Electrolux PROFESSIONAL

Electrolux Professional Tarif 2020

Préparation Dynamique

INDEX

Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

Multi Green - 370 W 1
Accessoires pour Multi Green 1
TRK45 5
Accessoires pour TRK45 5
TRK55 7
Accessoires pour TRK55 7
TRK70 9
Accessoires pour TRK70 9
Disques de coupe pour TRK45/55/70 10

Coupe légumes

MINIGREEN - Coupe légumes 250 W 19
Accessoires pour Minigreen 19
TRS - 1 vitesse 21
TRS - 2 vitesses 22
TRS - Vitesse variable 22
Accessoires pour TRS 22
TR210 - Trémie automatique 23
Accessoires pour TR210 23
Disques de coupe pour TRS et TR210 24
TR260 32
Accessoires pour TR260 33
Grilles macédoine pour TR260 35
Disques de coupe spécial choux pour TR260 36
TR 300 37
Accessoires pour TR300 37
Grilles macédoine pour TR300 38
Disques de coupe pour TR260 et TR300 39
RC 14 - Coupe frites 43
Accessoires pour RC14 44
CT5/6/10 - Coupe tomates 45
Accessoires pour CT6 45
DTA - Portionneur à tomates et fruits 46
Accessoires pour DTA 47
CF4 - Coupe frites 48
Accessoires pour CF4 49

Cutter mélangeur

K 25 - 2,5 litres 51
Accessoires pour K25 51
K 35 - 3,5 litres 52
Accessoires pour K35 52
K45 - 4,5 litres 53
Accessoires pour K45 53
K55 - 5,5 litres 54
Accessoires pour K55 55

K70 - 7 litres 56
Accessoires pour K70 56
K120S/KE120S 57
Accessoires pour K120S/KE120S 58
K180S/KE180S 59
Accessoires pour K180S/KE180S 59

Mixers

Mixer Speedy 61
Accessoires pour Speedy Mixer 61
Bermixer 350 W 62
Accessoires pour Bermixer PRO 350 W 63
Bermixer 450 W 64
Accessoires pour Bermixer PRO 450 W 64
Bermixer 550 W 65
Accessoires pour Bermixer PRO 550 W 66
Bermixer 650 W 67
Accessoires pour Bermixer PRO 650 W 68
Bermixer 750 W 69
Accessoires pour Bermixer PRO 750 W 70
TBX 120 - 800 t/mm 71
Accessoires pour TBX120 71
TBX 130 - 800 et 1600 t/mm 72
Accessoires pour TBX130 73
TBM 150 - 1 et 2 vitesses 74
Accessoires pour TBM150 75

Batteurs mélangeurs

Ditomix5 - 5 litres 500 W 76
Accessoires pour Emix5 - 5 litres 76
BE5 - 5 litres 450W 77
Accessoires pour BE5 - 5 litres 78
BE8 - 8 litres 600 W 79
Accessoires pour BE8 - 8 litres 80
XBM10 - variation de vitesse mécanique 82
XBE10 - 10 litres 82
Accessoires pour XBE10 - 10 litres 82
XBM20 - 20 litres 83
XBE20 - 20 litres 85
Accessoires pour XBE20 - 20 litres 86
XBM30 - 30 litres 88
XBE30 - 30 litres 89
Accessoires pour XBE30 - 30 litres 89
MBE40 91
Accessories for MBE40 92
BMX60 - 60 litres 93
BMXE60 - 60 litres commandes elec. 94
XBE60 - 60 litres 94
Accessoires pour BMX60 - 60 litres 94
BMXE80 - 80 litres 96

XBE80 - 80 litres 96
Accessoires pour XBE80 - 80 litres 97

Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H
CX21D 99
CX21D Disques de coupe 99
MMH70 - Hachoir à viande 70 mm 105
MMH82 - Hachoir à viande 82 mm 106
P200 Passe-tout 107

Motovariateur
MMG 108

Eplucheuses polyvalentes
T5S -5 Kg 109
Accessoires pour T5S 109
T5E/M- T8E/M - 5/8 Kg Cuve amovible 110
Accessoires pour T5E/T5M 110
Accessoires pour T8E/T8M 111
T8E/T8M - 8 Kg Cuve amovible 112
T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg 112
Accessoires pour T10E/T15E 114
Ti 25 - 25 Kg Corps incliné 115
Accessoires pour TI25 116
T25E - 25 Kg 116
Accessoires pour T25E 116

Laveuses à légumes et essoreuses
Avec cuve fixe 118
Avec relevage du panier 118
LVA 100 119
EL40 - 32 litres 119
Accessoires pour EL40 119
ELX65 - 65 litres 120
Accessoires pour ELX65 120

Trancheurs
Transmission par courroie 121
Transmission par pignons 122
Transmission par courroie 122
Transmission par pignons 123
Coupe-pain - CPX 124
Accessoires pour coupe-pain CPX 124

Autres
Modèles de table, à poser, fonctions avancées 125
Accessoires pour modèles de table, à poser, fonctions avancées 125
Modèles de table, à poser 125
Accessoires pour modèles de table, à poser 126

Machine à conditionner sous vide 126
Accessoires pour modèles de sol mobiles 127
Modèles de table, à poser, avec imprimante HACCP 128
Accessoires pour modèles de table, à poser, avec imprimante HACCP 128
Machine emballage sous vide avec gaz inerte 128
Accessoires pour modèles de sol mobiles, avec imprimante HACCP 129
Conditionnement sous vide 130
Accessoires pour conditionnement sous vide 130

Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

Batteurs mélangeurs

BE5 - variation de vitesse électronique 131
Accessories pour BE5 131
BE8 - variation de vitesse électronique 133
Accessoires pour BE8 133
XBM10 - variation de vitesse mécanique 135
XBE10 - variation de vitesse électronique 135
Accessoires pour XBM10 and XBE10 136
XBB20 - variation de vitesse électronique 137
Accessoires pour XBB20 137
XBB30 - variation de vitesse électronique 138
Accessoires pour XBB30 138
MB40 - variation de vitesse mécanique 140
MBE40 - variation de vitesse électronique 140
Accessoires pour MB40 et MBE40 141
BMX60 - variation de vitesse mécanique 142
BMXE60 - variation de vitesse mécanique à commande électrique 143
XBE60 - variation de vitesse électronique 143
Accessoires pour BMX60/BMXE60 et XBE60 144
BMXE80 - variation de vitesse mécanique à commande électrique 145
XBE80 - variation de vitesse électronique 145
Accessoires pour BMXE80 et XBE80 146

Pétrins

BPO25 - 25L (coulage 5L) 148
Accessoires pour BPO25 148
BPO45 - 40L (coulage 9L) 148
Accessoires pour BPO45 149
ZSP 1 vitesse, spécifique pâte à pizza 149
PSF50 - 50 litres - 2 vitesses 150
PSR100 - 90 litres - 2 vitesses 150

Laminoirs

LMP400 - Laminoir manuel de table - 400 mm 151
LMP500 - Laminoir motorisé de table - 500 mm 151
Accessoires pour LMP500 151
LMP500BT - Laminoir motorisé à bande de table - 500 mm 152
Accessoires pour LMP500BT 152

LMP500BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 500 mm 153
Accessoires pour LMP500BF 153
LMP600BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 600 m 154
Accessoires pour LMP600BF 154

Multi Green - 370 W

Description	Code	EUR	
Combiné cutter/coupe crudités avec bloc moteur + trémie légumes + éjecteur + 4 plateaux. 1500 tr/mn. 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 216x347x412 mm kg 16 m³ 0,06	**603843** MUGY	**1145,00**	
Combiné cutter/coupe crudités avec bloc moteur + trémie légumes + éjecteur + 1500 tr/mn. 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 216x347x412 mm kg 16 m³ 0,06	**603844** MUGYX	**1208,00**	

Accessoires pour Multi Green

Description	Code	EUR	
Pack Snack 3 disques acier inox: trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm LxPxH 177x177x120 mm kg 1	**653535** DKMUG	**143,00**	
Rotor pour cutter 3L LxPxH 175x60x75 mm kg 1	**653146** ROT	**58,00**	
Rotor à couteaux microdent pour cutter 2,5L LxPxH 175x60x75 mm kg 1	**650035** ROTM	**63,00**	
Cuve inox 3L pour cutter mixer. LxPxH 195x195x130 mm kg 1 m³ 0,01	**653487** BX3	**164,00**	

Préparation dynamique

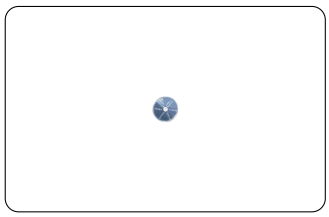
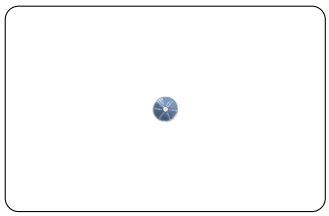
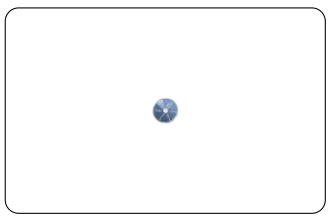
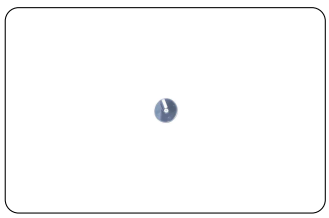
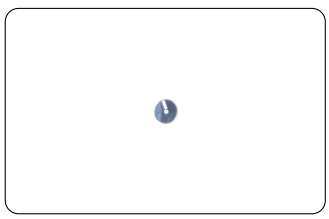
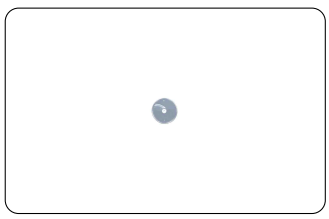
Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Accessoires pour Multi Green)

Description	Code	EUR	
Cuve résine 3 lt pour cutter mixer. LxPxH 195x195x130 mm kg 1 m³ 0,01	**653488** BP3	**71,00**	
Couvercle polycarbonate pour Multigreen et K25 LxPxH 210x245x120 mm kg 0,42 m³ 0,02	**653512** PLIDCUT	**71,00**	
Equipement cutter : cuve plastique + couvercle + rotor. LxPxH 200x240x160 mm kg 1 m³ 0,01	**653145** CUTEQ	**157,00**	
Equipement cutter : cuve inox + couvercle + rotor. LxPxH 200x240x160 mm kg 2 m³ 0,01	**653047** CUTEQX	**235,00**	
Trémie complète avec levier de sécurité LxPxH 210x270x180 mm kg 2 m³ 0,02	**653770** FCHY	**181,00**	
Plateau à râper - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653178** RD2	**49,00**	

▶▶

(Accessoires pour Multi Green)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper - épaisseur 3 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653003** RD3	**49,00**	
Plateau à râper - épaisseur 4 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653004** RD4	**49,00**	
Plateau à râper - épaisseur 7 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653005** RD7	**49,00**	
Plateau effileur - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653171** ED2	**68,00**	
Plateau effileur - épaisseur 4 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653006** ED4	**68,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653176** TD2	**53,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Accessoires pour Multi Green)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur - épaisseur 3 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653177** TD3	**53,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 5 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653001** TD5	**53,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 7 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653002** TD7	**53,00**	
Plateau ondulé - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653007** WD2	**62,00**	
Casier de rangement pour disque (unitaire) pour MULTI GREEN LxPxH 45x230x210 mm kg 1	**653050** SBPL	**13,00**	

TRK45

Description	Code	EUR	
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 4,5L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 1 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x485x505 mm kg 30,50 m³ 0,13	**600481** TRK45Y	**2597,00**	

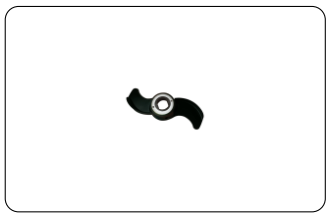
Accessoires pour TRK45

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653579** SBRK45	**88,00**	
Rotor à couteaux lisses pour émulsions cutter mélangeur 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653614** SBRE45	**91,00**	
Rotor à couteaux microdenture pour cutter mélangeur 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653580** MBRK45	**98,00**	
Rotor à couteaux microdent pour cutter 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**650039** MBRE45	**101,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Accessoires pour TRK45)

Description	Code	EUR	
Disque éjecteur LxPxH 1x1x32 mm kg 0,10	**653772** EJTRS	**25,00**	
Cuve inox capacité 4,5L LxPxH 235x280x160 mm kg 2 m³ 0,02	**653589** BXK45	**224,00**	
Poste de travail équipé LxPxH 1020x640x750 mm kg 29 m³ 0,27	**653283** WT	**1280,00**	
Kit émulsion pour TRK, K45VV comprenant cuve inox 4,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m³ 0,05	**650100** KEMUL245VV	**426,00**	
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L LxPxH 260x370x80 mm kg 1,25 m³ 0,02	**650099** LBSK245	**150,00**	

TRK55

Description	Code	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 5,5L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 1,30 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x485x505 mm kg 30,50 m³ 0,13	**600485** TRK55Y	**3216,00**

Accessoires pour TRK55

Description	Code	EUR
Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653581** SBRK55	**104,00**
Rotor à couteaux lisses pour émulsions cutter mélangeur 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653665** SBRE55	**108,00**
Rotor à couteaux microdenture pour cutter mélangeur 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653582** MBRK55	**125,00**
Rotor à couteaux microdent pour cutter 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**650040** MBRE55	**128,00**

Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Accessoires pour TRK55)

Description	Code	EUR	
Disque éjecteur LxPxH 1x1x32 mm kg 0,10	**653772** EJTRS	**25,00**	
Cuve inox capacité 5,5L LxPxH 235x280x160 mm kg 2,10 m³ 0,02	**653590** BXK55	**224,00**	
Poste de travail équipé LxPxH 1020x640x750 mm kg 29 m³ 0,27	**653283** WT	**1280,00**	
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L LxPxH 250x295x260 mm kg 2,50 m³ 0,02	**650102** LBSK255	**150,00**	
Kit émulsion pour TRK, K55VV comprenant cuve inox 5,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m³ 0,05	**650103** KEMUL255VV	**442,00**	

TRK70

Description	Code	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 7L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V 1,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x485x505 mm kg 31 m³ 0,13	**600489** TRK70Y	**3521,00**

Accessoires pour TRK70

Description	Code	EUR
Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 1 m³ 0,01	**653583** SBRK70	**116,00**
Rotor à couteaux lisses pour émulsions cutter mélangeur 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 1 m³ 0,01	**653712** SBRE70	**118,00**
Rotor à couteaux microdenture pour cutter mélangeur 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 2 m³ 0,01	**653584** MBRK70	**136,00**
Rotor à couteaux microdent pour cutter 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 1 m³ 0,01	**650041** MBRE70	**140,00**

Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Accessoires pour TRK70)

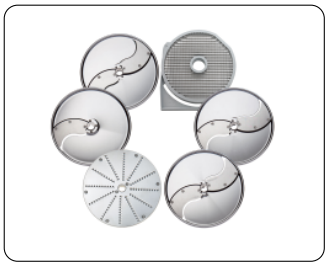
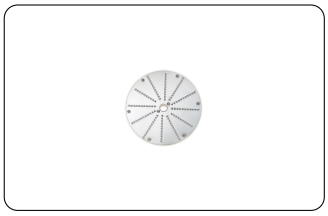
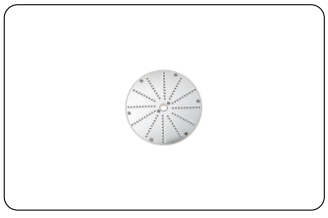
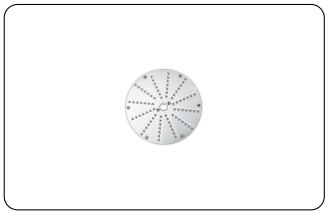
Description	Code	EUR	
Disque éjecteur LxPxH 1x1x32 mm kg 0,10	**653772** EJTRS	**25,00**	
Cuve inox capacité 7L LxPxH 235x235x200 mm kg 1,95 m³ 0,02	**653593** BXK70	**231,00**	
Poste de travail équipé LxPxH 1020x640x750 mm kg 29 m³ 0,27	**653283** WT	**1280,00**	
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L LxPxH 310x310x310 mm kg 4,60 m³ 0,03	**650104** LBSK270	**193,00**	

Disques de coupe pour TRK45/55/70

Description	Code	EUR	
PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m³ 0,02	**650092** SCEQXX	**259,00**	
PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m³ 0,03	**650107** SDPXX	**259,00**	

▶▶

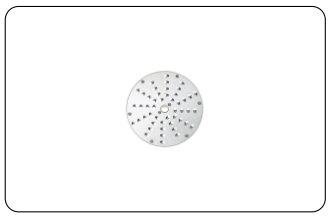
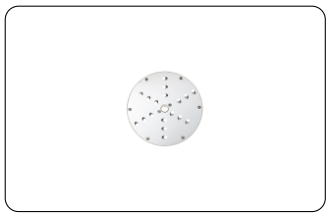
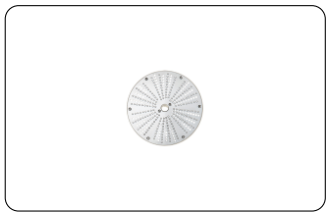
(Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm LxPxH 265x240x510 mm kg 6 m³ 0,03	**650178** SD4CJX	**324,00**	
PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT) LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m³ 0,03	**650093** SCREQXX	**656,00**	
PACK 7 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2mm + 7mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm - macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT) LxPxH 510x240x265 mm kg 7 m³ 0,03	**650179** SD7CJASMTX	**724,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 2 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653773** J2X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 3 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653774** J3X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 4 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653775** J4X	**81,00**	

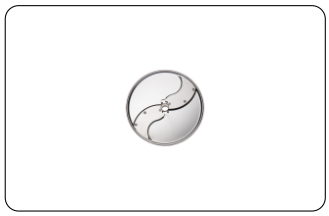
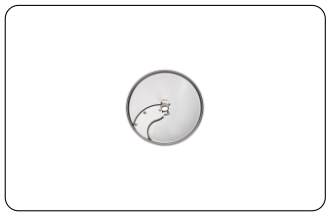
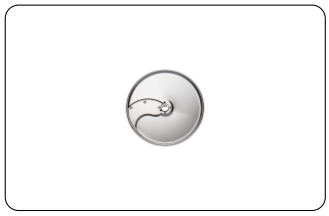
Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

(Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper acier inox épaisseur 7 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653776** J7X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 9 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653777** J9X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox pour knödeln et pain LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653778** KX	**81,00**	
Plateau à râper acier inox pour parmesan et pain LxPxH 200x200x30 mm kg 1	**653779** PX	**81,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650166** AS2XX	**192,00**	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650158** AS2X8X	**192,00**	

(Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650159** AS2X10X	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650167** AS3XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650077** AS4XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650078** AS6XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650079** AS8XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650080** AS10XX	**192,00**	

Préparation dynamique

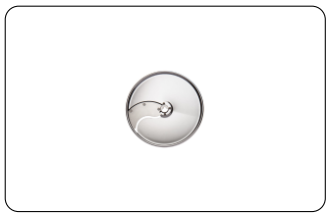
Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650081** C06SX	**115,00**	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650082** C1SX	**115,00**	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650083** C2SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650084** C3SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650085** C4SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650086** C5SX	**115,00**	

▶▶

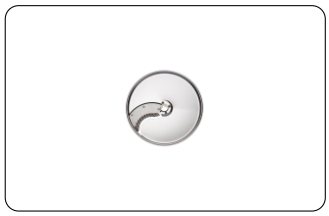
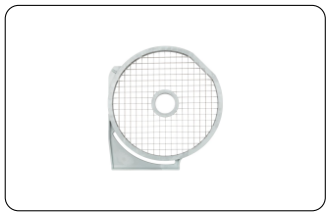
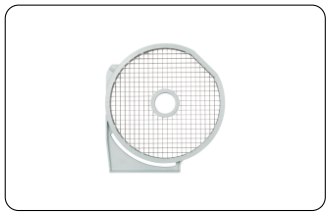
(Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650087** C6SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650088** C8SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650160** C10SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650161** C12SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650165** C13SX	**115,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650089** C2WX	**132,00**	

Préparation dynamique

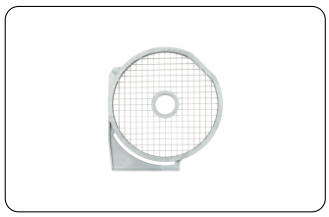
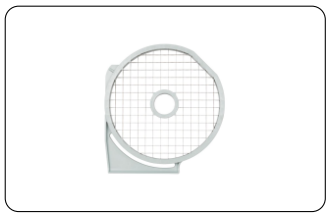
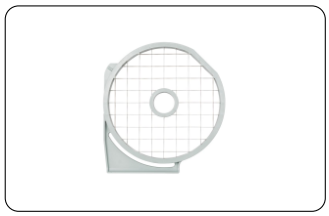
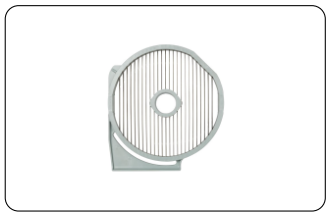
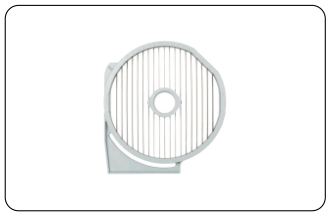
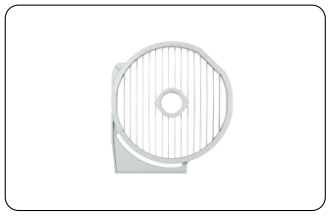
Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650090** C3WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650091** C6WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650162** C8WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650164** C10WX	**132,00**	
Grille macédoine 5x5 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653566** MT05T	**191,00**	
Grille macédoine 8x8 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653567** MT08T	**166,00**	

▶▶

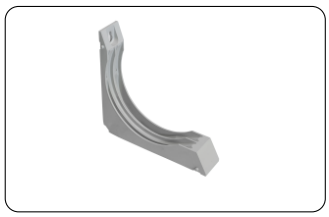
(Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Grille macédoine 10x10 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653568** MT10T	**166,00**	
Grille macédoine 12x12 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 0,40	**653569** MT12T	**166,00**	
Grille macédoine 20x20 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653570** MT20T	**166,00**	
Grille frites 6x6 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653571** FT06	**153,00**	
Grille frites 8x8 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653572** FT08	**153,00**	
Grille frites 10x10 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653573** FT10	**153,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes et appareils manuels

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Casier de rangement pour disque (unitaire) pour MULTI GREEN LxPxH 45x230x210 mm kg 1	**653050** SBPL	**13,00**	
Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) LxPxH 145x145x25 mm kg 0,20	**650110** GRID	**19,00**	

MINIGREEN - Coupe légumes 250 W

Description	Code	EUR	
Coupe Crudités avec éjecteur et 4 plateaux (plateaux trancheur 2 et 3 mm + râpeur 2 mm + effileur 2 mm) 0,25 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 216x347x412 mm kg 14 m³ 0,05	**603834** MIGY4	**1110,00**	

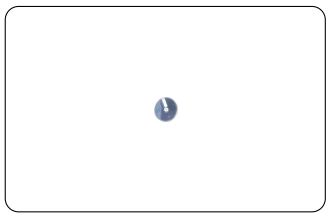
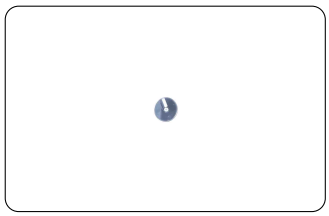
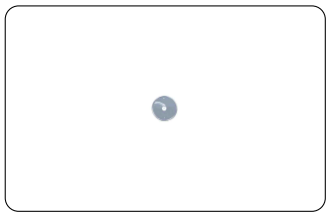
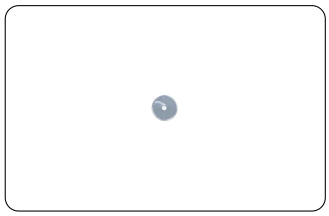
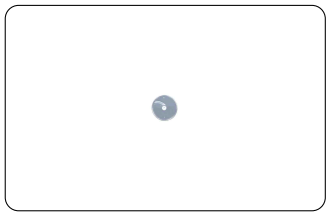
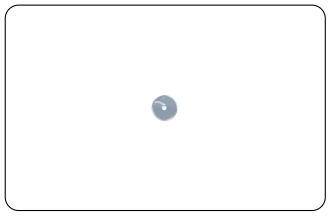
Accessoires pour Minigreen

Description	Code	EUR	
Pack Snack 3 disques acier inox: trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2mm LxPxH 177x177x120 mm kg 1	**653535** DKMUG	**143,00**	
Plateau à râper - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653178** RD2	**49,00**	
Plateau à râper - épaisseur 3 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653003** RD3	**49,00**	
Plateau à râper - épaisseur 4 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653004** RD4	**49,00**	
Plateau à râper - épaisseur 7 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653005** RD7	**49,00**	

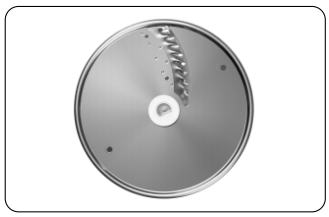
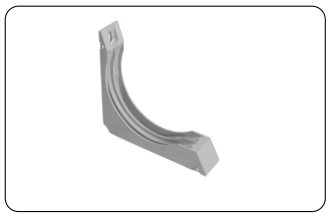
Préparation dynamique

Coupe légumes

(Accessoires pour Minigreen)

Description	Code	EUR	
Plateau effileur - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653171** ED2	**68,00**	
Plateau effileur - épaisseur 4 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653006** ED4	**68,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653176** TD2	**53,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 3 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653177** TD3	**53,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 5 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653001** TD5	**53,00**	
Plateau trancheur - épaisseur 7 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653002** TD7	**53,00**	

◀◀ (Accessoires pour Minigreen)

Description	Code	EUR	
Plateau ondulé - épaisseur 2 mm LxPxH 180x180x20 mm kg 1	**653007** WD2	**62,00**	
Casier de rangement pour disque (unitaire) pour MULTI GREEN LxPxH 45x230x210 mm kg 1	**653050** SBPL	**13,00**	

TRS - 1 vitesse

Description	Code	EUR	
Coupe-légumes 500W, 340 tr/mn. Levier et trémie inox.Mono 230V 0,50 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 24 m³ 0,10	**600464** TRSY1V50	**1606,00**	
Coupe-légumes, 370 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 24 m³ 0,10	**600465** TRSY1V37	**1546,00**	
Coupe-légumes, 500 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 230 /400V 0,50 ElekW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 23 m³ 0,10	**600467** TRSY1V503	**1606,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

TRS - 2 vitesses

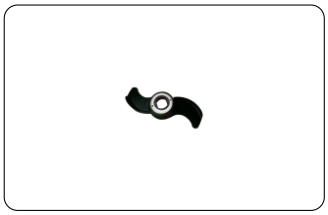
Description	Code	EUR
Coupe-légumes, 750 W, 340 et 680 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V 0,75 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 26 m³ 0,10	**600468** TRSY2V	**1911,00**

TRS - Vitesse variable

Description	Code	EUR
Coupe-Légumes, 500W, Vitesse Variable 140 à 750 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 0,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 24 m³ 0,10	**600472** TRSYVV	**1960,00**

Accessoires pour TRS

Description	Code	EUR
Disque éjecteur LxPxH 1x1x32 mm kg 0,10	**653772** EJTRS	**25,00**
Poste de travail équipé LxPxH 1020x640x750 mm kg 29 m³ 0,27	**653283** WT	**1280,00**



TR210 - Trémie automatique

Description	Code	EUR	
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 340 tr/mn. Mono 230V 0,50 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 416x490x690 mm kg 32,90 m³ 0,25	**600457** TR210Y1V	**3124,00**	
Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V 0,75 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 416x490x690 mm kg 34,70 m³ 0,25	**600458** TR210Y2V	**3798,00**	
Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V 0,75 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 630x770x1250 mm kg 82 m³ 1,32	**600459** TR210Y2VT	**4881,00**	
Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V 0,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 630x770x1250 mm kg 70,10 m³ 1,32	**600460** TR210YVVT	**5375,00**	

Accessoires pour TR210

Description	Code	EUR	
Disque éjecteur LxPxH 1x1x32 mm kg 0,10	**653772** EJTRS	**25,00**	
Poste de travail équipé LxPxH 1020x640x750 mm kg 29 m³ 0,27	**653283** WT	**1280,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

◀◀ (Accessoires pour TR210)

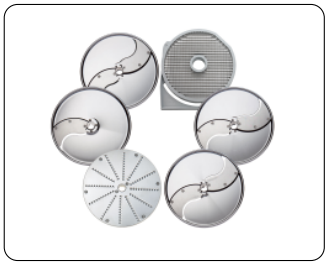
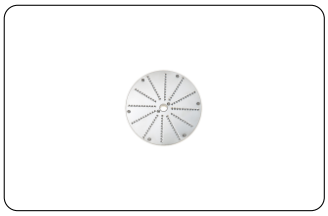
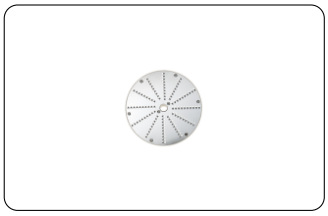
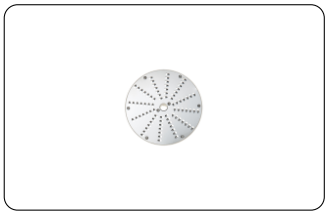
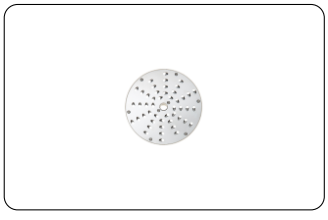
Description	Code	EUR	
Trémie inox légumes longs 4 tubes avec poussoir pour TR210. Différents diamètres : 2 x 50 mm - 1 x 60 mm - 1 x 80 mm LxPxH 460x240x305 mm kg 10 m³ 0,07	**650109** LVH210	**818,00**	
Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) LxPxH 600x730x1020 mm kg 37,70 m³ 0,59	**650065** TR210trolley	**1308,00**	
Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur) LxPxH 250x510x260 mm kg 6 m³ 0,06	**650094** LEHO2210	**600,00**	

Disques de coupe pour TRS et TR210

Description	Code	EUR	
PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m³ 0,02	**650092** SCEQXX	**259,00**	
PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m³ 0,03	**650107** SDPXX	**259,00**	
PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm LxPxH 265x240x510 mm kg 6 m³ 0,03	**650178** SD4CJX	**324,00**	

▶▶

(Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT) LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m³ 0,03	**650093** SCREQXX	**656,00**	
PACK 7 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2mm + 7mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm - macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT) LxPxH 510x240x265 mm kg 7 m³ 0,03	**650179** SD7CJASMTX	**724,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 2 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653773** J2X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 3 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653774** J3X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 4 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653775** J4X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 7 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653776** J7X	**81,00**	

Préparation dynamique

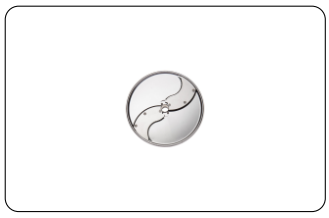
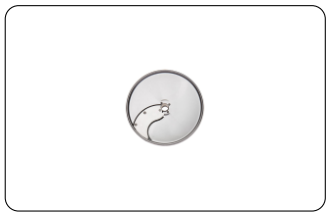
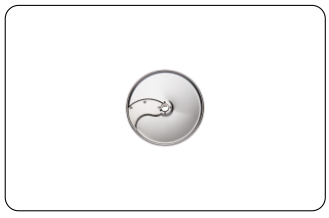
Coupe légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper acier inox épaisseur 9 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653777** J9X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox pour knödeln et pain LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653778** KX	**81,00**	
Plateau à râper acier inox pour parmesan et pain LxPxH 200x200x30 mm kg 1	**653779** PX	**81,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650166** AS2XX	**192,00**	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650158** AS2X8X	**192,00**	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650159** AS2X10X	**192,00**	

▶▶

(Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650167** AS3XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650077** AS4XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650078** AS6XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650079** AS8XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650080** AS10XX	**192,00**	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650081** C06SX	**115,00**	

Préparation dynamique

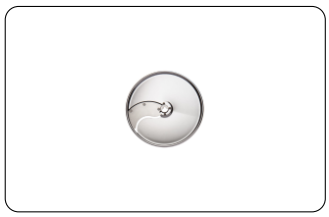
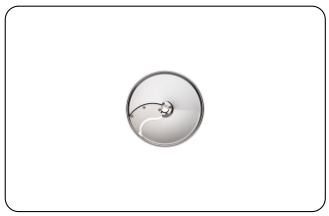
Coupe légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650082** C1SX	**115,00**	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650083** C2SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650084** C3SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650085** C4SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650086** C5SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650087** C6SX	**115,00**	

▶▶

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

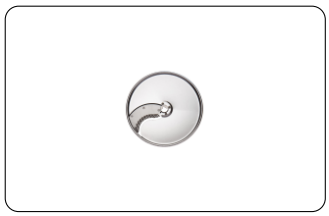
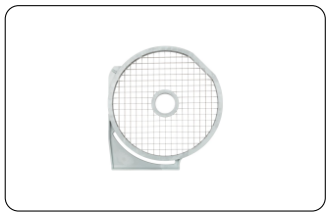
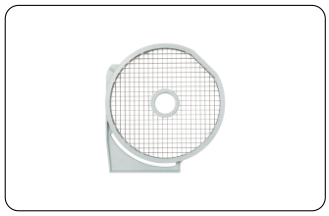
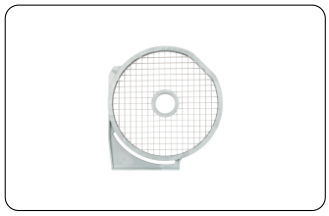
Description	Code	EUR	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650088** C8SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650160** C10SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650161** C12SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650165** C13SX	**115,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650089** C2WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650090** C3WX	**132,00**	

▶▶

Préparation dynamique

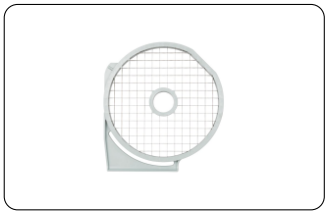
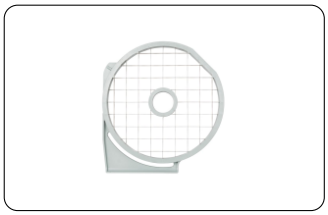
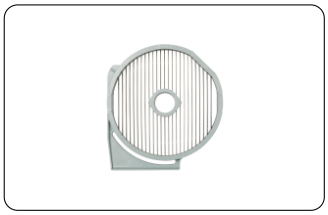
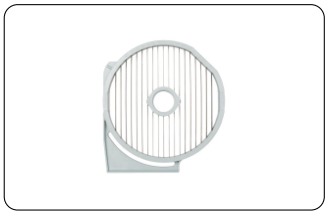
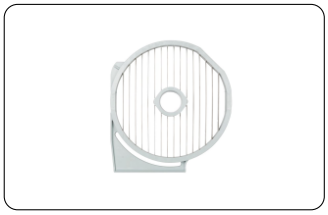
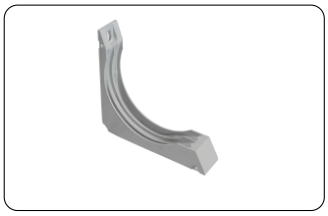
Coupe légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650091** C6WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650162** C8WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650164** C10WX	**132,00**	
Grille macédoine 5x5 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653566** MT05T	**191,00**	
Grille macédoine 8x8 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653567** MT08T	**166,00**	
Grille macédoine 10x10 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653568** MT10T	**166,00**	

▶▶

(Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Grille macédoine 12x12 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 0,40	**653569** MT12T	**166,00**	
Grille macédoine 20x20 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653570** MT20T	**166,00**	
Grille frites 6x6 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653571** FT06	**153,00**	
Grille frites 8x8 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653572** FT08	**153,00**	
Grille frites 10x10 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653573** FT10	**153,00**	
Casier de rangement pour disque (unitaire) pour MULTI GREEN LxPxH 45x230x210 mm kg 1	**653050** SBPL	**13,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) LxPxH 145x145x25 mm kg 0,20	**650110** GRID	**19,00**	

TR260

Description	Code	EUR	
Coupe légumes universel, 2 vitesses, 325/650 tr/mn. 2 ElekW 220-240 V 3 50 Hz LxPxH 750x400x440 mm kg 60 m³ 0,33	**603283** TR260F2V20	**3319,00**	
Coupe légumes universel, 2 vitesses, 325/650 tr/mn. 2 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 750x400x440 mm kg 56 m³ 0,33	**603278** TR260F2V38	**3325,00**	
Coupe légumes universel, 1 vitesse, 325 tr/mn. 1,50 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 750x400x440 mm kg 60 m³ 0,33	**603275** TR260F1V	**3396,00**	
Coupe légumes universel, trémie à levier, sur support, 2 vitesses 2 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 610x830x1400 mm kg 100 m³ 0,66	**603281** TR260FL2VS	**7278,00**	
Coupe légumes universel, trémie à levier, sur support, 1 vitesse, 4 disques 1,50 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 610x830x1400 mm kg 105 m³ 0,66	**603277** TR260FL1VS	**8041,00**	

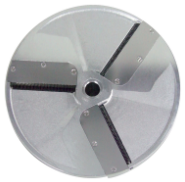
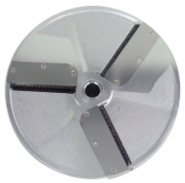
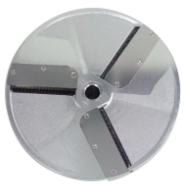
Accessoires pour TR260

Description	Code	EUR	
Moulin d'alimentation automatique LxPxH 730x490x470 mm kg 23 m³ 0,24	**653037** AH260	**2509,00**	
Trémie spéciale choux LxPxH 490x560x610 mm kg 19 m³ 0,17	**653048** CABH260	**3586,00**	
Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm LxPxH 490x560x610 mm kg 17 m³ 0,17	**653306** LVH260	**1960,00**	
Plateau d'alimentation pour trémie légumes longs et choux LxPxH 394x160x418 mm kg 4,12 m³ 0,05	**650036** FED260	**450,00**	
Moulin d'alimentation LxPxH 490x490x560 mm kg 23 m³ 0,17	**653036** LH260	**2515,00**	
Moulin d'alimentation à légumes longs LxPxH 230x110x250 mm kg 8 m³ 0,02	**653223** LVALH260	**501,00**	

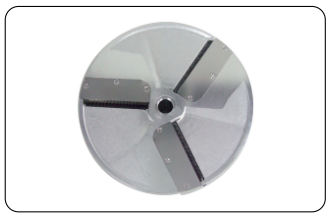
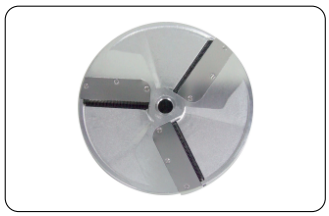
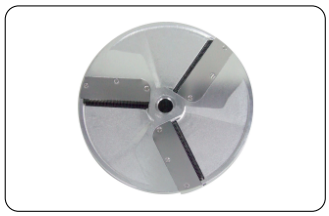
Préparation dynamique

Coupe légumes

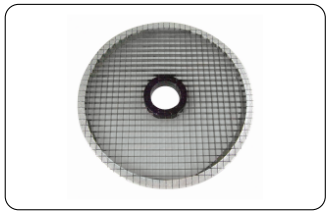
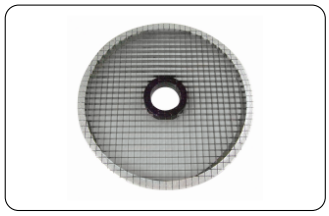
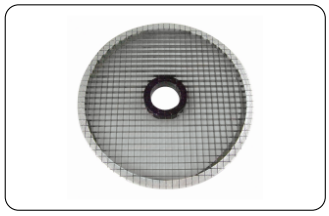
(Accessoires pour TR260)

Description	Code	EUR	
Support mobile pour cutter LxPxH 445x525x690 mm kg 15 m³ 0,06	**653017** MSX	**785,00**	
Support à plateaux, acier inoxydable LxPxH 200x350x200 mm kg 3 m³ 0,03	**653212** DRX	**220,00**	
Support mobile pour bac gastronorme 2/1 (bac non fourni) LxPxH 560x690x700 mm kg 25 m³ 0,52	**653224** TTX21	**769,00**	
Plateau effileur, 2mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653195** A302	**456,00**	
Plateau effileur, 3mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653196** A303	**456,00**	
Plateau effileur, 4mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653197** A304	**456,00**	

(Accessoires pour TR260)

Description	Code	EUR	
Plateau effileur - épaisseur 6 x 6 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653198** AF306	**456,00**	
Plateau effileur - épaisseur 8 x 8 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653199** AF308	**456,00**	
Plateau effileur - épaisseur 10 x 10 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653200** AF310	**456,00**	

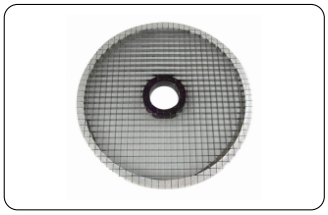
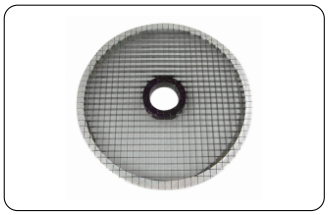
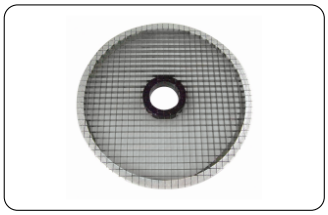
Grilles macédoine pour TR260

Description	Code	EUR	
Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m³ 0,02	**653051** MT310	**707,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m³ 0,02	**653301** MT312	**638,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m³ 0,02	**653052** MT316	**638,00**	

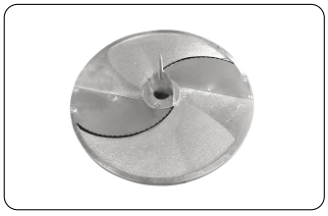
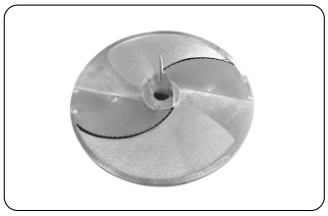
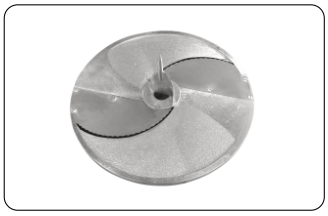
Préparation dynamique

Coupe légumes

◀◀ (Grilles macédoine pour TR260)

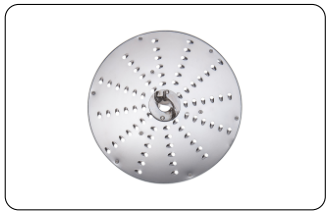
Description	Code	EUR	
Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m³ 0,02	**653053** MT320	**638,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m³ 0,02	**653054** MT325	**638,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m³ 0,01	**653055** MT332	**638,00**	

Disques de coupe spécial choux pour TR260

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur choux - épaisseur 1 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux LxPxH 310x310x150 mm kg 3 m³ 0,03	**653009** D601	**489,00**	
Plateau trancheur choux - épaisseur 2 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux LxPxH 310x310x150 mm kg 3 m³ 25,81	**653227** D602	**489,00**	
Plateau trancheur choux - épaisseur 3 mm - à utiliser avec la trémie spéciale choux LxPxH 310x310x150 mm kg 3 m³ 0,03	**653228** D603	**489,00**	

▶▶

(Disques de coupe spécial choux pour TR260)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper pour CHOUX - épaisseur 7 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale choux LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,03	**650157** DJ607N	**630,00**	

TR 300

Description	Code	EUR	
Bloc moteur coupe-légumes sur support mobile avec éjecteur - sans trémie - 250 tr/mn - Tri 230/400 V 1,50 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 470x710x1070 mm kg 103 m³ 0,92	**602069** TR300B	**9009,00**	

Accessoires pour TR300

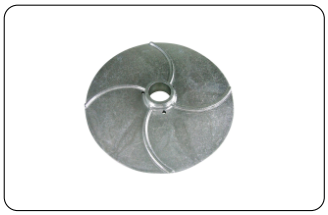
Description	Code	EUR	
Support mobile pour bac gastronorme 2/1 (bac non fourni) LxPxH 560x690x700 mm kg 25 m³ 0,52	**653224** TTX21	**769,00**	
Trémie légumes longs LxPxH 340x360x540 mm kg 24 m³ 0,10	**653129** LVH300	**1992,00**	
Trémie automatique pour TR300 LxPxH 560x800x520 mm kg 50 m³ 0,41	**653771** AHTR300	**2603,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

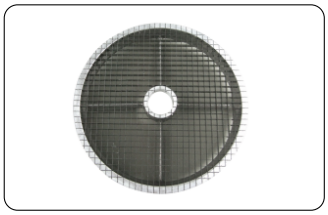
◀◀ (Accessoires pour TR300)

Description	Code	EUR
Ejecteur tous travaux (sauf frites) LxPxH 310x310x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653142** ES300	**274,00**
Ejecteur frites LxPxH 310x310x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653143** EF300	**296,00**
Grille frites - épaisseur 6 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 240x260x130 mm kg 4 m³ 0,02	**653076** F306	**1252,00**
Grille frites - épaisseur 8 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 240x260x130 mm kg 4 m³ 0,02	**653074** F308	**1160,00**
Grille frites - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 240x260x130 mm kg 4 m³ 0,02	**653069** F310	**1133,00**



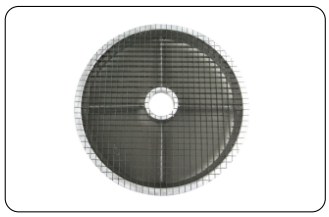
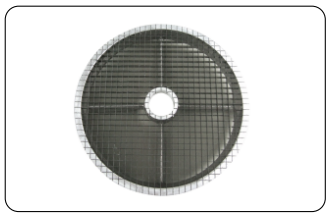
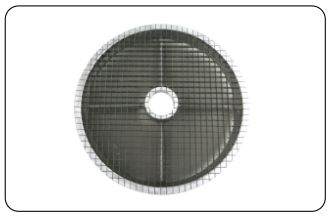
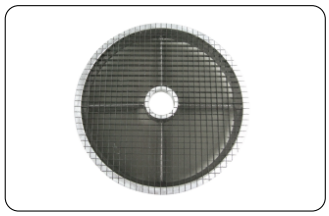
Grilles macédoine pour TR300

Description	Code	EUR
Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653068** M310	**633,00**



▶▶

◀◀ (Grilles macédoine pour TR300)

Description	Code	EUR	
Grille macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653499** M312	**633,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653075** M316	**633,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653073** M320	**633,00**	
Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m³ 0,02	**653259** M332	**633,00**	

Disques de coupe pour TR260 et TR300

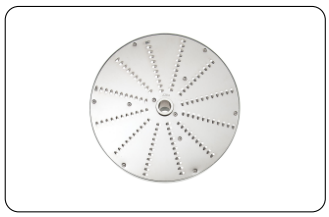
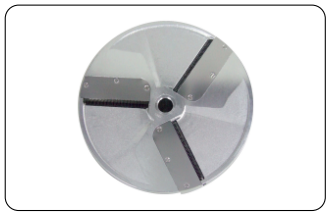
Description	Code	EUR
Plateau à râper épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650150** J302N	**391,00**
Plateau à râper épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650151** J303N	**391,00**

▶▶

Préparation dynamique

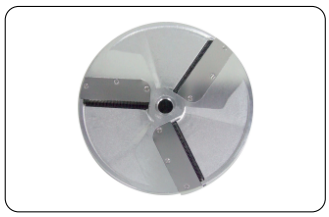
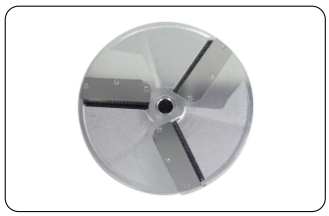
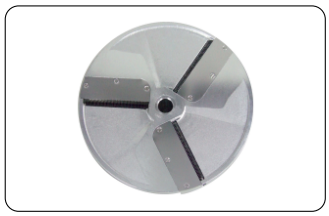
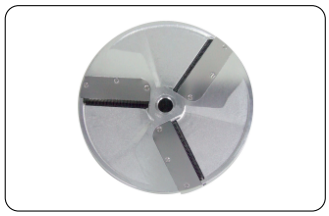
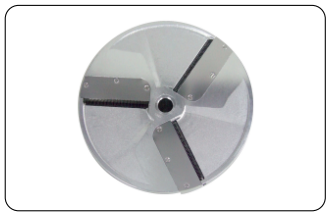
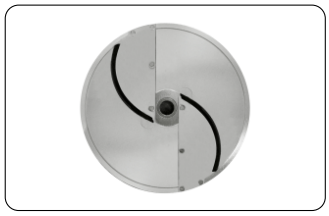
Coupe légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper épaisseur 4 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650152** J304N	**391,00**	
Plateau à râper épaisseur 7 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650153** J307N	**391,00**	
Plateau à râper épaisseur 9 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650154** J309N	**391,00**	
Plateau à râper pour PARMESAN DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650148** P300	**395,00**	
Plateau à râper pour KNOEDELN DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**650149** K300	**395,00**	
Plateau effileur, 2mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653195** A302	**456,00**	

▶▶

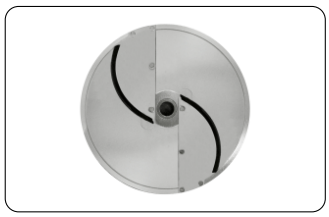
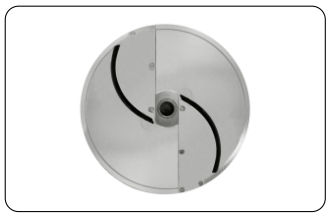
(Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
Plateau effileur, 3mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653196** A303	**456,00**	
Plateau effileur, 4mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653197** A304	**456,00**	
Plateau effileur - épaisseur 6 x 6 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653198** AF306	**456,00**	
Plateau effileur - épaisseur 8 x 8 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653199** AF308	**456,00**	
Plateau effileur - épaisseur 10 x 10 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653200** AF310	**456,00**	
Plateau trancheur, 1mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m³ 0,02	**653188** C301	**381,00**	

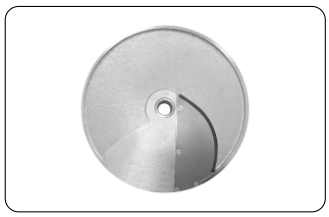
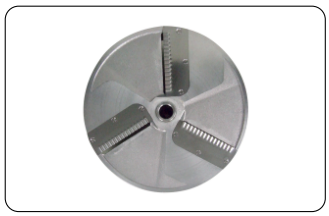
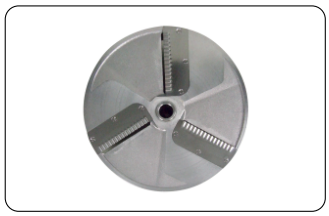
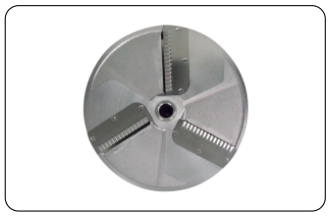
Préparation dynamique

Coupe légumes

(Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur, 2mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653172** C302	**381,00**	
Plateau trancheur, 3mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653173** C303	**381,00**	
Plateau trancheur, 5mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653189** C305	**381,00**	
Plateau trancheur, 6mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653190** C306	**381,00**	
Plateau trancheur, 8mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653191** C308	**381,00**	
Plateau trancheur, 10mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m³ 0,01	**653192** C310	**381,00**	

(Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur, 16mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2,20 m³ 0,01	**653193** C316	**381,00**	
Plateau trancheur, 2mm, couteau ondulé LxPxH 300x300x50 mm kg 2 m³ 0,01	**653217** C302W	**381,00**	
Plateau trancheur, 3mm, couteau ondulé LxPxH 300x300x50 mm kg 2 m³ 0,01	**653218** C303W	**381,00**	
Plateau trancheur, 6mm, couteau ondulé LxPxH 300x300x50 mm kg 2 m³ 0,01	**653219** C306W	**381,00**	

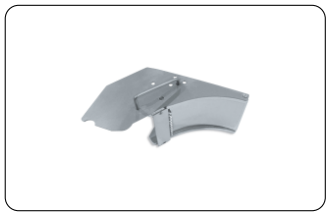
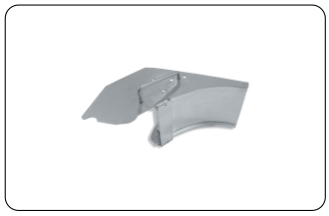
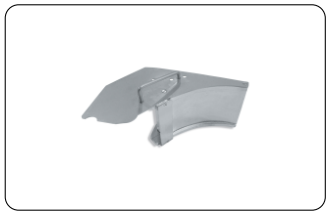
RC 14 - Coupe frites

Description	Code	EUR	
Coupe frites grand débit, sans bloc couteaux. Le débit théorique en frites de 12 mm est de 1.500 kg/h. environ. Tri 400 V 0,37 ElekW 230/400 V 3 50 Hz LxPxH 360x670x560 mm kg 45 m³ 0,22	**601151** RC143	**4456,00**	
Coupe frites grand débit, sans bloc couteaux. Le débit théorique en frites de 12 mm est de 1.500 kg/h. environ. Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 360x670x560 mm kg 45 m³ 0,22	**601229** RC14	**4682,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

Accessoires pour RC14

Description	Code	EUR	
Bloc couteaux frites 8mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m³ 0,01	**653022** CHB8	**373,00**	
Bloc couteaux frites 10mm LxPxH 250x140x150 mm kg 5,70 m³ 0,01	**653023** CHB10	**373,00**	
Bloc couteaux frites 12mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m³ 0,01	**653024** CHB12	**373,00**	
Bloc couteaux frites 14mm LxPxH 245x148x136 mm kg 1 m³ 0,01	**653018** CHB14	**373,00**	
Bloque trancheur 4 mm. LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m³ 0,01	**653503** CB4RC14	**249,00**	
Bloque trancheur 6 mm. LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m³ 0,01	**653504** CB6RC14	**249,00**	

(Accessoires pour RC14)

Description	Code	EUR	
Bloque trancheur 8 mm. LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m³ 0,01	**653505** CB8RC14	**249,00**	
Support mobile pour cutter LxPxH 445x525x690 mm kg 15 m³ 0,06	**653017** MSX	**785,00**	
Support mobile pour bac gastronorme 2/1 (bac non fourni) LxPxH 560x690x700 mm kg 25 m³ 0,52	**653224** TTX21	**769,00**	

CT5/6/10 - Coupe tomates

Description	Code	EUR	
Coupe-tomates manuel, complet, 6mm LxPxH 145x427x240 mm kg 5 m³ 0,02	**601157** CT6	**418,00**	

Accessoires pour CT6

Description	Code	EUR
Support basculeur LxPxH 140x570x65 mm kg 2 m³ 0,01	**653282** TIP	**210,00**

Préparation dynamique

Coupe légumes

◀◀ (Accessoires pour CT6)

Description	Code	EUR
Bloc lames pour CT6 LxPxH 275x75x35 mm kg 1 m³ 0,01	**653100** CB6	**112,00**
Chariot guide tomates pour CT6 LxPxH 100x105x135 mm kg 1	**653099** TG6	**112,00**

DTA - Portionneur à tomates et fruits

Description	Code	EUR	
Diviseur tomates, 4 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m³ 0,03	**601161** DTAT4	**284,00**	
Diviseur tomates, 6 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m³ 0,03	**601162** DTAT6	**285,00**	
Diviseur tomates, 8 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m³ 0,03	**601163** DTAT8	**285,00**	
Diviseur tomates, 12 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m³ 0,03	**601164** DTAT12	**285,00**	

Accessoires pour DTA

Description	Code	EUR	
Grille tomates 4 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 1	**653467** TCG4	**88,00**	
Grille tomates 6 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 1	**653468** TCG6	**88,00**	
Grille tomates 8 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 1	**653469** TCG8	**89,00**	
Grille tomates 12 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 1	**653470** TCG12	**88,00**	
Grille pommes 8 quartiers LxPxH 110x110x50 mm kg 1	**653471** AG8	**88,00**	
Grille pommes 12 quartiers LxPxH 110x110x50 mm kg 1	**653472** AG12	**89,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

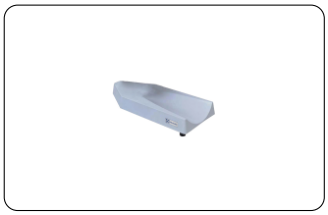
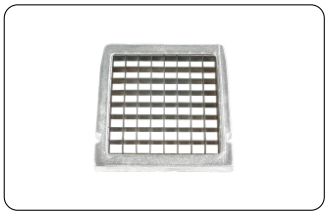
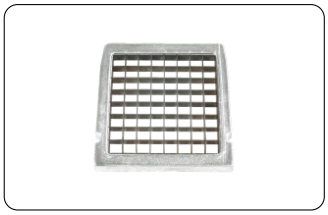
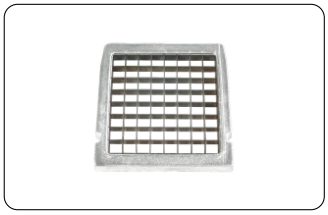
◀◀ (Accessoires pour DTA)

Description	Code	EUR
Poussoir pour DTA : 4/8 quartiers LxPxH 150x90x145 mm kg 0,50	**653118** PB8	**88,00**
Poussoir pour DTA : 6/12 quartiers LxPxH 150x90x145 mm kg 1 m³ 0,02	**653117** PB12	**88,00**

CF4 - Coupe frites

Description	Code	EUR	
Coupe-frites manuel 7 mm avec grille et poussoir, sans socle. LxPxH 200x450x250 mm kg 3 m³ 0,03	**601459** CF407	**245,00**	
Coupe-frites manuel 9 mm avec grille et poussoir, sans socle LxPxH 200x450x250 mm kg 3 m³ 0,03	**601460** CF409	**245,00**	
Coupe-frites manuel 11 mm avec grille et poussoir, sans socle LxPxH 200x450x250 mm kg 3 m³ 0,03	**601461** CF411	**245,00**	

Accessoires pour CF4

Description	Code	EUR	
Socle pour CF4 LxPxH 200x450x70 mm kg 6 m³ 0,02	**653124** CF4B	**95,00**	
Grille 7 mm. LxPxH 110x110x10 mm kg 1	**653445** G7CF4	**65,00**	
Grille 9 mm. LxPxH 110x110x10 mm kg 1	**653460** G9CF4	**65,00**	
Grille 11 mm. LxPxH 110x110x10 mm kg 1	**653461** G11CF4	**65,00**	
Poussoir 7 mm LxPxH 150x85x50 mm kg 1	**653462** PB7CF4	**18,00**	
Poussoir 9 mm LxPxH 150x85x50 mm kg 1 m³ 1,10	**653463** PB9CF4	**18,00**	

Préparation dynamique

Coupe légumes

◀◀ (Accessoires pour CF4)

Description	Code	EUR
Poussoir 11 mm LxPxH 150x85x50 mm kg 1	**653464** PB11CF4	**18,00**

K 25 - 2,5 litres

Description	Code	EUR	
Cutter mélangeur 3 litres avec rotor à 3 couteaux lisses, 1 vitesse 1500 tr/mn 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 216x297x371 mm kg 14 m³ 0,06	**603836** K25Y	**1062,00**	

Accessoires pour K25

Description	Code	EUR	
Cuve inox 3L pour cutter mixer. LxPxH 195x195x130 mm kg 1 m³ 0,01	**653487** BX3	**164,00**	
Rotor pour cutter 3L LxPxH 175x60x75 mm kg 1	**653146** ROT	**58,00**	
Rotor à couteaux microdent pour cutter 2,5L LxPxH 175x60x75 mm kg 1	**650035** ROTM	**63,00**	
Couvercle polycarbonate pour Multigreen et K25 LxPxH 210x245x120 mm kg 0,42 m³ 0,02	**653512** PLIDCUT	**71,00**	
Equipement cutter : cuve inox + couvercle + rotor. LxPxH 200x240x160 mm kg 2 m³ 0,01	**653047** CUTEQX	**235,00**	

Préparation dynamique

Cutter mélangeur

K 35 - 3,5 litres

Description	Code	EUR	
Cutter mélangeur 3,5 litres, 2 vitesses 1500/3000 t/mn, équipé avec rotor couteaux à denture fine 0,50 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 247x407x303 mm kg 17 m³ 0,06	**603839** K35Y3	**1506,00**	
Cutter mélangeur 3,5 litres, 1 vitesse 1500 t/mn, équipé avec rotor couteaux à denture fine 0,50 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 247x407x303 mm kg 17 m³ 0,05	**603840** K35Y	**1348,00**	

Accessoires pour K35

Description	Code	EUR	
Cuve 3,5L LxPxH 240x200x160 mm kg 2 m³ 0,02	**653096** BX35	**208,00**	
Couteau lisse pour cutter 3,5L LxPxH 180x180x170 mm kg 1	**653029** SB35	**85,00**	
Rotor à couteau micro denture, pour cutter 3,5L LxPxH 180x180x170 mm kg 1	**653028** FTB35	**92,00**	

K45 - 4,5 litres

Description	Code	EUR	
Cutter mélangeur 4,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 1 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 25 m³ 0,10	**600506** K45YVV	**1951,00**	
Cutter mélangeur 4,5 litres, 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V 0,90 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 25 m³ 0,10	**600501** K45Y2V	**1637,00**	
Cutter mélangeur 4,5 litres, 1500 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 25 m³ 0,10	**600500** K45Y1V	**1515,00**	

Accessoires pour K45

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653579** SBRK45	**88,00**	
Rotor à couteaux lisses pour émulsions cutter mélangeur 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653614** SBRE45	**91,00**	
Rotor à couteaux microdenture pour cutter mélangeur 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653580** MBRK45	**98,00**	

Préparation dynamique

Cutter mélangeur

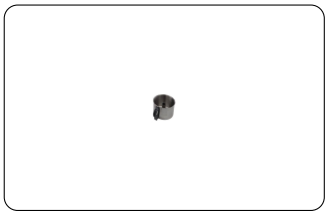
◀◀ (Accessoires pour K45)

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux microdent pour cutter 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 1 m³ 0,01	**650039** MBRE45	**101,00**	
Cuve inox capacité 4,5L LxPxH 235x280x160 mm kg 2 m³ 0,02	**653589** BXK45	**224,00**	
Kit émulsion pour TRK, K45VV comprenant cuve inox 4,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m³ 0,05	**650100** KEMUL245VV	**426,00**	
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L LxPxH 260x370x80 mm kg 1,25 m³ 0,02	**650099** LBSK245	**150,00**	

K55 - 5,5 litres

Description	Code	EUR	
Cutter mélangeur 5,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 1,30 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 23 m³ 0,10	**600510** K55YVV	**2346,00**	
Cutter mélangeur 5,5 litres, 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400V 1 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 23 m³ 0,10	**600502** K55Y2V	**1971,00**	

Accessoires pour K55

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653581** SBRK55	**104,00**	
Rotor à couteaux lisses pour émulsions cutter mélangeur 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653665** SBRE55	**108,00**	
Rotor à couteaux microdenture pour cutter mélangeur 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**653582** MBRK55	**125,00**	
Rotor à couteaux microdent pour cutter 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 1 m³ 0,01	**650040** MBRE55	**128,00**	
Cuve inox capacité 5,5L LxPxH 235x280x160 mm kg 2,10 m³ 0,02	**653590** BXK55	**224,00**	
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L LxPxH 250x295x260 mm kg 2,50 m³ 0,02	**650102** LBSK255	**150,00**	

Préparation dynamique

Cutter mélangeur

◀◀ (Accessoires pour K55)

Description	Code	EUR	
Kit émulsion pour TRK, K55VV comprenant cuve inox 5,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m³ 0,05	**650103** KEMUL255VV	**442,00**	

K70 - 7 litres

Description	Code	EUR	
Cutter mélangeur 7 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 1,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 256x422x522 mm kg 27 m³ 0,10	**600513** K70YVV	**2913,00**	
Cutter mélangeur 7 litres, 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400V 1,20 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 256x422x522 mm kg 27 m³ 0,10	**600503** K70Y2V	**2428,00**	

Accessoires pour K70

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux lisses pour cutter mélangeur 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 1 m³ 0,01	**653583** SBRK70	**116,00**	
Rotor à couteaux lisses pour émulsions cutter mélangeur 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 1 m³ 0,01	**653712** SBRE70	**118,00**	

▶▶

(Accessoires pour K70)

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux microdenture pour cutter mélangeur 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 2 m³ 0,01	**653584** MBRK70	**136,00**	
Rotor à couteaux microdent pour cutter 7L LxPxH 215x215x194 mm kg 1 m³ 0,01	**650041** MBRE70	**140,00**	
Cuve inox capacité 7L LxPxH 235x235x200 mm kg 1,95 m³ 0,02	**653593** BXK70	**231,00**	
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L LxPxH 310x310x310 mm kg 4,60 m³ 0,03	**650104** LBSK270	**193,00**	

K120S/KE120S

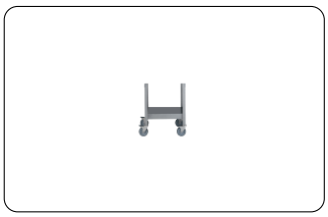
Description	Code	EUR	
Cutter émulsionneur 11,5 L, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Couteaux microdentés Tri400V 2,20 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 416x680x517 mm kg 70 m³ 0,33	**600084** K120S2	**5100,00**	
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 L, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Couteaux microdentés Mono 230V 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 416x680x517 mm kg 72 m³ 0,33	**600088** KE120S	**5857,00**	

Accessoires pour K120S/KE120S

Description	Code	EUR	
Cuve inox capacité 11,5 litres LxPxH 420x340x180 mm kg 5 m³ 0,05	**650073** BX115L	**751,00**	
Couteau lisse pour cutter 11,5L LxPxH 280x280x150 mm kg 2 m³ 0,02	**653179** SBR115	**487,00**	
Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5L (à utiliser avec ou sans le racleur de cuve) LxPxH 282x282x160 mm kg 2 m³ 0,02	**650060** MBR115	**545,00**	
Couteau cranté pour cutter 11,5L LxPxH 280x280x150 mm kg 4 m³ 0,02	**653299** KKR115	**498,00**	
Rotor à couteaux crantés pour viande - cutter 11,5L LxPxH 280x280x150 mm kg 4 m³ 0,02	**653538** KKR115M	**505,00**	
Racleur émulsionneur pour K/KE 120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés LxPxH 295x90x240 mm kg 1,50 m³ 0,02	**650059** SCR115	**245,00**	

(Accessoires pour K120S/KE120S)

Description	Code	EUR
Support mobile pour cutter LxPxH 445x525x690 mm kg 15 m³ 0,06	**653017** MSX	**785,00**

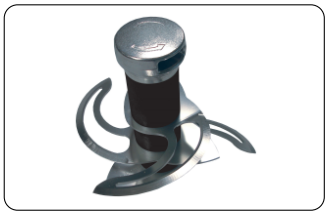


K180S/KE180S

Description	Code	EUR
Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 L, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Couteaux microdentés 3 lames Tri 400V 3,60 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 416x680x603 mm kg 75 m³ 0,33	**600086** K180S2	**6264,00**
Cutter émulsionneur 17,5 L, Vitesse Variable 300 à 3000 tr/mn. Couteaux microdentés 3 lames Tri400V 3 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 416x680x603 mm kg 75 m³ 0,33	**600089** KE180S	**7210,00**

Accessoires pour K180S/KE180S

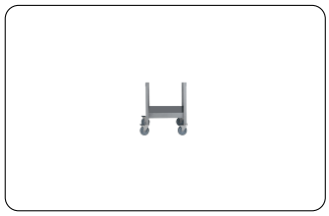
Description	Code	EUR
Rotor à couteaux microdentés pour cutter 17.5 L LxPxH 282x282x240 mm kg 2,50 m³ 0,04	**650047** MBR175	**914,00**
Rotor à couteaux lisses LxPxH 260x260x240 mm kg 2,76 m³ 0,03	**653119** SBR175	**789,00**



Préparation dynamique

Cutter mélangeur

◀◀ (Accessoires pour K180S/KE180S)

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux crantés LxPxH 260x260x240 mm kg 4 m³ 0,03	**653120** KKR175	**823,00**	
Rotor à couteaux crantés pour viande - Cutter 17,5 litres LxPxH 260x260x240 mm kg 5 m³ 0,03	**653539** KKR175M	**833,00**	
Cuve inox capacité 17,5 litres LxPxH 410x340x270 mm kg 6 m³ 0,05	**650074** BX175L	**1074,00**	
Racleur émulsionneur pour K/KE 180S LxPxH 295x90x240 mm kg 1,50 m³ 0,02	**650046** SCR175	**283,00**	
Support mobile pour cutter LxPxH 445x525x690 mm kg 15 m³ 0,06	**653017** MSX	**785,00**	

Mixer Speedy

Description	Code	EUR	
Mixer portatif équipé avec tube inox 20 cm 0,25 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x470 mm kg 2 m³ 0,01	**600024** SMT20W25	**279,00**	
Mixer portatif équipé avec tube inox 25 cm 0,25 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x520 mm kg 2 m³ 0,01	**600026** SMT25W25	**289,00**	
Mixer portatif équipé avec tube inox de 200mm, vitesse variable 0,25 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x470 mm kg 2 m³ 0,01	**600021** SMVT20W25	**315,00**	
Mixer portatif équipé avec tube inox de 250mm, vitesse variable 0,25 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x520 mm kg 2 m³ 0,01	**600022** SMVT25W25	**328,00**	

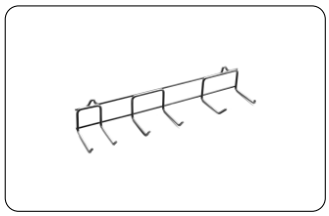
Accessoires pour Speedy Mixer

Description	Code	EUR	
Fouet pour speedy mixer LxPxH 90x90x290 mm kg 1 m³ 0,01	**650057** SPYWSK	**186,00**	
Tube inox 20 cm pour Speedy mixer LxPxH 75x75x220 mm kg 2 m³ 0,01	**650187** SPMT20	**92,00**	

Préparation dynamique

Mixers

(Accessoires pour Speedy Mixer)

Description	Code	EUR	
Tube inox 25 cm pour Speedy mixer LxPxH 75x75x270 mm kg 2 m³ 0,01	**650188** SPMT25	**102,00**	
Tube émulsion 25 cm pour Speedy Mixer LxPxH 75x75x270 mm kg 2 m³ 0,01	**653098** TESM	**132,00**	
Support mural pour Speedy Mixer LxPxH 270x85x70 mm kg 0,40 m³ 0,01	**653090** WSSM	**35,00**	

Bermixer 350 W

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 350W et tube inox 35 cm. Capacité 30 litres 0,35 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x665 mm kg 4,20 m³ 0,04	**600355** BP3535	**484,00**	
Mixer Plongeant avec moteur 350W et tube inox 45 cm. Capacité 50 litres 0,35 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 4,70 m³ 0,04	**600363** BP3545	**500,00**	
Bloc moteur - 350 W 0,35 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3 m³ 0,04	**600339** BPU350	**387,00**	

Accessoires pour Bermixer PRO 350 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 2 m³ 0,01	**650132** BPT35	**166,00**	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 2 m³ 0,01	**650133** BPT45	**177,00**	
Fouet renforcé pour mixer portatif LxPxH 120x120x402 mm kg 2 m³ 0,01	**653578** BMXRWSK	**217,00**	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,50 m³ 0,01	**650108** BMXRWSK	**217,00**	
Support marmite pour mixer portable LxPxH 160x140x180 mm kg 1 m³ 0,02	**653294** B2SUP	**166,00**	
Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm. LxPxH 700x150x40 mm kg 2 m³ 0,02	**653292** B2RAIL	**160,00**	

Préparation dynamique

Mixers

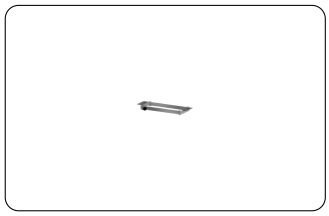
Bermixer 450 W

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 450W et tube inox 35 cm. Capacité 80 litres. 0,45 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x665 mm kg 4,20 m³ 0,04	**600357** BP4535	**527,00**	
Mixer Plongeant avec moteur 450W et tube inox 45 cm. Capacité 100 litres 0,45 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 4,70 m³ 0,04	**600364** BP4545	**543,00**	
Mixer Plongeant avec moteur 450W et tube inox 55 cm. Capacité 120 litres 0,45 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 4,80 m³ 0,04	**600374** BP4555	**559,00**	
Bloc moteur - 450 W 0,45 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3 m³ 0,04	**600341** BPU450	**436,00**	

Accessoires pour Bermixer PRO 450 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 2 m³ 0,01	**650132** BPT35	**166,00**	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 2 m³ 0,01	**650133** BPT45	**177,00**	

(Accessoires pour Bermixer PRO 450 W)

Description	Code	EUR	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 2,10 m³ 0,01	**650134** BPT55	**187,00**	
Fouet renforcé pour mixer portatif LxPxH 120x120x402 mm kg 2 m³ 0,01	**653578** BMXRWSK	**217,00**	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,50 m³ 0,01	**650108** BMXRWSK	**217,00**	
Support marmite pour mixer portable LxPxH 160x140x180 mm kg 1 m³ 0,02	**653294** B2SUP	**166,00**	
Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm. LxPxH 700x150x40 mm kg 2 m³ 0,02	**653292** B2RAIL	**160,00**	

Bermixer 550 W

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 550W et tube inox 45 cm. Capacité 150 litres 0,55 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 4,80 m³ 0,04	**600367** BP5545	**591,00**	

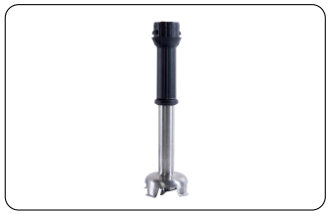
Préparation dynamique

Mixers

◀◀ (Bermixer 550 W)

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 550W et tube inox 55 cm. Capacité 170 litres 0,55 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 4,80 m³ 0,04	**600375** BP5555	**612,00**	
Bloc moteur - 550 W 0,55 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3,10 m³ 0,04	**600343** BPU550	**494,00**	

Accessoires pour Bermixer PRO 550 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 2 m³ 0,01	**650132** BPT35	**166,00**	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 2 m³ 0,01	**650133** BPT45	**177,00**	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 2,10 m³ 0,01	**650134** BPT55	**187,00**	
Fouet renforcé pour mixer portatif LxPxH 120x120x402 mm kg 2 m³ 0,01	**653578** BMXRWSK	**217,00**	

▶▶

(Accessoires pour Bermixer PRO 550 W)

Description	Code	EUR	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,50 m³ 0,01	**650108** BMXRWSK	**217,00**	
Support marmite pour mixer portable LxPxH 160x140x180 mm kg 1 m³ 0,02	**653294** B2SUP	**166,00**	
Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm. LxPxH 700x150x40 mm kg 2 m³ 0,02	**653292** B2RAIL	**160,00**	

Bermixer 650 W

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 650W et tube inox 45 cm. Capacité 200 litres. 0,65 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 4,80 m³ 0,04	**600368** BP6545	**698,00**	
Mixer Plongeant avec moteur 650W et tube inox 55 cm. Capacité 220 litres. 0,65 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 4,80 m³ 0,04	**600377** BP6555	**726,00**	
Mixer Plongeant avec moteur 650W et tube inox 65 cm. Capacité 240 litres. 0,65 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x965 mm kg 5 m³ 0,04	**600384** BP6565	**747,00**	

Préparation dynamique

Mixers

◀◀ (Bermixer 650 W)

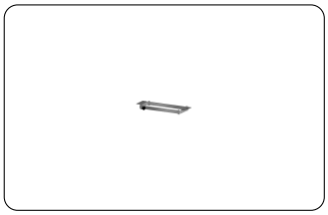
Description	Code	EUR	
Bloc moteur - 650 W 0,65 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3 m³ 0,04	**600345** BPU650	**601,00**	

Accessoires pour Bermixer PRO 650 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 2 m³ 0,01	**650132** BPT35	**166,00**	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 2 m³ 0,01	**650133** BPT45	**177,00**	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 2,10 m³ 0,01	**650134** BPT55	**187,00**	
Tube inox 65 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x653 mm kg 2 m³ 0,01	**650135** BPT65	**203,00**	
Fouet renforcé pour mixer portatif LxPxH 120x120x402 mm kg 2 m³ 0,01	**653578** BMXRWSK	**217,00**	

▶▶

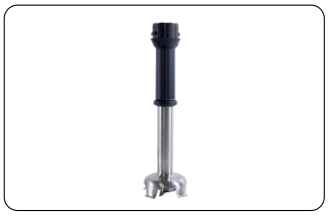
(Accessoires pour Bermixer PRO 650 W)

Description	Code	EUR	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,50 m³ 0,01	**650108** BMXRWSK	**217,00**	
Support marmite pour mixer portable LxPxH 160x140x180 mm kg 1 m³ 0,02	**653294** B2SUP	**166,00**	
Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm. LxPxH 700x150x40 mm kg 2 m³ 0,02	**653292** B2RAIL	**160,00**	

Bermixer 750 W

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 750W et tube inox 55 cm. Capacité 270 litres. 0,75 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 4,80 m³ 0,04	**600380** BP7555	**843,00**	
Mixer Plongeant avec moteur 750W et tube inox 65 cm. Capacité 290 litres. 0,75 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x965 mm kg 5 m³ 0,04	**600388** BP7565	**871,00**	
Bloc moteur - 750 W 0,75 ElekW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3 m³ 0,04	**600348** BPU750	**708,00**	

Accessoires pour Bermixer PRO 750 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 2 m³ 0,01	**650132** BPT35	**166,00**	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 2 m³ 0,01	**650133** BPT45	**177,00**	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 2,10 m³ 0,01	**650134** BPT55	**187,00**	
Tube inox 65 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x653 mm kg 2 m³ 0,01	**650135** BPT65	**203,00**	
Fouet renforcé pour mixer portatif LxPxH 120x120x402 mm kg 2 m³ 0,01	**653578** BMXRWSK	**217,00**	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,50 m³ 0,01	**650108** BMXRWSK	**217,00**	

(Accessoires pour Bermixer PRO 750 W)

Description	Code	EUR	
Support marmite pour mixer portable LxPxH 160x140x180 mm kg 1 m³ 0,02	**653294** B2SUP	**166,00**	
Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm. LxPxH 700x150x40 mm kg 2 m³ 0,02	**653292** B2RAIL	**160,00**	

TBX 120 - 800 t/mm

Description	Code	EUR	
Turbo-broyeur de sol inox, tube potage démontable, 1200 tr/mn, 1 vitesse 0,90 ElekW 220-240/380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 640x1625x1330 mm kg 110 m³ 1,23	**603287** TBX120F	**5143,00**	
Turbo-broyeur de sol inox - tube purée démontable, 1200 tr/mn, 1 vitesse 0,90 ElekW 220-240/380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 640x1625x1330 mm kg 110 m³ 1,23	**603288** TBX120FP	**5348,00**	

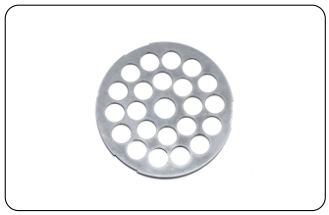
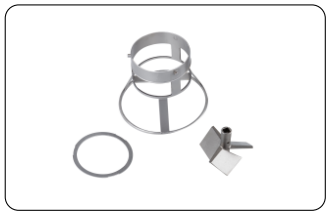
Accessoires pour TBX120

Description	Code	EUR	
Tube potage inox complet pour turbo-broyeur LxPxH 205x205x510 mm kg 6 m³ 0,05	**653485** STPTBX	**1892,00**	

Préparation dynamique

Mixers

(Accessoires pour TBX120)

Description	Code	EUR	
Tube potage complet LxPxH 243x243x550 mm kg 5 m³ 0,07	**653519** STSTBX120	**1514,00**	
Grille soupe à peches pour turbo-broyeur LxPxH 132x132x2 mm kg 1	**653507** FSGTBX	**155,00**	
Kit purée pour turbo-broyeur LxPxH 205x205x165 mm kg 2 m³ 0,02	**653502** PK-TBX 0D3431	**938,00**	
Ejecteur pour kit braisière pour turbo broyeur LxPxH 110x110x18 mm kg 1	**653520** BPKETBX	**350,00**	

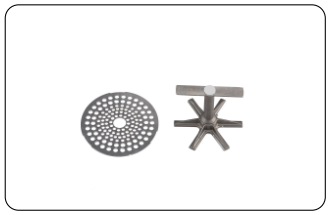
TBX 130 - 800 et 1600 t/mm

Description	Code	EUR	
Turbo-broyeur de sol inox, tube potage démontable, 1600 tr/mn, 1 vitesse 1,50 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 689x1600x1278 mm kg 110 m³ 1,23	**603289** TBX130F1V	**5348,00**	
Turbo-broyeur de sol inox, tube puree démontable, 1600 tr/mn, 1 vitesse 1,50 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 689x1600x1278 mm kg 110 m³ 1,23	**603291** TBX130FP1V	**5565,00**	

(TBX 130 - 800 et 1600 t/mm)

Description	Code	EUR	
Turbo-broyeur de sol inox, tube potage démontable, 800/1600 tr/mn, 2 vitesses 2,20 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 689x1600x1278 mm kg 110 m³ 1,23	**603292** TBX130F2V	**6924,00**	
Turbo-broyeur de sol inox, tube potage démontable, 800/1600 tr/mn, 2 vitesses 2,20 ElekW 220-240 V 3 50 Hz LxPxH 689x1600x1278 mm kg 110 m³ 1,23	**603294** TBX130F2V2	**6924,00**	
Turbo-broyeur de sol inox, tube purée démontable, 800/1600 tr/mn, 2 vitesses 2,20 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 689x1600x1278 mm kg 110 m³ 1,23	**603293** TBX130FP2V	**7196,00**	

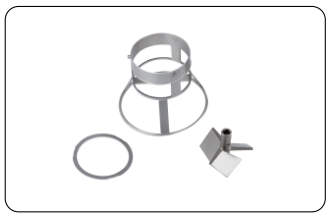
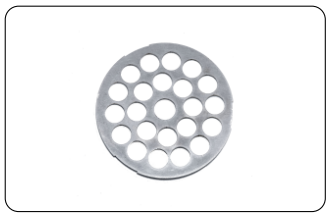
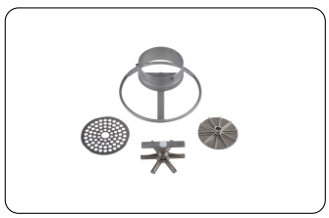
Accessoires pour TBX130

Description	Code	EUR	
Tube potage inox complet pour turbo-broyeur LxPxH 205x205x510 mm kg 5 m³ 0,07	**653484** STSTBX	**1689,00**	
Tube potage inox complet pour turbo-broyeur LxPxH 205x205x510 mm kg 6 m³ 0,05	**653485** STPTBX	**1892,00**	
Kit velouté pour TBX130 - pour installation sur outil soupe - à utiliser avec la vitesse 1700 tr/mn LxPxH 205x205x165 mm kg 2 m³ 0,02	**650136** CKTBX	**519,00**	

Préparation dynamique

Mixers

(Accessoires pour TBX130)

Description	Code	EUR	
Kit purée pour turbo-broyeur LxPxH 205x205x165 mm kg 2 m³ 0,02	**653502** PK-TBX 0D3431	**938,00**	
Grille soupe à peches pour turbo-broyeur LxPxH 132x132x2 mm kg 1	**653507** FSGTBX	**155,00**	
Kit braisière pour turbo broyeur LxPxH 245x245x130 mm kg 2 m³ 0,02	**653521** BPKTBX130	**785,00**	
Ejecteur pour kit braisière pour turbo broyeur LxPxH 110x110x18 mm kg 1	**653520** BPKETBX	**350,00**	

TBM 150 - 1 et 2 vitesses

Description	Code	EUR	
Turbo-broyeur de sol inox - 1600 tr/mn - avec micro-broyeur. Puissance 3000 W. Tri 400 V 3 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 663x1852x1475 mm kg 220 m³ 2,09	**602066** TBM150002	**14681,00**	
Turbo-broyeur de sol inox - 830 et 1660 tr/mn- avec micro-broyeur. Puissance 4500 W. Tri 400 V 4,50 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 663x1852x1475 mm kg 220 m³ 2,09	**602067** TBM150001	**16123,00**	

Accessoires pour TBM150

Description	Code	EUR
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine) LxPxH 220x220x47 mm kg 1	**653243** MB15	**769,00**
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (soupe de poisson) LxPxH 220x220x54 mm kg 1	**650043** MB15PF	**884,00**

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

Ditomix5 - 5 litres 500 W

Description	Code	EUR	
Emix batteur-mélangeur 5 litres, blanc, variation de vitesse électronique, livré avec 3 outils inox: crochet, palette et fouet . Avec prise d'accessoire type K - Sans BPA 0,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 284x382x434 mm kg 12 m³ 0,08	**600190** EMX5BWH	**1008,00**	

Accessoires pour Emix5 - 5 litres

Description	Code	EUR	
Cuve inox emix 5L avec 2 poignées LxPxH 225x300x195 mm kg 1 m³ 0,02	**653754** ECUVX5	**107,00**	
Crochet spiral inox pour emix 5L LxPxH 90x50x205 mm kg 1	**653755** ECROX5	**59,00**	
Palette 5L LxPxH 135x40x205 mm kg 1	**653756** PAL5X	**54,00**	
Fouet 5L LxPxH 130x130x205 mm kg 1	**653757** FOU5X	**62,00**	
Hachoir à viande 60mm pour p.acc, type K LxPxH 167x175x340 mm kg 2,10 m³ 0,03	**653043** H60K	**214,00**	

(Accessoires pour Emix5 - 5 litres)

Description	Code	EUR	
3 couteaux (3-4, 5-8mm) pour hachoir à viande LxPxH 60x60x30 mm kg 1	**653044** DSETH60K	**96,00**	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	**653300** PKLTT150	**321,00**	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653298** PKSPAG150	**105,00**	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653296** PKL150	**110,00**	

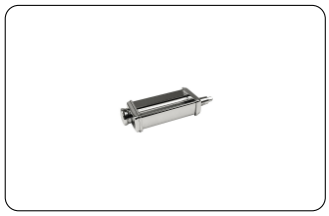
BE5 - 5 litres 450W

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 0,45 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m³ 0,11	**600192** BE5BY	**1134,00**	
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 0,45 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m³ 0,11	**600193** BE5BYA	**1238,00**	

Accessoires pour BE5 - 5 litres

Description	Code	EUR	
Cuve 5L LxPxH 206x250x194 mm kg 2 m³ 0,01	**653295** CUV5	**156,00**	
Crochet spiral 5L LxPxH 85x50x205 mm kg 1	**653765** CRO5X	**61,00**	
Palette 5L LxPxH 135x40x205 mm kg 1	**653756** PAL5X	**54,00**	
Fouet 5L LxPxH 130x130x205 mm kg 1	**653757** FOU5X	**62,00**	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,03	**653781** SPLG	**165,00**	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,02	**653782** SPLGH	**165,00**	

◀◀ (Accessoires pour BE5 - 5 litres)

Description	Code	EUR	
Hachoir à viande 60mm pour p.acc, type K LxPxH 167x175x340 mm kg 2,10 m³ 0,03	**653043** H60K	**214,00**	
3 couteaux (3-4, 5-8mm) pour hachoir à viande LxPxH 60x60x30 mm kg 1	**653044** DSETH60K	**96,00**	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	**653300** PKLTT150	**321,00**	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653298** PKSPAG150	**105,00**	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653296** PKL150	**110,00**	

BE8 - 8 litres 600 W

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 0,60 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 21 m³ 0,11	**600195** BE8BY	**1535,00**	

▶▶

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

(BE8 - 8 litres 600 W)

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 0,60 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 21 m³ 0,11	**600196** BE8BYA	**1689,00**	

Accessoires pour BE8 - 8 litres

Description	Code	EUR	
Cuve 8L LxPxH 220x292x234 mm kg 2 m³ 0,02	**653766** CUV8	**172,00**	
Crochet spiral 8L LxPxH 112x242x42 mm kg 1 m³ 0,01	**653767** CRO8X	**66,00**	
Palette 8L LxPxH 147x243x42 mm kg 1 m³ 0,01	**653768** PAL8X	**60,00**	
Fouet 8L LxPxH 143x250x143 mm kg 1 m³ 0,01	**653769** FOU8X	**70,00**	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,03	**653781** SPLG	**165,00**	

(Accessoires pour BE8 - 8 litres)

Description	Code	EUR	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,02	**653782** SPLGH	**165,00**	
Hachoir à viande 60mm pour p.acc, type K LxPxH 167x175x340 mm kg 2,10 m³ 0,03	**653043** H60K	**214,00**	
3 couteaux (3-4, 5-8mm) pour hachoir à viande LxPxH 60x60x30 mm kg 1	**653044** DSETH60K	**96,00**	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	**653300** PKLTT150	**321,00**	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653298** PKSPAG150	**105,00**	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653296** PKL150	**110,00**	

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

XBM10 - variation de vitesse mécanique

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V 0,50 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 57 m³ 0,30	**600230** XBM10B	**3727,00**

XBE10 - 10 litres

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Livré avec 3 outils. Mono 230 V 0,75 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 48 m³ 0,31	**600198** XBE10B	**2671,00**
Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 0,75 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 49 m³ 0,31	**600199** XBE10BA	**2826,00**

Accessoires pour XBE10 - 10 litres

Description	Code	EUR
Cuve 10L LxPxH 340x285x230 mm kg 3 m³ 0,03	**653276** CUVXBE10	**298,00**
Palette 10L LxPxH 160x50x282 mm kg 1 m³ 0,02	**653267** PALXBE10	**120,00**

(Accessoires pour XBE10 - 10 litres)

Description	Code	EUR
Crochet spiral 10L LxPxH 130x130x280 mm kg 1 m³ 0,02	**653268** CROXBE10	**170,00**
Fouet 10L LxPxH 160x160x280 mm kg 1 m³ 0,02	**653269** FOUXBE10	**166,00**

XBM20 - 20 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 93 m³ 0,54	**600238** XBM20TB	**4990,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 93 m³ 0,54	**600239** XBM20T3	**4748,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 94 m³ 0,54	**600241** XBM20AT	**5325,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 94 m³ 0,54	**600242** XBM20AT3	**5072,00**	

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBM20 - 20 litres)

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 93 m³ 0,54	**600234** XBM20SXTB3	**5325,00**	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H - Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 94 m³ 0,54	**600233** XBM20AXTB3	**6033,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 111 m³ 0,72	**600245** XBM20B	**5155,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 111 m³ 0,72	**600246** XBM204B	**4912,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 114 m³ 0,72	**600249** XBM20AB	**5505,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 114 m³ 0,72	**600250** XBM20AB3	**5259,00**	

▶▶

(XBM20 - 20 litres)

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 111 m³ 0,72	**600232** XBM20XB3	**5505,00**	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 114 m³ 0,72	**600231** XBM20AXB3	**5863,00**	

XBE20 - 20 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 521x685x980 mm kg 87 m³ 0,57	**600240** XBE20TB	**4748,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 521x685x980 mm kg 87 m³ 0,54	**600244** XBE20ATB	**5072,00**	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 521x685x980 mm kg 87 m³ 0,54	**600237** XBE20AXTB	**5557,00**	

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

(XBE20 - 20 litres)

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 104 m³ 0,72	**600248** XBE20B	**4912,00**	
Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 107 m³ 0,72	**600253** XBE20AB	**5251,00**	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 107 m³ 0,72	**600236** XBE20XB	**5440,00**	
Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. [small] Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 1,01 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 107 m³ 0,72	**600235** XBE20AXB	**5753,00**	

Accessoires pour XBE20 - 20 litres

Description	Code	EUR
Cuve 20 l. LxPxH 460x340x300 mm kg 7 m³ 0,07	**650121** BW20	**482,00**

(Accessoires pour XBE20 - 20 litres)

Description	Code	EUR
Crochet spiral 20L LxPxH 185x185x320 mm kg 1 m³ 0,02	**653114** CRO20	**191,00**
Palette 20L LxPxH 205x70x320 mm kg 1 m³ 0,02	**653116** PAL20	**157,00**
Fouet 20L LxPxH 185x185x320 mm kg 2 m³ 0,02	**653109** FOU20	**199,00**
Fouet 20L renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 185x185x320 mm kg 2 m³ 0,02	**653254** FOUR20	**216,00**
Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) LxPxH 340x310x500 mm kg 5 m³ 0,06	**650122** KR10XB20	**730,00**
Table INOX / XBM20 - XBE20 LxPxH 608x528x481 mm kg 14 m³ 0,19	**653434** TX20	**494,00**

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour XBE20 - 20 litres)

Description	Code	EUR	
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs XB 20/30/40 litres LxPxH 400x540x195 mm kg 3 m³ 0,06	**653552** CASTEQ	**656,00**	

XBM30 - 30 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 30 litres à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 114 m³ 0,72	**600263** XBMF30S5	**6495,00**	
Batteur mélangeur 30 litres à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 114 m³ 0,72	**600264** XBM30B3	**6181,00**	
Batteur mélangeur 30 litres à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 116 m³ 0,72	**600267** XBM30AB3	**6709,00**	
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 114 m³ 0,72	**600260** XBM30XB3	**6610,00**	
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 116 m³ 0,72	**600259** XBM30AXB3	**6961,00**	

XBE30 - 30 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 30 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 1,10 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 111 m³ 0,72	**600266** XBE30B	**6060,00**	
Batteur mélangeur 30 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 1,10 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 114 m³ 0,83	**600269** XBE30AB	**6583,00**	
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 1,10 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 111 m³ 0,72	**600262** XBE30XB	**6330,00**	
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation électronique. Livré avec 3 outils. [small] Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 1,10 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 114 m³ 0,83	**600261** XBE30AX	**6803,00**	

Accessoires pour XBE30 - 30 litres

Description	Code	EUR
Cuve 30 l. LxPxH 370x350x500 mm kg 8 m³ 0,11	**650123** BW30	**590,00**
Crochet spiral 30L LxPxH 180x180x380 mm kg 1 m³ 0,03	**653161** CRO30	**248,00**

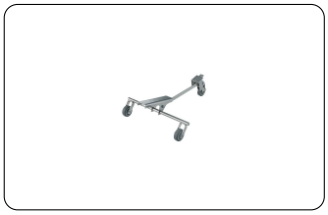
Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour XBE30 - 30 litres)

Description	Code	EUR
Palette 30L LxPxH 230x70x380 mm kg 1,50 m³ 0,01	**653165** PAL30	**223,00**
Fouet 30L LxPxH 200x200x380 mm kg 1 m³ 0,02	**653166** FOU30	**254,00**
Fouet 30L renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 200x200x380 mm kg 2 m³ 0,03	**653253** FOUR30	**286,00**
Equipement de réduction 10 litres (cuve + 3 outils) LxPxH 280x465x380 mm kg 6 m³ 0,05	**650124** KR10XB30	**779,00**
Equipement de réduction 20 l. (cuve + 3 outils) LxPxH 340x540x400 mm kg 8 m³ 0,07	**650125** KR20XB30	**1034,00**
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (ne peut pas être utilisé avec kit roulettes 653552) LxPxH 310x564x984 mm kg 10 m³ 0,24	**653562** BT30XB	**480,00**

(Accessoires pour XBE30 - 30 litres)

Description	Code	EUR	
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs XB 20/30/40 litres LxPxH 400x540x195 mm kg 3 m³ 0,06	**653552** CASTEQ	**656,00**	

MBE40

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600276** MBE40B	**7321,00**	
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Tri 400V 2,20 ElekW 380-480 V 3 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600275** MBE40B3	**8321,00**	
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - avec prise d'accessoires - Mono 230V 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600272** MBE40AB	**8657,00**	
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V - colonne INOX 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600273** MBE40XB	**9193,00**	

Accessories for MBE40

Description	Code	EUR
Cuve 40 l. LxPxH 560x470x390 mm kg 9 m³ 0,12	**650128** BW40	**812,00**
Crochet spiral 40L pour les modèles MB/MBE LxPxH 240x240x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653092** CRO40	**251,00**
Palette 40L LxPxH 280x80x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653093** PAL40	**248,00**
Equipement spécial 40L pour émulsions LxPxH 250x250x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653094** FOU40	**308,00**
Fouet 40L LxPxH 250x250x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653127** FOUR40	**403,00**
Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) LxPxH 560x470x440 mm kg 11 m³ 0,12	**650126** KR20MB40	**996,00**

(Accessories for MBE40)

Description	Code	EUR	
Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 LxPxH 140x140x510 mm kg 2 m³ 0,01	**650186** BS40	**684,00**	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 11 m³ 0,23	**653585** BT468	**473,00**	

BMX60 - 60 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles - sans prise accessoires Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m³ 1,70	**600277** BMX60B3	**11312,00**	
Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles avec prise accessoires type H Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 337 m³ 1,70	**600279** BMXM60AB3	**12409,00**	
Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles Colonne INOX sans prise accessoires Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m³ 1,70	**600281** BMX60X3B	**13840,00**	
Batteur mélangeur 60/40 L Variation mécanique Colonne INOX commandes manuelles avec prise accessoires type H Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 337 m³ 1,70	**600280** BMX60AX3B	**15012,00**	

Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

BMXE60 - 60 litres commandes elec.

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60 litres variation mécanique - commandes électriques - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 1,79 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 347 m³ 1,70	**600278** BMXE60B3	**13055,00**

XBE60 - 60 litres

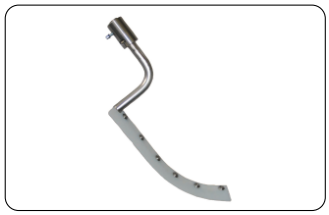
Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] sans prise d'accessoires. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 306 m³ 1,70	**600282** XBE603B	**12560,00**
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 324 m³ 1,70	**600283** XBE60A3B	**13354,00**
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 306 m³ 1,70	**600284** XBE60X3B	**14873,00**

Accessoires pour BMX60 - 60 litres

Description	Code	EUR
Cuve 60 l. LxPxH 600x500x440 mm kg 15 m³ 0,18	**650129** BW60	**1279,00**

(Accessoires pour BMX60 - 60 litres)

Description	Code	EUR
Crochet spiral en acier inox 60L LxPxH 200x280x550 mm kg 7 m³ 0,07	**653084** CRO60	**669,00**
Palette 60L LxPxH 300x100x560 mm kg 5 m³ 0,07	**653083** PAL60	**403,00**
Fouet 60L LxPxH 280x280x560 mm kg 6 m³ 0,08	**653086** FOU60	**486,00**
Fouet 60L renforcé LxPxH 280x280x560 mm kg 6 m³ 0,08	**653097** FOUR60	**576,00**
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 20 m³ 0,18	**650127** KR40XB6080	**1613,00**
Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 LxPxH 210x210x600 mm kg 3 m³ 0,03	**653442** BSC60	**854,00**



Préparation dynamique

Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour BMX60 - 60 litres)

Description	Code	EUR	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 11 m³ 0,23	**653585** BT468	**473,00**	

BMXE80 - 80 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique - commandes électriques - sans prise accessoires Tri 230/400V 2,09 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 363 m³ 1,70	**600287** BMXE80B3	**18062,00**	
Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique commandes électriques avec prise accessoires type H Tri 230/400 V 2,09 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 345 m³ 1,68	**600288** BMXE80AB3	**20808,00**	

XBE80 - 80 litres

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - sans prise d'accessoires. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 342 m³ 1,70	**600289** XBE80B3	**16963,00**	
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m³ 1,68	**600290** XBE80AB3	**17723,00**	

▶▶

(XBE80 - 80 litres)

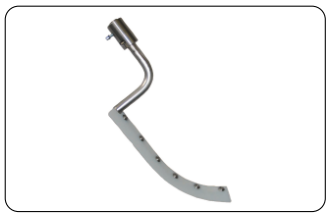
Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m³ 1,68	**600291** XBE80XB3	**19304,00**

Accessoires pour XBE80 - 80 litres

Description	Code	EUR
Cuve 80 l. LxPxH 600x500x570 mm kg 26 m³ 0,35	**650130** BW80	**1712,00**
Crochet spiral en acier inox 80 lt LxPxH 185x260x670 mm kg 7 m³ 0,11	**653133** CRO80	**745,00**
Palette 80 l. LxPxH 300x100x680 mm kg 7 m³ 0,11	**653135** PAL80	**477,00**
Fouet 80 l. LxPxH 300x300x680 mm kg 8 m³ 0,11	**653134** FOU80	**968,00**
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 20 m³ 0,18	**650127** KR40XB6080	**1613,00**

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour XBE80 - 80 litres)

Description	Code	EUR	
Equipement de réduction 60 l. (bol + 3 outils) LxPxH 510x500x700 mm kg 29 m³ 0,18	**650131** KR60XB80	**2462,00**	
Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 LxPxH 200x200x740 mm kg 3 m³ 0,03	**653443** BSC80	**750,00**	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 11 m³ 0,23	**653585** BT468	**473,00**	

CX21D

Description	Code	EUR	
Coupe-légumes, type H, déconnection automatique LxPxH 290x450x280 mm kg 7 m³ 0,05	**653225** CX21D	**1025,00**	

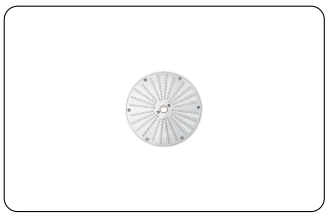
CX21D Disques de coupe

Description	Code	EUR	
Plateau à râper acier inox épaisseur 2 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653773** J2X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 3 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653774** J3X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 4 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653775** J4X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 7 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653776** J7X	**81,00**	
Plateau à râper acier inox épaisseur 9 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653777** J9X	**81,00**	

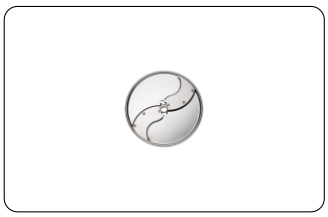
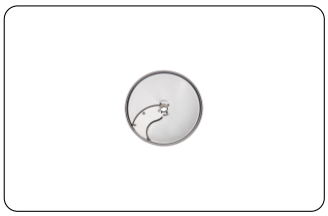
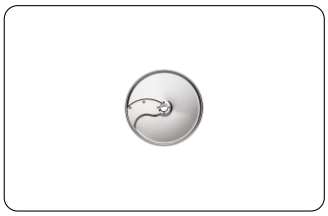
Préparation dynamique

Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

(CX21D Disques de coupe)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper acier inox pour knödeln et pain LxPxH 200x200x40 mm kg 1	**653778** KX	**81,00**	
Plateau à râper acier inox pour parmesan et pain LxPxH 200x200x30 mm kg 1	**653779** PX	**81,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650166** AS2XX	**192,00**	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650158** AS2X8X	**192,00**	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650159** AS2X10X	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650167** AS3XX	**192,00**	

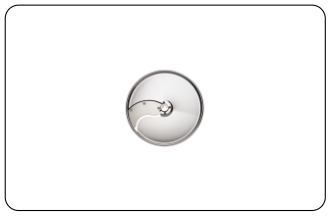
(CX21D Disques de coupe)

Description	Code	EUR	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650077** AS4XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650078** AS6XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650079** AS8XX	**192,00**	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650080** AS10XX	**192,00**	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650081** C06SX	**115,00**	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650082** C1SX	**115,00**	

Préparation dynamique

Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

(CX21D Disques de coupe)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650083** C2SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650084** C3SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650085** C4SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650086** C5SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650087** C6SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650088** C8SX	**115,00**	

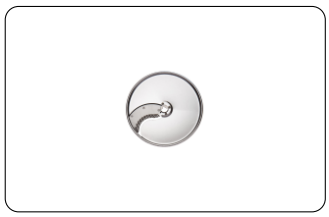
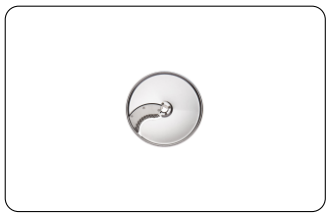
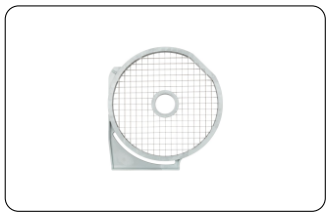
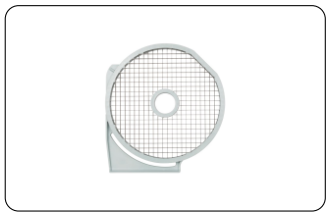
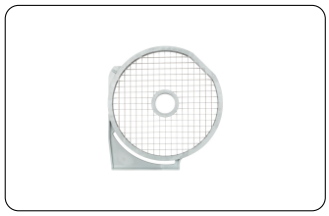
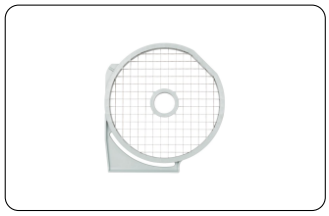
(CX21D Disques de coupe)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650160** C10SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650161** C12SX	**115,00**	
Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650165** C13SX	**115,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650089** C2WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650090** C3WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650091** C6WX	**132,00**	

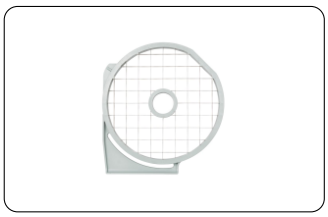
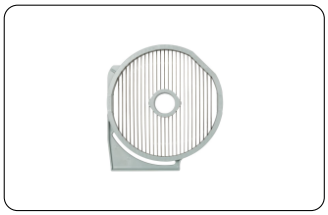
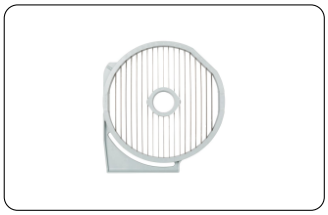
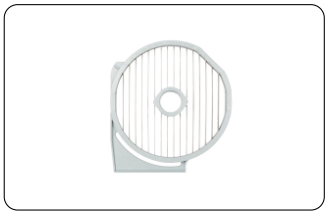
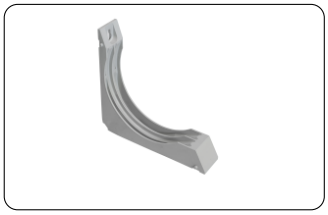
Préparation dynamique

Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

(CX21D Disques de coupe)

Description	Code	EUR	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650162** C8WX	**132,00**	
Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT LxPxH 205x205x35 mm kg 1	**650164** C10WX	**132,00**	
Grille macédoine 5x5 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653566** MT05T	**191,00**	
Grille macédoine 8x8 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653567** MT08T	**166,00**	
Grille macédoine 10x10 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653568** MT10T	**166,00**	
Grille macédoine 12x12 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 0,40	**653569** MT12T	**166,00**	

(CX21D Disques de coupe)

Description	Code	EUR	
Grille macédoine 20x20 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653570** MT20T	**166,00**	
Grille frites 6x6 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653571** FT06	**153,00**	
Grille frites 8x8 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653572** FT08	**153,00**	
Grille frites 10x10 mm LxPxH 210x228x22 mm kg 1	**653573** FT10	**153,00**	
Casier de rangement pour disque (unitaire) pour MULTI GREEN LxPxH 45x230x210 mm kg 1	**653050** SBPL	**13,00**	

MMH70 - Hachoir à viande 70 mm

Description	Code	EUR	
Support externe en alu pour hachoir à viande 70 mm - H Hub LxPxH 210x240x300 mm kg 2,60 m³ 0,01	**653720** MMH70S	**313,00**	

Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

(MMH70 - Hachoir à viande 70 mm)

Description	Code	EUR	
Hachoir à viande 70 mm - alu - H - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - Type Enterprise LxPxH 140x150x140 mm kg 1,75 m³ 0,01	**653721** MMH70EA	**220,00**	
Hachoir à viande 70 mm - acier inox - H - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - Type Enterprise LxPxH 140x150x140 mm kg 3,05 m³ 0,01	**653722** MMH70EX	**373,00**	
Hachoir à viande 70 mm - acier inox - 1/2 Unger - Livré avec 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm LxPxH 348x348x191 mm kg 1,20 m³ 0,02	**653723** MMH70UX	**589,00**	

MMH82 - Hachoir à viande 82 mm

Description	Code	EUR	
Support externe en alu pour hachoir à viande 82 mm - H Hub LxPxH 210x280x300 mm kg 2,80 m³ 0,01	**653724** MMH82S	**373,00**	
Hachoir à viande 82 mm - alu - H - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 -8 mm - Type Enterprise LxPxH 150x160x150 mm kg 2,15 m³ 0,01	**653726** MMH82EA	**280,00**	
Hachoir à viande 82 mm - acier inox - H - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 -8 mm - Type Enterprise LxPxH 150x160x150 mm kg 4 m³ 0,01	**653725** MMH82EX	**436,00**	

◀◀ (MMH82 - Hachoir à viande 82 mm)

Description	Code	EUR
Hachoir à viande 82 mm - acier inox - 1/2 Unger - Livré avec 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm LxPxH 180x180x180 mm kg 4,45 m³ 0,01	**653727** MMH82UX	**683,00**

P200 Passe-tout

Description	Code	EUR
Passe-purée, type H, avec 3 plaques LxPxH 315x383x305 mm kg 8 m³ 0,04	**653187** P200H	**1062,00**

Préparation dynamique

Motovariateur

MMG

Description	Code	EUR	
Hachoir à viande/râpe, inox, type de fixation 12 0,75 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 270x600x400 mm kg 23 m³ 0,08	**603539** MMG12	**1292,00**	
Hachoir à viande/râpe, inox, type de fixation 22 1,10 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 280x620x430 mm kg 25 m³ 0,08	**603540** MMG22	**1380,00**	

T5S -5 Kg

Description	Code	EUR	
Eplucheuse 5 kg, avec plateau abrasif sans table filtre, Mono 230 V 0,12 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 314x485x450 mm kg 21 m³ 0,11	**601218** T5S	**2098,00**	
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre acier inox 0,12 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 494x680x1140 mm kg 53 m³ 0,74	**603849** T5STN	**2754,00**	

Accessoires pour T5S

Description	Code	EUR	
Plateau abrasif pour éplucheuse 5kg LxPxH 295x295x30 mm kg 3 m³ 0,01	**653182** AP5S	**126,00**	
Plateau couteaux pour éplucheuse 5kg LxPxH 295x295x30 mm kg 7	**653183** KP5S	**239,00**	
Plateau brossage légumes LxPxH 285x285x70 mm kg 2 m³ 0,01	**653057** WP5S	**282,00**	
Table filtre avec tablette LxPxH 494x762x724 mm kg 17 m³ 0,20	**653784** FTSHVP	**699,00**	

Préparation dynamique

Eplucheuses polyvalentes

◀◀ (Accessoires pour T5S)

Description	Code	EUR	
Table filtre montée avec tablette LxPxH 494x762x724 mm kg 17 m³ 0,30	**653783** FTSHAVP	**829,00**	

T5E/M- T8E/M - 5/8 Kg Cuve amovible

Description	Code	EUR	
Eplucheuse 5 KG, avec plateau abrasif, avec panier filtre incorporé, chambre de coupe amovible, Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 424x390x590 mm kg 21 m³ 0,14	**601302** T5EFB	**1913,00**	
Eplucheuse 5 KG, spécial moules, avec panier filtre incorporé, chambre de coupe amovible, Mono 230 V 0,25 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 424x390x590 mm kg 21 m³ 0,14	**601305** T5MFB	**2027,00**	

Accessoires pour T5E/T5M

Description	Code	EUR	
Plateau abrasif LxPxH 310x310x75 mm kg 2 m³ 0,02	**653316** AP5E	**183,00**	
Plateau spécial coquillages LxPxH 310x310x70 mm kg 2 m³ 0,01	**653486** SSP5E	**233,00**	

▶▶

(Accessoires pour T5E/T5M)

Description	Code	EUR
Panier filtre T5E LxPxH 160x70x200 mm kg 1 m³ 0,01	**653314** FB5E	**110,00**
Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M LxPxH 160x70x200 mm kg 1 m³ 0,02	**653514** FB8EM	**151,00**
Panier d'essorage LxPxH 240x240x190 mm kg 1 m³ 0,02	**653315** DB5E	**170,00**
Table support inox LxPxH 420x420x505 mm kg 9 m³ 0,14	**653496** TXVP	**280,00**
Kit de conversion pour T5M avec cylindre abrasif et plateau abrasif. LxPxH 420x340x167 mm kg 6,50 m³ 0,03	**653515** KT5MT5E	**941,00**

Accessoires pour T8E/T8M

Description	Code	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 422x396x676 mm kg 26 m³ 0,15	**601492** T8EFB	**2275,00**

Eplucheuses polyvalentes

T8E/T8M - 8 Kg Cuve amovible

Description	Code	EUR
Plateau abrasif LxPxH 310x310x75 mm kg 2 m³ 0,02	**653316** AP5E	**183,00**
Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M LxPxH 160x70x200 mm kg 1 m³ 0,02	**653514** FB8EM	**151,00**
Panier d'essorage LxPxH 300x300x246 mm kg 3 m³ 0,04	**653495** DB8E	**229,00**
Table support inox LxPxH 420x420x505 mm kg 9 m³ 0,14	**653496** TXVP	**280,00**

T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg

Description	Code	EUR
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasif 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 51 m³ 0,34	**603339** T10E1C	**3207,00**
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasif 0,37 ElekW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 51 m³ 0,34	**603340** T10E324C	**3050,00**

(T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

Description	Code	EUR	
Eplucheuse sans PL- 10Kg 0,37 ElekW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 51 m³ 0,34	**603269** T10ENP	**1297,00**	
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 49 m³ 0,34	**601792** T10E1	**3144,00**	
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 0,37 ElekW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 47 m³ 0,32	**601805** T10E324	**2876,00**	
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasif 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 52 m³ 0,35	**603341** T15E1C	**3574,00**	
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau et cylindre abrasif 0,37 ElekW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 52 m³ 0,35	**603342** T15E324C	**3534,00**	
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 50 m³ 0,34	**601900** T15E1	**3372,00**	

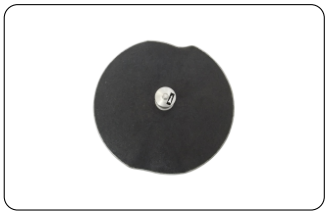
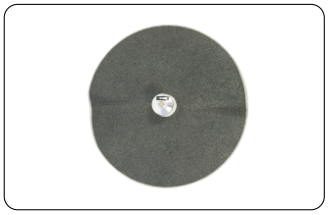
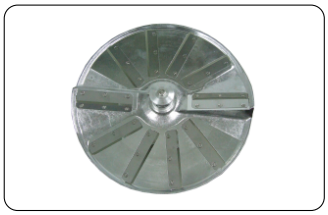
Préparation dynamique

Eplucheuses polyvalentes

◀◀ (T10 E / T15 E - 10 et 15 Kg)

Description	Code	EUR	
Eplucheuse 15 Kg - avec plateau abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 0,37 ElekW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 49 m³ 0,32	**601903** T15E324	**3231,00**	

Accessoires pour T10E/T15E

Description	Code	EUR	
Plateau abrasif pour éplucheuse 10 et 15kg LxPxH 375x375x90 mm kg 6,50 m³ 0,02	**653203** AP15	**329,00**	
Plateau abrasif à gros oignons, pour éplucheuses 10 et 15kg LxPxH 375x375x90 mm kg 5,50 m³ 0,03	**653205** APLO15	**416,00**	
Plateau abrasif à petits oignons et ail, pour éplucheuses 10 et 15kg LxPxH 388x388x90 mm kg 10 m³ 0,03	**653184** APO15	**416,00**	
Plateau couteaux pour éplucheuses 10 et 15kg LxPxH 383x383x85 mm kg 3,40 m³ 0,03	**653204** KP15	**528,00**	
Plateau Special Coquillage en Inox pour Eplucheuses de 10/15 kg (non disponible pour les modèles avec cylindre abrasif) LxPxH 387x387x102 mm kg 4,40 m³ 0,02	**653620** SSPXVP	**551,00**	

▶▶

(Accessoires pour T10E/T15E)

Description	Code	EUR
Plateau pour brossage des légumes - T10 E ou T15 E LxPxH 386x386x85 mm kg 10 m³ 0,02	**653058** WP15	**422,00**
Panier essorage pour éplucheuse 10kg LxPxH 390x390x390 mm kg 3 m³ 0,06	**653208** DB10	**247,00**
Panier essorage pour éplucheuse 15kg LxPxH 390x390x390 mm kg 2 m³ 0,04	**653209** DB15	**247,00**
Table filtre avec tablette LxPxH 494x762x724 mm kg 17 m³ 0,20	**653784** FTSHVP	**699,00**
Table filtre montée avec tablette LxPxH 494x762x724 mm kg 17 m³ 0,30	**653783** FTSHAVP	**829,00**

Ti 25 - 25 Kg Corps incliné

Description	Code	EUR
Eplucheuse 25 Kg avec électrovanne et plateau abrasif. Pour 100 à 500 couverts. Italie 0,90 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 565x880x1425 mm kg 110 m³ 0,88	**603258** TI25FIT	**6740,00**

Eplucheuses polyvalentes

Accessoires pour TI25

Description	Code	EUR	
Disque abrasive pour éplucheur, capacité de chargement 25 kg. LxPxH 530x530x50 mm kg 14 m³ 0,09	**653506** AP25	**718,00**	

T25E - 25 Kg

Description	Code	EUR	
Eplucheuse 25 Kg. Corps INOX. Plateau abrasif. Pour 100 à 500 couverts. Tri 230/400 V 0,90 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 585x785x1215 mm kg 90 m³ 0,74	**602007** T25EF350	**5246,00**	
Eplucheuse 25 Kg. Corps INOX. Plateau abrasif. Pour 100 à 500 couverts. Mono 230 V 1,10 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 585x785x1215 mm kg 103 m³ 0,74	**602010** T25EF150	**5610,00**	

Accessoires pour T25E

Description	Code	EUR	
Disque abrasive pour éplucheur, capacité de chargement 25 kg. LxPxH 530x530x50 mm kg 14 m³ 0,09	**653506** AP25	**718,00**	
Chariot mobile avec bac filtre pour T25 E LxPxH 420x560x1020 mm kg 18 m³ 0,46	**653302** MTFT25	**852,00**	

◀◀ (Accessoires pour T25E)

Description	Code	EUR
Dispositif d'évacuation des déchets pour éplucheuse 25 Kg LxPxH 150x80x150 mm kg 2	**653509** WDU25	**214,00**

Préparation dynamique

Laveuses à légumes et essoreuses

Avec cuve fixe

Description	Code	EUR	
Lave légumes à cuve fixe: 200 litres, charge par cycle: 8/30 kg 1,10 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1200x700x850 mm kg 135 m³ 1,30	**660031** LV200	**8080,00**	
Lave légumes à cuve fixe : 300 litres, charge par cycle : 10/40 Kg, 1,1 kW - 400/3N/50 1,10 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1500x900x850 mm kg 177 m³ 1,83	**660033** LV300	**9423,00**	

Avec relevage du panier

Description	Code	EUR	
Lave légumes à cuve basculante : 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg, 1,2 kW - 400/3N/50 1,20 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1500x900x850 mm kg 225 m³ 1,83	**660034** LV300R	**16148,00**	
Lave légumes à cuve basculante : 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg remplissage automatique, 1,2 kW - 400/3N/50 1,20 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1500x900x850 mm kg 225 m³ 1,84	**660030** LV301R	**17720,00**	
Lave légumes à cuve basculante : 500 litres, charge par cycle: 14/70 Kg remplissage automatique, 2 kW - 400/3N/50 1,60 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1800x1000x850 mm kg 278 m³ 2,54	**660036** LV500R	**18393,00**	
Lave légumes à cuve basculante : 500 litres, charge par cycle: 14/70 Kg remplissage automatique, 2 kW - 400/3N/50 1,60 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1800x1000x850 mm kg 278 m³ 2,54	**660037** LV501R	**19514,00**	

LVA 100

Description	Code	EUR	
Laveuse-essoreuse, capacité de chargement 2/6kg. Lavage 60 t/m, essorage 270 t/m 0,90 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 700x700x1000 mm kg 115 m³ 0,70	**660072** LVA100B	**7299,00**	
Laveuse-essoreuse, programmable, capacité de chargement 2/6kg. Lavage 60 t/m, essorage 270 t/m 0,90 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 700x700x1000 mm kg 115 m³ 0,67	**660071** LVA100D	**7299,00**	

EL40 - 32 litres

Description	Code	EUR	
Essoreuse 5 Kg - volume de cuve 32 litres - avec cycle automatique. Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 460x540x800 mm kg 48 m³ 0,64	**601837** EL40F	**2278,00**	

Accessoires pour EL40

Description	Code	EUR
Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg LxPxH 385x385x335 mm kg 4 m³ 0,09	**653131** BK40	**125,00**

Préparation dynamique

Laveuses à légumes et essoreuses

ELX65 - 65 litres

Description	Code	EUR	
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 68 m³ 0,64	**601979** ELX65F5	**3563,00**	
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. 0,75 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 64 m³ 0,63	**601987** ELX65F25	**3682,00**	
Essoreuse 12 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier inox. 0,75 ElekW 200-240 V 3 60 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 68 m³ 0,63	**601985** ELX65-20	**3882,00**	
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier inox. Tri 230/400 V 0,75 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 75 m³ 0,65	**601980** ELX65XF5	**4068,00**	

Accessoires pour ELX65

Description	Code	EUR
Panier inox supplémentaire LxPxH 485x485x420 mm kg 16 m³ 0,19	**653303** BKX65	**826,00**
Panier résine supplémentaire LxPxH 460x460x435 mm kg 10 m³ 0,19	**653304** BK65	**353,00**

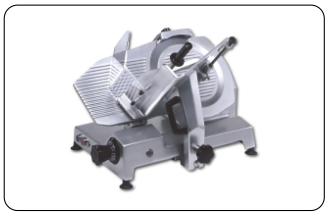
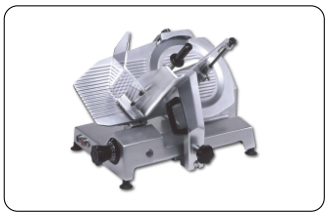
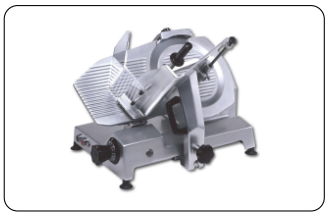
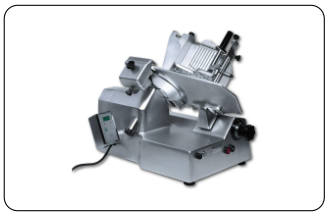
Transmission par courroie

Description	Code	EUR	
Trancheur à gravité, diamètre 250 mm, transmission à courroie 0,15 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 510x420x380 mm kg 25 m³ 0,14	**601144** MSL25B	**949,00**	
Trancheur à gravité, diamètre 250 mm, transmission à courroie 0,19 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 510x420x370 mm kg 23 m³ 0,19	**601130** MSG25B	**1459,00**	
Trancheur à gravité, diamètre 300 mm, transmission à courroie 0,19 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 620x510x450 mm kg 32 m³ 0,28	**601131** MSG30B	**1829,00**	
Trancheur à gravité, diamètre 350 mm, transmission à courroie 0,38 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 695x560x520 mm kg 45 m³ 0,34	**601132** MSG35B	**2419,00**	
Trancheur à gravité, diamètre 370 mm, transmission à courroie 0,38 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 710x560x520 mm kg 46 m³ 0,34	**601133** MSG37B	**2719,00**	
Trancheur à gravité, automatique, avec compteur tranches, diamètre 330mm, transmission à courroie 0,38 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 690x578x531 mm kg 66 m³ 0,33	**603329** FM33B	**8039,00**	

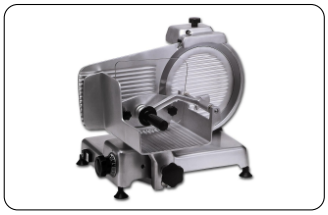
Préparation dynamique

Trancheurs

Transmission par pignons

Description	Code	EUR	
Trancheur à gravité, diamètre 300 mm, transmission à pignons 0,50 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 720x520x520 mm kg 42 m³ 0,33	**601134** MSG30G	**2959,00**	
Trancheur à gravité, diamètre 300 mm, transmission à pignons 0,50 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 760x530x550 mm kg 57 m³ 0,49	**601135** MSG35G	**3239,00**	
Trancheur à gravité, couteau teflon, diamètre 300 mm, transmission à pignons 0,50 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 720x520x520 mm kg 42 m³ 0,33	**601137** MSG30GT	**3139,00**	
Trancheur à gravité automatique, diamètre 300 mm, transmission à pignons 0,50 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 760x520x590 mm kg 55 m³ 0,39	**601009** MSGA30G	**4459,00**	

Transmission par courroie

Description	Code	EUR	
Trancheur vertical, diamètre 250mm, transmission à courroie 0,12 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 520x550x450 mm kg 34 m³ 0,19	**601138** MSV25B	**1829,00**	
Trancheur vertical, diamètre 300mm, transmission à courroie 0,20 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 650x630x540 mm kg 39 m³ 0,33	**601139** MSV30B	**2149,00**	

(Transmission par courroie)

Description	Code	EUR	
Trancheur vertical, diamètre 350mm, transmission à courroie 0,38 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 700x630x560 mm kg 60 m³ 0,53	**601140** MSV35B	**3059,00**	
Trancheur vertical, diamètre 370mm, transmission à courroie 0,38 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 715x630x570 mm kg 64 m³ 0,51	**601141** MSV37B	**3179,00**	
Trancheur vertical, bras spécial pour aliments délicats, diamètre 300mm, transmission à courroie. 0,21 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 590x570x500 mm kg 57 m³ 0,33	**603330** LUX300BS	**2419,00**	
Trancheur vertical, bras spécial pour aliments délicats, diamètre 350mm, transmission à courroie. 0,37 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 740x630x560 mm kg 59 m³ 0,51	**603331** LUX350BS	**3199,00**	
Trancheur vertical, bras spécial pour aliments délicats, diamètre 370mm, transmission à courroie. 0,37 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 765x630x570 mm kg 69 m³ 0,51	**603332** LUX370BS	**3329,00**	

Transmission par pignons

Description	Code	EUR	
Trancheur vertical, diamètre 300 mm, transmission à pignons 0,38 ElekW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 680x580x480 mm kg 46 m³ 0,40	**601142** MSV30G	**2359,00**	

Préparation dynamique

Trancheurs

◀◀ (Transmission par pignons)

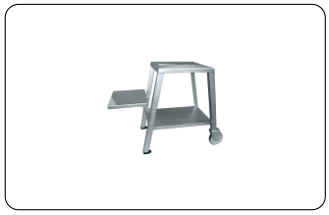
Description	Code	EUR
Trancheur vertical, diamètre 350 mm, transmission à pignons 0,38 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 770x750x510 mm kg 58 m³ 0,51	**601143** MSV35G	**3139,00**

Coupe-pain - CPX

Description	Code	EUR
Coupe-pain électrique inox. Débit horaire : 7.000/14.000 tranches. Mono 230 V 0,37 ElekW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 472x418x857 mm kg 37 m³ 0,14	**603265** CPXF215	**2337,00**

Accessoires pour coupe-pain CPX

Description	Code	EUR
Table mobile inox avec tablette rabattable et avec bac GN 1/1 H. 200 mm polycarbonate LxPxH 445x690x576 mm kg 16 m³ 0,24	**653180** TT11	**677,00**



Modèles de table, à poser, fonctions avancées

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, 6m3/heure 0,70 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 390x502x345 mm kg 41 m³ 0,16	**600113** EVP302	**2669,00**	
Machine à conditionner sous vide, 10m3/heure 0,70 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 390x640x330 mm kg 50 m³ 0,15	**600114** EVP31N	**3049,00**	
Machine à conditionner sous vide, (gaz inerte) 10m3/heure 0,70 ElekW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 390x640x330 mm kg 49 m³ 0,15	**600116** EVP31G	**3119,00**	

Accessoires pour modèles de table, à poser, fonctions avancées

Description	Code	EUR
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous-vide de 6 et 10 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 0,50 m³ 0,02	**650009** IFT610	**129,00**

Modèles de table, à poser

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, 20m3/heure 1,10 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x645x500 mm kg 97 m³ 0,34	**600041** EVP45	**3559,00**	

Préparation dynamique

Autres

◀◀ (Modèles de table, à poser)

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, (gaz in) 20m3/heure 1,10 ElekW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x645x500 mm kg 97 m³ 0,29	**600042** EVP45G	**3909,00**	

Accessoires pour modèles de table, à poser

Description	Code	EUR	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous-vide de 6 et 10 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 0,50 m³ 0,02	**650009** IFT610	**129,00**	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous vide de 20 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 3,50 m³ 0,03	**650010** IFT20	**159,00**	

Machine à conditionner sous vide

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, version mobile, 20m3/heure 1,10 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x680x1013 mm kg 114 m³ 0,88	**600043** EVP45F	**4439,00**	
Machine à conditionner sous vide, (gaz inerte), version mobile, 20m3/heure 1,10 ElekW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x680x1013 mm kg 114 m³ 0,56	**600044** EVP45FG	**4719,00**	

▶▶

(Machine à conditionner sous vide)

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, version mobile, 40m3/heure 1,50 ElekW 380 V 3 50 Hz LxPxH 765x760x1030 mm kg 187 m³ 0,85	**600045** EVP50F	**6439,00**	
Machine à conditionner sous vide, (gaz inerte), version mobile, 40m3/heure 1,50 ElekW 380 V 3 50 Hz LxPxH 765x760x1030 mm kg 200 m³ 0,82	**600046** EVP50FG	**5799,00**	
Machine à conditionner sous vide, version mobile, 60m3/heure 2,50 ElekW 380 V 3 50 Hz LxPxH 820x930x1050 mm kg 287 m³ 1,17	**600047** EVP65F	**9769,00**	

Accessoires pour modèles de sol mobiles

Description	Code	EUR	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous vide de 20 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 3,50 m³ 0,03	**650010** IFT20	**159,00**	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous vide de 40 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 1 m³ 0,01	**650011** IFT40	**259,00**	

Modèles de table, à poser, avec imprimante HACCP

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, (gaz inerte) 20m3/heure, avec imprimante 1,10 ElekW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x645x500 mm kg 97 m³ 0,29	**600049** EVP45GNXT	**5169,00**	
Machine à conditionner sous vide, 20m3/heure, avec imprimante 1,10 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x645x500 mm kg 97 m³ 0,29	**600048** EVP45NXT	**4729,00**	

Accessoires pour modèles de table, à poser, avec imprimante HACCP

Description	Code	EUR	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous vide de 20 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 3,50 m³ 0,03	**650010** IFT20	**159,00**	

Machine emballage sous vide avec gaz inerte

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, exécution mobile, 20m3/heure, avec imprimante 1,10 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x680x1013 mm kg 114 m³ 0,56	**600050** EVP45FNXT	**5049,00**	
Machine à conditionner sous vide, exécution mobile, (gaz inerte) 20m3/heure, avec imprimante 1,10 ElekW 230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 550x680x1013 mm kg 114 m³ 0,56	**600051** EVP45FGNXT	**5429,00**	

(Machine emballage sous vide avec gaz inerte)

Description	Code	EUR	
Machine à conditionner sous vide, exécution mobile, (gaz inerte) 40m3/heure, avec imprimante 1,50 ElekW 380 V 3 50 Hz LxPxH 765x760x1030 mm kg 200 m³ 0,82	**600053** EVP50FGNXT	**7599,00**	
Machine à conditionner sous vide, exécution mobile, 40m3/heure, avec imprimante 1,50 ElekW 380 V 3 50 Hz LxPxH 765x760x1030 mm kg 182 m³ 0,85	**600052** EVP50FNXT	**7129,00**	
Machine à conditionner sous vide, exécution mobile, 60m3/heure, avec imprimante 2,50 ElekW 380 V 3 50 Hz LxPxH 820x930x1050 mm kg 287 m³ 1,17	**600054** EVP65FNXT	**10669,00**	

Accessoires pour modèles de sol mobiles, avec imprimante HACCP

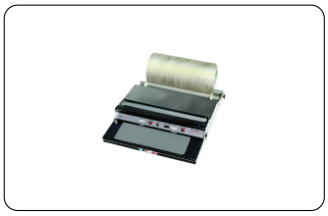
Description	Code	EUR	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous vide de 20 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 3,50 m³ 0,03	**650010** IFT20	**159,00**	
Table inclinable pour faciliter le versage pour machines sous vide de 40 m3/h LxPxH 1x1x1 mm kg 1 m³ 0,01	**650011** IFT40	**259,00**	

Préparation dynamique

Autres

Conditionnement sous vide

Description	Code	EUR
Machine à sceller manuelle, avec du film étirable (500mm rouleau) 0,29 ElekW 220 V 1N 50/60 Hz LxPxH 600x540x130 mm kg 9 m³ 0,06	**603352** MINSP5	**549,00**



Accessoires pour conditionnement sous vide

Description	Code	EUR
Film étirable 450 mm LxPxH 100x100x500 mm kg 10 m³ 0,03	**653587** SF450	**95,00**

BE5 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 0,45 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m³ 0,11	**600192** BE5BY	**1134,00**	
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 0,45 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m³ 0,11	**600193** BE5BYA	**1238,00**	

Accessories pour BE5

Description	Code	EUR	
Cuve 5L LxPxH 206x250x194 mm kg 2 m³ 0,01	**653295** CUV5	**156,00**	
Crochet spiral 5L LxPxH 85x50x205 mm kg 1	**653765** CRO5X	**61,00**	
Palette 5L LxPxH 135x40x205 mm kg 1	**653756** PAL5X	**54,00**	
Fouet 5L LxPxH 130x130x205 mm kg 1	**653757** FOU5X	**62,00**	

Batteurs mélangeurs

(Accessories pour BE5)

Description	Code	EUR	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,03	**653781** SPLG	**165,00**	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,02	**653782** SPLGH	**165,00**	
Hachoir à viande 60mm pour p.acc, type K LxPxH 167x175x340 mm kg 2,10 m³ 0,03	**653043** H60K	**214,00**	
3 couteaux (3-4, 5-8mm) pour hachoir à viande LxPxH 60x60x30 mm kg 1	**653044** DSETH60K	**96,00**	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	**653300** PKLTT150	**321,00**	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653298** PKSPAG150	**105,00**	

(Accessories pour BE5)

Description	Code	EUR	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653296** PKL150	**110,00**	

BE8 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V 0,60 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 21 m³ 0,11	**600195** BE8BY	**1535,00**	
Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V 0,60 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 21 m³ 0,11	**600196** BE8BYA	**1689,00**	

Accessoires pour BE8

Description	Code	EUR	
Cuve 8L LxPxH 220x292x234 mm kg 2 m³ 0,02	**653766** CUV8	**172,00**	
Crochet spiral 8L LxPxH 112x242x42 mm kg 1 m³ 0,01	**653767** CRO8X	**66,00**	

▶▶

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour BE8)

Description	Code	EUR	
Palette 8L LxPxH 147x243x42 mm kg 1 m³ 0,01	**653768** PAL8X	**60,00**	
Fouet 8L LxPxH 143x250x143 mm kg 1 m³ 0,01	**653769** FOU8X	**70,00**	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,03	**653781** SPLG	**165,00**	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,02	**653782** SPLGH	**165,00**	
Hachoir à viande 60mm pour p.acc, type K LxPxH 167x175x340 mm kg 2,10 m³ 0,03	**653043** H60K	**214,00**	
3 couteaux (3-4, 5-8mm) pour hachoir à viande LxPxH 60x60x30 mm kg 1	**653044** DSETH60K	**96,00**	

(Accessoires pour BE8)

Description	Code	EUR	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	**653300** PKLTT150	**321,00**	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653298** PKSPAG150	**105,00**	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	**653296** PKL150	**110,00**	

XBM10 - variation de vitesse mécanique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 10 litres - Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V 0,50 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 57 m³ 0,30	**600230** XBM10B	**3727,00**	

XBE10 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Livré avec 3 outils. Mono 230 V 0,75 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 48 m³ 0,31	**600198** XBE10B	**2671,00**	

Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBE10 - variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 0,75 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 49 m³ 0,31	**600199** XBE10BA	**2826,00**

Accessoires pour XBM10 and XBE10

Description	Code	EUR
Cuve 10L LxPxH 340x285x230 mm kg 3 m³ 0,03	**653276** CUVXBE10	**298,00**
Palette 10L LxPxH 160x50x282 mm kg 1 m³ 0,02	**653267** PALXBE10	**120,00**
Crochet spiral 10L LxPxH 130x130x280 mm kg 1 m³ 0,02	**653268** CROXBE10	**170,00**
Fouet 10L LxPxH 160x160x280 mm kg 1 m³ 0,02	**653269** FOUXBE10	**166,00**

XBB20 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 20 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable. Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V 1,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 575x675x1220 mm kg 117 m³ 0,97	**600255** XBBE20B	**6055,00**

Accessoires pour XBB20

Description	Code	EUR
Cuve 20 l. LxPxH 460x340x300 mm kg 7 m³ 0,07	**650121** BW20	**482,00**
Crochet spiral 20L LxPxH 185x185x320 mm kg 1 m³ 0,02	**653114** CRO20	**191,00**
Palette 20L LxPxH 205x70x320 mm kg 1 m³ 0,02	**653116** PAL20	**157,00**
Fouet 20L LxPxH 185x185x320 mm kg 2 m³ 0,02	**653109** FOU20	**199,00**
Fouet 20L renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 185x185x320 mm kg 2 m³ 0,02	**653254** FOUR20	**216,00**

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour XBB20)

Description	Code	EUR
Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) LxPxH 340x310x500 mm kg 5 m³ 0,06	**650122** KR10XB20	**730,00**
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs XB 20/30/40 litres LxPxH 400x540x195 mm kg 3 m³ 0,06	**653552** CASTEQ	**656,00**

XBB30 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 30 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable. Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V 1,50 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 575x675x1220 mm kg 120 m³ 0,97	**600271** XBBE30B	**7089,00**

Accessoires pour XBB30

Description	Code	EUR
Cuve 30 l. LxPxH 370x350x500 mm kg 8 m³ 0,11	**650123** BW30	**590,00**
Crochet spiral 30L LxPxH 180x180x380 mm kg 1 m³ 0,03	**653161** CRO30	**248,00**

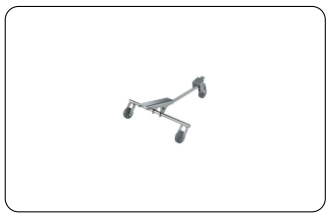
(Accessoires pour XBB30)

Description	Code	EUR
Palette 30L LxPxH 230x70x380 mm kg 1,50 m³ 0,01	**653165** PAL30	**223,00**
Fouet 30L LxPxH 200x200x380 mm kg 1 m³ 0,02	**653166** FOU30	**254,00**
Fouet 30L renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 200x200x380 mm kg 2 m³ 0,03	**653253** FOUR30	**286,00**
Equipement de réduction 10 litres (cuve + 3 outils) LxPxH 280x465x380 mm kg 6 m³ 0,05	**650124** KR10XB30	**779,00**
Equipement de réduction 20 l. (cuve + 3 outils) LxPxH 340x540x400 mm kg 8 m³ 0,07	**650125** KR20XB30	**1034,00**
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (ne peut pas être utilisé avec kit roulettes 653552) LxPxH 310x564x984 mm kg 10 m³ 0,24	**653562** BT30XB	**480,00**

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour XBB30)

Description	Code	EUR
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs XB 20/30/40 litres LxPxH 400x540x195 mm kg 3 m³ 0,06	**653552** CASTEQ	**656,00**



MB40 - variation de vitesse mécanique

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres avec 3 vitesses électro-mécaniques - sans prise d'accessoires 2,20 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 655x810x1380 mm kg 203 m³ 1,41	**600274** MB40B3	**8408,00**

MBE40 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600276** MBE40B	**7321,00**
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Tri 400V 2,20 ElekW 380-480 V 3 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600275** MBE40B3	**8321,00**
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - avec prise d'accessoires - Mono 230V 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600272** MBE40AB	**8657,00**

(MBE40 - variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V - colonne INOX 2,20 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m³ 1,41	**600273** MBE40XB	**9193,00**

Accessoires pour MB40 et MBE40

Description	Code	EUR
Cuve 40 l. LxPxH 560x470x390 mm kg 9 m³ 0,12	**650128** BW40	**812,00**
Crochet spiral 40L pour les modèles MB/MBE LxPxH 240x240x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653092** CRO40	**251,00**
Palette 40L LxPxH 280x80x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653093** PAL40	**248,00**
Equipement spécial 40L pour émulsions LxPxH 250x250x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653094** FOU40	**308,00**
Fouet 40L LxPxH 250x250x460 mm kg 3 m³ 0,03	**653127** FOUR40	**403,00**

Batteurs mélangeurs

(Accessoires pour MB40 et MBE40)

Description	Code	EUR
Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) LxPxH 560x470x440 mm kg 11 m³ 0,12	**650126** KR20MB40	**996,00**
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 11 m³ 0,23	**653585** BT468	**473,00**
Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 LxPxH 140x140x510 mm kg 2 m³ 0,01	**650186** BS40	**684,00**

BMX60 - variation de vitesse mécanique

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles - sans prise accessoires Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m³ 1,70	**600277** BMX60B3	**11312,00**
Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles Colonne INOX sans prise accessoires Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m³ 1,70	**600281** BMX60X3B	**13840,00**
Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles avec prise accessoires type H Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 337 m³ 1,70	**600279** BMXM60AB3	**12409,00**

(BMX60 - variation de vitesse mécanique)

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 60/40 L Variation mécanique Colonne INOX commandes manuelles avec prise accessoires type H Tri 230/400V 1,54 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 337 m³ 1,70	**600280** BMX60AX3B	**15012,00**	

BMXE60 - variation de vitesse mécanique à commande électrique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 60 litres variation mécanique - commandes électriques - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V 1,79 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 347 m³ 1,70	**600278** BMXE60B3	**13055,00**	

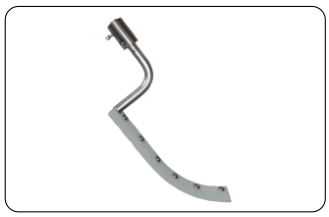
XBE60 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] sans prise d'accessoires. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 306 m³ 1,70	**600282** XBE603B	**12560,00**	
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 324 m³ 1,70	**600283** XBE60A3B	**13354,00**	
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 306 m³ 1,70	**600284** XBE60X3B	**14873,00**	

Accessoires pour BMX60/BMXE60 et XBE60

Description	Code	EUR
Cuve 60 l. LxPxH 600x500x440 mm kg 15 m³ 0,18	**650129** BW60	**1279,00**
Crochet spiral en acier inox 60L LxPxH 200x280x550 mm kg 7 m³ 0,07	**653084** CRO60	**669,00**
Palette 60L LxPxH 300x100x560 mm kg 5 m³ 0,07	**653083** PAL60	**403,00**
Fouet 60L LxPxH 280x280x560 mm kg 6 m³ 0,08	**653086** FOU60	**486,00**
Fouet 60L renforcé LxPxH 280x280x560 mm kg 6 m³ 0,08	**653097** FOUR60	**576,00**
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 20 m³ 0,18	**650127** KR40XB6080	**1613,00**

(Accessoires pour BMX60/BMXE60 et XBE60)

Description	Code	EUR	
Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 LxPxH 210x210x600 mm kg 3 m³ 0,03	**653442** BSC60	**854,00**	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 11 m³ 0,23	**653585** BT468	**473,00**	

BMXE80 - variation de vitesse mécanique à commande électrique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique - commandes électriques - sans prise accessoires Tri 230/400V 2,09 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 363 m³ 1,70	**600287** BMXE80B3	**18062,00**	
Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique commandes électriques avec prise accessoires type H Tri 230/400 V 2,09 ElekW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 345 m³ 1,68	**600288** BMXE80AB3	**20808,00**	

XBE80 - variation de vitesse électronique

Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - sans prise d'accessoires. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 342 m³ 1,70	**600289** XBE80B3	**16963,00**	

Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBE80 - variation de vitesse électronique)

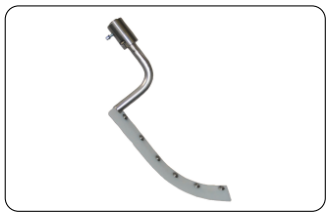
Description	Code	EUR	
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m³ 1,68	**600290** XBE80AB3	**17723,00**	
Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V 4 ElekW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m³ 1,68	**600291** XBE80XB3	**19304,00**	

Accessoires pour BMXE80 et XBE80

Description	Code	EUR
Crochet spiral en acier inox 80 lt LxPxH 185x260x670 mm kg 7 m³ 0,11	**653133** CRO80	**745,00**
Palette 80 l. LxPxH 300x100x680 mm kg 7 m³ 0,11	**653135** PAL80	**477,00**
Fouet 80 l. LxPxH 300x300x680 mm kg 8 m³ 0,11	**653134** FOU80	**968,00**
Cuve 80 l. LxPxH 600x500x570 mm kg 26 m³ 0,35	**650130** BW80	**1712,00**

▶▶

(Accessoires pour BMXE80 et XBE80)

Description	Code	EUR	
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 20 m³ 0,18	**650127** KR40XB6080	**1613,00**	
Equipement de réduction 60 l. (bol + 3 outils) LxPxH 510x500x700 mm kg 29 m³ 0,18	**650131** KR60XB80	**2462,00**	
Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 LxPxH 200x200x740 mm kg 3 m³ 0,03	**653443** BSC80	**750,00**	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 11 m³ 0,23	**653585** BT468	**473,00**	

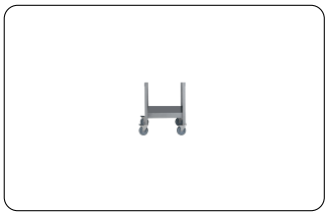
Pétrins

BPO25 - 25L (coulage 5L)

Description	Code	EUR
Pétrin pâtissier et pizzéria - cuve 25 litres (coulage 5 litres) - axe oblique - 45/90 tr/mn - 2 vitesses. Mono 230 V 0,75 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 557x736x782 mm kg 98 m³ 0,67	**601991** BPO25F1	**4628,00**

Accessoires pour BPO25

Description	Code	EUR
Cuve 25 litres pour BPO25 LxPxH 465x465x230 mm kg 8 m³ 0,21	**653121** CUV25	**640,00**
Support mobile pour cutter LxPxH 445x525x690 mm kg 15 m³ 0,06	**653017** MSX	**785,00**



BPO45 - 40L (coulage 9L)

Description	Code	EUR
Pétrin pâtissier et pizzéria - cuve 40 litres (coulage 9 litres) - axe oblique - 45/90 tr/mn - 2 vitesses. Mono 230 V 0,75 ElekW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 591x798x782 mm kg 97 m³ 0,66	**601994** BPO45F1	**4864,00**

Accessoires pour BPO45

Description	Code	EUR	
Cuve 40 litres pour BPO45 LxPxH 530x530x280 mm kg 9 m³ 0,21	**653128** CUV45	**777,00**	
Support mobile pour cutter LxPxH 445x525x690 mm kg 15 m³ 0,06	**653017** MSX	**785,00**	

ZSP 1 vitesse, spécifique pâte à pizza

Description	Code	EUR	
Pétrin spiral cuve 12l, 1 vitesse 0,55 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 280x520x580 mm kg 55 m³ 0,13	**291250** ZSP10	**1756,00**	
Pétrin spiral cuve 25l, 1 vitesse 0,75 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 390x690x670 mm kg 77 m³ 0,28	**291251** ZSP20	**2176,00**	
Pétrin spiral cuve 32l, 1 vitesse 0,75 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 420x720x670 mm kg 88 m³ 0,54	**291252** ZSP25	**2891,00**	
Pétrin spiral cuve 38l, 1 vitesse 1,10 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 420x760x910 mm kg 125 m³ 0,46	**291253** ZSP30	**3384,00**	

Pétrins

◀◀ (ZSP 1 vitesse, spécifique pâte à pizza)

Description	Code	EUR	
Pétrin spiral cuve 49l, 1 vitesse 1,10 ElekW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 480x810x950 mm kg 140 m³ 0,57	**291254** ZSP40	**3532,00**	
Kit 4 roulettes pour pétrin ZSP LxPxH 8x4x11 mm kg 1	**650042** SPWBK	**96,00**	

PSF50 - 50 litres - 2 vitesses

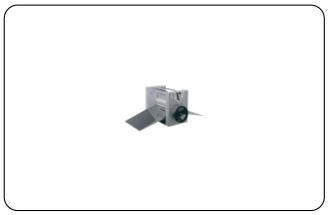
Description	Code	EUR	
Pétrin spiral cuve 50 litres, 2 Vitesses, minuterie. Tri 400 V 2 ElekW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 537x968x1043 mm kg 215 m³ 1,42	**601256** PSF50	**5961,00**	

PSR100 - 90 litres - 2 vitesses

Description	Code	EUR	
Pétrin spiral cuve 90 litres, cycle manuel, 2 vitesses. Tri 400 V 2,80 ElekW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 630x990x1230 mm kg 300 m³ 1,42	**601217** PSR100	**11407,00**	

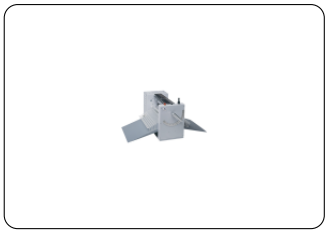
LMP400 - Laminoir manuel de table - 400 mm

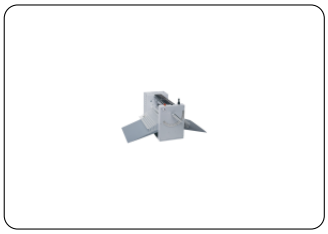
Description	Code	EUR
Laminoir à main, diamètre des cylindres 60 mm, largeur de travail 400 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tablettes inox amovibles LxPxH 1000x680x400 mm kg 42 m³ 0,23	**603531** LMP400	**1648,00**



LMP500 - Laminoir motorisé de table - 500 mm

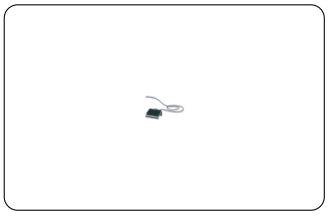
Description	Code	EUR
Laminoir à poser sur table - diamètre des cylindres 60 mm, largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tablettes recouvertes de Téflon amovibles 0,37 ElekW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 1000x835x470 mm kg 80 m³ 0,20	**603532** LMP5003	**3489,00**
Laminoir à poser sur table, diamètre des cylindres 60 mm, largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tablettes recouvertes de Téflon amovibles 0,37 ElekW 230 V 1 50 Hz LxPxH 1000x835x470 mm kg 80 m³ 0,20	**603533** LMP5001	**3632,00**





Accessoires pour LMP500

Description	Code	EUR
Chariot pour laminoirs à poser sur table LxPxH 1310x765x755 mm kg 43 m³ 0,52	**653599** TR500	**1207,00**
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1 m³ 0,01	**653600** PEDALR	**165,00**



Laminoirs

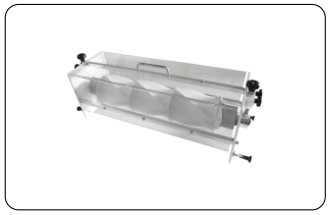
LMP500BT - Laminoir motorisé à bande de table - 500 mm

Description	Code	EUR	
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm. Racleurs démontables. 1 vitesse 0,55 ElekW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 2380x980x540 mm kg 165 m³ 0,92	**603535** LMP500BT	**5864,00**	
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables long. 800 mm, largeur de travail 500 mm. Racleurs démontables. 1 vitesse. Tri 400V 0,55 ElekW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 2050x880x660 mm kg 165 m³ 0,92	**616037** LMP500B8T3	**5738,00**	
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables long. 800 mm, largeur de travail 500 mm. Racleurs démontables. 1 vitesse. Mono 230V 0,55 ElekW 230 V 1 50 Hz LxPxH 2050x880x660 mm kg 145 m³ 0,92	**616038** LMP500B8T1	**5738,00**	
Laminoir à bandes à poser sur table, long. 1000 mm, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000mm. vitesse variable. Mono230V 0,55 ElekW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 2380x980x540 mm kg 165 m³ 0,92	**601123** LMP50BTC	**5864,00**	

Accessoires pour LMP500BT

Description	Code	EUR	
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1 m³ 0,01	**653600** PEDALR	**165,00**	

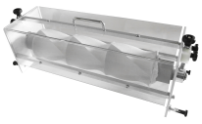
(Accessoires pour LMP500BT)

Description	Code	EUR	
Module de coupe pour croissants : triangle 130x140mm - compatible LMP500BF-BT à vitesse variable. LxPxH 600x255x255 mm kg 9 m³ 0,04	**653125** TCGP500C	**2271,00**	

LMP500BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 500 mm

Description	Code	EUR	
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 500 mm. Racleurs démontables. 1 vitesse 0,75 ElekW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 2380x890x1265 mm kg 185 m³ 1,44	**603536** LMP500BF1	**6740,00**	
Laminoir à bandes sur socle, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Mono230V 0,75 ElekW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 2380x890x1265 mm kg 185 m³ 1,44	**601129** LMP50BFVC	**7185,00**	

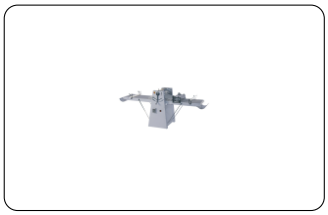
Accessoires pour LMP500BF

Description	Code	EUR	
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1 m³ 0,01	**653600** PEDALR	**165,00**	
Module de coupe pour croissants : triangle 130x140mm - compatible LMP500BF-BT à vitesse variable. LxPxH 600x255x255 mm kg 9 m³ 0,04	**653125** TCGP500C	**2271,00**	

Laminoirs

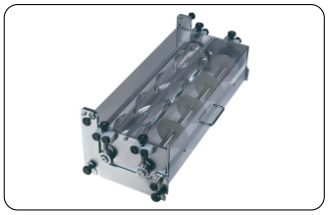
LMP600BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 600 m

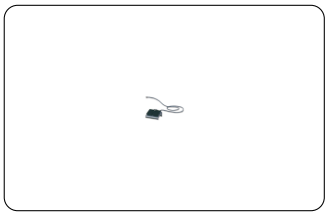
Description	Code	EUR
Laminoir à bandes sur socle avec tapis relevables, largeur de travail 600 mm. Racleurs démontables. 2 vitesses 1,10 ElekW 400 V 3 50 Hz LxPxH 3050x1020x1290 mm kg 265 m³ 1,82	**603538** LMP600BF	**7536,00**



Accessoires pour LMP600BF

Description	Code	EUR
Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm LxPxH 635x290x230 mm kg 22 m³ 0,11	**653601** TCE600	**2492,00**
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1 m³ 0,01	**653600** PEDALR	**165,00**





CONDITIONS GÉNÉRALES
D'ELECTROLUX PROFESSIONAL B.V.

1. Contrat et conditions applicables

1.1 Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes les offres et à tous les contrats conclus avec Electrolux Professional B.V. (‘EP’) concernant un ou plusieurs biens à fournir et/ou services à prester par EP.

1.2 Les éventuelles dérogations aux présentes conditions générales n'engagent EP que si les parties en ont expressément convenu par écrit.

1.3 EP ne peut être réputé avoir accepté les conditions générales appliquées par l'acheteur ou une modification des présentes conditions générales de vente et/ou du contrat n’ayant pas fait l'objet d'un accord écrit, ni par notification d'un représentant non autorisé ni par acte ou omission, en ce compris la négligence.

1.4 Les présentes conditions générales s'appliquent également à tous les contrats que les parties concluent ultérieurement entre elles, même si l'applicabilité des présentes conditions générales n'y est pas formellement stipulée, étant entendu que, si EP et l'acheteur concluent des accords particuliers dérogeant aux conditions générales, ces accords dérogatoires ne seront applicables qu'au contrat pour lequel ils ont été conclus, ces accords dérogatoires ne produisant dès lors pas d'effet sur les nouveaux contrats conclus entre les parties.

1.5 Si plusieurs personnes physiques et/ou morales agissent en tant que donneur d'ordre ou se comportent comme tel, elles sont toutes conjointement et solidairement responsables de l'exécution du contrat envers EP.

1.6 EP a le droit de transférer à des tiers ses droits et obligations en vertu du contrat.

1.7 L'acheteur ne peut céder ses droits et obligations envers EP à des tiers sans le consentement écrit d’EP. La présente disposition produit ses effets en vertu du droit des biens.

1.8 Les fournitures fondées sur le contrat ne sont pas effectuées sur base d’exclusivité.

2. Offres et documentation

2.1 Les conseils, estimations, documentations, dessins et calculs fournis par EP ou en son nom sont sans engagement et sont donnés de son mieux, sans que l'acheteur ne puisse en tirer aucun droit à l’égard d'EP.

2.2 Les offres faites par EP sont sans engagement et ne sont valables que pendant une période de 30 jours. L'acceptation d'une offre doit se faire par écrit.

2.3 Si, dans le cadre d'une offre et à la demande de l'acheteur, EP a effectué des dessins ou calculs et qu'aucun contrat n'est conclu par la suite, l'acheteur doit à EP une rémunération raisonnable pour les dessins et calculs effectués.

2.4 La documentation, les dessins, les calculs, etc. demeurent la propriété d’EP, même s'ils ont été facturés par EP, et ne peuvent être mis à la disposition ni communiqués pour information à des tiers, soit en original, soit en copie, sans le consentement d’EP. En cas de contravention à la présente disposition, l'acheteur sera redevable à EP d'une amende de 20 % du montant total indiqué par EP dans l'offre, avec un minimum de 500,00 € par contravention.

3. Description, qualité et obligation de réclamation

3.1 EP fournira à l'acheteur les biens suivant la description, la qualité et la quantité convenues, bien que des différences mineures dans la version du modèle, la couleur, la qualité, les dimensions et/ou le poids soient autorisées, dans la mesure où elles n'affectent pas sa valeur utile.

3.2 EP garantit uniquement que les biens sont adaptés à une utilisation normale comme prévu dans la description du produit ou dans le manuel d'utilisation. EP ne garantit pas que les biens conviennent à l'usage auquel l'acheteur souhaite les destiner, même si cet usage lui a été notifié, à moins que les parties aient convenu du contraire par écrit.

3.3 L'acheteur doit examiner (ou faire examiner) les biens dès la livraison. L'acheteur vérifie à cet égard :

a. si le conditionnement, l'emballage et l'état extérieur des biens sont en ordre ;

b. si les biens corrects (en quantité, type et/ou qualité) ont été livrés ;

c. si les biens livrés répondent aux exigences de qualité convenues ou - en l'absence de telles exigences - aux exigences qui peuvent être imposées pour une utilisation normale des biens.

3.4 À peine de déchéance de ses droits (de garantie), l’acheteur doit signaler ses réclamations par écrit à EP dans les délais suivants :

a. réclamations concernant le conditionnement, l'emballage et l'état extérieur des biens : le signaler immédiatement sur le bordereau ou sur l’accusé de réception ;

b. réclamations concernant les vices apparents ou les insuffisances par rapport à la quantité commandée visibles dès la livraison : dans les 48 heures suivant la livraison ;

c. réclamations concernant des vices apparents qui ne sont pas visibles dès la livraison : dans les 8 jours après qu’ils ont été découverts ou auraient raisonnablement pu être découverts, mais au plus tard dans le délai de garantie prévu aux articles 12 et/ou 13.

3.5 Même si l'acheteur introduit ses réclamations en temps utile, son obligation de payement et d’achat des biens achetés subsiste. Les biens ne peuvent être retournés à EP qu'avec son consentement écrit préalable.

4. Prix, modification de prix

4.1 Le prix convenu se base sur les salaires, charges sociales, prix des matières premières et taux de change en vigueur au moment de la formation du contrat. Le prix convenu inclut également les frais de dédouanement, droits d'importation, frais d'accréditation et frais d'emballage.

4.2 Si le prix convenu est augmenté après la formation du contrat, mais avant la livraison des biens, soit à la suite d'une réévaluation monétaire, d'une augmentation des taxes ou des droits d'importation, ainsi que d'une augmentation du prix des matières premières et secondaires, soit en raison de circonstances indépendantes de la volonté d'EP, EP est en droit de répercuter cette augmentation sur le client. L'acheteur n'a le droit de résilier le contrat par courrier recommandé envoyé à EP dans les 14 jours suivant la notification écrite de l’augmentation de prix par EP à l'acheteur que si cette augmentation dépasse 10 % du prix convenu.

4.3 Tous les prix indiqués par EP, y compris dans les présentes conditions générales, s'entendent hors TVA.

5. Livraison, délai de livraison et délai d'exécution

5.1 La livraison de biens s'effectue 'Delivery at place' (DAP), comme visé dans les INCOTERMS 2010.

5.2 Pour la livraison de pièces, un montant minimum de € 20,00 sera facturé pour les frais de manutention et d'expédition pour toutes les commandes inférieures d'une valeur net de € 100,00.

5.3 L'acheteur fournira les équipements nécessaires pour l'accès et le transport à l'adresse de livraison.

5.4 Le délai de livraison des biens et, si les travaux d'installation visés à l'article 8 doivent être effectués, le délai d'exécution des travaux à effectuer seront fixés par EP au mieux de ses possibilités, mais ne seront pas considérés comme des délais de rigueur.

5.5 Le délai de livraison et/ou le délai d'exécution commence seulement à courir après que tous les détails commerciaux et techniques ont été convenus par écrit, que toutes les données nécessaires, les dessins définitifs et approuvés, etc. sont en la possession d'EP, qu'EP a reçu le paiement (échelonné) convenu et que les conditions nécessaires à l'exécution du contrat ont été remplies.

5.6 Le délai de livraison et/ou le délai d'exécution spécifiés par EP se basent sur les conditions de travail en vigueur au moment de la conclusion du contrat et sur une présence ou livraison en temps utile des auxiliaires et/ou des matériaux commandés par EP en vue de l'exécution de l'installation. Si un retard survient sans qu'il y ait eu faute de la part d'EP suite à une modification des conditions de travail susmentionnées ou parce que les auxiliaires et/ou les matériaux commandés pour l'exécution des travaux ne sont pas disponibles ou ne sont pas fournis en temps utile, le délai de livraison est prolongé jusqu'à ce que les auxiliaires et/ou les matériaux soient bel et bien disponibles.

5.7 Le délai de livraison et/ou le délai d'exécution sera prolongé de la durée du retard survenu du côté d'EP suite au non-respect par l'acheteur de toute obligation découlant du contrat ou de la collaboration qui lui est demandée en ce qui concerne l'exécution du contrat.

5.8 Le délai de livraison et/ou le délai d'exécution seront également prolongés de la durée du retard pendant la période où EP se trouve en situation de force majeure, comme visé à l'article 17.

5.9 EP s'est acquitté de son obligation de livraison :

a. en cas de livraison de biens : en présentant les biens une fois chez l'acheteur. Une présentation pour livraison est assimilée à une livraison.

b. si l'exécution de travaux d'installation a également été convenue, en présentant chez l'acheteur les biens prêts à être mis en service après l'exécution des travaux.

5.10 Si l'acheteur refuse de procéder à la réception, le dommage et les frais qui en résultent, en ce compris les frais de retour et de stockage, sont à sa charge. En cas de refus de réception, EP n'est pas tenu de poursuivre les livraisons de biens avant que l'acheteur n'ait payé le prix convenu, augmenté des frais exposés par EP du fait du refus de la réception.

5.11 EP est autorisé à livrer les biens vendus en plusieurs fois. Cette méthode ne s'applique pas si une livraison partielle n'a aucune de valeur en soi. Si les biens sont livrés en plusieurs fois, EP est en droit de facturer chaque livraison partielle séparément.

5.12 EP a le droit de se faire livrer contre remboursement sans devoir motiver sa décision.

5.13 En cas de changement de la situation commerciale de l'acheteur (changement de direction, etc.), EP a le droit, à sa discrétion, de cesser immédiatement la livraison des commandes en cours ou d'exiger des garanties pour leur règlement. Il en va de même si EP apprend des informations défavorables à propos de l'acheteur. En outre, EP n'est pas tenu de livrer tant que les livraisons précédentes, dont le prix d'achat est exigible, n'ont pas encore été payées intégralement.

5.14 Le dépassement du délai de livraison et/ou du délai d'exécution ne donne pas à l'acheteur le droit de résilier le contrat, ni de réclamer une indemnité (supplémentaire ou subsidiaire).

5.15 À partir du moment de la livraison comme visé à l'article 5.9, le risque des biens est transféré à l'acheteur.

6. Emballage

6.1 EP emballera les biens correctement et les assurera pour le transport. La responsabilité d'EP quant au dommage survenu lors du transport se limite en toutes circonstances à la couverture fournie par les assureurs du transport.

6.2 Si EP a mis à disposition des palettes, caisses d'emballage, casiers, conteneurs, etc. pour l'emballage et le transport ou les a fait mettre à disposition par un tiers - contre paiement ou non d'une caution ou d'une garantie - l'acheteur est tenu (sauf en cas d'emballage jetable) de renvoyer ces palettes, etc. à l'adresse indiquée par EP, à défaut quoi il dédommagera EP pour les dommages subis de ce fait.

7. Stockage et retour

7.1 Si, pour quelque raison que ce soit, l'acheteur n'est pas en mesure de prendre livraison des biens au moment convenu, EP conservera et sécurisera les biens à la demande de l'acheteur - si ses installations de stockage le permettent - et prendra toutes les mesures raisonnables pour éviter toute détérioration de la qualité jusqu'à la livraison ou la réception par l'acheteur au(x) lieu(x) indiqué(s) par ce dernier.

7.2 L'acheteur est tenu de rembourser à EP les frais de stockage au tarif habituel d'EP et - à défaut - au tarif en vigueur dans le secteur à partir du moment où les biens sont prêts pour expédition ou, si celle-ci est ultérieure, à partir de la date de livraison convenue.

7.3 L'acheteur n'a le droit de renvoyer les biens livrés à EP qu'après accord écrit avec EP à propos de la raison du retour et du crédit. Sauf convention contraire, les biens seront renvoyés - dans la mesure du possible dans leur emballage d'origine - aux frais de l'acheteur à l'adresse indiquée par EP.

7.4 7.4 L'acheteur doit accompagner les retours des pièces de machine livrées par EP d'un formulaire de retour approuvé par EP , les retours (a) inférieurs à € 30,00 n'étant pas crédités, (b) des pièces utilisées n'étant pas crédités, (c) des pièces avec des emballages ouverts n'étant pas crédités, (d) reçus dans les 30 jours suivant la date de livraison étant crédités à 80 %, étant entendu que les frais de transport et de manutention calculés ne seront jamais crédités

8. Installation

8.1 Sauf convention contraire entre les parties, le prix d'achat ne comprend pas le montage, l'installation et/ou la mise en service du bien acheté et EP n'en est pas responsable.

8.2 Si les parties ont convenu par écrit que les biens seront montés, installés et/ou mis en service par EP à l'endroit convenu, les obligations suivantes incombent à l'acheteur :

a. L'acheteur veille à ce qu'EP dispose en temps utile de toutes les informations (techniques), données, décisions et modifications nécessaires pour lui permettre de réaliser l'installation conformément au contrat. L'acheteur est responsable de l'exactitude et de l'exhaustivité de ces informations, données, décisions et modifications.

b. L'acheteur veille à ce qu'EP dispose en temps utile de tous les équipements et/ou biens expressément prévus dans le contrat qui doivent être mis à sa disposition par l'acheteur ou en son nom. L'acheteur est responsable de l'exhaustivité et du bien-fondé de ces informations.

c. L'acheteur immunise EP contre les réclamations de tiers en rapport avec les informations, données, décisions, modifications, dispositions et/ou marchandises visées aux alinéas a) et b).

d. L'acheteur veille à ce qu'EP dispose en temps utile des permis, exemptions, décisions ou consentements nécessaires à l'exécution des travaux d'installation et dont il a été convenu qu'ils seront mis à disposition par l'acheteur ou en son nom.

e. L'acheteur veille en temps utile à disposer gratuitement du libre accès au site, aux parkings, au bâtiment et à l'emplacement où les travaux d'installation doivent être effectués, à garantir des conditions de propreté, de sécurité et d'hygiène ainsi qu'un espace de stockage approprié.

f. L'acheteur est responsable de l'état des bâtiments/endroits et des installations ou parties où les travaux d'installation sont effectués, ainsi que des circonstances qui empêchent ou entravent sérieusement l'exécution des travaux. L'acheteur est tenu d'avertir EP et son personnel en temps utile des situations dangereuses.

g. L'acheteur veille ce qu'EP puisse disposer en temps utile, gratuitement et moyennant une garantie de livraison, des services nécessaires tels que l'électricité, l'eau (potable), le gaz, l'air comprimé, les télécommunications ou un raccordement à l'égout, aux endroits où les travaux d'installation sont effectués.

h. L'acheteur est responsable du raccordement de l'installation aux réseaux publics.

i. L'acheteur fournit en temps utile des informations quant à la nature et au contenu des travaux de sous-traitants et autres tiers auxquels il fait appel, au moment prévu pour la réalisation de ces travaux, ainsi qu'à leur coordination, afin qu'EP puisse tenir compte de ces informations dans son offre. L'acheteur est seul responsable de la coordination de ces travaux, sauf convention contraire.

j. L'acheteur est responsable du retard et/ou des coûts occasionnés par les travaux des sous-traitants. Les dommages causés par les travaux des sous-traitants à l'ouvrage installé et/ou aux biens sont à la charge du client.

k. L'acheteur est responsable des pollutions (du sol), des substances nocives pour l'environnement et/ou des bactéries trouvées pendant de l'exécution des travaux d'installation, telles que l'amiante ou la légionellose.

l. En dehors des heures de travail d'EP, l'acheteur est responsable des biens et propriétés d'EP, tels que les matériaux, équipements ou outils, qui ont été livrés sur le chantier.

8.3 Tous les frais qu'EP doit exposer en rapport avec l'installation pour les électriciens, la plomberie, le terrassement, la maçonnerie, les fondations, la charpente, la peinture et/ou les travaux de levage et de transport sur le lieu de livraison, ainsi que les frais de logement, de bouche et de séjour des monteurs, sont à la charge du client.

8.4 Les travaux supplémentaires facturés par EP à l'acheteur, même s'ils sont contestés par l'acheteur, ne constituent jamais une augmentation de prix au sens de l'article 4.2, de sorte que l'acheteur n'est pas autorisé à résilier le contrat pour ce motif si des travaux supplémentaires sont facturés.

8.5 L'installation est terminée lorsque les biens sont prêts à être mis en service, à la discrétion d'EP.

9. Réserve de propriété

9.1 Tous les biens livrés et à livrer demeurent la propriété exclusive d'EP jusqu'au paiement intégral de toutes les créances qu'EP a ou aura sur son acheteur, y compris, en tout état de cause, les créances visées à l'article 3:92, aliéna 2 du Code civil.

9.2 Tant que la propriété des biens n'a pas été transférée à l'acheteur, ce dernier ne peut donner les biens en gage ni concéder le moindre droit sur ceux-ci à des tiers, sauf dans le cadre de l'exercice normal de son activité. À première demande d'EP, l'acheteur est tenu de collaborer à la constitution d'un gage sur les créances qu'il acquiert ou acquerra sur ses clients du fait de la revente des biens.

9.3 L'acheteur est tenu de conserver les biens livrés sous réserve de propriété avec le soin nécessaire et en indiquant clairement qu'ils appartiennent à EP.

9.4 EP est en droit de reprendre les biens livrés sous réserve de propriété et encore présents chez l'acheteur si celui-ci ne respecte pas ses obligations de paiement ou s'il a ou risque d'avoir des difficultés de paiement. L'acheteur donnera à tout moment à EP libre accès à ses locaux et/ou bâtiments afin d'inspecter les biens et/ou d'exercer ses droits.

10. Paiement, recouvrement

10.1 Le paiement doit être effectué dans les 30 jours suivant la date de facturation (= date de l'échéance). Le paiement s'effectue exclusivement en règlement intégral du montant dû en le versant sur le compte bancaire indiqué par EP.

10.2 Après la date de l'échéance, l'acheteur est légalement en défaut.

10.3 En cas de liquidation, faillite ou de sursis de paiement de l'acheteur, les obligations de l'acheteur deviennent exigibles sur-le-champ.

10.4 Le paiement doit être effectué sans suspension, réduction ni compensation. Aucun bien n'est accepté en échange par EP. Si le paiement doit être effectué en deux ou plusieurs fois après la livraison, EP est en droit de stipuler que l'acheteur est tenu de fournir une garantie bancaire.

10.5 Les paiements effectués par l'acheteur servent toujours à régler, en premier lieu, tous les intérêts et frais dus et, en second lieu, les factures exigibles depuis le plus longtemps, même si l'acheteur mentionne que le paiement concerne une facture ultérieure.

10.6 À partir du moment où l'acheteur est en défaut, il est redevable d'un intérêt de 1 % sur le montant exigible par mois, une partie de mois valant un mois entier.

10.7 Si l'acheteur néglige ou omet de respecter une ou plusieurs de ses obligations, tous les frais de recouvrement exposés pour obtenir le paiement à l'amiable sont à la charge de l'acheteur. Dans tous les cas, l'acheteur est redevable de 15 % du montant principal. Si EP démontre avoir exposé des frais supérieurs, raisonnablement nécessaires, ceux-ci sont également pris en considération pour une indemnisation.

10.8 L'acheteur est redevable envers EP des frais de justice encourus par EP à tous les niveaux d'instance, à moins qu'ils ne soient déraisonnablement élevés.

11. (Re)vente

11.1 Sans le consentement écrit préalable formel d'EP, l'acheteur n'est pas autorisé à proposer et livrer les biens livrés par EP à l'acheteur à d'autres (re)vendeurs, sous peine d'une amende immédiatement exigible de 2.500,00 € pour contravention, sans préjudice des droits d'EP à exécution et/ou indemnisation.

12. Garantie des biens

12.1 EP fournit une garantie de 12 mois sur les biens livrés en cas de défaut (en ce compris toute panne) résultant de défauts de matériau ou de construction.

12.2 L'acheteur des biens livrés par EP est autorisé à convenir d'une période de garantie prolongée avec ses clients sous l'obligation expresse de l'acheteur d'informer ses clients préalablement par écrit que la garantie prolongée est accordée pour le compte et aux risques de l'acheteur.

13. Garantie des travaux d'installation

13.1 EP accorde une garantie de 3 mois (délai de maintenance) sur les travaux d'installation effectués par EP pour les défauts d'exécution des travaux qui, malgré un contrôle minutieux de l'acheteur, n'étaient pas raisonnablement visibles au moment de la livraison/mise en service conformément à l'article 8.5.

14. Conditions de garantie des biens ou des travaux d'installation

14.1 La garantie prend effet à la date de livraison visée à l'article 5.9.

14.2 La garantie des biens se limite à la réparation gratuite du bien défectueux ou au remplacement de ce bien ou d'une partie de celui-ci, le tout à la discrétion d'EP. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'EP.

14.3 La garantie des travaux d'installation se limite à une réparation gratuite, à la discrétion d'EP.

14.4 Aucune garantie ne s'applique dans les circonstances suivantes :

a. le défaut n'est pas signalé à EP dans le délai de rigueur prévu à l'article 3.4 ;

b. le défaut résulte d'un réglage ou d'une installation incorrecte, par exemple le non-respect des prescriptions (de sécurité) en vigueur ou des recommandations mentionnées dans la notice d'utilisation, d'installation et/ou de montage ;

c. Le défaut résulte d'une usure normale, d'une utilisation incorrecte ou d'un entretien et/ou d'un nettoyage défectueux du bien, comme prescrit dans le mode d'emploi ;

d. le défaut a été causé par l'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;

e. le non-fonctionnement de pièces que l'acheteur peut facilement remplacer lui-même et dont le remplacement est décrit dans le mode d'emploi du bien en question, comme l'éclairage ;

f. l'acheteur ou des tiers ont effectué des travaux (de réparation) sur le bien livré, sans l'approbation écrite préalable d'EP ou, dans le cas visé au point e., en dérogation du mode d'emploi du bien en question ;

g. le défaut est dû à des causes externes indépendantes de la volonté d'EP, y compris des fluctuations de courant et de tension, qui se situent en dehors de la plage de tolérance indiquée par EP ou des obstructions dans les conduites (alimentation et évacuation) de l'acheteur ;

h. l'acheteur n'a pas respecté ses obligations en vertu du contrat (y compris l'obligation de paiement).

14.5 Le bien ou la pièce à réparer ou à remplacer sous la garantie prévue au présent article, qui s'y prête raisonnablement, sera renvoyé à ses frais par l'acheteur à EP, si EP le demande.

14.6 La réparation et/ou le remplacement d'une pièce ne prolongera jamais la garantie de l'ensemble.

14.7 Toutes les réparations à effectuer sont soumises aux conditions de réparation d'EP.

14.8 Sauf convention contraire écrite formelle, EP n'est tenu de respecter les obligations de garantie décrites dans le présent article que dans les pays du Benelux.

14.9 Les droits de garantie sont incessibles, sauf si EP y a préalablement consenti par écrit.

15. Réparations

15.1 Un contrat de réparation ne se forme qu'après qu'EP a signalé accepter la commande ou a effectivement exécuté les travaux confiés. Pendant la période de garantie visée aux articles 12 ou 13 des présentes conditions, EP indiquera si, à son avis, la réparation est effectuée dans le cadre de la garantie ou s'il s'agit d'une exclusion comme visé à l'article 14.4.

15.2 EP effectue les réparations pendant les heures de travail qui lui sont applicables, soit entre 8 h et 17 h du lundi au vendredi. Les réparations effectuées les dimanches et jours fériés ainsi que toutes les pannes réparées en dehors des heures normales de travail seront facturées avec les suppléments applicables. L'article 8.2 s'applique mutatis mutandis à l'exécution des travaux de réparation.

15.3 Si EP estime que la réparation doit être effectuée par remplacement d'une partie du bien, elle en informera l'acheteur/donneur d'ordre.

15.4 Si la réparation est effectuée sous garantie, EP prendra en charge les frais de la réparation. Dans tous les autres cas, les frais de la réparation, à savoir :

-les frais de déplacement ;
-le coût de la main-d'œuvre, y compris les suppléments éventuels ;
-les frais de réparation ou de remplacement des pièces chez l'acheteur/donneur d'ordre sont facturés.

15.5 Les pièces qui doivent être remplacées sont livrées de stock dès que possible. Si une pièce n'est pas disponible de stock, le délai nécessaire pour commander et recevoir la pièce est le délai de livraison. Une date de livraison spécifiée par EP n'est pas de rigueur.

15.6 EP fournira à l'acheteur/donneur d'ordre ou à son représentant un rapport de service une fois les travaux de réparation effectués. L'acheteur/donneur d'ordre doit (faire) examiner la réparation sur-le-champ et vérifie soigneusement si la réparation a été effectuée conformément à la commande et de manière appropriée.

15.7 Le rapport de service est signé par l'acheteur/donneur d'ordre ou son représentant. Si un rapport de service n'est pas signé, par exemple en raison de l'absence du donneur d'ordre, EP peut supposer que la réparation a été effectuée correctement, à moins que le donneur d'ordre ne transmette une réclamation écrite à EP dans les 8 jours suivant la date d'envoi du rapport de service.

15.8 EP garantit les conditions de la réparation effectuée pour les défauts d'exécution qui n'étaient pas raisonnablement connus lors de l'examen minutieux conformément à l'article 15.6. La période de garantie est de 3 mois.

15.9 L'article 14 s'applique mutatis mutandis aux travaux de réparation effectués.

16. Responsabilité

16.1 EP n'est pas responsable envers l'acheteur, ses clients ou des tiers des conséquences de fautes ou d'erreurs dans les listes de prix, la documentation, les (projet de) dessins ou les conseils donnés par EP.

16.2 La responsabilité d'EP quant à un défaut des biens livrés ou des travaux d'installation ou de réparation effectués se limite à la réparation gratuite ou, au choix d'EP, au remplacement conformément à l'article 12 ou à l'article 13.

16.3 EP ne sera en aucun cas responsable des dommages directs ou indirects, quel qu'en soit le nom, subis par l'acheteur, ses clients ou des tiers ni des frais encourus par ceux-ci.

16.4 En cas d'acte illicite de la part d'EP, de ses travailleurs ou de ses subordonnés, dont EP peut être tenu légalement responsable, EP n'est responsable que de l'indemnisation du dommage causé par la mort ou des lésions corporelles ou d'autres dommages, ces derniers seulement dans la mesure où ils ont été causés intentionnellement ou par suite de faute lourde. Dans ces cas, l'indemnisation ne peut en aucun cas dépasser un million d'euros par événement ayant entraîné un dommage, une série d'événements connexes étant considérée comme un seul événement. La responsabilité d'EP quant aux dommages résultant d'un acte illicite autrement que comme mentionné ci-dessus est formellement exclue.

16.5 L'acheteur (et le donneur d'ordre comme visé à l'article 15) immunise EP contre tout dommage qu'EP pourrait subir suite à des réclamations de tiers en rapport avec des biens livrés ou services prestés par EP.

17. Force majeure

17.1 On entend par force majeure pour EP toute circonstance dont EP ne pouvait pas tenir compte au moment de la conclusion du contrat et par suite de laquelle l'acheteur ne peut raisonnablement exiger l'exécution normale du contrat, en ce compris, sans toutefois s'y limiter : la guerre, la menace de guerre, la guerre civile, l'état de siège, la présence ou la menace de « retombées nucléaires », les émeutes, les actes de guerre, l'incendie, les dégâts des eaux et de la fumée, les inondations, le sabotage, la grève, l'occupation de l'entreprise, le lock-out, la maladie d'un travailleur irremplaçable, les problèmes de transport et les entraves à l'exportation, les mesures gouvernementales, le bris ou les défauts de machines, de nature particulière et fabriquées spécifiquement pour le produit, les perturbations dans l'approvisionnement en énergie, tant dans l'entreprise d'EP que chez des tiers auprès desquels EP est tenu d'acheter tout ou partie des matières premières ou des matériaux nécessaires, ainsi que pendant le stockage ou le transport - en régie ou non - et résultant de toutes les autres causes indépendantes de sa volonté ou de sa sphère de risque.

17.2 Si EP est empêché d'exécuter le contrat pour cause de force majeure, EP a le droit de suspendre l'exécution du contrat ou, à sa discrétion, de résilier le contrat en tout ou partie, sans être tenu à la moindre indemnité.

17.3 Si la livraison est retardée de plus de 3 mois pour cause de force majeure, EP et l'acheteur sont tous deux habilités à résilier le contrat avec effet immédiat par notification écrite envoyée à l'autre partie par lettre recommandée, sans que l'une des parties ne puisse prétendre à une indemnisation.

17.4 Si la force majeure survient alors que le contrat a déjà été exécuté en partie, l'acheteur a le pouvoir, si la force majeure retarde la livraison restante de plus de 3 mois, soit de conserver la partie des biens déjà livrée et de payer le prix d'achat dû pour celle-ci, soit de résilier le contrat pour la partie déjà exécutée par révocation, l'acheteur étant tenu de restituer, à ses frais et risques, à EP ce qui lui a déjà été livré, à condition de pouvoir démontrer que la partie des biens déjà livrée ne peut plus être utilisée efficacement par l'acheteur en raison de l'absence de livraison des autres biens restants.

18. Résiliation

18.1 EP est en droit de résilier le contrat au moyen d'une déclaration extrajudiciaire adressée à l'acheteur :
-après mise en demeure écrite si l'acheteur ne respecte pas une obligation contractuelle quelconque et néglige de respecter ses obligations contractuelles dans les 8 jours suivant sommation écrite envoyée à cet effet par courrier recommandé par EP à l'acheteur ;
-sans mise en demeure écrite : si l'acheteur est déclaré en faillite, demande un sursis provisoire de paiement ou perd le droit de disposer de tout ou partie de ses biens par suite de saisie, de placement sous tutelle ou autre, à moins que le curateur ou l'administrateur ne reconnaisse les obligations découlant du contrat comme dette de la masse, ainsi qu'en cas de décès de l'acheteur, de fermeture ou de liquidation (prévue) de l'entreprise et/ou de dissolution (prévue) de la société de l'acheteur.

18.2 Suite à la résiliation, les créances réciproques existantes deviennent exigibles sur-le-champ. En cas de résiliation, l'acheteur sera redevable, à titre d'amende, de 35 % du prix de vente, sans préjudice des droits d'EP à une indemnisation intégrale, entre autres du manque à gagner et des frais de transport.

18.3 Dans les cas visés à l'article 18.1, EP peut également suspendre l'exécution du contrat et exiger le paiement immédiat et intégral de toutes les sommes qui sont ou seraient dues par l'acheteur en vertu du contrat. En outre, dans ce cas, EP est en droit de demander l'indemnisation du dommage subi du fait de la suspension et de ses conséquences.

18.4 Outre les possibilités de résiliation mentionnées par ailleurs dans les conditions générales, l'acheteur n'est pas autorisé à résilier le contrat au moyen d'une déclaration extrajudiciaire en raison d'un manquement imputable à EP. En cas de manquement, très grave, imputable à EP au respect du contrat et après l'envoi par l'acheteur d'au moins deux mises en demeure écrites, l'acheteur aura le droit d'exiger la résiliation du contrat devant le tribunal.

19. Conversion

19.1 Si une ou plusieurs dispositions du ou des contrats d'EP avec le donneur d'ordre se révèlent juridiquement non valables en tout ou partie, les autres dispositions resteront pleinement en vigueur, tandis que, concernant la disposition non valable, les parties seront censées avoir convenu d'une disposition légalement admissible dont la portée s'approche le plus possible de celle de la disposition inapplicable.

20. Litiges

20.1 Le présent contrat est régi par le droit néerlandais.

20.2 Tout litige découlant d'une offre, d'un contrat ou d'autres contrats résultant d'un tel contrat, auquel s'appliquent les présentes conditions générales, doit être soumis à la juridiction compétente du siège social d'EP.

21. Modification des conditions

21.1 EP est habilité à apporter des modifications aux présentes conditions.

21.2 EP enverra les conditions modifiées à l'acheteur en temps utile.

21.3 Les modifications entrent en vigueur au moment où l'acheteur en est avisé ou, si EP précise une date spécifique où les modifications entreront en vigueur, à ce moment.

Les présentes conditions générales de livraison entrent en vigueur le du 1er juin 2020 en remplacement de toutes les versions précédentes, dont aucun droit ne peut dès lors plus être tiré.

Electrolux Professional B.V.
Van Nelleweg 1
Expeditiegebouw
3044 BC Rotterdam

Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for
Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier,
more profitable – and truly sustainable every day.

Volg ons op

www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional

Van Nelleweg 1
Expeditiegebouw
3044 BC Rotterdam
Nederland
Tel : 00 31 20 721 96 10
E-mail : benelux@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional België/Luxemburg

Koloniënlaan 11
1000 Brussel
België
Tel : 00 32 2 620 09 20
E-mail : benelux@electroluxprofessional.com

Excellence
with the environment in mind

- Alle Electrolux Professional fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- Alle Electrolux Professonal oplossingen zijn ontworpen voor laag water-, energie- en detergentverbuik, en hechten ook een groot belang aan een laag impact op het milieur
- In de afgelopen jaren zijn meer dan 70% van alle Electrolux Professional oplossingen verbeterd met functies die ontworpen zijn volgens de behoeften van klanten, rekening houdende met het milieu
- Alle Electrolux Professional systemen zijn RoHS en Reach-conform en bestaan voor meet dan 95% uit recycleerbaar materiaal

The Company reserves the right to change specifications without notice. Pictures are not contractual.