUE DE LA 1ERE A LA 2EME VITESSE - 250 Kg de pâte</b>            Cuve inox libre - Grille de protection relevable            Fourche en aluminium alimentaire - Frein de cuve</p> <p><b>Mechanical control panel - 2 speeds - 400 V - TRI</b>  <b>AUTOMATIC TRANSITION FROM 1ST TO 2ND SPEED - 250 Kg of dough</b>            Stainless steel free bowl - Lifiable protection grid            Aluminium fork - Bowl brake</p>
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>




<b>DIVISEUSES DOUGH DIVIDERS</b>		
<b>DIVISEUSES MANUELLES - CUVE RONDE MANUAL DOUGH DIVIDERS - ROUND VAT</b>		
<b>Référence/item : IC08F</b>		
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>5 033 €</b></p>	<p><b>8 Divisions - commande manuelle</b>  <b>Poids des pâtons : de 112 à 1000 gr</b>            Capacité de la cuve : 8 Kg - machine à poser sur table            Cuve ronde inox extractible - Couteaux inox</p> <p><b>8 Divisions - manual control</b>  <b>Dough piece weight : from 112 to 1000 gr</b>            Vat capacity : 8 KG - Table top machine            Detachable stainless steel round vat - stainless steel knives</p>	
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>Support</b>	<b>IC-OCF-SUPPORT</b>	<b>525 €</b>
<b>Référence/item : IC15F</b>		
 <p><b>Prix HT € / € EXW prices</b></p> <p><b>5 033 €</b></p>	<p><b>15 Divisions - commande manuelle</b>  <b>Poids des pâtons : de 60 à 533 gr</b>            Capacité de la cuve : 8 Kg - machine à poser sur table            Cuve ronde inox extractible - Couteaux inox</p> <p><b>15 Divisions - manual control</b>  <b>Dough piece weight : from 60 to 533 gr</b>            Vat capacity : 8 KG - Table top machine            Detachable stainless steel round vat - stainless steel knives</p>	
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>Support</b>	<b>IC-OCF-SUPPORT</b>	<b>525 €</b>

Photos non contractuelles / Photos not contractual


<b>Référence/Item : IC20F</b>		<p><b>20 Divisions - commande manuelle</b>  <b>Poids des pâtons : de 45 à 400 gr</b>                  Capacité de la cuve : 8 Kg - machine à poser sur table                  Cuve ronde inox extractible - Couteaux inox</p> <p><b>20 Divisions - manual control</b>  <b>Dough piece weight : from 45 to 400 gr</b>                  Vat capacity : 8 KG - Table top machine                  Detachable stainless steel round vat - stainless steel knives</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>5 033 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support	IC-OCF-SUPPORT	525 €
<b>Référence/Item : IC30F</b>		<p><b>30 Divisions - commande manuelle</b>  <b>Poids des pâtons : de 30 à 266 gr</b>                  Capacité de la cuve : 8 Kg - machine à poser sur table                  Cuve ronde inox extractible - Couteaux inox</p> <p><b>30 Divisions - manual control</b>  <b>Dough piece weight : from 30 to 266 gr</b>                  Vat capacity : 8 KG - Table top machine                  Detachable stainless steel round vat - stainless steel knives</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>5 033 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support	IC-OCF-SUPPORT	525 €
<b>Référence/Item : OC15F</b>		<p><b>15 Divisions - commande manuelle</b>  <b>Poids des pâtons : de 50 à 200 gr</b>                  Capacité de la cuve : 3 Kg - machine à poser sur table                  Cuve ronde inox extractible - Couteaux inox</p> <p><b>15 Divisions - manual control</b>  <b>Dough piece weight : from 50 to 200 gr</b>                  Vat capacity : 3 KG - Table top machine                  Detachable stainless steel round vat - stainless steel knives</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>3 804 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support	IC-OCF-SUPPORT	525 €


<b>Référence/Item : OC30F</b>		<p><b>30 Divisions - commande manuelle</b>  <b>Poids des pâtons : de 25 à 100 gr</b>                  Capacité de la cuve : 3 Kg - machine à poser sur table                  Cuve ronde inox extractible - Couteaux inox</p> <p><b>30 Divisions - manual control</b>  <b>Dough piece weight : from 25 to 100 gr</b>                  Vat capacity : 3 KG - Table top machine                  Detachable stainless steel round vat - stainless steel knives</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>3 804 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support	IC-OCF-SUPPORT	525 €
<b>DIVISEUSES HYDRAULIQUES HYDRAULIC DOUGH DIVIDERS</b>			
<b>Référence/Item : DVC20V2</b>		<p><b>20 Divisions - cuve carrée</b>  <b>Poids des pâtons : de 150 à 1000 gr</b>                  Capacité de la cuve : 3 à 20 Kg - Couteaux inox                  Montée automatique des couteaux - 4 roulettes dont 2 avec frein</p> <p><b>20 Divisions - square vat</b>  <b>Dough piece weight : from 150 to 1000 gr</b>                  Vat capacity : from 3 to 20 KG - stainless steel knives                  Automatic knives lifting - 4 castors with 2 brakes</p>	
 Prix HT € / € EXW prices  <b>9 540 €</b>	<b>Aucune option disponible pour ce produit No option available</b>		
	<b>Référence/Item : DVC20V2-DIVISION</b>		<p><b>20 Divisions - cuve carrée</b>  <b>Poids des pâtons : de 150 à 1000 gr</b>                  Avec système d'adaptation pour grille supplémentaire                  Capacité de la cuve : 3 à 20 Kg - Couteaux inox                  Montée automatique des couteaux - 4 roulettes dont 2 avec frein</p> <p><b>20 Divisions - square vat</b>  <b>Dough piece weight : from 150 to 1000 gr</b>                  With adaptation system for additional grid                  Vat capacity : from 3 to 20 KG - stainless steel knives                  Automatic knives lifting - 4 castors with 2 brakes</p>
 Prix HT € / € EXW prices  <b>11 301 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Grilles de 10 subdivisions/ 10 subdivision grids Nous consulter pour les autres dimensions de grilles Please consult us for the other grids	DVC20V2-GRILLE10	893 €





<b>Référence/Item : DVR20V2</b>	<p><b>20 Divisions - cuve ronde</b>  <b>Poids des pâtons : de 150 à 1000 gr</b>            Capacité de la cuve : 3 à 20 Kg - Couteaux inox            Montée automatique des couteaux - 4 roulettes dont 2 avec frein</p> <p><b>20 Divisions - round vat</b>  <b>Dough piece weight : from 150 to 1000 gr</b>            Vat capacity : from 3 to 20 KG - stainless steel knives            Automatic knives lifting - 4 castors with 2 brakes</p>
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>9 476 €</b>	<p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>


**DIVISEUSES BOULEUSES**  
**BUN DIVIDER AND ROUNDERS**

<b>Référence/Item : DE15TA</b>	<p><b>15 Divisions - livrée avec 3 plateaux PVC</b>  <b>Poids des pâtons : de 60 à 200 gr</b>            Tête relevable pour nettoyage - Couteaux inox            2 roulettes fixes</p> <p><b>15 Divisions - supplied with 3 plastic PVC plates</b>  <b>Dough piece weight : from 60 to 200 gr</b>            Lifftable head for cleaning - stainless steel knives            2 fixed castors</p>									
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>10 214 €</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates</td> <td>DEXTA-TETE</td> <td>+ 2 609 €</td> </tr> <tr> <td>Corps de machine en inox / Stainless steel frame</td> <td>DEXTA-INOX</td> <td>Sur devis On request</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €	Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices								
Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €								
Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request								

<b>Référence/Item : DE22TA</b>	<p><b>22 Divisions - livrée avec 3 plateaux PVC</b>  <b>Poids des pâtons : de 41 à 135 gr</b>            Tête relevable pour nettoyage - Couteaux inox            2 roulettes fixes</p> <p><b>22 Divisions - supplied with 3 plastic PVC plates</b>  <b>Dough piece weight : from 41 to 135 gr</b>            Lifftable head for cleaning - stainless steel knives            2 fixed castors</p>									
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>10 214 €</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates</td> <td>DEXTA-TETE</td> <td>+ 2 609 €</td> </tr> <tr> <td>Corps de machine en inox / Stainless steel frame</td> <td>DEXTA-INOX</td> <td>Sur devis On request</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €	Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices								
Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €								
Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request								

<b>Référence/Item : DE30TA</b>	<p><b>30 Divisions - livrée avec 3 plateaux PVC</b>  <b>Poids des pâtons : de 30 à 100 gr</b>            Tête relevable pour nettoyage - Couteaux inox            2 roulettes fixes</p> <p><b>30 Divisions - supplied with 3 plastic PVC plates</b>  <b>Dough piece weight : from 30 to 100 gr</b>            Lifftable head for cleaning - stainless steel knives            2 fixed castors</p>									
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>10 214 €</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates</td> <td>DEXTA-TETE</td> <td>+ 2 609 €</td> </tr> <tr> <td>Corps de machine en inox / Stainless steel frame</td> <td>DEXTA-INOX</td> <td>Sur devis On request</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €	Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices								
Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €								
Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request								

<b>Référence/Item : DE36TA</b>	<p><b>36 Divisions - livrée avec 3 plateaux PVC</b>  <b>Poids des pâtons : de 25 à 83 gr</b>            Tête relevable pour nettoyage - Couteaux inox            2 roulettes fixes</p> <p><b>36 Divisions - supplied with 3 plastic PVC plates</b>  <b>Dough piece weight : from 25 to 83 gr</b>            Lifftable head for cleaning - stainless steel knives            2 fixed castors</p>									
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>10 214 €</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates</td> <td>DEXTA-TETE</td> <td>+ 2 609 €</td> </tr> <tr> <td>Corps de machine en inox / Stainless steel frame</td> <td>DEXTA-INOX</td> <td>Sur devis On request</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €	Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices								
Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €								
Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request								

<b>Référence/Item : DE54TA</b>	<p><b>54 Divisions - livrée avec 3 plateaux PVC</b>  <b>Poids des pâtons : de 15 à 38 gr</b>            Tête relevable pour nettoyage - Couteaux inox            2 roulettes fixes</p> <p><b>54 Divisions - supplied with 3 plastic PVC plates</b>  <b>Dough piece weight : from 15 to 38 gr</b>            Lifftable head for cleaning - stainless steel knives            2 fixed castors</p>									
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>10 516 €</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates</td> <td>DEXTA-TETE</td> <td>+ 2 609 €</td> </tr> <tr> <td>Corps de machine en inox / Stainless steel frame</td> <td>DEXTA-INOX</td> <td>Sur devis On request</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €	Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices								
Tête de découpe et de boulage supplémentaire + 3 plateaux Extra head + 3 plates	DEXTA-TETE	+ 2 609 €								
Corps de machine en inox / Stainless steel frame	DEXTA-INOX	Sur devis On request								

Photos non contractuelles / Photos not contractual

**PESEUSES VOLUMETRIQUES AVEC RAMPE DE PRE-BOULAGE**  
**VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER WITH PRE-ROUNDING RAMP**

Référence/Item : PB90I



Prix HT € / € EXW prices

**18 136 €**

**Corps de machine en inox - Trémie 40 KG**

**Poids des pâtons : de 40 à 400 gr**

Production horaire: 1080 à 2400 pièces - rampe de pré-boulage en PVC  
 Compteur de pièces avec arrêt automatique - sur roulettes

**Stainless steel frame - Hopper 40 Kg**

**Dough piece weight : from 40 to 400 gr**

Hourly production: from 1080 to 2400 pieces - PVC pre-rounding ramp  
 Digital piece counter with automatic stop - on castors

**Options**

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Trémie / hopper : 80 Kg	PB-TREMIE100LITR	1 575 €
Trémie / hopper : 150 Kg	PB-TREMIE160LITR	2 100 €
Trémie / hopper : 200 Kg	PB-TREMIE220LITR	2 226 €

Référence/Item : PB110I



Prix HT € / € EXW prices

**18 136 €**

**Corps de machine en inox - Trémie 40 KG**

**Poids des pâtons : de 60 à 600 gr**

Production horaire: 1080 à 2400 pièces - rampe de pré-boulage en PVC  
 Compteur de pièces avec arrêt automatique - sur roulettes

**Stainless steel frame - Hopper 40 Kg**

**Dough piece weight : from 60 to 600 gr**

Hourly production: from 1080 to 2400 pieces - PVC pre-rounding ramp  
 Digital piece counter with automatic stop - on castors

**Options**

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Trémie / hopper : 80 Kg	PB-TREMIE100LITR	1 575 €
Trémie / hopper : 150 Kg	PB-TREMIE160LITR	2 100 €
Trémie / hopper : 200 Kg	PB-TREMIE220LITR	2 226 €

Référence/Item : PB120I



Prix HT € / € EXW prices

**18 136 €**

**Corps de machine en inox - Trémie 40 Kg**

**Poids des pâtons : de 100 à 1000 gr**

Production horaire: 1080 à 2400 pièces - rampe de pré-boulage en PVC  
 Compteur de pièces avec arrêt automatique - sur roulettes

**Stainless steel frame - Hopper 40 Kg**

**Dough piece weight : from 100 to 1000 gr**

Hourly production: from 1080 to 2400 pieces - PVC pre-rounding ramp  
 Digital piece counter with automatic stop - on castors

**Options**

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Trémie / hopper : 80 Kg	PB-TREMIE100LITR	1 575 €
Trémie / hopper : 150 Kg	PB-TREMIE160LITR	2 100 €
Trémie / hopper : 200 Kg	PB-TREMIE220LITR	2 226 €

Référence/Item : PB135I



Prix HT € / € EXW prices

**18 136 €**

**Corps de machine en inox - Trémie 40 Kg**

**Poids des pâtons : de 140 à 1400 gr**

Production horaire: 1080 à 2400 pièces - rampe de pré-boulage en PVC  
 Compteur de pièces avec arrêt automatique - sur roulettes

**Stainless steel frame - Hopper 40 Kg**

**Dough piece weight : from 140 to 1400 gr**

Hourly production: from 1080 to 2400 pieces - PVC pre-rounding ramp  
 Digital piece counter with automatic stop - on castors

**Options**

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Trémie / hopper : 80 Kg	PB-TREMIE100LITR	1 575 €
Trémie / hopper : 150 Kg	PB-TREMIE160LITR	2 100 €
Trémie / hopper : 200 Kg	PB-TREMIE220LITR	2 226 €

Référence/Item : PB160I



Prix HT € / € EXW prices

**22 739 €**

**Corps de machine en inox - Trémie 40 Kg**

**Poids des pâtons : de 450 à 2000 gr**

Production horaire: 1080 à 2400 pièces - rampe de pré-boulage en PVC  
 Compteur de pièces avec arrêt automatique - sur roulettes

**Stainless steel frame - Hopper 40 Kg**

**Dough piece weight : from 450 to 2000 gr**

Hourly production: from 1080 to 2400 pieces - PVC pre-rounding ramp  
 Digital piece counter with automatic stop - on castors

**Options**

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Trémie / hopper : 80 Kg	PB-TREMIE100LITR	1 575 €
Trémie / hopper : 150 Kg	PB-TREMIE160LITR	2 100 €
Trémie / hopper : 200 Kg	PB-TREMIE220LITR	2 226 €

Référence/Item : PB180I



Prix HT € / € EXW prices

**22 739 €**

**Corps de machine en inox - Trémie 40 Kg**

**Poids des pâtons : de 500 à 2500 gr**

Production horaire: 1080 à 2400 pièces - rampe de pré-boulage en PVC  
 Compteur de pièces avec arrêt automatique - sur roulettes

**Stainless steel frame - Hopper 40 Kg**

**Dough piece weight : from 500 to 2500 gr**

Hourly production: from 1080 to 2400 pieces - PVC pre-rounding ramp  
 Digital piece counter with automatic stop - on castors

**Options**

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Trémie / hopper : 80 Kg	PB-TREMIE100LITR	1 575 €
Trémie / hopper : 150 Kg	PB-TREMIE160LITR	2 100 €
Trémie / hopper : 200 Kg	PB-TREMIE220LITR	2 226 €





BOULEUSES CONIQUES CONICAL ROUDERS	
<b>Référence/Item : BC90D</b>  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>13 091 €</b>	<p><b>Poids des pâtons : de 100 à 800 gr</b>  <b>Production horaire: 2000 pièces max - Corps en acier et aluminium</b>            Rampe de boulage réglable - Cône et gouttière avec revêtement en téflon            Système de farinage incorporé - 4 roulettes avec frein</p> <p><b>Dough piece weight : from 100 to 800 gr</b>  <b>Hourly production: 2000 pieces max - Steel and aluminium frame</b>            Adjustable spiral channels - teflon-coated cone and gutters            flour duster incorporated - 4 castors with brake</p> <p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>
<b>Référence/Item : BC91D</b>  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>13 267 €</b>	<p><b>Poids des pâtons : de 300 à 1800 gr</b>  <b>Production horaire: 2000 pièces max - Corps en acier et aluminium</b>            Rampe de boulage réglable - Cône et gouttière avec revêtement en téflon            Système de farinage incorporé - 4 roulettes avec frein</p> <p><b>Dough piece weight : from 300 to 1800 gr</b>  <b>Hourly production: 2000 pieces max - Steel and aluminium frame</b>            Adjustable spiral channels - teflon-coated cone and gutters            flour duster incorporated - 4 castors with brake</p> <p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>
<b>Référence/Item : BC92D</b>  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>13 445 €</b>	<p><b>Poids des pâtons : de 1200 à 3500 gr - 400 V - TRI</b>  <b>Production horaire: 2000 pièces max - Corps en acier et aluminium</b>            Rampe de boulage réglable - Cône et gouttière avec revêtement en téflon            Système de farinage incorporé - 4 roulettes avec frein</p> <p><b>Dough piece weight : from 1200 to 3500 gr - 400 V - TRI</b>  <b>Hourly production: 2000 pieces max - Steel and aluminium frame</b>            Adjustable spiral channels - teflon-coated cone and gutters            flour duster incorporated - 4 castors with brake</p> <p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>






FACONNEUSES DOUGH MOULDERS							
<b>Référence/Item : FB050D</b>  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>4 956 €</b>	<p><b>Faconneuse à petit pains - A poser sur table</b>  <b>Poids des pâtons: de 10 à 100 gr - 400 V - TRI</b>            Production horaire: env. 2500 pièces - Chargement des pâtons par trémie inox            Tapis de réception feutre</p> <p><b>Finger bread moulder - Table top model</b>  <b>Dough piece weight: from 10 to 100 gr - 400 V - TRI</b>            Hourly production: around 2500 pieces - Outgoing belt in felt            dough piece feeding by stainless steel hopper</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support</td> <td>FB050-51-SUPPORT</td> <td>572 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support	FB050-51-SUPPORT	572 €
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices					
Support	FB050-51-SUPPORT	572 €					
<b>Référence/Item : FB051D</b>  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>5 599 €</b>	<p><b>Faconneuse à petit pains - A poser sur table</b>  <b>Poids des pâtons : de 10 à 250 gr - 400 V - TRI</b>            Production horaire: env. 2500 pièces - Chargement des pâtons par trémie inox            Tapis de réception feutre</p> <p><b>Finger bread moulder - Table top model</b>  <b>Dough piece weight : from 10 to 250 gr - 400 V - TRI</b>            Hourly production: around 2500 pieces - Outgoing belt in felt            dough piece feeding by stainless steel hopper</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support</td> <td>FB050-51-SUPPORT</td> <td>572 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support	FB050-51-SUPPORT	572 €
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices					
Support	FB050-51-SUPPORT	572 €					
<b>Référence/Item : FB08B-2</b>  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>7 650 €</b>	<p><b>Faconneuse à baguettes - A poser sur table</b>  <b>Poids des pâtons : de 50 à 2000 gr - 400 V - TRI</b>            Production horaire: env. 1800 pièces - 2 Cylindres</p> <p><b>Bread moulder - Table top model</b>  <b>Dough piece weight : from 50 to 2000 gr - 400 V - TRI</b>            Hourly production: around 1800 pieces - 2 Cylinders            Stainless steel frame</p> <p><b>Aucune option pour ce produit</b>  <b>No available option</b></p>						



REFROIDISSEURS D'EAU WATER COOLERS														
<b>Référence/Item : REA100F</b>														
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>3 638 €</b>	<p><b>Capacité de la cuve : 100 litres</b>  <b>Corps inox - 230 V - MONO</b>            Gaz réfrigérant : R449A - Température de l'eau en sortie : 2°C            Corps inox</p> <p><b>VAT capacity : 100 litres</b>  <b>Stainless steel fram - 230 V - MONO</b>            Cooling gas : R449A - Outgoing water temperature : 2°C            Stainless steel frame</p>													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support mural</td> <td>REAF-SUPPORT</td> <td>223 €</td> </tr> <tr> <td>Support pour sol / Floor support</td> <td>REAF-SUPPORT-SOL</td> <td>368 €</td> </tr> <tr> <td>Doseur d'eau digital / digital water measurer</td> <td>DOSEUR-F</td> <td>1 733 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support mural	REAF-SUPPORT	223 €	Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €	Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices												
Support mural	REAF-SUPPORT	223 €												
Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €												
Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F	1 733 €												
<b>Référence/Item : REA200F</b>														
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>7 112 €</b>	<p><b>Capacité de la cuve : 200 litres</b>  <b>Corps inox - 230 V - MONO</b>            Gaz réfrigérant : R449A - Température de l'eau en sortie : 2°C            Corps inox</p> <p><b>VAT capacity : 200 litres</b>  <b>Stainless steel fram - 230 V - MONO</b>            Cooling gas : R449A - Outgoing water temperature : 2°C            Stainless steel frame</p>													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support mural</td> <td>REAF-SUPPORT</td> <td>223 €</td> </tr> <tr> <td>Support pour sol / Floor support</td> <td>REAF-SUPPORT-SOL</td> <td>368 €</td> </tr> <tr> <td>Doseur d'eau digital / digital water measurer</td> <td>DOSEUR-F</td> <td>1 733 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support mural	REAF-SUPPORT	223 €	Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €	Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices												
Support mural	REAF-SUPPORT	223 €												
Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €												
Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F	1 733 €												
<b>Référence/Item : REA300F</b>														
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>10 584€</b>	<p><b>Capacité de la cuve : 300 litres</b>  <b>Corps inox - 230 V - MONO</b>            Gaz réfrigérant : R449A - Température de l'eau en sortie : 2°C            Corps inox</p> <p><b>VAT capacity : 300 litres</b>  <b>Stainless steel fram - 230 V - MONO</b>            Cooling gas : R449A - Outgoing water temperature : 2°C            Stainless steel frame</p>													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support mural</td> <td>REAF-SUPPORT</td> <td>223 €</td> </tr> <tr> <td>Support pour sol / Floor support</td> <td>REAF-SUPPORT-SOL</td> <td>368 €</td> </tr> <tr> <td>Doseur d'eau digital / digital water measurer</td> <td>DOSEUR-F</td> <td>1 733 €</td> </tr> </tbody> </table>			Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support mural	REAF-SUPPORT	223 €	Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €	Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices												
Support mural	REAF-SUPPORT	223 €												
Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €												
Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F	1 733 €												



<b>Référence/Item : REA400F</b>													
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>14 002 €</b>	<p><b>Capacité de la cuve : 400 litres</b>  <b>Corps inox - 230 V - MONO</b>            Gaz réfrigérant : R449A - Température de l'eau en sortie : 2°C            Corps inox</p> <p><b>VAT capacity : 400 litres</b>  <b>Stainless steel fram - 230 V - MONO</b>            Cooling gas : R449A - Outgoing water temperature : 2°C            Stainless steel frame</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support mural</td> <td>REAF-SUPPORT</td> <td>2 €</td> </tr> <tr> <td>Support pour sol / Floor support</td> <td>REAF-SUPPORT-SOL</td> <td>368 €</td> </tr> <tr> <td>Doseur d'eau digital / digital water measurer</td> <td>DOSEUR-F</td> <td>1 733 €</td> </tr> </tbody> </table>		Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support mural	REAF-SUPPORT	2 €	Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €	Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices											
Support mural	REAF-SUPPORT	2 €											
Support pour sol / Floor support	REAF-SUPPORT-SOL	368 €											
Doseur d'eau digital / digital water measurer	DOSEUR-F	1 733 €											
<b>MACHINES DE BOULANGERIE - PATISSERIE MACHINES FOR BAKERY AND PASTRY</b>													
<b>EXTRUDEUSE A PÂTE DOUGH EXTRUDER</b>													
<b>Référence/Item : EXT9L</b>													
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>15 623 €</b>	<p><b>Pour production de snacks, gressins et biscuits</b>  <b>Fournie avec 1 kit - Corps inox - 230 V - MONO</b>            Raccordement à un compresseur (non inclus)            1 à 2 sorties - Diamètre de sortie sur demande</p> <p><b>For production of snacks, breadstick and biscuits</b>  <b>Supplied with 1 extrusion set - Stainless steel body - 230 V - MONO</b>            To be linked into air pum (not included)            from 1 to 2 output - Output diameter on request</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kit d'extrusion supplémentaire / Extra extruder kit</td> <td>EXT9L-KIT</td> <td>687 €</td> </tr> <tr> <td>Tapis de sortie 200x1200mm / Output belt 200x1200mm</td> <td>EXT9L-KIT</td> <td>1 155 €</td> </tr> </tbody> </table>		Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Kit d'extrusion supplémentaire / Extra extruder kit	EXT9L-KIT	687 €	Tapis de sortie 200x1200mm / Output belt 200x1200mm	EXT9L-KIT	1 155 €		
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices											
Kit d'extrusion supplémentaire / Extra extruder kit	EXT9L-KIT	687 €											
Tapis de sortie 200x1200mm / Output belt 200x1200mm	EXT9L-KIT	1 155 €											
<b>FONCEUSE A TARTELETTES PIES AND TARTS MOULD PRESS</b>													
<b>Référence/Item : FAT125</b>													
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>19 967 €</b>	<p><b>Production de tartelettes, quiches..</b>  <b>Fournie avec 1 matrice - diam. de 35 à 125 mm - 230 V - MONO</b>            S'utilise avec tous types de moules - Production horaire env. 1850 pièces            Raccordement à un compresseur (non inclus)</p> <p><b>For the production of pies, tarts..</b>  <b>Supplied with 1 frame - diam. from 35 to 125 mm - 230 V - MONO</b>            Can be used with all type of moulds - Hourly production around 1850 pieces            To be link into a compressor (not included)</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Compresseur / Compressor</td> <td></td> <td rowspan="3">Sur devis On request</td> </tr> <tr> <td>Matrice / Frame</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Moules / Moulds</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Compresseur / Compressor		Sur devis On request	Matrice / Frame		Moules / Moulds		
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices											
Compresseur / Compressor		Sur devis On request											
Matrice / Frame													
Moules / Moulds													



**EPLUCHEUSE A AMANDES  
ALMOND PEELER**

Référence/Item : EA-361



Prix HT € / € EXW prices

**9 178 €**

**Production horaire : 30 Kg (en 3 passages) - 400 V - TRI**  
Trémie inox - 2 bacs récepteurs inox  
cylindres en caoutchouc - 2 moteurs

**hourly production : 30 Kg (in 3 times) - 400 V - TRI**  
Stainless steel hopper - 2 stainless steel containers  
Rubber cylinders - 2 motors

**Aucune option pour ce produit  
No available option**

**RAPE ET COUPE A AMANDES  
ALMOND GRATER AND SLICER**

Référence/Item : EA-25



Prix HT € / € EXW prices

**5 507 €**

**Modèle à poser - 400 V - TRI**  
Fournie avec 3 disques  
Cuve inox

**Table top model - 400 V - TRI**  
Supplied with 3 discs  
Stainless steel vat

**Options**

Disque supplémentaire / Additionnal disc

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

Sur devis  
On request

**BROYEUSE A AMANDES  
ALMOND GRINDERS**

Référence/Item : LP10000D



Prix HT € / € EXW prices

**11 170 €**

**Broyeuse à amandes sur roulettes - 400 V - TRI**  
**2 cylindres en granit dur**  
S'utilise avec des fruits concassés - Trémie PVC alimentaire  
Bac de récupération inox - grille de protection

**Almond grinder on castors - 400 V - TRI**  
**2 hard granit cylinders**  
Must be used with crushed fruits - PVC vat  
Stainless steel collector cup - Safety grid

**Aucune option pour ce produit  
No available option**

Référence/Item : LP11000D



Prix HT € / € EXW prices

**17 200 €**

**Broyeuse à amandes sur roulettes - 400 V - TRI**  
**3 cylindres en granit dur**

S'utilise avec des fruits concassés - Trémie PVC alimentaire  
Bac de récupération inox - grille de protection

**Almond grinder on castors - 400 V - TRI**  
**3 hard granit cylinders**

Must be used with crushed fruits - PVC vat  
Stainless steel collector cup - Safety grid

**Options**

Trémie en inox / Stainless steel hopper

Références  
Items

LP11000D-TREMIE

Prix HT -€  
€ EXW-prices

9 790 €

**TRANCHEUSES A PAIN  
BREAD SLICERS**

Référence/Item : CP420MG-AP



Prix HT € / € EXW prices

**4 095 €**

**A poser sur table - 230 V - MONO**

**Découpe semi-automatique - largeur de coupe 420 mm**  
Epaisseur de tranche à confirmer (dimensions disponibles ci-dessous)  
Support pour emballage rapide - barre de coupe centrale assistée  
Couteaux inox

**Table top model - 230 V - MONO**

**Semi-automatic cutting - cutting width 420 mm**  
Slice thickness to be confirmed (the dimension available see below)  
packaging apparatus - Central assisted vutting lever  
Stainless steel knives

**Options**

Disponible au choix non modifiable / Available in on choice unchangeable :  
9 mm - 11mm - 12mm - 13mm - 14mm - 16mm OU 20mm

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

Référence/Item : CP420MG-SP



Prix HT € / € EXW prices

**5 005 €**

**Sur socle à roulettes - 230 V - MONO**

**Découpe semi-automatique - largeur de coupe 420 mm**  
Epaisseur de tranche à confirmer (dimensions disponibles ci-dessous)  
Support pour emballage rapide - barre de coupe centrale assistée  
Couteaux inox

**With castors - 230 V - MONO**

**Semi-automatic cutting - cutting width 420 mm**  
Slice thickness to be confirmed (the dimension available see below)  
packaging apparatus - Central assisted vutting lever  
Stainless steel knives

**Options**

Disponible au choix non modifiable / Available in  
9 mm - 11mm - 12mm - 13mm - 14mm - 16mm OU 20mm

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

Photos non contractuelles / Photos not contractual

## ARMOIRES DE FERMENTATION RETARDER PROVER CABINETS

### ARMOIRES DE FERMENTATION A CHARIOT RETARDER PROVER CABINETS FOR TROLLEY

Référence/Item : AFCH64-H



Prix HT € / € EXW prices

**7 635 €**

**Dimensions des plaques 600x400 mm - 230 V - MONO  
SANS hygrométrie - Tableau de commande électronique**  
Pour 1 chariot de 1850 mm max (non fourni) - intérieur inox

**Tray dimensions 600x400 mm - 230 V - MONO  
WITHOUT hygrometry control - Electronical control panel**  
For 1 trolley of 1850 mm max (not supplied) - Stainless steel interior

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Inox Extérieur / Stainless steel exterior Hublot vitré / Window for each door	AFCH64H-INOX AF-HUBLOT	730 € 575 €
Chariot / Trolley	AFCH64H-CHARIOT	856 €
Kit hygrométrique / Humidity set	AF-HYGRO	683 €

Référence/Item : AFCH68-H



Prix HT € / € EXW prices

**9 481€**

**Dimensions des plaques 600x800 mm - 230 V - MONO  
AVEC hygrométrie - Tableau de commande électronique**  
Pour 1 chariot de 1850 mm max (non fourni) - intérieur inox

**Tray dimensions 600x800 mm - 230 V - MONO  
WITH hygrometry control - Electronical control panel**  
For 1 trolley of 1850 mm max (not supplied) - Stainless steel interior

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Inox Extérieur / Stainless steel exterior Hublot vitré / Window for each door	AFCH68H-INOX AF-HUBLOT	903 € 515 €
Chariot / Trolley	AFCH68H-CHARIOT	893 €

### ARMOIRES DE FERMENTATION A GRILLES RETARDER PROVER CABINETS FOR GRIDS

Référence/Item : AFGR64-H



Prix HT € / € EXW prices

**8 406€**

**Dimensions des plaques 600x400 mm - 230 V - MONO  
SANS hygrométrie - Tableau de commande électronique**  
1 compartiment de 27 niveaux (grille non fourni) - intérieur inox  
Pieds réglables

**Tray dimensions 600x400 mm - 230 V - MONO  
WITHOUT hygrometry control - Electronical control panel**  
1 compartment of 27 levels (grid not supplied) - Stainless steel interior  
Adjustable feet

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Inox Extérieur / Stainless steel exterior	AFGR64H-INOX	803 €
Hublot vitré / Window for each door	AF-HUBLOT	515 €
Kit hygrométrique / Humidity set	AF-HYGRO	683 €

Référence/Item : AFGR48-H



Prix HT € / € EXW prices

**9 817 €**

**Dimensions des plaques 400x800 mm - 230 V - MONO  
AVEC hygrométrie**  
1 compartiment de 27 niveaux (grille non fourni) - intérieur inox  
Pieds réglables

**Tray dimensions 400x800 mm - 230 V - MONO  
WITH hygrometry control**  
1 compartment of 27 levels (grid not supplied) - stainless steel inner  
Adjustable feet

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Inox Extérieur / Stainless steel exterior	AFGR48H-INOX	935 €
Hublot vitré / Window for each door	AF-HUBLOT	515 €

Référence/Item : AFGR68-H



Prix HT € / € EXW prices

**9 481 €**

**Dimensions des plaques 600x800 mm - 230 V - MONO  
AVEC hygrométrie**  
1 compartiment de 27 niveaux (grille non fourni) - intérieur inox  
Pieds réglables

**Tray dimensions 600x800 mm - 230 V - MONO  
WITH hygrometry control**  
1 compartment of 27 levels (grid not supplied) - stainless steel inner  
Adjustable feet

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Inox Extérieur / Stainless steel exterior	AFGR68H-INOX	903 €
Hublot vitré / Window for each door	AF-HUBLOT	515 €

### ARMOIRES DE FERMENTATION - 2 COMPARTIMENTS RETARDER PROVER CABINETS - 2 COMPARTMENTS

Référence/Item : AF2C64-H



Prix HT € / € EXW prices

**13 561 €**




**Dimensions des plaques 600x400 mm - 230 V - MONO  
SANS hygrométrie**  
2 compartiments indépendants de 12 niveaux (grille non fourni)  
Intérieur inox - Pieds réglables

**Tray dimensions 600x400 mm - 230 V - MONO  
WITHOUT hygrometry control**  
2 compartments independent of 12 levels (grid not supplied)  
Stainless steel inner - Adjustable feet

Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
Inox Extérieur / Stainless steel exterior	AF2C64H-INOX	1 292 €
Kit hygrométrique / Humidity set	AF-HYGRO	683 €



<b>Référence/Item : AF2C48-H</b>		<p><b>Dimensions des plaques 400x800 mm - 230 V - MONO</b>  <b>AVEC hygrométrie</b>                  2 compartiments indépendants de 12 niveaux (grille non fourni)                  Intérieur inox - Pieds réglables</p> <p><b>Tray dimensions 400x800 mm - 230 V - MONO</b>  <b>WITH hygrometry control</b>                  2 compartments independent of 12 levels (grid not supplied)                  Stainless steel inner - Adjustable feet</p>	
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>13 657 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Inox Extérieur / Stainless steel exterior	AF2C48H-INOX	1 302 €
<b>Référence/Item : AF2C68-H</b>		<p><b>Dimensions des plaques 600x800 mm - 230 V - MONO</b>  <b>AVEC hygrométrie</b>                  2 compartiments indépendants de 12 niveaux (grille non fourni)                  Intérieur inox - Pieds réglables</p> <p><b>Tray dimensions 600x800 mm - 230 V - MONO</b>  <b>WITH hygrometry control</b>                  2 compartments independent of 12 levels (grid not supplied)                  Stainless steel inner - Adjustable feet</p>	
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>13 837 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Inox Extérieur / Stainless steel exterior	AF2C68H-INOX	1 318 €

<b>MACHINES POUR LA PATE A PIZZA</b> <b>MACHINES FOR PIZZA DOUGH</b>		
<b>DIVISEUSE - BOULEUSE POUR PATE A PIZZA</b> <b>DOUGH DIVIDER - ROUNDER FOR PIZZA DOUGH</b>		
<b>Référence/Item : CAB1200</b>		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>8 920 €</b>	<p><b>Diviseuse pour pâte a pizza - 230 V - MONO</b>  <b>Poids de pâtons de 30 à 800 gr (en fonction du cône utilisé)</b>                  Tableau de commande électronique - production 20 à 40 pièces/min                  1 cône fourni (au choix) - Capacité de la cuve 40 Kg</p> <p><b>Pizza dough divider - 230 V - MONO</b>  <b>Dough piece weight from 30 to 800 gr (according to the cone used)</b>                  Electronical control panel - production from 20 to 40 pieces/min                  1 cone supplied (on choice) - Vat capacity 40 Kg</p>	
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
Cône diviseuse à pizza / Pizza divider cone	CONE	235 €
Support	CAB1200-SUPPORT	1 574 €
<b>Référence/Item : B0L1200</b>		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>6 013 €</b>	<p><b>Bouleuse pour pâte a pizza - 230 V - MONO</b>  <b>Poids de pâtons de 30 à 1200 gr</b>                  Production horaire env. 3750 pièces - Corps inox                  4 roulettes avec 2 freins - Plateau inox</p> <p><b>Pizza dough moulder - 230 V - MONO</b>  <b>Dough piece weight from 30 to 1200 gr</b>                  Hourly production around 3750 pieces - Stainless steel frame                  4 castors with 2 brakes - Stainless steel plate</p>	
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
Spirale B et cylindre 4 ou 12 rainures - spécial pâte à pain Spiral B and cylinder 4 of 12 grooves - special bread dough		Sur devis On request
Spirale teflonée et cylindre 12 rainures - spécial pâtisserie Teflon spiral and cylinder 12 grooves - special pastry		
<b>Référence/Item : CAB0L1200</b>		
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>17 530 €</b>	<p><b>Combiné diviseuse-bouleuse pour pâte à pizza</b>  <b>Poids de pâtons de 30 à 800 gr - 230 V - MONO</b>                  Production de 5 à 40 pièces/min (en fonction du cône utilisé)                  Capacité de la cuve 40 Kg - livrée avec 1 spirale + 1 cylindre et 1 cône (au choix)</p> <p><b>Dough divider and rounder for pizza dough</b>  <b>Dough piece weight from 30 to 800 gr - 230 V - MONO</b>                  Production from 5 to 40 pieces/min (according to the cone used)                  Vat capacity 40 Kg - supplied with 1 spiral tool + 1 cylinder and 1 cone (on choice)</p>	
	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
Cône diviseuse à pizza / Pizza divider cone	CONE	235 €
Spirale B et cylindre 4 ou 12 rainures - spécial pâte à pain Spiral B and cylinder 4 of 12 grooves - special bread dough		Sur devis On request
Spirale teflonée et cylindre 12 rainures - spécial pâtisserie Teflon spiral and cylinder 12 grooves - special pastry		



## FACONNEUSES A PIZZA PIZZA DOUGH MOULDERS

<b>Référence/Item : MOD30B</b>	
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>1 155 €</b></p>	<p><b>Diamètre maximum : 290 mm - 230 V - MONO</b> <b>A poser sur table</b> Travail à froid de la pâte - 4 rouleaux de laminage Carter inox - Pédale de commande fournie Ecartement des cylindres de 1 à 9 mm</p> <p><b>Maximum diameter : 290 mm - 230 V - MONO</b> <b>Top table model</b> Cold dough working possibility - 4 rollers Stainless steel frame - Supplied with foot pedal control Lowering of cylinders from 1 to 9 mm</p>
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b> <b>No available option</b></p>
<b>Référence/Item : MOD40B</b>	
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>1 262 €</b></p>	<p><b>Diamètre maximum : 390 mm - 230 V - MONO</b> <b>A poser sur table</b> Travail à froid de la pâte - 4 rouleaux de laminage Carter inox - Pédale de commande fournie Ecartement des cylindres de 1 à 9 mm</p> <p><b>Maximum diameter : 390 mm 230 V - MONO</b> <b>Top table model</b> Cold dough working possibility - 4 rollers Stainless steel frame - Supplied with foot pedal control Lowering of cylinders from 1 to 9 mm</p>
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b> <b>No available option</b></p>
<b>Référence/Item : MOD45B</b>	
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>1 489 €</b></p>	<p><b>Diamètre maximum : 440 mm - 230 V - MONO</b> <b>A poser sur table</b> Travail à froid de la pâte - 4 rouleaux de laminage Carter inox - Pédale de commande fournie Ecartement des cylindres de 1 à 9 mm</p> <p><b>Maximum diameter : 440 mm 230 V - MONO</b> <b>Top table model</b> Cold dough working possibility - 4 rollers Stainless steel frame - Supplied with foot pedal control Lowering of cylinders from 1 to 9 mm</p>
	<p><b>Aucune option pour ce produit</b> <b>No available option</b></p>




## FOURS A PIZZA ELECTRIQUE ELECTRIC PIZZA OVENS

<b>Référence/Item : FP601PE</b>									
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>1 340 €</b></p>	<p><b>4 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b> <b>1 étage - Dalles réfractaires</b> Façade inox - Porte vitrée - Température : de 50°C à 450°C Eclairage - Thermomètre - Foyer régulé par 2 thermostats</p> <p><b>4 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b> <b>1 deck - Refractory floor plates</b> Stainless steel front side - Glass door - Temperature : from 50°C to 450°C Lighting - Thermometer - Cooking chamber regulated by 2 thermostats</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support</td> <td>FP601PE-SUPPORT</td> <td>441 €</td> </tr> <tr> <td>Hotte / Hood</td> <td>FP601PE-HOTTE</td> <td>971 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support	FP601PE-SUPPORT	441 €	Hotte / Hood	FP601PE-HOTTE
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices							
Support	FP601PE-SUPPORT	441 €							
Hotte / Hood	FP601PE-HOTTE	971 €							
<b>Référence/Item : FP901PE</b>									
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>1 737 €</b></p>	<p><b>6 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b> <b>1 étage - Dalles réfractaires</b> Façade inox - Porte vitrée - Température : de 50°C à 450°C Eclairage - Thermomètre - Foyer régulé par 2 thermostats</p> <p><b>6 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b> <b>1 deck - Refractory floor plates</b> Stainless steel front side - Glass door - Temperature : from 50°C to 450°C Lighting - Thermometer - Cooking chamber regulated by 2 thermostats</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support</td> <td>FP901PE-SUPPORT</td> <td>441 €</td> </tr> <tr> <td>Hotte / Hood</td> <td>FP901PE-HOTTE</td> <td>1 399 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support	FP901PE-SUPPORT	441 €	Hotte / Hood	FP901PE-HOTTE
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices							
Support	FP901PE-SUPPORT	441 €							
Hotte / Hood	FP901PE-HOTTE	1 399 €							
<b>Référence/Item : FP602PE</b>									
 <p>Prix HT € / € EXW prices</p> <p><b>2 916 €</b></p>	<p><b>2x4 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b> <b>2 étages - Dalles réfractaires</b> Façade inox - Porte vitrée - Température : de 50°C à 450°C Eclairage - Thermomètre - Foyer régulé par 2 thermostats</p> <p><b>2x4 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b> <b>2 decks - Refractory floor plates</b> Stainless steel front side - Glass door - Temperature : from 50°C to 450°C Lighting - Thermometer - Cooking chamber regulated by 2 thermostats</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Options</th> <th>Références Items</th> <th>Prix HT -€ € EXW-prices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Support</td> <td>FP602PE-SUPPORT</td> <td>441 €</td> </tr> <tr> <td>Hotte / Hood</td> <td>FP602PE-HOTTE</td> <td>971 €</td> </tr> </tbody> </table>	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices	Support	FP602PE-SUPPORT	441 €	Hotte / Hood	FP602PE-HOTTE
Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices							
Support	FP602PE-SUPPORT	441 €							
Hotte / Hood	FP602PE-HOTTE	971 €							







<b>Référence/Item : FP902PE</b>		<p><b>2x6 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b>  <b>2 étages - Dalles réfractaires</b>          Façade inox - Portes vitrée - Température : de 50°C à 450°C          Eclairage - Thermomètre - Foyer régulé par 2 thermostats</p> <p><b>2x6 pizza diam. 30 cm - 400 V - TRI</b>  <b>2 decks - Refractory floor plates</b>          Stainless steel front side - Glass door - Temperature : from 50°C to 450°C          Lighting - Thermometer - Cooking chamber regulated by 2 thermostats</p>	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>3 253 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support	FP902PE-SUPPORT	441 €
	Hotte / Hood	FP902PE-HOTTE	1 399 €


## FOURS VENTILES ELECTRIQUES ELECTRIC CONVECTION OVENS

### GAMME STANDARD STANDARD SERIE


<b>Référence/Item : FC464I</b>		<p><b>4 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électromécaniques</b>          Construction inox - Porte vitrée - Pieds réglables en hauteur          Eclairage - Humidificateur - 2 turbines de chauffage</p> <p><b>4 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Mechanical control panel</b>          Stainless steel body - Glass door - Adjustable feet height          Lighting - Steam generator - 2 heating fans</p>	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>3 577 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support à glissières / Support with slides	FCX64I-SUPPORT	761 €
	Voltage 230 V - monophasé / single phase	FC464I-MONO	263 €


<b>Référence/Item : FC664I</b>		<p><b>6 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électromécaniques</b>          Construction inox - Porte vitrée - Pieds réglables en hauteur          Eclairage - Humidificateur - 2 turbines de chauffage</p> <p><b>6 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Mechanical control panel</b>          Stainless steel body - Glass door - Adjustable feet height          Lighting - Steam generator - 2 heating fans</p>	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>4 135 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support à glissières / Support with slides	FCX64I-SUPPORT	761 €






<b>Référence/Item : FC1064I</b>		<p><b>10 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électromécaniques</b>          Construction inox - Porte vitrée - Pieds réglables en hauteur          Eclairage - Humidificateur - 3 turbines de chauffage</p> <p><b>10 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Electromechanical control panel</b>          Stainless steel body - Glass door - Adjustable feet height          Lighting - Steam generator - 3 heating fans</p>	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>5 799 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support à glissières / Support with slides	FCX64I-SUPPORT	761 €

### GAMME PREMIUM PREMIUM SERIE




<b>Référence/Item : FC500E-M</b>		<p><b>5 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électromécaniques</b>          Construction inox - Porte vitrée          Eclairage - Humidificateur - 1 turbine de chauffage</p> <p><b>5 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Mechanical control panel</b>          Stainless steel body - Glass door          Lighting - Steam generator - 1 heating fan</p>	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>6 257 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support à glissières / Support with slides	FC500SUP-G	1 118 €
	Etuve vitrée / Prover with glass doors	FC500ETUVE-V	2 258 €
	Etuve avec portes inox / Prover with stainless steel doors	FC500ETUVE-I	2 510 €
	Hotte / Hood	FC500-HOTTE	1 691 €

<b>Référence/Item : FC500E-E</b>		<p><b>5 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électroniques</b>          Construction inox - Porte vitrée          Eclairage - Humidificateur - 1 turbine de chauffage          Régulation de la vitesse de la turbine</p> <p><b>5 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Electronic control panel</b>          Stainless steel body - Glass door          Lighting - Steam generator - 1 heating fan          Fan speed regulation</p>	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>6 963 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ € EXW-prices</b>
	Support à glissières / Support with slides	FC500SUP-G	1 118 €
	Etuve vitrée / Prover with glass doors	FC500ETUVE-V	2 258 €
	Etuve avec portes inox / Prover with stainless steel doors	FC500ETUVE-I	2 510 €
	Hotte / Hood	FC500-HOTTE	1 691 €



<b>Référence/item : FC500E-P</b>			
	<p><b>5 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes programmables</b>            Construction inox - Porte vitrée - Refroidissement rapide            Eclairage - Humidificateur - 1 turbine de chauffage            Régulation de la vitesse de la turbine</p> <p><b>5 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Programable control panel</b>            Stainless steel body - Glass door - Fast cold down function            Lighting - Steam generator - 1 heating fan            Fan speed regulation</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>7 238 €</b>	Support à glissières / Support with slides	FC500SUP-G	1 118 €
	Etuve vitrée / Prover with glass doors	FC500ETUVE-V	2 258 €
	Etuve avec portes inox / Prover with stainless steel doors	FC500ETUVE-I	2 510 €
	Hotte / Hood	FC500-HOTTE	1 691 €
<b>Référence/item : FC1000E-M</b>			
	<p><b>10 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électromécaniques</b>            Construction inox - Porte vitrée            Eclairage - Humidificateur - 2 turbines de chauffage            Interrupteur général</p> <p><b>10 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Mechanical control panel</b>            Stainless steel body - Glass door            Lighting - Steam generator - 2 heating fans            General switch</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>8 225 €</b>	Support à glissières / Support with slides	FC1000SUP-G	1 118 €
	Etuve vitrée / Prover with glass doors	FC1000ETUVE-V	2 258 €
	Etuve avec portes inox / Prover with stainless steel doors	FC1000ETUVE-I	2 510 €
	Hotte / Hood	FC1000-HOTTE	1 691 €
<b>Référence/item : FC1000E-E</b>			
	<p><b>10 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes électroniques</b>            Construction inox - Porte vitrée            Eclairage - Humidificateur - 2 turbines de chauffage            Régulation de la vitesse de la turbine</p> <p><b>10 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Electronic control panel</b>            Stainless steel body - Glass door            Lighting - Steam generator - 2 heating fans            Fan speed regulation</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>8 902 €</b>	Support à glissières / Support with slides	FC1000SUP-G	1 118 €
	Etuve vitrée / Prover with glass doors	FC1000ETUVE-V	2 258 €
	Etuve avec portes inox / Prover with stainless steel doors	FC1000ETUVE-I	2 510 €
	Hotte / Hood	FC1000-HOTTE	1 691 €



<b>Référence/item : FC1000E-P</b>			
	<p><b>10 niveaux - 400 V - TRI</b>  <b>600X400 mm - Commandes programmables</b>            Construction inox - Porte vitrée - Refroidissement rapide            Eclairage - Humidificateur - 2 turbines de chauffage            Régulation de la vitesse de la turbine</p> <p><b>10 levels - 400 V - TRI</b>  <b>600x400 mm - Programmable control panel</b>            Stainless steel body - Glass door - Fast cold down function            Inside lighting - Steam generator - 2 heating fans            Fan speed regulation</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>9 206 €</b>	Support à glissières / Support with slides	FC1000SUP-G	1 118 €
	Etuve vitrée / Prover with glass doors	FC1000ETUVE-V	2 258 €
	Etuve avec portes inox / Prover with stainless steel doors	FC1000ETUVE-I	2 510 €
	Hotte / Hood	FC1000-HOTTE	1 691 €
<b>Référence/item : FC1600E-M</b>			
	<p><b>16 niveaux - 400 V - TRI - Commandes électromécaniques</b>  <b>Pour chariot 600X400 mm (non fourni)</b>            Construction inox - Porte vitrée            Eclairage - Humidificateur - 3 turbine de chauffage            hotte motorisée</p> <p><b>16 levels - 400 V - TRI - Mechanical control panel</b>  <b>For trolley 600x400 mm (not supplied)</b>            Stainless steel body - Glass door            Inside lighting - Steam generator - 2 heating fans            Motorized hood</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>17 916 €</b>	Chariot 16 niveaux / 16 level trolley	FC1600-CHARIOT	786 €
<b>Référence/item : FC1600E-E</b>			
	<p><b>16 niveaux - 400 V - TRI - Commandes électroniques</b>  <b>Pour chariot 600X400 mm (non fourni)</b>            Construction inox - Porte vitrée            Eclairage - Humidificateur - 3 turbine de chauffage            hotte motorisée - Régulation de la vitesse de la turbine</p> <p><b>16 levels - 400 V - TRI - Electronical control panel</b>  <b>For trolley 600x400 mm (not supplied)</b>            Stainless steel body - Glass door            Inside lighting - Steam generator - 3 heating fans            Motorized hood - Fan speed regulation</p>		
	<b>Prix HT € / € EXW prices</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>
<b>18 698 €</b>	Chariot 16 niveaux / 16 level trolley	FC1600-CHARIOT	786 €

Photos non contractuelles / Photos not contractual



<b>Référence/item : FC1600E-P</b>			
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>18 858 €</b>	<p><b>16 niveaux - 400 V - TRI - Commandes programmables</b>  <b>Pour chariot 600X400 mm (non fourni)</b>            Construction inox - Porte vitrée - Refroidissement rapide            Eclairage - Humidificateur - 3 turbines de chauffage            hotte motorisée - Régulation de la vitesse de la turbine</p> <p><b>16 levels - 400 V - TRI - Programmable control panel</b>  <b>For trolley 600x400 mm (not supplied)</b>            Stainless steel body - Glass door - Fast cold down function            Inside lighting - Steam generator - 3 heating fans            Motorized hood - Fan speed regulation</p>		
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
	Chariot 16 niveaux / 16 level trolley	FC1600-CHARIOT	786 €
<b>Référence/item : FC500RE-LCD</b>			
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>8 428 €</b>	<p><b>400 V - TRI - Commandes LCD</b>  <b>Capacité 5 ou 9 plaques - 400 X 600 mm</b>            Température max. : 270°C - Construction inox            Porte vitrée double vitrage - Eclairage - Production de vapeur</p> <p><b>400 V - TRI - LCD control panel</b>  <b>Capacity 5 or 9 trays 400 x 600 mm</b>            Temperature max 270°C - Built in stainless steel            Door with 2 glass windows - Inside lighting - steam injection system</p>		
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
	Four à sole/Deck oven (H=210mm) Etuve/Proofer Hotte/Hood	FC500RE-MODULAIRE FC500RE-ETUVE FC500RE-HOTTE	2 867 € 3 623 € 877 €
<b>Référence/item : FC500RE-T</b>			
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>9 256 €</b>	<p><b>400 V - TRI - Commandes tactiles</b>  <b>Capacité 5 ou 9 plaques - 400 X 600 mm</b>            Température max. : 270°C - Construction inox            Porte vitrée double vitrage - Eclairage - Production de vapeur</p> <p><b>400 V - TRI - Tactil control panel</b>  <b>Capacity 5 or 9 trays 400 x 600 mm</b>            Temperature max 270°C - Built in stainless steel            Door with 2 glass windows - Inside lighting - steam injection system</p>		
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
	Four à sole/Deck oven (H=210mm) Etuve/Proofer Hotte/Hood	FC500RE-MODULAIRE FC500RE-ETUVE FC500RE-HOTTE	2 867 € 3 623 € 877 €



<b>Référence/item : FC1000RE-LCD</b>			
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>12 238 €</b>	<p><b>400 V - TRI - Commandes LCD</b>  <b>Capacité 5 ou 9 plaques - 400 X 600 mm</b>            Température max. : 270°C - Construction inox            Porte vitrée double vitrage - Eclairage - Production de vapeur</p> <p><b>400 V - TRI - LCD control panel</b>  <b>Capacity 5 or 9 trays 400 x 600 mm</b>            Temperature max 270°C - Built in stainless steel            Door with 2 glass windows - Inside lighting - steam injection system</p>		
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
	Four à sole/Deck oven (H=210mm) Etuve/Proofer Hotte/Hood	FC1000RE-MODULAIRE FC1000RE-ETUVE FC1000RE-HOTTE	2 867 € 3 623 € 877 €
<b>Référence/item : FC1000RE-T</b>			
  <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>13 065 €</b>	<p><b>400 V - TRI - Commandes Tactiles</b>  <b>Capacité 5 ou 9 plaques - 400 X 600 mm</b>            Température max. : 270°C - Construction inox            Porte vitrée double vitrage - Eclairage - Production de vapeur</p> <p><b>400 V - TRI - Tactil control panel</b>  <b>Capacity 5 or 9 trays 400 x 600 mm</b>            Temperature max 270°C - Built in stainless steel            Door with 2 glass windows - Inside lighting - steam injection system</p>		
	Options	Références Items	Prix HT -€ € EXW-prices
	Four à sole/Deck oven (H=210mm) Etuve/Proofer Hotte/Hood	FC1000RE-MODULAIRE FC1000RE-ETUVE FC1000RE-HOTTE	2 867 € 3 623 € 877 €



## FOURS ROTATIFS ROTARY RACK OVENS

GAMME 600 x 400 mm  
600 x 400 mm SERIE

Référence/Item : FRP64-RE



Prix HT € / € EXW prices

**27 551 €**

**Four rotatif électrique - 400 V - TRI - Rotation du chariot par crochet**  
**Pour chariot 600x400 mm (non fourni) - 16 niveaux**  
Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales  
Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage  
hotte dynamique intégrée - Livré démonté

**Electrical rotary oven - 400 V - TRI - Trolley rotation by hook**  
**For trolley 600x400 mm (not supplied) - 16 levels**  
Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel  
Lighting - Steam generator - 1 heating turbine  
Incorporated hood - Supplied not assembled

### Options

Chariot 16 niveaux / 16 level trolley

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

FRP16-CHARIOT

786 €

Montage du four / Assembling  
Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays

Sur Devis  
On request

Référence/Item : FRP64-G



Prix HT € / € EXW prices

**26 680 €**

**Four rotatif à gaz ou fuel - 400 V - TRI - Rotation du chariot par crochet**  
**Pour chariot 600x400 mm (non fourni) - 16 niveaux**  
Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales  
Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage  
hotte dynamique intégrée - Livré démonté - Sans brûleur

**Gas or fuel rotary oven - 400 V - TRI - Trolley rotation by hook**  
**For trolley 600x400 mm (not supplied) - 16 levels**  
Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel  
Lighting - Steam generator - 1 heating turbine  
Incorporated hood - Supplied not assembled - Without burner

### Options

Chariot 16 niveaux / 16 level trolley

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

FRP16-CHARIOT

786 €

Brûleur à gaz / Gas burner  
Brûleur à fuel / Fuel burner  
Montage du four / Assembling  
Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays

FRP64RSB-GAZ  
FRP64RSB-FUEL  
Sur devis  
On request

Référence/Item : FRP64/10-RE



Prix HT € / € EXW prices

**16 648 €**

**Four rotatif électrique - 400 V - TRI - Rotation du chariot par crochet**  
**Pour chariot 1 600x400 mm (non fourni) - 10 niveaux**  
Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitale  
Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage  
hotte dynamique intégrée - Livré monté

**Electrical rotary oven - 400 V - TRI - Trolley rotation by hook**  
**For trolley one 600x400 mm (not supplied) - 10 levels**  
Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel  
Lighting - Steam generator - 1 heating fan  
Incorporated hood - Supplied assembled

### Options

Chariot 10 niveaux / 10 level trolley

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

FRP10-CHARIOT

786 €

Support

FRP64/10-RE-  
SUPPORT

1 759 €

Montage du four / Assembling  
Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays

Sur Devis  
On request

GAMME 600 x 800 mm  
600 x 800 mm SERIE

Référence/Item : FRP68-RE



Prix HT € / € EXW prices

**32 083 €**

**Four rotatif électrique - 400 V - TRI - Rotation du chariot par crochet**  
**Pour chariot 1 600x800 mm (non fourni) - 18 niveaux**  
Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales  
Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage  
hotte dynamique intégrée - Livré démonté

**Electrical rotary oven - 400 V - TRI - Trolley rotation by hook**  
**For trolley one 600x800 mm (not supplied) - 18 levels**  
Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel  
Lighting - Steam generator - 1 heating fan  
Incorporated hood - Supplied not assembled

### Options

Chariot 18 niveaux / 18 level trolley

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

FRP18-CHARIOT

898 €

Montage du four / Assembling  
Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays

Sur Devis  
On request

Référence/Item : FRP68-RSB



Prix HT € / € EXW prices

**31 090 €**

**Four rotatif gaz ou fuel - 400 V - TRI - Rotation du chariot par crochet**  
**Pour chariot 1 600x800 mm (non fourni) - 18 niveaux**  
Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales  
Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage  
hotte dynamique intégrée - Livré démonté - Sans brûleur

**Gas or fuel rotary oven - 400 V - TRI - Trolley rotation by hook**  
**For trolley one 600x800 mm (not supplied) - 18 levels**  
Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel  
Lighting - Steam generator - 1 heating fan  
Incorporated hood - Supplied not assembled - Without burner

### Options

Chariot 18 niveaux / 18 level trolley

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices

FRP18-CHARIOT

898 €

Brûleur à gaz / Gas burner  
Brûleur à fuel / Fuel burner

FRP68RSB-GAZ  
FRP68RSB-FUEL

4 725 €  
4 568 €

Montage du four / Assembling  
Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays

Sur Devis  
On request

Référence/Item : FRP68-PE



Prix HT € / € EXW prices

**38 036 €**

**Four rotatif électrique - 400 V - TRI - Rotation du chariot par plateforme**  
**Pour chariot 1 600x800 mm (non fourni) - 19 niveaux**  
Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales  
Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage  
hotte dynamique intégrée - Livré démonté

**Electrical rotary oven - 400 V - TRI - Platform for trolley loading**  
**For trolley one 600x800 mm (not supplied) - 19 levels**  
Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel  
Lighting - Steam generator - 1 heating fan  
Incorporated hood - Supplied not assembled

### Options

Chariot 19 niveaux / 19 level trolley

Références  
Items

Prix HT -€  
€ EXW-prices


FRP19-CHARIOT

945 €

Montage du four / Assembling  
Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays

Sur Devis  
On request



<b>Référence/Item : FRP68-PESB</b>		<b>Four rotatif gaz ou fuel - 400 V - TRI - Rotation du chariot par plateforme</b> <b>Pour chariot 1 600x800 mm (non fourni) - 19 niveaux</b> Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage hotte dynamique intégré - Livré démonté - Sans brûleur  <b>Gas or fuel rotary oven - 400 V - TRI - Platform for trolley loading</b> <b>For trolley one 600x800 mm (not supplied) - 19 levels</b> Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel Lighting - Steam generator - 1 heating fan Incorporated hood - Supplied not assembled - Without burner	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>37 182 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	<b>Chariot 19 niveaux / 19 level trolley</b> <b>Brûleur à gaz / Gas burner</b> <b>Brûleur à fuel / Fuel burner</b> <b>Montage du four / Assembling</b> <b>Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays</b>	<b>FRP19-CHARIOT</b>  <b>FRP64RSB-GAZ</b> <b>FRP64RSB-FUEL</b>	<b>945 €</b>  <b>Sur devis</b> <b>On request</b>
<b>Référence/Item : FRP68-PE-DOUBLE</b>		<b>Four rotatif électrique - 400 V - TRI - Rotation du chariot par plateforme</b> <b>Pour 2 chariots 600x800 mm (non fournis) - 20 niveaux</b> Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage hotte dynamique intégré - Livré démonté  <b>Electrical rotary oven - 400 V - TRI - Platform for trolley loading</b> <b>For 2 trolleys 600x800 mm (not supplied) - 20 levels</b> Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel Lighting - Steam generator - 1 heating fan Incorporated hood - Supplied not assembled	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>46 443 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	<b>Chariot 20 niveaux / 20 level trolley</b> <b>Montage du four / Assembling</b> <b>Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays</b>	<b>FRP20-CHARIOT</b>	<b>945 €</b>  <b>Sur Devis</b> <b>On request</b>
<b>Référence/Item : FRP68-RSB-DOUBLE</b>		<b>Four rotatif gaz ou fuel - 400 V - TRI - Rotation du chariot par plateforme</b> <b>Pour 2 chariots 600x800 mm (non fournis) - 20 niveaux</b> Façade inox - Porte avec large hublot - Commandes digitales Éclairage - Générateur de vapeur - 1 turbine de chauffage hotte dynamique intégrée - Livré démonté - Sans brûleur  <b>Gas or fuel rotary oven - 400 V - TRI - Platform for trolley loading</b> <b>For 2 trolleys 600x800 mm (not supplied) - 20 levels</b> Stainless steel front side - door with wide windows - Digital control panel Lighting - Steam generator - 1 heating turbine Incorporated hood - Supplied not assembled - Without burner	
 <b>Prix HT € / € EXW prices</b>  <b>44 982 €</b>	<b>Options</b>	<b>Références Items</b>	<b>Prix HT -€ / € EXW-prices</b>
	<b>Chariot 20 niveaux / 20 levels trolley</b> <b>Brûleur à gaz / Gas burner</b> <b>Brûleur à fuel / Fuel burner</b> <b>Montage du four / Assembling</b> <b>Grilles - Filets - Plaques / Grids - Trays - Baking trays</b>	<b>FRP20-CHARIOT</b>  <b>FRP68RSB-GAZ</b> <b>FRP68RSB-FUEL</b>	<b>998 €</b>  <b>Sur devis</b> <b>On request</b>

LES PRIX INDICUES DANS CE TARIF SONT **DES PRIX PUBLICS, H.T. ET DEPART USINE** (SAUF ACCORD ECRIT DE NOTRE SERVICE COMMERCIAL).

**NE SONT PAS INCLUS DANS NOTRE TARIF LES FRAIS SUIVANTS :**

- L'EMBALLAGE EXPORT
- LE TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE EXPORT
- LE TRANSPORT (SAUF ACCORD DE NOTRE SERVICE COMMERCIAL)
- LES LEGALISATIONS DE DOCUMENTS
- LES CERTIFICATS COMPLEMENTAIRES
- LES MODIFICATIONS DE VOLTAGE
- LE MONTAGE ET L'INSTALLATION DU MATERIEL
- LA MISE EN PLACE ET LA MISE EN ROUTE DU MATERIEL
- LA MISE A DISPOSITION D'UN DEMONSTRATEUR
- LES BRANCHEMENTS ET RACCORDEMENTS (EAU – ELECTRICITE, GAZ, AIR ...)

Il est de la responsabilité de l'acheteur d'en avertir clairement son client utilisateur.

Ces frais seront fournis par notre Service Commercial après étude de chaque demande.

LE PAIEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES SE FAIT **UNIQUEMENT** PAR CARTE DE CRÉDIT OU VIREMENT AVANT EXPÉDITION **EXCLUSIVEMENT**.

- CE TARIF EST SOUMIS A NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.
- LES DESSINS ET PHOTOS DE NOS TARIFS ET DOCUMENTATIONS NE SONT PAS CONTRACTUELS ET SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS
- L'UTILISATION DE NOTRE IMAGE ET DE NOTRE MARQUE POUR UN USAGE PUBLICITAIRE DOIT ETRE SOUMISE À NOTRE APPROBATION ÉCRITE AU PRÉALABLE.

THE PRICES INDICATED IN THIS PRICE LIST ARE **NET PRICES – EX-WORKS**.

**THE FOLLOWING FEES ARE NOT INCLUDED IN THIS PRICE LIST :**

- EXPORT PACKING
- FUMIGATION OF PACKAGING
- TRANSPORT
- LEGALISATIONS
- OTHER CERTIFICATES THAN STANDARD EC DECLARATION
- SPECIAL VOLTAGES
- ASSEMBLING AND INSTALLATION OF THE MACHINES
- DISCHARGE AND TESTS OF THE MACHINES
- DEMONSTRATION BY AN AGENT
- CONNECTIONS AND LINKS (WATER – ELECTRICITY – GAS – AIR ...)

Please advice clearly your final customer

All these fees can be confirmed by our staff after study.

THE PAYMENT OF THE SPARE PARTS MUST BE DONE **ONLY** BY BEFORE SHIPMENT OR CREDIT CARD **WITH YOUR ORDER CONFIRMATION**.

- THIS PRICE LIST IS SUBJECT TO OUR SALES TERMS AND CONDITIONS.
- DRAWINGS AND PHOTOS OF OUR PRICE LISTS, CATALOGUES AND LEAFLETS ARE NOT CONTRACTUAL AND CAN BE REVISED.
- THE USING OF OUR NAME AND LABEL/BRAND FOR ADVERTISING PURPOSES MUST BE AUTHORISED BY CAPLAIN MACHINES

Photos non contractuelles / Photos not contractual

# Notes

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### GENERALITES

Le revendeur est seul responsable du matériel qu'il propose à son client. En aucun cas CAPLAIN ne peut être mis en cause quant à une mauvaise définition du matériel. Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs n'engagent pas CAPLAIN, qui se réserve la possibilité d'apporter toutes modifications de disposition, de forme, de dimension ou de matière à ses appareils, machines et éléments de machine dont les gravures et les descriptions figurent sur ses imprimés pour publicité. CAPLAIN n'est engagé que par la machine d'une offre ferme établie à l'en-tête de sa firme ; il n'est lié par les engagements qui pourraient être pris par ses représentants ou employés que sous réserve de confirmation émanant de lui-même. Cette offre n'est valable que pour la durée indiquée au devis. La fourniture comprend exactement et uniquement le matériel spécifié au devis et l'acceptation des offres implique également l'adhésion aux présentes conditions. Le contrat de vente est parfait lorsque les parties sont d'accord sur la chose et le prix ; CAPLAIN s'engageant à exécuter, l'acheteur de son côté s'engageant à payer et à prendre livraison. Toutefois, lorsque dans un contrat de vente, il aura été prévu le paiement d'un premier terme à la commande, celle-ci ne deviendra définitive qu'après réception de ce premier terme. Les poids donnés aux devis ou marchés ne sont qu'approximatifs : ils ne peuvent en aucun cas être la cause de réclamations ou de réductions quand le matériel est vendu à forfait. Aucune résiliation de commande par l'acheteur ne pourra intervenir sans fixation préalable d'une indemnité compensatrice.

### LIVRAISON

Quelles que soient l'origine et la destination du matériel et les conditions de vente, la livraison est réputée effectuée dans les usines ou magasins spécifiés par CAPLAIN et les risques relatifs à la chose vendue passent à la charge de l'acheteur : - dès l'expédition si le matériel est expédié sans préavis ; - dans le cas contraire, dès qu'il a été avisé que le matériel était à sa disposition ou si une réception en usine a été prévue au moment de la commande, 8 jours après qu'il a été avisé que le matériel était prêt à être réceptionné. Le principe de la livraison dans les usines ou magasins spécifiés par CAPLAIN ne saurait subir de dérogation par le fait d'indications telles que « remise franco en gare », « sur embranchement particulière », « à quai », « à domicile », « montage sur place compris »,... qui ne doivent être considérés que comme facteurs de détermination du prix consenti, sans déplacement de responsabilité. CAPLAIN n'agit plus pour ces opérations qu'au nom et pour le compte de l'acheteur. Si l'expédition est retardée du fait de l'acheteur, le matériel pourra être magasiné et maintenu/inoné avec le consentement de CAPLAIN aux frais et risques de l'acheteur. Il ne pourra en résulter une modification des délais de paiement ou de garantie.

### PRIX

Les prix s'entendent « départ usine ». Sauf stipulation contraire, toute livraison comportant un délai de fabrication est facturée au prix de base convenu à la commande corrigé s'il y a lieu à la date de livraison réelle, soit en vertu des dispositions légales en vigueur s'il s'agit de matériel soumis à ces dispositions, soit par l'application d'une formule de révision de prix figurant à la proposition s'il s'agit de matériel en comportant l'usage. Les avoirs établis par CAPLAIN sont valorisés avec un abattement de 10 % du prix facturé. Les ports et emballages ne sont pas remboursables. Les avoirs ne sont pas remboursés mais sont déductibles sur des prochaines commandes.

### CONDITIONS DE VENTE

Les paiements sont faits au domicile du vendeur, nets et **sans escompte**, en Euro, et sont exigibles suivant les stipulations du devis et de l'accusé de réception de commande, les délais de paiement s'entendent date d'expédition. En cas de retard de paiement aux époques fixées, les sommes dues porteront de plein droit intérêt sur la base du taux de la loi 66 1010 du 28 XII 66 majoré de 3% sans que cette clause nuise à l'exigibilité de la dette. Les frais de retour des traites sont toujours à la charge de l'acheteur. Les frais de recouvrement de la créance sont à la charge de l'acheteur. Les termes de paiements ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, même litigieux. En cas de vente, de cession, de remise en nantissement ou d'apport en Société de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, comme aussi dans le cas où l'un des paiements n'est pas effectué à la date, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

CLAUSE PENALE : A défaut de paiement à la date prévue, le recouvrement de notre créance sera confié à un huissier de justice, et la totalité des sommes dues sera majorée de plein droit d'une indemnité de 15 % à titre de clause pénale. Le montant de la clause pénale ne pourra en aucun cas être inférieur à 100 €.

### DELAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif, sauf convention contraire. Les délais de livraison commencent à courir dès qu'il y a accord écrit entre acheteur et vendeur sur la commande et à partir de la réception du premier paiement si celui-ci est payable à la commande. Un retard dans la livraison ne donne à l'acheteur ni le droit d'annuler la commande, ni celui de réclamer une indemnité pour le dommage direct ou indirect causé par le retard. Des pénalités pour retard de livraison ne peuvent être exigées que s'il existe une convention expresse et écrite entre vendeur et acheteur à ce sujet. Même dans ce cas, CAPLAIN est déchargé, de plein droit, de tout engagement et, par conséquent, de toute pénalité de retard : 1°) dans le cas où les conditions de paiement prévues à la commande n'auraient pas été observées par l'acheteur ; 2°) dans le cas où les renseignements ou documents à fournir par l'acheteur ne seraient pas arrivés à la date prévue. Enfin, aucune sanction ou pénalité ne pourra être réclamée lorsque le retard provient de cas de force majeure ou d'événements tels que : Lock-out, grèves, épidémies, guerre, réquisition, incendie, inondations, interdiction ou retard de transport, toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour CAPLAIN ou ses fournisseurs, modifications légales de l'horaire de travail, ou encore accidents d'outillage et rebutes de pièces importantes en cours de fabrication dûment constatés par le client ou un de ses mandataires ou enfin, tous autres faits indépendants de la volonté de CAPLAIN et qui auront été effectivement portés à la connaissance de l'acheteur.

### TRANSPORT, DOUANE, ASSURANCE

Toutes les opérations de transport, assurance, douane, octroi, manutention, sont à la charge et aux frais, risques et périls de l'acheteur, auquel il appartient de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, ses recours contre les transporteurs, même si l'expédition a été faite franco. En cas d'expédition par CAPLAIN, l'expédition est faite en port dû, aux tarifs les plus réduits, sauf demande expresse de l'acheteur et, dans tous les cas, sous la responsabilité entière de celui-ci.

### FORMALITES A REMPLIR PAR LE DESTINATAIRE

Nous attirons votre attention sur le fait que tout matériel expédié voyage aux risques et périls du destinataire, qui doit toujours faire les réserves et formalités en cas de détérioration. En cas d'avarie, il faut adresser une lettre recommandée dans les trois jours de la réception, soit au Chef de Gare, soit au Transporteur routier, pour qu'il envoie un inspecteur chargé de constater les dégâts. Nous vous demandons instamment de bien vouloir tenir compte de ces recommandations, car nous dégageons toutes responsabilités en cas d'avarie au cours du transport ou à la réception.

### RESERVE DE PROPRIETE (Loi n°80.335 du 12 mai 1980)

La propriété des marchandises ou l'installation mise en place, des objets de la vente, ne sera transférée à l'acquéreur qu'après le paiement intégral du prix.

Avant paiement intégral de nos factures, la mise sous hypothèque ou la constitution de garantie de nos marchandises livrées ou installations mises en place ne sont pas admises. En cas de revente de ces marchandises ou installations à un tiers, celui-ci est réputé informé de cette réserve de propriété. CAPLAIN peut à sa guise poursuivre juridiquement pour l'entier paiement et se retourner, soit contre l'acquéreur soit contre les sous-acquéreurs, solidairement responsables envers CAPLAIN du paiement des factures. Si l'acquéreur n'informe pas les tiers avec lesquels il traite, de la réserve de propriété, il s'oblige à payer à CAPLAIN une somme égale à trois fois la valeur des marchandises ou installations, à titre de clause pénale. En cas de règlement judiciaire ou de mise en liquidation des biens de l'acquéreur, CAPLAIN peut se faire restituer les marchandises ou installations frappées de la clause de réserve de propriété, à moins que le liquidateur ne consente à en payer le prix.

### CONTESTATIONS

En cas de contestation relative à une fourniture ou à son règlement, le Tribunal de Commerce de MELUN est seul compétent quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas d'appel en garantie ou en pluralité de défendeurs.

### GARANTIE

La garantie s'applique à compter de la date de livraison, pour une période de 12 mois consécutifs pour les pièces composant la machine sauf pour les pièces et accessoires portant une marque propre, qui ne sont compris dans notre garantie que dans la limite des garanties accordées par les fournisseurs de ces pièces.

La garantie est réduite de moitié dans le cas où le matériel est utilisé jour et nuit.

La garantie concerne le placement ou la réparation dans nos ateliers de toute pièce reconnue défectueuse par la société CAPLAIN à la suite d'un défaut de matière ou d'un vice de conception. Le transport Aller/Retour de machine sous garantie en nos locaux est à la charge de l'acheteur. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces pendant la période de garantie, ne peuvent avoir pour effet de prolonger le délai de garantie du matériel.

Les pièces remplacées restent la propriété de CAPLAIN, les frais de port et d'emballage restent à la charge de l'acheteur. La garantie ne s'applique pas aux remplacements ou aux réparations qui résulteraient de l'usure normale du matériel, de détérioration ou d'accident provenant de négligences, de défaut de surveillance ou d'entretien, d'installations défectueuses, d'utilisation dans des conditions différentes de celles spécifiées dans la documentation ou dans la notice d'entretien du matériel et de tout autre motif échappant à notre contrôle.

La garantie ne saurait en aucun cas entraîner une responsabilité quelconque de notre part pour des préjudices tels que : immobilisation des installations de l'acheteur, accident aux personnes, dommages à des biens distincts de l'objet du contrat, manque à gagner, etc. et n'implique en aucun cas la possibilité d'une demande de dommages et intérêts ou indemnités. Notre garantie disparaît immédiatement et complètement si le matériel fourni à été démonté, modifié ou réparé sans notre accord.

### CONSEILS UTILES A NOS CLIENTS

Lisez attentivement, au moins une fois, la notice de mise en service, utilisation et entretien, que nous fournissons avec chaque matériel.

- Conservez précieusement ce document et consultez-le pour l'entretien de votre matériel : vous économiserez ainsi temps et argent. Réclamez cette notice si elle n'est pas jointe.

- L'entretien courant de toutes nos machines ou appareils est simple et rapide.

- N'oubliez pas que tous les appareils comportant un moteur ou un équipement électrique doivent être reliés A LA TERRE. C'est obligatoire. Tout accident provoqué par le non-respect de cette consigne, risquerait de vous attirer de graves ennuis. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident, même s'il était provoqué par un branchement provisoire fait bénévolement par l'un de nos employés (voir clauses de notre garantie).

- Les INSTALLATIONS ELECTRIQUES, BRANCHEMENT D'EAU ET TOUS TRAVAUX SPECIAUX d'agencements réalisables à l'installation d'une machine ou d'un appareil doivent, pour votre sécurité personnelle, être effectués PAR UN SPECIALISTE DE VOTRE CHOIX et ne peuvent en aucun cas être pris en charge par nous-mêmes.

TRES IMPORTANT.

Ne branchez jamais un appareil sans vérifier au préalable la tension du secteur.

EN CAS D'ACCIDENT, LA GARANTIE NE POURRAIT ETRE INVOQUEE ET CAPLAIN NE POURRA ETRE TENU POUR RESPONSABLE.

## GENERAL TERMS AND CONDITION

### GENERAL

The retailer is solely responsible for the equipment he offers to his customer. CAPLAIN cannot under any circumstance be held responsible for an incorrect definition of the equipment. The prices and information shown in the catalogues, sales documents and price list are not binding on CAPLAIN, who reserves the right to make any changes in the layout, shape, dimensions or material of its equipment, machines and machine components. Which prints and descriptions are featured in its advertising documents. CAPLAIN is only contractually bound by the provision of a firm offer set out on its company letter headed paper; it is only bound by undertakings that may have been made by its representatives or employees when a confirmation has been given by the company itself. This offer is only valid for the period indicated in the estimate. The supply includes exactly and only the equipment specified in the estimate and the acceptance of offers also implies compliance with the terms and conditions herein. The sales contract is concluded when the parties agree on the item and the price; CAPLAIN undertakes to execute, and the purchaser undertakes to pay and to take delivery. However, when, in a sales contract, the payment of a first instalment with the order is required, the order is not final until receipt of this first instalment. The weights given in the estimates or contract are only approximate weights: they cannot under any circumstances be grounds for claims or reductions when the equipment is sold outright. The purchaser cannot cancel the order without equalizing compensation being fixed beforehand.

### DELIVERY

Whatever the origin and the destination of the equipment and the conditions of sale, the delivery is performed to the factories or shops specified by CAPLAIN and the risks relating to the item sold are transferred to the purchaser: - from the time of shipment if the equipment is sent without notice;

- otherwise, as soon as he has been notified that the equipment is at his disposal or if factory acceptance is planned at the time of the order, 8 days after he has been notified that the equipment is ready to be accepted. The principle of delivery to factories or shops specified by CAPLAIN cannot be subject to an exception on the basis that there are details such as « free on station », « on private siding », « on platform », « facility », « assembly on site included », etc., which must only be considered as factors determining the agreed price, without any transfer of responsibility. In respect of these actions, CAPLAIN is only acting in the name of and on behalf of the purchaser. If the shipment is delayed as a result of the purchaser's actions, the equipment may be stored and handled with CAPLAIN's agreement at the purchaser's expense and risk. There can be no change in the payment or warranty periods as a result of this.

### PRICE

The prices are to be understood « ex-works ». Unless specified otherwise, all deliveries which comprise a manufacturing time are invoiced at the basic price agreed at the time of the order corrected where necessary at the actual date of delivery, either in accordance with the current legislation if the equipment concerned is subject to this legislation, or by the application of a price revision formula laid down in the offer if the payment includes the use of this formula. Credit notes made out by CAPLAIN are valued with a reduction of 10% of the invoiced price. Carriage and packaging are not reimbursed. Credit notes are not reimbursed but are deducted from the next orders.

### PAYMENT CONDITIONS

Payment is made to the vendor, net and **without discount**, in Euro, and is payable as stipulated in the estimate and the acknowledgement of receipt of the order, the payment times are to be understood as running from the shipment date. If payment is carried out later than the fixed times, the due amounts will be automatically subject to interest on the basis of the rate in Law 66 1010 of 28/12/66 plus 3% and this clause shall not alter the fact that the debt is payable. The costs of returned bills of exchange are always the purchaser's responsibility. Debt recovery costs are the purchaser's responsibility. The instalment dates cannot be postponed for any reason whatsoever, even in the event of legal action. In the event of sale, transfer, pledging or contribution of the business or of its equipment to company capital by the purchaser, and also in the event of one of the payments not being made by the specified date, the due amounts become immediately payable, no matter what conditions have previously been agreed. PENALTY CLAUSE: If a payment is not made at the planned date, the recovery of our debt will be entrusted to a bailiff, and the whole of the due amount will be automatically increased by compensation of 15% under the terms of the penalty clause. The amount of the penalty clause cannot in any case be less than €100.

### DELIVERY TIMES

The delivery times are given as an indication, unless there is an agreement to the contrary. The delivery times start as soon as there is a written agreement between the purchaser and the vendor in respect of the order and from the receipt of the first payment if this is payable with the order. Delay in delivery does not give the purchaser the right to cancel the order, nor to claim compensation for direct or indirect damages caused by the delay. Late penalties can only be claimed if there is an explicit written agreement between the vendor and the purchaser on this point. Even in this case, CAPLAIN is automatically relieved of all undertakings and in consequence of all late penalties:

1°) if the payment conditions specified at the time of the order have not been complied with by the purchaser;

2°) if the information or documents to be supplied by the purchaser did not arrive on the scheduled date.

Finally, no sanction or penalty may be claimed when the lateness is caused by an irresistible force or events such as: Lock-out, strikes, epidemics, war, requisition, fire, floods, prohibition or delay in transport, any other cause causing total or partial lay-offs at CAPLAIN or its suppliers, legal changes in working times, or accidents with tools and large-scale scrapping of parts during manufacturing duly noted by the customer or one of his representatives or finally, any other event outside the control of CAPLAIN that the purchaser has been formally notified of.

### TRANSPORT, CUSTOMS, INSURANCE

All operations of transport, insurance, customs, grants, handling, transport to the site, are the responsibility and at the risk of the purchaser, who must check the shipments on arrival and if necessary make claims against the hauliers, even if the shipment has been made free of charge.

If CAPLAIN has carried out the shipment, this shipment must be paid for on arrival, at the lowest cost, unless the purchaser has made a specific request to the contrary and, in any case under his complete responsibility.

### FORMALITIES TO BE CARRIED OUT BY THE RECIPIENT

We would like to draw your attention to the fact that all the equipment shipped travels at the risk of the recipient, who must always raise reservations and carry out the formalities in the event of deterioration. In the event of damage, he must send a registered letter within three days of receipt, either to the Station manager, or to the Haulier, so that he can send an inspector responsible for noting the damage. We urge you to take note of these recommendations, as we refuse any liability in the event of damage during transport or at the time of receipt

### PROPERTY RESERVATION (Law No. 80.335 of 12 May 1980)

The property of the goods or the installation put in place, subject of the sale, will not be transferred to the buyer until after total payment of the price.

Before total payment of our invoices, mortgaging or constitution of a guarantee with our delivered goods or installations put in place is not permitted. In the event of resale by the buyer of these goods or installations to a third party considered to be informed of this property reservation, CAPLAIN may at their convenience pursue full payment, either from the buyer or from the sub-buyers, jointly liable to CAPLAIN for the payment of the invoices. If the buyer does not inform the third parties to whom he has made the sale of the property reservation, he must pay CAPLAIN a sum equal to three times the value of the goods or installations, under the terms of the penalty clause. In the event of a judicial settlement or liquidation of the buyer's goods, CAPLAIN can have the goods or installations related to this property reservation returned to him unless the receiver agrees to pay the price for them.

### DISPUTES

In the event of a dispute relating to a supply or its payment, the Commercial Court in MELUN is solely competent whatever the sales conditions or the method of payment accepted, even in the event of a third party complaint or of multiple defendants.

### WARRANTY

The warranty applies from the date of delivery for a period of 12 consecutive months for all parts except for parts and accessories coming from outside the company that bear their own trade mark, which are only included in our warranty to the extent of the warranties granted by the suppliers of these parts.

The warranty is reduced by half if the equipment is used day and night.

The warranty relates to the replacement or repair in our workshops of any part recognised as defective by the CAPLAIN company as a result of a material fault or an inadequate design. The return transport of the machine under warranty to our premises is the purchaser's responsibility. The repair, modification or replacement of parts during the warranty period does not extend the period of the warranty on the equipment.

The parts replaced remain CAPLAIN's property, the post and package is the purchaser's responsibility. The warranty does not apply to replacements or repairs resulting from normal wear of the equipment, deterioration or accidents caused by negligence, inadequate monitoring or maintenance, defective installations, use in conditions different from those specified in the documentation or in the equipment's maintenance manual or from any other reason not under our control.

The warranty cannot lead to any responsibility on our part for harm such as: immobilisation of the purchaser's installations, accident to persons, damage to goods that do not fall within the scope of the contract, lost profits, etc. and does not under any circumstances imply the possibility of a claim for damages or compensation. Our warranty becomes void immediately and completely if the equipment supplied has been dismantled, modified or repaired without our agreement.

### USEFUL RECOMMENDATIONS FOR OUR CUSTOMERS

Read attentively, at least once, the start-up, use and maintenance manual, that we provide with every item of equipment.

- Keep this document carefully and refer to it to maintain your equipment: you will save time and money. Ask for this manual if it is not provided with the equipment.

- Routine maintenance of all our machines or equipment is simple and quick.

- Do not forget that all the equipment fitted with motor or electric equipment must be connected TO EARTH. This is mandatory. Any accidents caused by not complying with this instruction could cause you serious problems. We decline all responsibility in the event of accidents; even if they were caused by a temporary connection made free of charge by one of our employees (refer to the clauses of our warranty).

- ELECTRICAL INSTALLATIONS, WATER CONNECTIONS AND ALL SPECIALISED WORK relating to outfitting prior to the installation of a machine or any equipment must, for your personal safety, be carried out BY A SPECIALIST OF YOUR CHOICE and not in any circumstances be undertaken by our company.

VERY IMPORTANT.

Never connect equipment without first checking the mains voltage.

IN THE EVENT OF AN ACCIDENT, A CLAIM CANNOT BE MADE ON THE WARRANTY AND CAPLAIN CANNOT BE HELD RESPONSIBLE.





**caplain**  
machines

999 / 1001 RUE DU TUBOEUF - ZAC DU TUBOEUF - 77170 BRIE COMTE ROBERT - FRANCE

TEL. (33) 01 60 02 19 19

<http://www.caplainmachines.com>

E-mails : [export@caplainmachines.com](mailto:export@caplainmachines.com) - [info@caplainmachines.com](mailto:info@caplainmachines.com) - [sav@caplainmachines.com](mailto:sav@caplainmachines.com)

R.C. MELUN B 340 195 221 00031 - T.V.A. : FR 78 340 195 221

N°EORI : FR 340 195 221 000 31

S.A.S AU CAPITAL DE 100.000 €.



CAPLAIN\_MACHINES



CAPLAIN\_MACHINES