



Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021



Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver ci-joint notre devis n° ADH0026-024763 concernant votre demande .

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire sur votre dossier.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Pascal DELAGE

Message de votre interlocuteur commercial

EQUIPEMENTS DE CUISINE RESTAURANT SCOLAIRE



Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021








Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

Détail du devis : EQUIPEMENTS DE CUISINE RESTAURANT SCOLAIRE

	Référence / Désignation	Marque	Eco-participation	P.U. HT	Qté	Total ligne HT
LOCAL STOCKAGE						
	GKv 6110 ARMOIRE POSITIVE VENTILEE 583L BLANC	LIEBHERR	0,00	1 288,00	1	1 288,00 €
Armoire positive GN2/1, cuve ABS, carrosserie époxy blanc, 586L Dimensions (LxPxH) mm : 750x750x1864 Refroidissement : ventilé Température : +1° à +15°C Dégivrage : automatique Régulation : électronique Alarme température : Visuelle et sonore Alimentation : 230V (mono) Fluide : R-600a						
LOCAL CUISINE						
	CFE806CV FOUR MIXTE ELECTRIQUE - 6 NIVEAUX GASTRO 1/1	AMBASSADE DE BOURGOGNE	0,00	3 475,00	1	3 475,00 €
Four électrique à convection vapeur 6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm - Production vapeur par injection directe - Thermomètre - Porte à hublots et vitre articulée athermique - Thermomètre - Thermostat 50-300° - Eclairage intérieur - Puissance 7,3 kW - Dimensions extérieures L 800 P 760 - H 700 mm,						
	CES706 ETUVE POUR FOUR CFE706CT	AMBASSADE DE BOURGOGNE	0,00	1 386,00	1	1 386,00 €
Etuve électrique pour four CFE706CT - 8 niveaux GN1/1 au pas de 58 mm - Puissance 1,8 kW - Thermostat 30-110°C - Alimentation 230V 1N~ 50Hz - Porte pleine charnières à droite - Pieds inox avec vérins réglables, Dimensions extérieures L 750 - P 650 - H 900 mm,						
	741006 BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1- H65	BOURGEAT	0,00	14,00	5	70,00 €
Coins et bords renforcés Agréé NF						
	747701 COUV.S/POIG.INOX P/BAC S/A 1/1	BOURGEAT	0,00	13,50	5	67,50 €








Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021



Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

	Référence / Désignation	Marque	Eco-participation	P.U. HT	Qté	Total ligne HT
Empilable Agréé NF						
	741406 BAC PERFO.S/ANSE INOX 1/1- H65	BOURGEAT	0,00	22,50	4	90,00 €
Coins et bords renforcés Agréé NF						
	741010 BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1-H100	BOURGEAT	0,00	20,60	2	41,20 €
Coins et bords renforcés Agréé NF						
	711003 GRILLE FIL INOX GN1/1	BOURGEAT	0,00	9,00	5	45,00 €
Cadre 5 mm - 1 Traverse 5 mm 20 Fils 2 mm						
	2523 R301	ROBOT COUPE	0,00	1 209,00	1	1 209,00 €
Combiné cutter/Coupe-légumes R301. . Monophasé 230/50/1, Puissance 650W. 1 vitesse 1500tr/mn. Cuve cutter de 3.7 litres en matériau composite et Couteau lisse fond de cuve inclus, Couvercle Coupe-légumes à ejection composé de 2 goulottes : 1 goulotte demi-lune et une goulotte cylindrique. 4 disques: éminceurs 2mm, 4 mm, râpeur 2 mm batonnet 2x2. Collection complète de 23 disques en inox disponible. Ce matériel est conseillé pour 10 à 80 couverts.						
	34780 MINI MP 240 COMBI	ROBOT COUPE	0,00	411,00	1	411,00 €
Mixer plongeant Mini MP 240 Combi . Monophasé 230/50/1. Nouveau bloc moteur inox. Puissance : 290W. Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/mn pour la fonction mixer et de 350 à 1560 tr/mn pour la fonction fouet. Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm. Fouet : 185 mm. Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe. Livré avec un support mural. Cet appareil conçu pour réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits à l'aide de la fonction mixer et oeufs en neige, mousse en chocolat, pâte à crêpes , purée à l'aide de la fonction fouet avec une efficacité optimale.						



Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021



Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

	Référence / Désignation	Marque	Eco-participation	P.U. HT	Qté	Total ligne HT
	120710 ESSOREUSE À SALADE K1-12L	Bartscher	0,00	109,00	1	109,00 €

Ce produit n'est pas disponible pour le marché français !

	MOCH16 INSTALLATION, MISE EN SERVICE ET RACCORDEMENT		0,00	580,00	1	580,00 €
---	---	--	------	--------	---	----------

	GARANTIE 2 ANS GARANTIE 2 ANS	0				
---	---	---	--	--	--	--

Total HT (hors option)	8 771,70 €
dont éco-participation	0,00 €
TVA 20 %	1 754,34 €
Total TTC (hors option)	10 526,04 €

Le présent devis doit être retourné dûment signé pour engager la société GROUPE BENARD. En le signant, le client reconnaît avoir lu et approuvé sans réserve les conditions générales de vente de la société GROUPE BENARD qui ont été jointes aux présentes, et notamment les clauses régissant le transfert de propriété et l'attribution de compétence.

Nom : _____ Signature : _____

Qualité : _____

Date : _____

Le transfert de propriété ne s'opérera qu'après paiement du prix. (Loi n° 80.335 du 12 Mai 1980)

Commentaires généraux

NON COMPRIS : ALIMENTATION POUR LE FOUR / ARMOIRE FABRICATION ALLEMANDE / FOUR ET ETUVE FABRICATION FRANCAISE / COMBINE ET MIXER FABRICATION FRANCAISE



I – CHAMP D'APPLICATION

Les présentes conditions générales s'appliquent à toute vente d'équipements de cuisine et toute prestation de services associée, telle que conception, mise en place, raccordement, service après-vente, etc. à destination exclusivement de clients professionnels (« Client »). Sauf exception (telle qu'une demande de dépannage immédiat de la part du Client) ses prestations font l'objet d'un chiffrage suivant devis (« Devis »), et elles sont toujours soumises aux présentes conditions générales. En cas de conflit entre les dispositions figurant aux Conditions Générales et celles figurant au Devis, les dispositions du Devis prévaudront sur celles des Conditions Générales. Les dispositions des présentes Conditions Générales ne sauraient être modifiées par des stipulations contraires, notamment dans les Conditions Générales du Client ou tout autre document, sans l'accord exprès et écrit de GROUPE BENARD.

II – FORMATION DU CONTRAT

GROUPE BENARD établit un Devis, sur la base des besoins exprimés et des informations communiquées par le Client sur l'usage des équipements souhaités : type de restauration, nombre de couverts, etc. Le Client passe commande en retournant le Devis et les Conditions Générales signées, accompagnées du règlement de l'acompte de 30% du montant de la commande, sauf mention différente du Devis. Un accusé de réception est émis. La commande ne sera considérée comme validée qu'après l'encaissement effectif de l'acompte par GROUPE BENARD. A défaut d'encaissement, les dates de livraison et d'installation pourront être différées. En cas de modification apportée au Devis par le Client, GROUPE BENARD se réserve le droit de refuser la commande émise par le Client, dans un délai de 48 heures ouvrées à compter de sa réception. Une fois la commande acceptée par GROUPE BENARD, elle est ferme et définitive et ne peut être annulée par le Client. Toute commande passée auprès de GROUPE BENARD emporte acceptation sans réserve des présentes Conditions Générales.

III – MODALITES D'EXECUTION

GROUPE BENARD assure elle-même, ou par l'intermédiaire d'un sous-traitant, l'exécution du contrat, ce que le Client accepte. En toutes circonstances, GROUPE BENARD demeure seul responsable à l'égard du Client.

3.1. Conception : Sur demande du Client, GROUPE BENARD peut proposer un plan d'agencement de la cuisine, aux seules fins de dimensionnement de l'espace pour les équipements qu'elle commercialise. Il appartient ensuite au Client de faire valider ces plans par un maître d'œuvre, cette mission n'étant pas assumée par GROUPE BENARD. De même, GROUPE BENARD ne valide pas la conformité de l'environnement physique du Client aux matériels destinés à y être installés.

3.2. Livraison : Les livraisons interviennent directement dans les locaux désignés par le Client, dans les délais indicatifs communiqués par GROUPE BENARD, lesquels ne peuvent commencer à courir qu'à compter de la validation de la commande. Le Client ne saurait se prévaloir d'un retard de livraison pour revendiquer l'annulation de la commande, un refus de paiement du prix du contrat et/ou des indemnités, ou encore la résiliation du contrat. Le Client doit s'assurer qu'une personne soit présente lors de la livraison pour procéder à la réception des équipements, signaler toute avarie survenue lors du transport et/ou tout vice apparent et signer le bon de livraison. En l'absence de réceptionnaire présent le jour de la livraison, et à défaut de réclamation formulée par le Client par tous moyens écrits justifiant de l'accusé de réception dans le délai de 48 heures ouvrées, les équipements livrés sont réputés correspondre à ceux commandés et être en parfait état. En cas de réclamation du Client dans le délai susvisé, GROUPE BENARD fera ses meilleurs efforts pour fournir dans les meilleurs délais un équipement conforme aux spécifications convenues. Même en cas de livraison FRANCO, le Client a la garde des équipements dès qu'ils sont chargés par le transporteur. C'est au Client qu'il incombe de se retourner contre le transporteur en cas d'avaries constatées à la réception. Les équipements livrés restent toutefois la propriété de GROUPE BENARD jusqu'à complet paiement de leur prix.

3.3. Installation : Tous les travaux de mise en place, scellement, raccordement aux fluides (amenés par les différents corps d'état) et mise en service seront exécutés dans les règles de l'art, et conformément à la réglementation en vigueur et aux normes de sécurité applicables. Le retard dans l'installation n'est pas imputable à GROUPE BENARD s'il résulte de la tardiveté d'opérations préalables (travaux préalables, équipement requis, etc.) ou du fait du Client (non-conformité de l'emplacement d'installation, difficulté d'accès, etc.).

GROUPE BENARD SAS au capital de 489000,0 € Siret : 451 568 547 00132 RCS 451 568 547 TOURS - TVA Intracommunautaire : FR64 451 568 547
Rue Marie de Lorraine BP 45 - ZAC des Fougerolles 37700 LA-VILLE-AUX-DAMES FRANCE
Tel : 02.47.32.42.42 - Fax : 02.47.44.53.68 - standard@benard.fr - www.cuisines-professionnelles-benard.com

A l'issue de l'installation, un procès-verbal de réception est établi, sur lequel le Client devra mentionner ses réserves s'il y en a. En l'absence du Client, et à défaut de réserve émise dans les 48 heures ouvrées suivant la remise du procès-verbal de réception, l'installation sera réputée conforme. En cas de réserves, GROUPE BENARD les lèvera dans les plus brefs délais et émettra un nouveau procès-verbal de réception.

3.4. Dépannage : Pour toute demande d'intervention de dépannage, le déplacement et la recherche de panne sont payants. L'intervention est facturée sur la base de la fiche dressée à son issue et mentionnant sa date, le lieu et le temps d'intervention, les pièces détachées concernées et si la réparation a pu ou non être effectuée. Sauf lorsqu'une réparation immédiate a été demandée et pu être réalisée, GROUPE BENARD élabore un Devis pour la réparation de l'équipement. Tout dépannage n'est effectué qu'après acceptation du Devis par le Client, dans les délais réalisables par GROUPE BENARD compte tenu de ses autres engagements, et pendant ses seuls horaires d'intervention. Toute demande de réparation immédiate du Client emporte obligation pour ce dernier de s'acquitter du coût correspondant ensuite facturé par GROUPE BENARD, suivant la fiche d'intervention qui fait foi.

IV – CONDITIONS FINANCIERES

Les prix indiqués sur le Devis s'entendent en euros, hors toutes taxes et hors frais de livraison. Ils sont réputés fermes pendant la seule durée de validité de celui-ci, à savoir 2 mois à compter de sa date d'établissement, sauf mention contraire du Devis. Le Client doit s'acquitter, sauf si conditions différentes dans le devis, d'un acompte de 30% à la commande, d'un acompte de 30% à la réception des équipements et la facture de solde est émise une fois les travaux d'installation réalisés. Le Client doit régler la facture à réception et dans un délai maximum de huit (8) jours à compter de sa date d'émission, par chèque ou virement. Le Client ne peut différer le paiement de la facture de solde du fait de réserves portées sur le procès-verbal de réception dressé à la mise en route des équipements. Toute somme non payée à la date d'échéance de la facture sera automatiquement majorée d'intérêts de retard qui seront décomptés au taux annuel de 12 % jusqu'au jour du règlement définitif, ou bien au taux correspondant à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, si ce dernier est supérieur à 4%, sans préjudice de la clause de réserve de propriété ci-après stipulée à l'article VIII. Conformément aux articles L.441-10 et D.441-5 du Code de commerce, GROUPE BENARD pourra en outre facturer une pénalité supplémentaire et forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement, sans préjudice de la faculté dont elle dispose de réclamer au Client le remboursement de l'ensemble des dépenses qu'elle aura engagées pour recouvrer les sommes non-payées, si ces dépenses s'avèrent supérieures à l'indemnité forfaitaire susvisée.

V – OBLIGATIONS DU CLIENT

Le Client doit vérifier que les caractéristiques des équipements proposés par GROUPE BENARD correspondent à ses attentes. Le Client est responsable du choix de l'emplacement d'installation des matériels et doit s'assurer que cet emplacement est conforme pour le bon fonctionnement, en toute sécurité, des matériels.

VI – GARANTIES

GROUPE BENARD garantit la bonne exécution des prestations objet du contrat et engage sa responsabilité en cas d'exécution incomplète ou défectueuse, étant entendu que GROUPE BENARD est tenue d'une obligation de moyens.

6.1. Garanties légales : Les équipements vendus ne relèvent pas de la garantie décennale ni de la garantie biennale de bon fonctionnement. Conformément à la responsabilité contractuelle de droit commun applicable, le Client bénéficie de la garantie légale de conformité et de la garantie des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code Civil. La conformité des équipements livrés s'apprécie par rapport à ceux commandés par le Client.

6.2. : Garantie contractuelle : En sus des garanties légales, le Client bénéficie de :

- La garantie du fabricant sur les pièces, pendant la durée indiquée sur le bon joint à l'appareil ;
- La garantie commerciale de GROUPE BENARD sur la main d'œuvre et le déplacement, pendant une (1) année à compter de la mise en route de matériels vendus neufs, à l'exclusion de la réinstallation d'équipements.



GROUPE BENARD ne saurait être tenue responsable en cas de refus du fabricant d'appliquer sa garantie.

Au titre de sa garantie commerciale, GROUPE BENARD assure le dépannage lorsque le dysfonctionnement des installations provient soit d'un vice caché de l'équipement fourni par GROUPE BENARD soit d'une erreur dans son installation.

Le Client devra immédiatement informer GROUPE BENARD par écrit de tout vice affectant l'équipement ou l'une de ses pièces, et fournir toute justification de sa réalité. GROUPE BENARD pourra se déplacer pour constater le vice et/ou soumettre la difficulté à l'expertise du fabricant, dont l'analyse fera foi.

GROUPE BENARD procèdera au remplacement ou à la réparation de toute pièce de l'équipement reconnue défectueuse, sous réserve que le vice soit apparu pendant la période d'un an.

Sa garantie commerciale est gratuite et inclut les frais de main d'œuvre et de déplacement.

Les réparations ou remplacements effectués pendant la période de garantie commerciale de GROUPE BENARD ne prolongent pas la durée de celle-ci, et les pièces détachées de dépannage sont elles-mêmes garanties pendant la seule période attribuée par le fabricant.

La garantie de GROUPE BENARD est exclue pour tout ce qui relève :

- De l'usure normale de l'équipement et/ou des pièces qui le composent,
- Du remplacement des consommables (joints, filtres, lampes, vitres, gaz réfrigérant, etc.),
- D'une utilisation anormale ou non conforme à l'usage pour lequel l'équipement est destiné ou d'un défaut d'entretien, par référence aux prescriptions d'utilisation et d'entretien figurant dans les notices techniques et d'emploi du fabricant,
- D'une insuffisance de soins, d'une détérioration accidentelle, etc.
- De pannes liées aux accessoires (câbles d'alimentation ...),
- Des dommages attribuables à la responsabilité d'un tiers ou liés à toute cause extérieure (foudre, tempête, dégât d'eau, surtension, court-circuit électrique, oxydation, calcaire, etc.).

Tout dépannage sollicité auprès de GROUPE BENARD dans ces hypothèses est facturé au Client.

VII – RESPONSABILITE

7.1. GROUPE BENARD n'est pas responsable d'une inadéquation des équipements de cuisine installés qui résulterait d'un usage différent par rapport à l'évaluation initiale faite par le Client et communiquée à GROUPE BENARD pour l'établissement du Devis.

7.2. GROUPE BENARD est responsable des seuls dommages matériels et directs subis par le Client du fait d'un vice caché de l'équipement fourni ou d'un comportement fautif avéré imputable à GROUPE BENARD dans l'exécution de ses prestations. Les dommages immatériels et/ou indirects tels que perte de marchandises (ex : chambre froide), perte d'exploitation, perte de marchés, perte de client, manque à gagner, augmentations de coûts et de dépenses, etc. sont expressément exclus. Les dommages matériels et directs causés par GROUPE BENARD sont susceptibles d'être indemnisés dans la limite expresse du montant total de garantie de l'Assurance Responsabilité Professionnelle souscrite par cette dernière, pour chaque sinistre, au titre de son activité.

VIII - RESERVE DE PROPRIETE

Le transfert de la propriété des équipements au Client n'interviendra qu'au paiement effectif de l'intégralité de leur prix principal, intérêts et accessoires, y compris si le Client fait l'objet d'une procédure collective. Le Client s'engage à ce titre à ce que les équipements livrés soient toujours identifiables comme étant la propriété de GROUPE BENARD après la livraison.

Pendant toute la durée de la réserve de propriété, les risques ayant été transférés au moment de la livraison, le Client demeure responsable de la perte et de la détérioration des équipements vendus, ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner. En cas de sinistre sur un équipement incomplètement payé, l'indemnité d'assurances sera subrogée à la chose détruite jusqu'à concurrence du montant restant dû. Le Client est tenu d'informer immédiatement GROUPE BENARD de la saisie au profit d'un tiers des équipements livrés sous réserve de propriété.

En cas de non-paiement d'une facture à l'échéance, GROUPE BENARD pourra revendiquer les équipements vendus qui devront lui être restitués ou leur équivalent, sans délai, aux frais et risques du Client, sans préjudice des pénalités et/ou dommages et intérêts éventuels.

IX – DROITS DE PROPRIETE INTELLECTUELLE

GROUPE BENARD est seule titulaire des droits de propriété intellectuelle afférents aux études, plans, etc. réalisés. Il est strictement interdit au Client de les utiliser, les reproduire ou les communiquer à un tiers sans l'accord préalable de GROUPE BENARD. Les éléments fournis par le Client restent la propriété du Client.

X – RESILIATION

Chacune des parties pourra résilier de plein droit le contrat conclu, sans intervention du juge, en cas de manquement grave de l'autre partie à ses obligations. La résiliation interviendra un mois après l'envoi d'une mise en demeure de remédier au manquement, par lettre recommandée avec accusé de réception, non suivie d'effet.

En cas de résiliation du contrat aux torts du Client, GROUPE BENARD sera libérée de l'exécution des livraisons et/ou prestations restant à réaliser à la date de la résiliation. GROUPE BENARD conservera les sommes éventuellement déjà perçues et le Client devra s'acquitter du paiement des équipements livrés et des prestations exécutées, même partiellement, à la date de la résiliation.

XI - FORCE MAJEURE

Aucune des deux Parties ne sera tenue pour responsable vis-à-vis de l'autre de la non-exécution ou des retards dans l'exécution d'une obligation des présentes qui seraient dus à la survenance d'un cas de force majeure. Aucun dédommagement ne sera accordé au Client.

On entend par cas de force majeure tout événement rendant soit impossible, soit manifestement plus difficile l'exécution d'une obligation en raison du caractère imprévisible et irrésistible de cet événement, tel que incendies, inondations, paralysies des voies de transports routiers ou autres, ruptures de fourniture d'énergies, blocages des télécommunications et des réseaux informatiques, ... ainsi que tout autre événement considéré par la loi ou la jurisprudence française comme un cas de force majeure.

XII - DONNEES PERSONNELLES

Les données nominatives qui sont demandées au Client sont nécessaires à l'élaboration du Devis et au traitement de sa commande par GROUPE BENARD, qui pourra les communiquer à un sous-traitant aux seules fins d'exécution de la commande et/ou des services après-vente. Le délai de conservation des données est de trois (3) ans suivant la fin du Contrat ou le dernier contact avec un prospect.

Le Client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification de ses données personnelles, d'un droit de suppression des données inexacts ou périmées, d'un droit à la portabilité des données dans un format structuré, d'un droit à la limitation du traitement, d'un droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL. Pour l'exercice de ses droits ou toute question sur le traitement de ses données, le Client est invité à contacter GROUPE BENARD par courrier, à l'adresse de son siège social : Rue Marie de Lorraine - 37700 LA-VILLE-AUX-DAMES.

XIII - LOI APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPETENT

Les présentes conditions générales et les relations contractuelles entre GROUPE BENARD et le Client sont soumises à la langue française et à la loi française.

Tout litige entre GROUPE BENARD et un Client relatif à l'interprétation des présentes conditions générales, à la formation, à l'exécution et à la rupture du contrat conclu entre eux sera soumis à la seule compétence du tribunal de commerce de Tours nonobstant pluralité de défendeurs et/ou appel en garantie, même pour les procédures d'urgence ou les procédures conservatoires en référé ou par requête.

ARMOIRE POSITIVE VENTILEE 583L BLANC

Réf : GKv 6110
Marque : LIEBHERR



DIMENSIONS

Largeur	750
Profondeur	750
Hauteur	1864
Poids net	95

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Electrique
Puissance	150 Watt

DESCRIPTION

Armoire positive GN2/1, cuve ABS, carrosserie époxy blanc, 586L
Dimensions (LxPxH) mm : 750x750x1864
Refroidissement : ventilé
Température : +1° à +15°C
Dégivrage : automatique
Régulation : électronique
Alarme température : Visuelle et sonore
Alimentation : 230V (mono)
Fluide : R-600a

FOUR MIXTE ELECTRIQUE - 6 NIVEAUX GASTRO 1/1

Réf : CFE806CV

Marque : AMBASSADE DE BOURGOGNE



DIMENSIONS

Largeur	800
Profondeur	760
Hauteur	700

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Electrique
Puissance	7500 Watt

DESCRIPTION

FOUR MIXTE

Four électrique à convection vapeur 6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm - Production vapeur par injection directe - Thermomètre - Porte à hublots et vitre articulée athermique - Thermomètre - Thermostat 50-300° - Eclairage intérieur - Puissance 7,3 kW - Dimensions extérieures L 800 P 760 - H 700 mm,

ETUVE POUR FOUR CFE706CT

Réf : CES706

Marque : AMBASSADE DE BOURGOGNE



DIMENSIONS

Largeur	750
Profondeur	650
Hauteur	900

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Electrique
Puissance	1800 Watt

DESCRIPTION

ETUVE

Etuve électrique pour four CFE706CT - 8 niveaux GN1/1 au pas de 58 mm - Puissance 1,8 kW - Thermostat 30-110°C - Alimentation 230V 1N~ 50Hz - Porte pleine charnières à droite - Pieds inox avec vérins réglables, Dimensions extérieures L 750 - P 650 - H 900 mm,



FICHE PRODUIT

BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1- H65



Réf : 741006
Marque : BOURGEAT

DIMENSIONS		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Largeur	530	
Profondeur	325	
Hauteur	65	
Poids net	1.28	

DESCRIPTION		
BAC PLEIN SANS ANSES INOX 1/1		
Coins et bords renforcés		
Agrée NF		



FICHE PRODUIT

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



Réf : 747701
Marque : BOURGEAT

DIMENSIONS		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Largeur	530	
Profondeur	325	
Poids net	0.98	

DESCRIPTION

COUVERCLE SANS POIGNEE INOX P/BAC SANS ANSES 1/1

Empilable
Agrée NF



FICHE PRODUIT

BAC PERFO.S/ANSE INOX 1/1- H65



Réf : 741406
Marque : BOURGEAT

DIMENSIONS		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Largeur	530	
Profondeur	325	
Hauteur	65	
Poids net	1.18	

DESCRIPTION
BAC PERFORE SANS ANSES INOX 1/1
Coins et bords renforcés
Agréé NF



FICHE PRODUIT



BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1-H100



Réf : 741010
Marque : BOURGEAT

DIMENSIONS		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Largeur	530	
Profondeur	325	
Hauteur	100	
Poids net	1.45	

DESCRIPTION

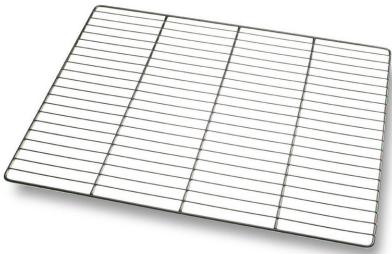
BAC PLEIN SANS ANSES INOX 1/1

Coins et bords renforcés
Agrée NF



FICHE PRODUIT

GRILLE FIL INOX GN1/1



Réf : 711003
Marque : BOURGEAT

DIMENSIONS		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Largeur	530	
Profondeur	325	
Poids net	0.63	

DESCRIPTION

GRILLE FIL INOX

Cadre 5 mm - 1 Traverse 5 mm
20 Fils 2 mm

R301

Réf : 2523

Marque : ROBOT COUPE



DIMENSIONS

Largeur	300
Profondeur	400
Hauteur	300

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Electrique
Puissance	650 Watt

DESCRIPTION

Combiné cutter/Coupe légumes

Combiné cutter/Coupe-légumes R301. . Monophasé 230/50/1, Puissance 650W. 1 vitesse 1500tr/mn. Cuve cutter de 3.7 litres en matériau composite et Couteau lisse fond de cuve inclus, Couvercle Coupe-légumes à ejection composé de 2 goulottes : 1 goulotte demi-lune et une goulotte cylindrique. 4 disques: éminceurs 2mm, 4 mm, râpeur 2 mm batonnet 2x2. Collection complète de 23 disques en inox disponible. Ce matériel est conseillé pour 10 à 80 couverts.

MINI MP 240 COMBI

Réf : 34780
Marque : ROBOT COUPE



DIMENSIONS

Largeur	290
Profondeur	450
Hauteur	290
Poids net	2.8

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Electrique
Puissance	270 Watt

DESCRIPTION

Mixeur plongeant

Mixer plongeant Mini MP 240 Combi . Monophasé 230/50/1. Nouveau bloc moteur inox. Puissance : 290W. Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/mn pour la fonction mixer et de 350 à 1560 tr/mn pour la fonction fouet. Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm. Fouet : 185 mm. Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe. Livré avec un suport mural. Cet appareil concu pour réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits à l'aide de la fonction mixer et oeufs en neige, mousse en chocolat, pâte à crêpes , purée à l'aide de la fonction fouet avec une efficacité optimale.



ESSOREUSE À SALADE K1-12L



Réf : 120710
Marque : Bartscher



DIMENSIONS	
Largeur	320
Profondeur	320
Hauteur	440
Poids net	3.43

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION

Essoreuse à salade K1-12L

Ce produit n'est pas disponible pour le marché français !



FICHE PRODUIT

INSTALLATION, MISE EN SERVICE ET
RACCORDEMENT



DIMENSIONS		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Largeur	0	Puissance	0
Profondeur	0		
Hauteur	0		
Poids brut	0		
Poids net	0		

DESCRIPTION

Forfait main d'œuvre pour l'installation et la mise en service, raccordement au droit des appareils



FICHE PRODUIT

GARANTIE 2 ANS



Réf : GARANTIE 2 ANS
Marque : 0



DIMENSIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION

Garantie 2 ans pièces et main d'œuvre et déplacement .
Service après vente assuré par nos soins.