60 ANS

AU SERVICE DES BOULANGERS-PÂTISSIERS

SOMABO

BONGARD

EUROMAT
Votre réseau en actions

SOMABO

SOMMAIRE

BOULANGERIE.....P.6
1. PETRINS.....P.7
2. REFROIDISSEURS.....P.7
3. DIVISEUSES.....P.8
4. FACONNEUSES.....P.8
5. REPOSE PATONS BALANCELLES.....P.9
6. FERMENTATION.....P.10
7. FOURS.....P.12

PÂTISSERIE.....P.14
1. BATTEURS.....P.15
2. MACHINE CHANTILLY.....P.15
3. FROID.....P.16
4. LAMINOIRS.....P.17
5. LAVE-BATTERIE.....P.18
6. TEMPEREUSE.....P.19
7. MASTER CHEF.....P.20
8. DRESSEUSE.....P.22
9. FOUR HOUNÖ.....P.24

SNACKING.....P.26
1. ATOLL SPEED.....P.27
2. PLAQUE INDUCTION.....P.28

INOX.....P.30
1. ECHELLES.....P.31
2. CHARIOTS DE STOCKAGE.....P.32
3. CHARIOTS CAMPAGNARDS.....P.34
4. PLONGES.....P.37
5. SUPPORT DE CUISSON.....P.39

AGENCEMENT.....P.40

PLANS.....P.44

NOS SOLUTIONS DE FINANCEMENT.....P.46

CONTRAT DE MAINTENANCE.....P.48

FICHE D'IDENTITÉ

Raison sociale : SASU SOMABO

Dirigeants : PATRICE RENARD / JONATHAN SUEL

Adresse : RUE RENE PANHARD
Z.I. DES PRES LORIBES
59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX

Tél. : 03 20 96 27 43

Fax : 03 20 97 00 56

E-mail : keeckman@somabo-sa.fr

Capital : 75 000 euros

Siret : 503 094 096 00032

RCS : LILLE

Siège social : FLERS-EN-ESCREBIEUX (59128)

NUMÉROS UTILES

Standard :
Coralie LECOCQ **03.20.96.27.43**

SAV :
Violette SAMMIEZ **03.20.96.94.75**

Pièces détachées :
Francis LEPOUTRE **03.20.96.94.76**

Comptabilité :
Nathalie HELEWAUT **03.20.96.95.72**

Responsable technique :
Boris ZABOROWSKI **06.08.28.38.50**

Responsable Chantiers :
David VERRIEST **06.72.82.47.48**

Service commercial :
Karine EECKMAN **03.20.96.94.78**

Chargé d'affaires, livraison et visites de chantiers :
Hugues FAILLIE **06.08.98.01.08**

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1961, la Somabo est le 1er concessionnaire du réseau Euromat, leader national de l'équipement de boulangerie et pâtisserie, qui compte aujourd'hui 30 concessionnaires en France.

La société fut reprise en mai 2012 par Jonathan Suel et Patrice Renard, tous les 2 issus des services aux entreprises. La société comptait alors 19 salariés. Elle en compte, à ce jour, 31.

Somabo est une entreprise partenaire des artisans boulangers et pâtissiers depuis plus de 55 ans. Elle est, depuis toujours, concessionnaire exclusif de la marque de fours Bongard, constructeur Français depuis 1924 et leader Européen en matériel de boulangerie/pâtisserie.
Elle distribue également une large offre de produits sous l'appellation EUROMAT.

Somabo, c'est plus de 3500 fours de boulangerie installés en un demi-siècle dans le Nord-Pas-de-Calais et le nord de la Somme.

ACTIVITÉS DE LA SOCIÉTÉ

Notre société est spécialisée dans la vente, l'installation et le service après-vente pour le matériel de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, traiteur, boucherie.

Nous proposons une palette complète de produits d'équipements de laboratoires et de magasins, répartie en 4 grandes catégories :

Boulangerie

PÉTRIN SPI EVO

Capacités (Valeurs indicatives)				
Modèle	Farine	Pâte	Coulage	Total
Spiral EvO 50	1,2 - 20 kg	2 - 30 kg	0,8 - 12 l	50 l
Spiral EvO 70	1,5 - 30 kg	2,5 - 45 kg	1 - 15 l	70 l
Spiral EvO 80	1,8 - 40 kg	3 - 60 kg	1,2 - 20 l	80 l
Spiral EvO 110	2,2 - 50 kg	3,5 - 80 kg	1,3 - 30 l	110 l
Spiral EvO 150	2,5 - 62,5 kg	4 - 100 kg	1,5 - 37,5 l	150 l
Spiral EvO 200	2,5 - 80 kg	4 - 130 kg	1,5 - 50 l	200 l
Spiral EvO 250	2,8 - 100 kg	4,5 - 160 kg	1,7 - 30 l	250 l
Spiral EvO 300	2,8 - 125 kg	4,5 - 200 kg	1,7 - 75 l	300 l

LES AVANTAGES

QUALITÉ DE PÉTRISSAGE :
- Maitrise de l'échauffement de la pâte
- Qualité constante quelle que soit la quantité de pâte à pétrir
- Oxygénation améliorée

ERGONOMIE :
- Faible nuisance sonore
- Système de retenue du capot
- Facilité de nettoyage
- Commande intuitive

POLYVALENT :

Travail sur petite pétrissée
- Convient pour tous types de pâtes
- Nouveau mode de travail dédié à Paneotrad (type E)

A partir de 5 580€* HT

REFROIDISSEUR

LES AVANTAGES

- Tirage de 40 litres chaque heure
- Eau de qualité alimentaire
- Volume de cuve net : 135 litres
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique et trop plein, vanne 1/4 tour
- Echangeur type serpentin inox 316L
- Compresseur frigorifique R452A (ou R290 pour version "ECOLOGIC") avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde, ambiance à 30°C
- Agitation mécanique de l'eau
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond
- Coffret électrique de gestion de fonctionnement IP55 avec protection électrique en tête et déportable à 5 m
- Encombrement réduit : L.1050 mm x P. 660 mm x H. 990 mm
- Poids à vide : 62 kg
- Poids en service : 192 kg
- Puissance électrique : 0,7 kw (4A)
- Tension d'alimentation : 230V mono + T – 50Hz

A partir de 2 155€* HT

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

DIVISEUSE MERCURE 4

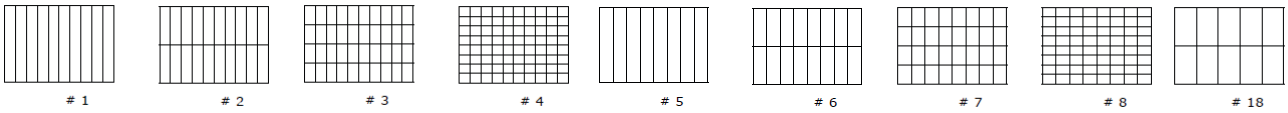
LES AVANTAGES

A partir de 7 600€* HT

- 20 divisions
- Cuve rectangulaire en aluminium
- Volume de cuve : 27 litres
- Capacité mini : 3 kg de pâte
- Capacité maxi : 18 kg de pâte
- Support de grille et grilles en option

BONGARD

Grille
Kit: support de grille + 1 grille *+ plaque
Grille 1 - 10 divisions (400 X 50)
Grille 2 - 20 divisions (200 X 50)
Grille 3 - 40 divisions (100 X 50)
Grille 4 - 80 divisions (50 X 50)
Grille 5 - 8 divisions (400 X 60)
Grille 6 - 16 divisions (200 X 60)
Grille 7 - 32 divisions (100 X 60)
Grille 8 - 64 divisions (50 X 60)
Grille 18 - 10 divisions (200 X 100)
Pour tout autre forme de grille: nous consulter



FAÇONNEUSE MAJOR

LES AVANTAGES

- Convient à tout type de pâte même très hydratée
- Simple d'utilisation
- Robuste
- Fiable
- Fonctionnement silencieux (58 dBA)
- Sécurité auditée par un organisme indépendant

BONGARD

A partir de 6 300€* HT

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

REPOSE PATONS

CARACTÉRISTIQUES

- Confort de travail et ergonomie
- Simplicité d'utilisation
- Large capacité de stockage
- Hygiène accrue
- Facilité d'entretien
- Compacité
- Adaptation pour une utilisation avec une façonneuse
- Fonctionnement silencieux

A partir de 5 700€* HT

Modèle		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
Poids pâton	Maxi	630 g	630 g	630 g	630 g	1 000 g
Nb de balancelles		32	32	40	40	32
Nb de pâtons (base de pâte crue)	350 g	7/224	9/288	7/280	9/360	9/288
	650 g	6/192	7/224	6/240	7/280	7/224
	1 000 g	0	0	0	0	5/160
Puissance		0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW

BALANCELLE

A partir de 14 750€* HT

CARACTÉRISTIQUES

- Disponible en 2 largeurs de balancelles
- Disponible en manuelle ou en semi-automatique
- Chargement des balancelles 2 par 2
- Possibilité de chargement intégral de toutes les balancelles
- Encastrable sur 3 côtés
- Utilisation d'un code couleur pour faciliter le chargement et le déchargement
- Arrêt automatique du tapis de sortie lors du déchargement (manuel)
- Recherche automatique des balancelles de chargement et de déchargement (semi-automatique)
- Cycle automatique d'entretien (semi-automatique)

Modèle		Mada2 Manuelle		Mada2 Semi-Automatique	
		Mada2 51-1000	Mada2 51-1200	Mada2 SA 51-1000	Mada2 SA 51-1200
Poids pâton (mini-maxi)		80-1 000 g	80-1 000 g	80-1 000 g	80-1 000 g
Mode chargement intégral					
Nb de balancelles		51	51	51	51
Nb de total de pâtons (base de pâte crue)	350 g	7/357	8/408	7/357	8/408
	650 g	6/306	7/357	6/306	7/357
	1 000 g	5/255	6/306	5/255	6/306
Mode chargement standard					
Nb de balancelles		37	37	37	37
Nb de pâtons utiles (base de pâte crue)	350 g	7/259	9/296	7/259	8/296
	650 g	6/222	7/259	6/222	7/259
	1 000 g	5/185	6/222	5/185	6/222

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

ARMOIRE DE FERMENTATION BFA

CARACTÉRISTIQUES

- 20 niveaux (40 coulisses) destinés à recevoir les supports de cuisson
- Commande Opticom
- Groupe frigorifique monté (pour une température ambiante inférieure à 30°C)
- Armoire livrée montée, prête à raccorder
- Alimentation électrique 230 V mono + T, 50 Hz
- Sur demande, possibilité d'avoir des groupes à distance et silencieux
- Large gamme de modèles

A partir de 4 950€* HT

BONGARD

ARMOIRE DE FERMENTATION

panimatic

CARACTÉRISTIQUES

- Armoire de fermentation pour filets 400x800
- Capacité : de 16 à 44 filets selon modèle
- Espace entre les cornières : 72 mm
- Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures
- Température régulée de -10/+35°C
- Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique, avec apport d'eau extérieur
- Mise en froid après chargement
- Armoire entièrement démontable
- Construction métallique anti-corrosion
- 1 porte pleine à 2 vantaux

A partir de 4 450€* HT

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

CHAMBRES DE FERMENTATION

A partir de
4 250€* HT

CARACTERISTIQUES

- Chambre pour chariots : 400/460x800, 800x600, 700x900, 750x900 selon le modèle et jusqu'à 1215x800 mm.
- Attention, les BFC sont livrées sans chariot.
- Cellules caractérisées par leur largeur intérieure (800, 1000, 1200, etc...). Il est possible de les juxtaposer.
- Poignée de porte à gauche sauf spécification contraire

UTILISATION

La chambre de fermentation BFC est utilisée pour ralentir et contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur.

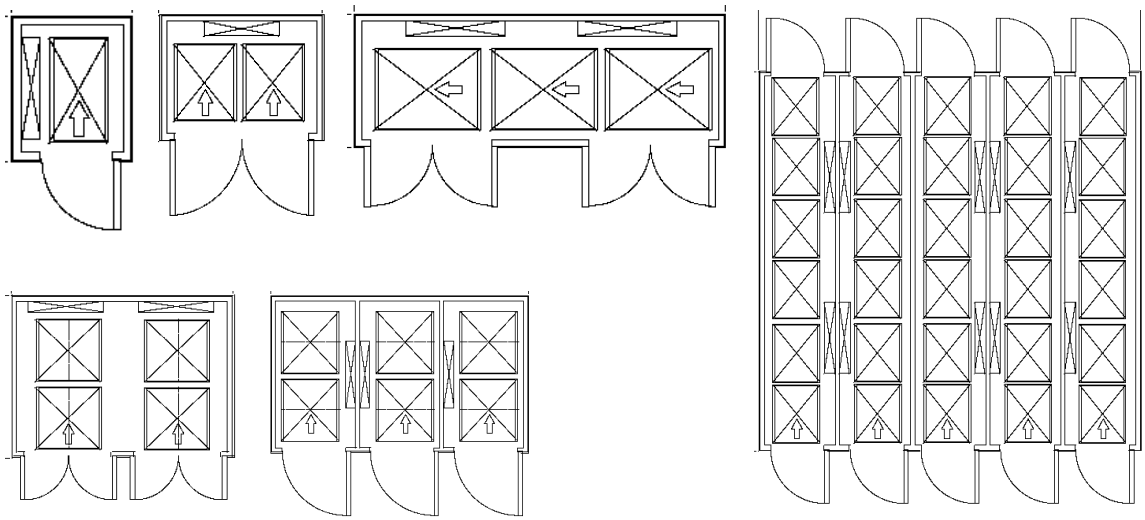
UNE MULTITUDE DE CONFIGURATIONS

La profondeur et la longueur de chaque chambre peuvent être augmentées à volonté par module de 200 mm, offrant la possibilité de positionner la porte de face ou sur un côté et de monter en version tunnel autant de cellules qu'il est nécessaire.

L'évaporateur vertical peut être positionné indifféremment sur une des 3 parois de la chambre en fonction de la configuration de la cellule ou de son implantation dans le laboratoire.

De part son volume réduit, elle peut être placée sous des plafonds « bas » (2225mm).

QUELQUES EXEMPLES D'IMPLANTATIONS



* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

FOUR MODULABLE SOLEO EVO

TARIF : NOUS CONSULTER

CARACTÉRISTIQUES

Afin de répondre à toutes les configurations, la gamme Soleo offre un vaste choix de fours pour plaques pâtissières.

- Surface de cuisson : de 0,5 à 1,98 m² (par étage et selon le modèle choisi)
- Hauteur utile de chaque étage :
  - 180 ou 240 mm (bouche pâtissière)
  - 180 ou 225 mm (bouche boulangère)
- Nombre d'étages : 1 à 5 (pour un four 5 étages, les étages hauts sont limités à 2)
- Plaques 400 x 600 mm : tous les modèles
- Plaques 460 x 660 mm : tous les modèles sauf M2 Shop EvO

FOURS À SOLES FIXES ORION EVO

A partir de 34 850€* HT

CARACTÉRISTIQUES

- Surface de cuisson : de 2,8 à 22,2 m²
- Nombre d'étages : 3, 4 ou 5
- Hauteur utile de l'étage haut : 225 mm
- Hauteur utile de l'étage ROC (uniquement modèle 1x800) : 205 mm
- Hauteur utile des étages bas: 180 mm
- 6 profondeurs de sole: 120, 160, 180, 200, 220 et 240 cm
- Disponible en 1 x 800, 2 x 600 et 2 x 800

FOURS À SOLES FIXES CERVAP GME

A partir de 47 000€* HT

CARACTÉRISTIQUES

Four à soles fixes à tubes vapeur – Mazout / Gaz – Avec étage électrique indépendant

- Surface de cuisson : de 8 à 15,7 m²
- Hauteur utile de chaque étage : 170 mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur électrique : 225 mm
- Nombre d'étages : 4
- Voie de 600 ou 750 mm
- Nombre de voies : de 2 à 3 par étage

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

Pâtisserie

BATTEUR MÉLANGEUR SATURNE 3

BONGARD

Volume de la cuve :
de 20 à 60 litres selon le modèle et les équipements choisis

A partir de
4 950€* HT

KODIAK

Très simple à utiliser, sans levage lourd et récipiendaire du prix Innovations en cuisine pour le mélangeur le plus hygiénique du marché. KODIAK est le résultat d'un processus de conception dans lequel les utilisateurs professionnels ont aidé à créer le mélangeur idéal, qui répond aux exigences et aux défis quotidiens.
KODIAK fonctionne sur 230 volts et peut donc être connecté à une prise de courant normale.

A partir de
4 950€* HT

MACHINE À CHANTILLY LUCKY PANNA

- Capacité max. cuve : 2 litres
- Production horaire : 50 litres
- Puissance installée : 0,72 kW
- Raccordement électrique : 220 V / 1 / 50 Hz
- Dimensions : P 22 x L 52 x H 46 mm

A partir de
2 850€* HT

TOP CREAM

A partir de
2 850€* HT

- Machine mobile et simple d'utilisation
- Facilité de nettoyage
- Fabriquée en inox alimentaire
- 2 vitesses de mélange
- Réglage de la température et du temps de mélange
- Panneau de commande à affichage digital
- Fonction désinfection
- Couvercle à charnières

Modèle	Top Cream 5-30	Top Cream 2-10
Contenance (min/max)	de 5 à 30 litres	
Contenance cuve	92 litres	
Tension	220 / 240 V - 50Hz	220 / 240 V - 50Hz
Puissance	2 000 W	2 000 W
Dimensions (mm)	900 x 640 x 1 250	780 x 500 x 1 110
Poids	162 kgs	150 kgs

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

BGPV 8420 PROFILINE

A partir de 3 590€* HT

SPÉCIAL POUR LE BOULANGER

Le modèle Liebherr BGPv 8420 est un congélateur de boulangerie, avec intérieur en acier nickel chrome de 60 x 80 cm selon la norme de boulangerie. La plage de température est à réglage graduel digital allant de -10°C à -35°C et l'armoire est équipée de 25 supports de plaque réglables.

BKPV 8420 PROFILINE

A partir de 3 290€* HT

POUR LES BOULANGERS CHERCHANT LE FROID

Le modèle Liebherr BKPv 8420 est un réfrigérateur de boulangerie avec intérieur en acier nickel chrome de 60 x 80 cm selon la norme de boulangerie. La plage de température est à réglage graduel digital allant de -5°C à +15°C et l'hygrométrie peut se régler au choix sur haut, moyen ou bas.

SURGÉLATEUR À PLAQUES BSP

A partir de 4 950€* HT

- BSP 46.5 : 5 plaques 400 x 600 mm
- BSP 46.9 : 9 plaques 400 x 600 mm
- BSP 46.15 : 15 plaques 400 x 600 mm
- Interface électromagnétique
- Commande Opticom en option
- Poignée de porte à gauche

SURGÉLATEUR - CONSERVATEUR KRYO

NOUVEAUTÉ

TARIF : NOUS CONSULTER

Surgélateur-conservateur & conservateur à plaques

- Des compartiments de surgélation pour refroidissement positif (+65°C à +10°C à cœur) et surgélation (+25°C à -18°C à cœur)
  - Disponible en 4, 6 ou 8 cellules de surgélation
  - Capacité de 48 à 128 plaques 400 x 600 mm selon le modèle
- Des compartiments de conservation pour stockage à -18°c à cœur
  - Disponible en 2, 4, 6 ou 8 cellules de conservation
- Capacité de 28 à 148 plaques 400 x 600 mm selon le modèle

FRIGINOX

A partir de 12 500€* HT

- Volume intérieur : 1 à 4 m^3
- Surgélation 26 plaques
- Conservation de 36 à 114 plaques
- Construction modulaire et démontable
- Revêtement extérieur tout inox 18-10 ou tout laqué blanc
- Intérieur tout inox 18-10
- Deux groupe frigorifiques indépendants
- Froid ventilé renforcé pour la partie conservation
- Pour plaques 600 x 400 et 600 x 800
- Ambiance 43°C
- Régulateur avec afficheur grand format et voyant couleur
- Alarme sonore et visuelle
- Epaisseur isolation 80 mm
- Epaisseur isolation plancher 120 mm
- 0% de CFC et HCFC

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

LAMINOIRS RHEA

- Largeurs de tapis : 500 ou 600 mm
- Longueur de tapis : 500 ou 700 mm
- Disponible avec socle ou à poser sur table
- Modèle 600 LC équipé d'une station de découpe

A partir de 9 450€* HT

BONGARD

RONDO STS 514

Laminoir mécanique sur socle pour laminer tous types de pâtes.

- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts

A partir de 4 250€* HT

RONDO TS 513

- Laminoir mécanique sur table pour laminer tous types de pâtes.
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Racleurs démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts

TARIF : NOUS CONSULTER

RONDOSTAR

- Le Rondostar électronique se prête de manière idéale au laminage et au tourage. Il est en effet extrêmement fiable, robuste, facile d'utilisation et se nettoie en un clin d'oeil. Il permet de produire chaque jour une multitude de pâtons et de bandes de pâte de haute qualité.

TARIF : NOUS CONSULTER

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

C90 DE

A partir de 4 950€* HT

- MODÈLE : avec adoucisseur
- DIMENSIONS PANIERS : 500 x 600 mm
- HAUTEUR DE PASSAGE : 500 mm
- DURÉE DE CYCLE (SEC) : 120 / 240 / 360
- ADOUCISSEUR INTÉGRÉ : oui
- BREAK TANK : non
- PUISSANCE ÉLECTRIQUE RACCORDÉE : 7,62 kW
- TENSION (V) : 400 V TRI + N
- DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L x P x H) : 620 x 817 x 1 545 mm

EDI4 EBT2

- MODÈLE : avec break tank
- DIMENSIONS PANIERS (MM) : 540 x 660 mm
- HAUTEUR DE PASSAGE (MM) : 846 mm
- DURÉE DE CYCLE (SEC) : 120 / 240 / 360 / 600
- ADOUCISSEUR INTÉGRÉ : non
- BREAK TANK : oui
- PUISSANCE ÉLECTRIQUE RACCORDÉE (KW) : 7,6 kW
- TENSION (V) : 400 V TRI + N
- DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L x P x H) : 707 x 854 x 1 860 / 2 197 mm

JEROS

- MODÈLE : 8105
- DIMENSIONS PANIERS : 540 x 610 mm
- HAUTEUR DE PASSAGE : 630 mm
- DURÉE DE CYCLE (SEC) : 240 / 480 / 720
- ADOUCISSEUR INTÉGRÉ : non
- BREAK TANK : oui
- PUISSANCE ÉLECTRIQUE RACCORDÉE : 8.5 kW
- TENSION (V) : 400 V TRI + N
- DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L x P x H) : 600 x 1 631 / 2 100 x 745 mm

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

03 20 96 27 43

TEMPÉREUSE AUTOMATIQUE T240

A partir de 8 900€* HT

- Fonte par bain-marie
- Refroidissement par compresseur frigorifique
- Pédale de controle
- Tempérage en continu

Capacité	8 kg
Production	50 kg/h
Raccordement électrique	230 ou 400 V / 50 Hz
Puissance	1,9 kW
Poids	117 kg
Dimensions (mm)	L 440 x P 600 x H 1 500

TEMPÉREUSE AUTOMATIQUE - SÉRIE T

- Tempérage en continu
- Fonte par bain-marie
- Refroidissement par compresseur frigorifique
- Pédale de controle
- Accepte un tapis d'enrobage

Tempéreuse	**T400**	**T500**	**T520**
Capacité	25 kg	45 kg	60 kg
Production	90 kg/h	170 kg/h	180 kg/h
Raccordement électrique	230 ou 240 V/50 Hz	230 ou 240 V/50 Hz	230 ou 400 V / 50 Hz
Puissance	3,2 kW	4,3 kW	4,5 kW
Poids	180 kg	265 kg	275 kg
Dimensions (cm)	L 57 x P 74 x H 156	L 68 x P 92 x H 165	L 68 x P 96 x H 165
Vis amovible	NON	OUI	OUI

TEMPÉREUSE AUTOMATIQUE - DIVA12

- Tempérage en continu
- Fonte par bain-marie
- Refroidissement par compresseur frigorifique
- Pédale de controle
- Accepte un tapis d'enrobage

Capacité	12 kg
Production	60 kg/h
Raccordements électriques	230 ou 400 V / 50 Hz
Puissance	1,9 kW
Poids	147 kg
Dimensions (mm)	L 440 x P 690 x H 1 670

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

SOMABO

MasterChef

GAIN DE PRODUCTIVITÉ
Combien de temps par semaine passez-vous à préparer vos crèmes, vos mousses, vos glaces ? Retrouvez du temps et libérez votre équipe des tâches répétitives.
Pendant que MasterChef exécute, utilisez votre savoir-faire pour peaufiner la qualité de vos produits.

SIMPLICITÉ D'UTILISATION
Vous sélectionnez votre recette, MasterChef la réalise rigoureusement. Que peut-on imaginer de plus simple?

LA CONSTANCE DANS L'EXCELLENCE
Grâce à la mémorisation des recettes, MasterChef vous permet d'offrir quotidiennement l'excellence à vos clients.

VOTRE TALENT S'EXPRIME A TRAVERS VOS RECETTES
Si tous les gâteaux avaient le même goût, pourquoi viendrait-on chez vous plus qu'ailleurs? Vos recettes font la différence. MasterChef les restitue fidèlement et invariablement jour après jour pour la plus grande satisfaction de vos clients.

LE JUSTE INVESTISSEMENT
On n'achète pas une machine pour se faire plaisir ! Pour être rentable, un investissement doit être correctement dimensionné et répondre à vos besoins quotidiens. Mieux vaut une machine simple et fiable qui correspond à 80% de vos besoins en production, plutôt qu'un outil ultra-sophistiqué dont vous n'utiliserez que 10% des capacités.

HYGIÈNE
L'hygiène est au coeur des préoccupations de vos clients. Ne prenez aucun risque dans ce domaine. MasterChef pasteurise ou cuit, puis refroidit dans la même cuve. Tout risque de développement bactérien est ainsi éliminé.

NETTOYAGE AISÉ ET RAPIDE
Grâce à sa construction monobloc (sans soudure et sans joint), aux accessoires qui se démontent en un clin d'œil et passent en machine.

UN MASTERCHEF, POUR QUI ?
Votre équipe tourne déjà au maximum de ses capacités. Vous avez besoin d'outils performants MasterChef est pour vous.

A partir de 29 450€* HT

Cuit - Refroidit émulsionne - Pasteurise - Turbine et met au point le chocolat

Démonstration vidéo sur www.mono-france.com

MONO FRANCE

CUISSON / REFROIDISSEMENT
- Crème pâtissière - Crème citron
- Crème anglaise - Crème brulée
- sauce béchamel - sauce à pizza...

CUISSON HAUTE TEMPERATURE
- Pâte de fruit - Confiture
- Glaçage...

EMULSIONNE
- Mousseline - Crème au beurre
- Pâte à bombe - Guimauve....

PASTEURISE ET TURBINE
- Glaces et sorbets...

MISE AU POINT DU CHOCOLAT

MASTERCHEF S'ADAPTE À TOUTES VOS RECETTES

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

03 20 96 27 43

MasterChef

Cuit Pasteurise Refroidit et Turbine

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MASTERCHEF	MASTERCHEF S
Capacité de cuve	12 L.	20 L.
Quantité min/max de crème pâtissière (en litres de lait)	2 - 8 L.	3 - 14 L.
Temps / cycle (pasteurisation + refroidissement à T° de pochage)	35 min.	35 min.
Quantité min/max par cycle de mix liquide (glace)	3 - 7 L.	5 - 12 L.
Temps / cycle (pasteurisation + turbinage)	35 min.	35 min.
Puissance compresseur	3 kW	3,7 kW
Puissance moteur agitateur	2,2 kW	4 kW
Nombre de vitesses	7	7
Refroidissement	Eau	Eau
Dimensions (mm)	L=505 x P=700 x H=1180	L=550 x P=740 x H=1290
Poids net	200 kg	250 kg

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Ice Team 1927 se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Libérez vos équipes des tâches répétitives

Vidéo de présentation sur www.mono-france.com

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

Dresseuses Pocheuses

MONO

Libérez vos équipes des tâches répétitives

Simple et immédiatement rentable
L'Omega est équipée d'un large écran couleur tactile sur lequel apparait la forme du produit que vous souhaitez réaliser. Grâce à cette programmation intuitive et ludique, la prise en main de l'Omega est immédiate.

Gain de productivité
Pensez vous pouvoir produire plus de 10 000 coques de macarons à l'heure sans faire aucun compromis sur la qualité et l'esthétique du produit ?
L'Omega vous permet de réaliser cette prouesse.
La mise en route se fait en un clin d'oeil grace à la programmation intuitive, les moteurs pas à pas permettent une dépose extrèmement rapide précise et régulière.

600 programmes à portée de main
Laissez vous guider. D'une simple pression du doigt, choisissez votre recette sur l'écran tactile. Validez et c'est parti...

Régularité et esthétisme
La régularité de la production est la clé d'une présentation appétissante et esthétique. L'Oméga pilotée par un microprocesseur de dernière génération produit avec une précision, une régularité et une rapidité que la main de l'homme ne peut égaler.

Variété
La diversité des mouvements, la précision de la mécanique sont au service du micro-processeur capable de mémoriser 600 recettes.
Avec ses multiples accessoires la dresseuse Omega dispose d'une grande flexibilité dans la réalisation de formes traditionnelles, simples ou complexes.

Rationalisation de la production
La rationalisation de la production est le point essentiel de votre réussite. Faites la différence face à vos concurrents en libérant vos équipes des tâches répétitives afin qu'elles puissent se consacrer à la créativité et à l'innovation, tout en augmentant votre rentabilité.

Une Omega pour qui ?
Vous êtes à saturation. Ne freinez pas plus longtemps votre croissance. Il est temps de repenser votre production et de doter votre équipe d'un outil performant.

Ωmega

A partir de 21 950€* HT

Σpsilon

Démonstration vidéo sur www.mono-france.com

Dressage - Pâte à choux
- Chouquette - Eclair - Salambo
- Gland - Caroline - Choux
- Paris-Brest...

Fours pochés
- Macaron - Palet...

Les meringues, petites, moyennes et grandes
- Torsadée - Rosace
- En cercle - En C...

Les feuilles de biscuit
- Génoise - Joconde - Succès - Daquoise - Sacher ...

Garnissage de moule ou d'empreintes de différentes tailles
- Cake - Financier - Madeleines...

Sur les Omega équipées des accessoires pâte dure et coupe-fil, détaillage de :
- Sablés - Cookies - Palets...

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

Dresseuses Pocheuses

MONO

Libérez vos équipes des tâches répétitives

Ωmega

Σpsilon

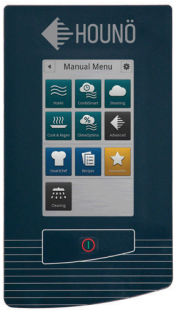
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	DRESSEUSE POCHEUSE OMEGA	EPSILON
Modèle	Trémie 40 cm de large	Trémie 40 cm de large
Largeur de plaques	400 mm	400 mm
Dimensions et poids		
Profondeur	888 mm	742 mm
Hauteur sur pieds	1541 mm	774 mm
Hauteur de remplissage de la trémie	1340 mm	550 mm
Largeur	1200 mm	950 mm
Poids net	204 kg	125 kg
Capacité		
Trémie	20l	20l
Nombre de déposes / min	35	16
Nombre de programmes	600	96
Puissance électrique	2,5 kW	2,5 kW
Tension	230 V Mono + T	230 V Mono + T

La gamme des accessoires complémentaires, règles, douilles, ... disponible avec Omega ou Epsilon permet la réalisation de très nombreuses recettes

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

FOUR VISUAL COOKING 1.06

HOUNÖ



Tactile

Standard

Disponible en 6/10/12/15

VISUAL COOKING 1.06

- Four mixte 6 niveaux (1/1 GN, 65 mm U) ou
- Four mixte 5 niveaux (1/1 GN, 85 mm U) ou
- Four Boulangerie 5 niveaux (400 x 600 EN, 85 mm L)
- Électrique ou Gaz
- Injection ou vapeur hybride (mélange d'injection et de vapeur du générateur)
- SmartTouch® ou Standard avec sélection électromécanique
- Cadre de cuisson 2 pièces
- Douchette sur enrouleur

DIMENSIONS & POIDS

Largeur	897 mm
Hauteur, modèle de table	815 mm
Hauteur avec support	1492 mm
Profondeur, sans poignée	831 mm
Poids, four électrique	150 kg
Poids, four à gaz	155 kg

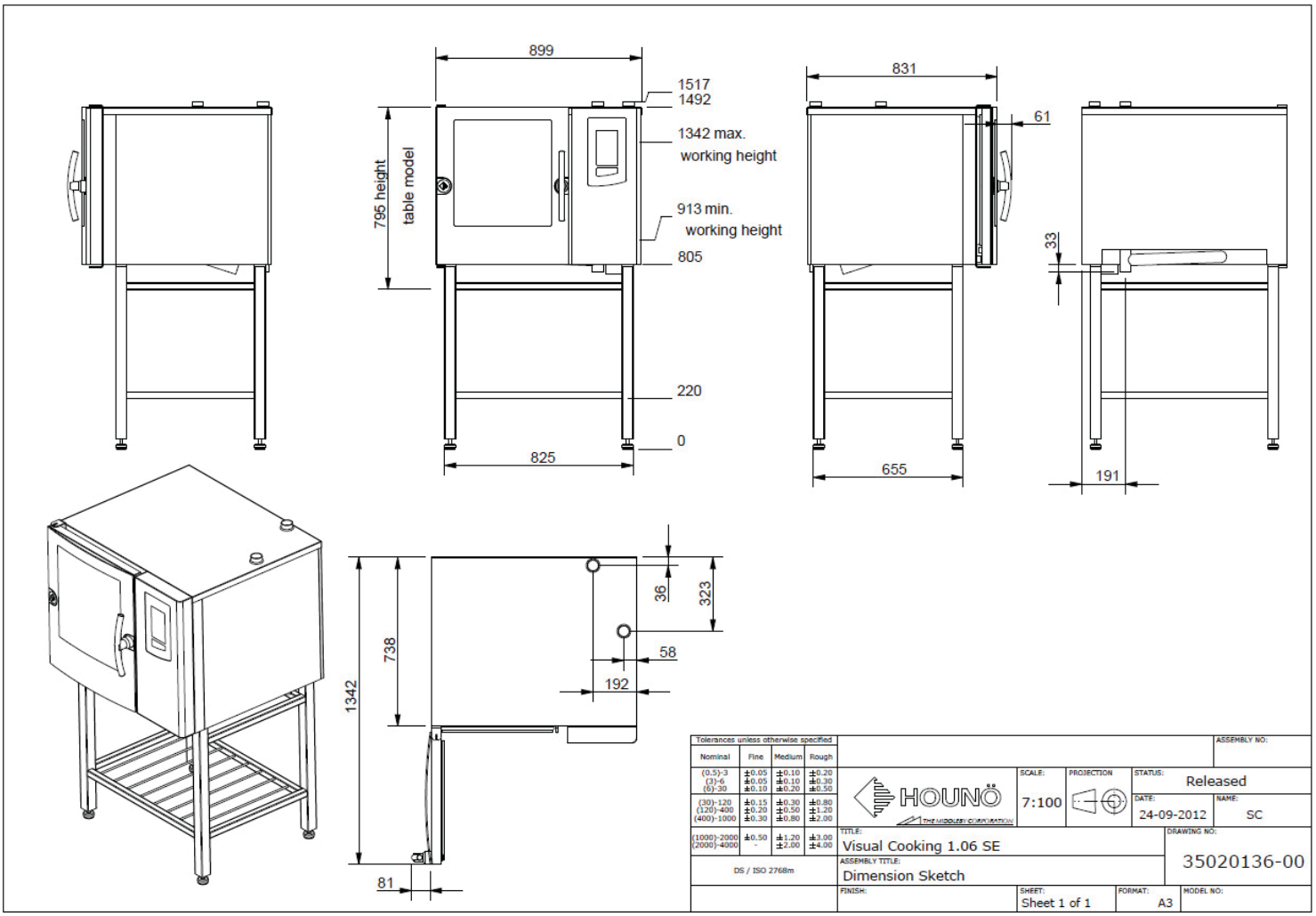
SPECIFICATIONS FOUR ÉLECTRIQUE

Voltage 3 NAC	400 V
Watt	9 kW
Courant	13 A
Fusible protection	Selon les réglementations locales
Connexion en eau	3/4", externe
Vidange	Ø50 mm, externe

SPECIFICATIONS FOUR GAZ

Voltage 1 NAC	230 V
Consommation en watt	1 kW
Courant	8,5 A
Fusible protection	Selon les réglementations locales
Connexion en eau	3/4", externe
Connexion en gaz	3/4", externe
Drainage	Ø50 mm, externe
Puissance, résistance de moufle	13 kW
Puissance, générateur de vapeur	11 kW

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

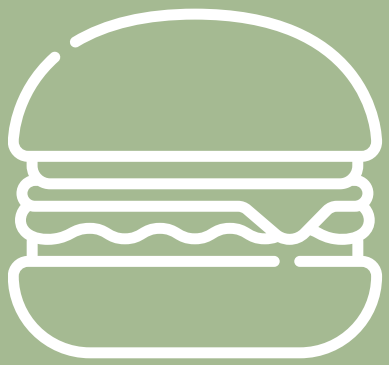


- Air chaud (convection)
- Cuisson vapeur
- Cuisson vapeur à basse température
- Cuisson vapeur forcée
- CombiSmart®, contrôle de l'humidité en 10 étapes
- Cook & Regen
- Process de pousse pour pâte levée avec humidification automatique
- Préchauffage
- Fonction de refroidissement automatique
- Impulsion manuelle d'humidité
- Ventilateur réversible à 9 vitesses
- Solution cloud Let's Cook
- CombiWash®, système de nettoyage automatique complet
- Kit de démarrage HOUNÖ PROTECT
- Sonde de température principale multipoints
- Collection de recettes du Chef
- Collection de recettes du Pâtissier
- Sélection des Favoris
- QSR – Recettes Rapidement Sélectionnables,
- Advanced RackTimer
- Fonction clavier
- Fiche HACCP, 60 jours en format PDF
- Connexion USB

- SmartChef®, cuisson automatique
- ClimaOptima®, contrôle automatique de l'humidité
- Impulsion d'humidité automatique
- RackTimer® comprenant jusqu'à 20 minuteurs
- Fonction de refroidissement
- Delta-T
- Cook & Hold

GARANTIE 4 ANS

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles



Snacking & petite pâtisserie

ATOLLSPEED AS 300 H

A partir de
6 700€* HT

AS 300 H

Grâce à la combinaison parfaite entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes, **Atollspeed** permet de diviser le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant sont obtenus en un temps extrémement court grâce à la convection forcée reglable. Le nouvel écran tactile est très simple d'utilisation. Le choix du programme voulu se fait par simple pression sur une touche munie d'un pictogramme. Dès lors, la cuisson peut commencer. Atollspeed est ideal pour les succursales de boulangeries, coffee-shops, restaurants, bars, petites restaurations... Partout où les clients viennent pour manger des casse-croûte et prendre des repas sur le pouce mais d'excellente qualité.

230 V, branchez & cuisez
- Vous avez besoin d'une prise 230 V protégée par un fusible de 16 A. **Atollspeed AS 300H** peut donc être utilisé partout : dans les locaux commerciaux, manifestations, marchés et mêmes dans les points de vente mobiles...

Combinaison entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes
- Les 10 niveaux de réglage du taux d'air pulsé à grande vitesse (impingement) garantissent l'obtention d'une coloration homogène et le croustillant désiré dans des délais extrêmement courts.
- Les micro-ondes possèdent 10 niveaux de réglage d'intensité.
- Décongeler, réchauffeur et faire cuire en une seule étape permet de diviser le temps de cuisson par 10.
- Les récipients métalliques peuvent être utilisés dans l'Atollspeed

Haute efficacité énergétique, faibles coûts d'exploitation
- Une isolation parfaite permet le maintien de la chaleur dans la chambre de cuisson et évite les émissions de chaleurs vers l'extérieur.
- 50 % de consommation d'énergie en moins, en comparaison d'autres fours combinés similaires.

Nettoyage facile et rapide
- La chambre de cuisson (de conception hygiénique) a des surfaces propres et lisses (pas de pièces mobiles) et peut être nettoyée facilement et rapidement.
- Le systéme de refroidissement de la chambre de cuisson est conçu pour réduire le temps d'attente et indique la température idéale pour le nettoyage.

Utilisation et commande faciles par écran tactile
- L'écran couleur tactile 7'' avec façade en verre est très agréable à utiliser et bien visible à distance.
- 100 Programmes.
- La structure du système est logique, ce qui rend son utilisation très simple.
- Le transfery de données via une clé USB prête particulierement bien aux clients débitant des repas à la chaîne.
- Les favoris sont sauvegardés comme images de produits et sont accessibles par simple pression du doigt.

Superposable
- Idéal pour les petites structures.
- Cuisiner un repas complet en même temps en un laps de temps incroyablement court.

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

PLAQUES INDUCTION POSABLES

TECNOX

D3000
Plaque 1 foyer 3000 W

D3700
Plaque 1 foyer 3700 W

D2F3700
Plaque 2 foyers 3700 W

Accessoire Plancha fonte pour D2F3700

- Construction en inox AISI 304.
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport.
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm.
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité.
- Commandes par touches capacitives pour un confort d'utilisation, une étanchéité parfaite et une fiabilité exceptionnelle.
- Touche de verrouillage pour éviter les erreurs de manipulation.
- Minuterie (simple sur modèles 1 foyer et double sur modèle 2 foyers).
- Commandes par slider pour un accès rapide à la position de réglage désirée (sauf modèle D3000 avec touches +/-).

D3000 : 9 positions de réglage + 1 booster

D3700 / D2F3700 : 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C

D2F3700 : Utilisation en mode bridge possible pour créer une grande surface de cuisson grâce aux inducteurs octogonaux. Possibilité de transformer l'appareil en grill grâce à l'accessoire plancha fonte.

PLAQUES INDUCTION POSABLES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	Ø INDUCTEUR (MM)	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGES	PUISSANCE (W)	TENSION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX HT
D3000	1 foyer	Circulaire Ø 250	9 + 1 booster	3 000	230 V (mono)	386 x 526 x 90	**610 €**
D3700	1 foyer	Circulaire Ø 270	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3 700	230 V (mono)	386 x 526 x 90	**814 €**
D2F3700	2 foyers	Octogonal 2 x 220 x 180	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3 700	230 V (mono)	386 x 526 x 90	**972 €**

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

Inox

ECHELLE STANDARD PREMIUM

- Structure en tube inox 304 25 x 25 mm
- Soudure TIG
- Glissières sans butée
- 4 roulettes caoutchouc Ø 125 mm pivotantes dont
- Hauteur totale 1 800 mm
- Espacement 80 mm pour 20 niveaux - 100mm pour 15 niveaux
- Barre de renfort au milieu par 2 plats de 25 x 4 mm

Dimensions en mm	Sens d'entrée	Nb de niveaux	Réf	Prix
400 x 600	400	15	ECHI001	**390** €
400 x 600	400	20	ECHI002	**404** €
400 x 600	400	30	ECHI017	**718** €
400 x 600	400	35	ECHI012	**718** €
600 x 400	600	15	ECHI013	**390** €
600 x 400	600	20	ECHI014	**404** €
GN 1/1 - 325 x 530	325	15	ECHI003	**405** €
GN 1/1 - 325 x 530	325	20	ECHI004	**436** €
GN 2/1 - 530 x 650	530	15	ECHI005	**425** €
GN 2/1 - 530 x 650	530	20	ECHI006	**451** €

ECHELLE GAMME ÉCO

- Structure en tube inox alimentaire 25 x 25 mm
- Glissières équipées de doubles butées
- 4 roulettes caoutchouc Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins avec butoir
- Livrée démontée

Dimensions en mm	Sens d'entrée	Nb de niveaux	Réf	Prix
400 x 600	400	20	ECHE001	**320** €
400 x 600	400	15	ECHE002	**295** €
GN 1/1 - 325 x 530	325	20	ECHE003	**310** €
GN 1/1 - 325 x 530	325	15	ECHE004	**295** €
GN 2/1 - 530 x 650	530	10	ECHE008	**345** €
GN 2/1 - 530 x 650	530	20	ECHE005	**420** €
GN 2/1 - 530 x 650	530	15	ECHE006	**345** €
BI FORMAT	400/530	15	ECHEBF	**740** €

ECHELLE PRIMO

- Structure en tube inox alimentaire 25 x 25 mm
- Glissières équipées de doubles butées
- 4 roulettes caoutchouc Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins avec butoir

Soudures électriques par points

Dimensions en mm	Sens d'entrée	Nb de niveaux	Réf	Prix
400 x 600	400	20	ECHI002PRIMO	**365** €
400 x 600	400	20	ECHI002PRIMO	**335** €/ **pièce (pour 20 pièces)**

ECHELLE À BACS

- Structure en tube inox alimentaire 25 x 25 mm
- Support de bacs en fil inox
- 4 roulettes caoutchouc pivotantes dont 2 à freins
- Hauteur 1 810 mm ou 2 100 mm pour échelle 10

Dimensions en mm	Sens d'entrée	Nb de niveaux	Réf	Prix
610 x 410	185	8	EBI010	**425** €
610 x 820	185	2 x 8	EBI020	**625** €
610 x 410	185	Pour 10 bacs	EBI013	**560** €

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

CHARIOT DE STOCKAGE PREMIUM

Soudure TIG

- Fonte par bain-marie
- Refroidissement par compresseur frigorifique
- Pédale de controle
- Tempérage en continu

Structure en tube inox 304 de 25 x 25 mm ou 30 x 30 mm suivant dimensions
Roues sur platines avec galets polyamides blanc Ø100 mm
Glissières ouvertes - Ht 1800 mm
Plat de renfort de chaque coté
Espacement entre niveaux:
90 mm pour 18 niveaux
80 mm pour 20 niveaux

18 niveaux en mm

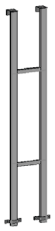
Sens d'entrée	Dimensions	Réf	Prix
400	400 x 800	CHS010	**510** €
600	600 x 800	CHS012	**525** €
800	800 x 600	CHS039	**525** €
700	700 x 900	CHS021	**575** €
900	900 x 700	CHS040	**580** €
900	900 x 750	CHS042	**595** €
1000	1 000 x 700	CHS105	**615** €
1000	1 000 x 800	CHS024	**650** €

20 niveaux en mm

Sens d'entrée	Dimensions	Réf	Prix
400	400 x 800	CHS011	**528** €
600	600 x 800	CHS016	**548** €
800	800 x 600	CHS031	**548** €
700	700 x 900	CHS104	**590** €
900	900 x 700	CHS032	**588** €
900	900 x 750	CHS034	**610** €
1000	1 000 x 700	CHS107	**630** €
1000	1 000 x 800	CHS028	**665** €

Exemple : Dimensions hors tout d'un chariot 600 x 800 mm
si entrée 600 : largeur hors tout 660 mm
prof. 800 : profondeur hors tout 800 mm
si entrée 800 : largeur hors tout 860 mm
prof. 600 : profondeur hors tout 600 mm

OPTIONS DE CHARIOT DE STOCKAGE



Réf	Désignation	Prix
OPT009	Toit pour haut de chariot	**135** €
OPT014	Plus-value 4 roues avec chape inox Ø 100 mm	**53** €
OPT015	Butée arière par plat inox	**90** €
OP016	Plus value glissière en U	**181** €
OPT035	Glissière large par chariot par niveau	**22** €
HPCHS012	Housse en tissu pour chariot 600 x 800	**104** €
HPECHI002	Housse crystal pour chariot 400 x 600	**260** €
HPCHS850630	Housse crystal pour chariot 600 x 800	**445** €

Pour des housses d'autres dimensionnels et pour échelles à bacs: Nous consulter

Réf	Désignation	Prix
BUTCHT40060017	Butée H amovible de transport pour 400 x 600	**145** €
BUTCHT80060018	Butée H amovible de transport pour 600 x 800	**145** €
BUTCHTEBI010	Butée H amovible de transport pour échelle à bacs	**145** €
OPT073	Option chariot démontable	**195** €

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

CHARIOT CAMPAGNARD HAUT

Structure tube inox, côtés en mélaminé blanc
Roues sur platines avec galets polyamides blanc Ø 100 mm
Glissières ouvertes
2 portes amovibles en inox et mélaminée blanc
Profondeur 800 mm en hauteur 1 800 mm

Entrée en mm	Nb de niveaux	Réf	Prix
600	12	CCH012	960 €
600	16	CCH014	970 €
600	20	CCH010	980 €
700	20	CCH020	1 010 €
750	20	CCH030	1 035 €
800	20	CCH040	1 112 €
900	20	CCH050	1 163 €
1000	20	CCH060	1 225 €

Existe aussi en 12,15 ou 18 niveaux et/ou avec glissières en U

CHARIOT CAMPAGNARD BAS

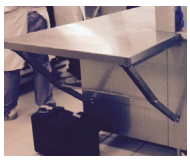
Structure en inox
Roues sur platines avec galets polyamide blanc Ø 100 mm dont 2 à freins
Dessus hêtre 26 mm ou inox 40 mm
Glissières ouvertes, pour grilles ou planches
Porte relevable et escamotable

Supports en mm	Sens d'entrée	Nb d'étages	Dessus	Réf	Prix
800 x 600	800	7	inox	CCBI001	1 220 €
800 x 600	800	7	hêtre	CCBI002	1 210 €
900 x 700	900	7	inox	CCBI040	1 635 €
900 x 700	900	7	hêtre	CCBI041	1 548 €
1 000 x 800	1 000	7	inox	CCBI050	1 825 €
1 000 x 800	1 000	7	hêtre	CCBI051	1 753 €
Réglable de 800 x 600 à 1 000 x 800	1 000	7	inox	CCBI060	2 480 €
Réglable de 800 x 600 à 1 000 x 800	1 000	7	hêtre	**CCBI061**	**2 390** €

CHARIOT CAMPAGNARD BAS DÉMONTABLE

Sens d'entrée en mm	Nbre de niveaux	Dessus	Réf	Prix
800	7	hêtre	CCBI003	1 335 €

OPTIONS



Réf	Désignation	Prix
OPT017	Plus value glissière en U	110 €
TABR500700	Tablette latérale rabattable 500 x 700	765 €
PL800600	Planche 800 x 600 en médium avec tasseaux dans les 600	35 €
PL900700	Planche 900 x 700 en médium avec tasseaux dans les 700	49 €
PL900800	Planche 900 x 800 en médium avec tasseaux dans les 800	58 €
PL1000700	Planche 1 000 x 700 en médium avec tasseaux dans les 700	62 €
PL1000800	Planche 1 000 x 800 en médium avec tasseaux dans les 800	65 €

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

TABLES ÉCONOMIQUES

- Piètement en tube inox avec 4 vérins réglables
- Dessus inox 304 ép.40mm doublé mélaminé blanc ep.19mm
- Centrale ou avec dosseret ht 100mm
- Ceinture haute Ht 100mm-Hauteur sous ceinture 750mm

Livraison DÉMONTÉE

TABLE ÉCONOMIQUE CENTRALE SANS ÉTAGÈRE

Profondeur (mm)	Longueur (mm)					
	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
600	TEC6001	TEC6002	TEC6003	TEC6004	TEC6005	TEC6006
	384 €	433 €	477 €	521 €	565 €	612 €
700	TEC7001	TEC7002	TEC7003	TEC7004	TEC7005	TEC7006
	403 €	447 €	491 €	536 €	582 €	625 €

TABLE ÉCONOMIQUE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE

Profondeur (mm)	Longueur (mm)					
	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
600	TEEC6001	TEEC6002	TEEC6003	TEEC6004	TEEC6005	TEEC6006
	476 €	529 €	578 €	615 €	660 €	693 €
700	TEEC7001	TEEC7002	TEEC7003	TEEC7004	TEEC7005	TEEC7006
	505 €	568 €	625 €	662 €	710 €	756 €

TABLE ÉCONOMIQUE DOSSERET SANS ÉTAGÈRE

Profondeur (mm)	Longueur (mm)					
	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
600	TED6001	TED6002	TED6003	TED6004	TED6005	TED6006
	437 €	489 €	543 €	596 €	651 €	705 €
700	TED7001	TED7002	TED7003	TED7004	TED7005	TED7006
	451 €	506 €	559 €	613 €	672 €	719 €

TABLE ÉCONOMIQUE DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE

Profondeur (mm)	Longueur (mm)					
	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
600	TEED6001	TEED6002	TEED6003	TEED6004	TEED6005	TEED6006
	515 €	573 €	622 €	662 €	703 €	741 €
700	TEED7001	TEED7002	TEED7003	TEED7004	TEED7005	TEED7006
	546 €	610 €	667 €	703 €	762 €	798 €

OPTION TABLE ÉCONOMIQUE

OPTIONS		
Roues Ø100 mm sans freins	RG	48 € / unité
Roues Ø100 mm avec freins	RGF	65 € / unité

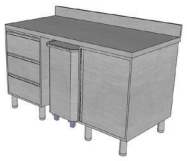
Tiroirs possible voir page 9

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

COMPOSITIONS DE MEUBLES

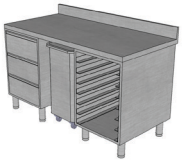
LES COMPOSITIONS DE MEUBLES LG 1 450 À 1550 MM

- Livré démonté. Option montage jusqu'à 2 m
- Pieds réglables
- Hauteur meubles 790 à 860 mm
- Dessus inox 40 mm doublé mélaminé
- Hauteur totale 830 à 900 mm



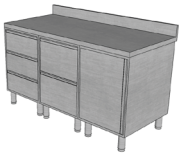
- 1 dessus de meuble de 1 450 x 700 avec dosseret
- 1 meuble bas de 500 mm avec trois tiroirs
- 1 bac à farine
- 1 guide à bac à farine
- 1 meuble bas de 500 mm porte battante
- 1 arrière de liaison

Réf : COMP1501 - 2 945 €



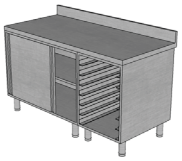
- 1 dessus de meuble de 1 450 x 700 avec dosseret
- 1 meuble bas de 500 mm avec trois tiroirs
- 1 bac à farine
- 1 guide à bac à farine
- 1 meuble bas ouvert de 500 mm range plaques 7 niveaux
- 1 arrière de liaison

Réf : COMP1502 - 3 095 €



- 1 dessus de meuble de 1 500 x 700 avec dosseret
- 1 meuble bas de 500 mm avec trois tiroirs
- 1 meuble bas de 500 mm avec deux tiroirs
- 1 meuble bas de 500 mm porte battante

Réf : COMP1503 - 3 111 €

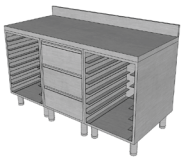


- 1 dessus de meuble de 1 500 x 700 avec dosseret
- 1 meuble bas de 1 000 mm portes coulissantes
- 1 meuble bas ouvert de 500 mm range plaques 7 niveaux

Réf : COMP1504 - 2 400 €

- 1 dessus de meuble de 1 500 x 700 avec dosseret
- 1 meuble bas de 1000mm portes coulissantes
- 1 meuble bas de 500mm avec trois tiroirs

Réf : COMP1505 - 2 535 €

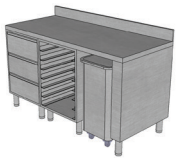


- 1 dessus de meuble de 1 500 x 700 avec dosseret
- 2 meubles bas de 500mm range plaques 7 niveaux
- 1 meuble bas de 500mm avec trois tiroirs

Réf : COMP1506 - 3 078 €

- 1 dessus de meuble de 1 500 x 700 avec dosseret
- 1 meuble bas de 500mm range plaques 7 niveaux
- 2 meubles bas de 500mm avec trois tiroirs

Réf : COMP1507 - 3 288 €



- 1 dessus de meuble de 1 550 x 700 avec dosseret
- 1 meubles bas de 500mm avec trois tiroirs
- 1 meuble bas de 500mm range plaques 7 niveaux
- 1 bac à farine
- 1 guide à bac à farine
- 1 arrière de liaison
- 1 joue inox

Réf : COMP1508 - 3 226 €

Option montage usine : 150€

* Prix affichés hors options/accessoires, et sur la base du plus petit matériel de la gamme, photos non contractuelles

sasa
le partenaire du bon pain

PV.lab Concept

distrib'Inox

PLONGES PREMIUM

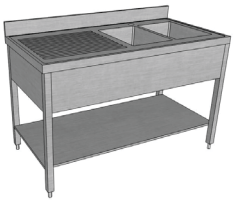
PLONGE 1 BAC +ÉGOUTTOIR AVEC ÉTAGÈRE

Profondeur (mm)	Longueur (mm)		
	1 000	1 200	1 400
Egouttoir à droite	PL6110D	PL6105D	PL6106D
Egouttoir à gauche	PL6110G	PL6105G	PL6106G
600	1 bac : 500 x 400 x 300		
	716 €	**718** €	**785** €
Egouttoir à droite	PL71037D	PL7106D	PL7107D
Egouttoir à gauche	PL71037G	PL7106G	PL7107G
700	1 bac : 500 x 500 x 300		1 bac : 600 x 500 x 300
	775 €	**783** €	**842** €

PLONGE 2 BACS +ÉGOUTTOIR SANS ÉTAGÈRE

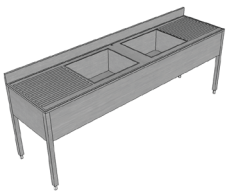
Profondeur (mm)	Longueur (mm)		
	1 600	1 800	1 900
Egouttoir à droite	PL6007D	PL6008D	PL6009D
Egouttoir à gauche	PL6007G	PL6008G	PL6009G
600	2 bacs : 500 x 400 x 250	2 bacs : 500 x 500 x 250	2 bacs : 500 x 500 x 250
	884 €	**924** €	**966** €
Egouttoir à droite	PL7008D	PL7009D	PL7010D
Egouttoir à gauche	PL7008G	PL7009G	PL7010G
700	2 bacs : 400 x 500 x 250	2 bacs : 500 x 500 x 300	2 bacs : 500 x 500 x 300
	920 €	**1 006** €	**1 035** €

PLONGE 2 BACS + ÉGOUTTOIR AVEC ÉTAGÈRE



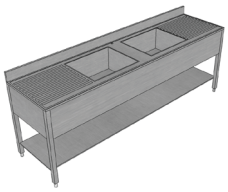
Profondeur (mm)	Longueur (mm)		
	1 600	1800	1 900
Egouttoir à droite	PL6107D	PL6108D	PL6109D
Egouttoir à gauche	PL6107G	PL6108G	PL6109G
600	1 bac : 500 x 400 x 300		
	980 €	**1 026** €	**1 054** €
Egouttoir à droite	PL7108D	PL7109D	PL7110D
Egouttoir à gauche	PL7108G	PL7109G	PL7110G
700	1 bac : 500 x 500 x 300		1 bac : 600 x 500 x 300
	1 036 €	**1 124** €	**1 161** €

PLONGE 2 BACS + 2 ÉGOUTTOIRS SANS ÉTAGÈRE



Profondeur (mm)	Longueur (mm)	
	2 000	2 400
700	PL7011	PL7012
	2 bacs : 600 x 500 x 300	
	1 138 €	**1 252** €

PLONGE 2 BACS + 2 ÉGOUTTOIRS AVEC ÉTAGÈRE



Profondeur (mm)	Longueur (mm)	
	2 000	2 400
700	PL7111	PL7112
	2 bacs : 600 x 500 x 300	
	1 240 €	**1 364** €

Nous consulter pour d'autres dimensions

ENSEMBLE PLONGE AUTONOME

- Piètement en tube 40 x 40 inox 304 avec 4 vérins réglables décalés de 65 mm sur l'arrière pour passage des tuyauteries
- Fabrication soudure TIG
- Habillage du bac sur 3 côtés
- Bacs à angles arrondis et égouttoir nervuré
- Hauteur totale 850/900 mm
- Livrées percées Ø32 et avec bonde, surverse et syphon PVC
- Installation rapide - sans perçage dans les murs - facile à installer et à déplacer
- Ensemble livré pré-monté

1 200 X 700

ENSEMBLE PLONGE AUTONOME 1 200 x 700 ED
Plonge 1 bac 500 x 500 x 300 avec égouttoir et étagère basse. Meuble haut, portes coulissantes avec étagère.
Panneaux inox perforé avec 5 tiges, barre à louches et 6 crochets.
Douchette sur mélangeur avec col de cygne Ht 750 mm.
Structure autoporteuse en inox 304.
Livré pré-monté

2 995 €
ENSPL001D

ENSEMBLE PLONGE AUTONOME 1 200 x 700 EG
Plonge 1 bac 500 x 500 x 300 avec égouttoir et étagère basse. Meuble haut, portes coulissantes avec étagère.
Panneaux inox perforé avec 5 tiges, barre à louches et 6 crochets.
Douchette sur mélangeur avec col de cygne Ht 750 mm.
Structure autoporteuse en inox 304.
Livré pré-monté

2 995 €
ENSPL001G

1 400 X 700

ENSEMBLE PLONGE AUTONOME 1 400 x 700 ED
Plonge 1 bac 500 x 500 x 300 avec égouttoir et étagère basse. Meuble haut, portes coulissantes avec étagère.
Panneaux inox perforé avec 5 tiges, barre à louches et 6 crochets.
Douchette sur mélangeur avec col de cygne Ht 750 mm.
Structure autoporteuse en inox 304.
Livré pré-monté

3 195 €
ENSPL05D

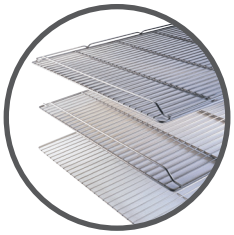
ENSEMBLE PLONGE AUTONOME 1 400 x 700 EG
Plonge 1 bac 500 x 500 x 300 avec égouttoir et étagère basse. Meuble haut, portes coulissantes avec étagère.
Panneaux inox perforé avec 5 tiges, barre à louches et 6 crochets.
Douchette sur mélangeur avec col de cygne Ht 750 mm.
Structure autoporteuse en inox 304.
Livré pré-monté

3 195 €
ENSPL05G

GRILLES

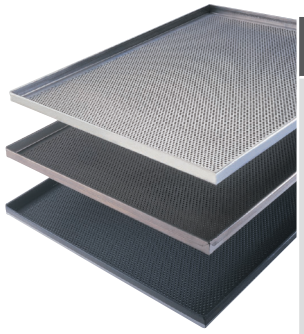
- Grille simple.
- Grille avec 2 arrêts décalés à 25 mm.
- Grille avec 2 arrêts et 2 renforts.

Longueur petits fils	longueur traverses et arrêt	Type	Code	Prix HT
600	400	Grilles simples	SASA 2810	**12,40** €
800	600	Grilles avec arrêt	SASA 2910	**29,10** €
800	600	Grilles avec arrêt et renfort	SASA 3010	**35,30** €



Plaques Pâtissières

- Aluminium - Bords 45° & 90° (3 ou 4 bords), non-perforées & perforées.
- Avec ou sans revêtement anti-adhérent silicone Infinium® 6001 ou PTFE Infinium® 300.



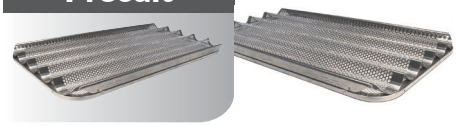
Revêtement	Dimensions (en mm) Larg.	Long.	Epaiss.	Angle	Perfo.	Code	Prix HT
Sans revêtement	400	600	1,5	45°	NP	SASA 1410	**15,50 €**
	400	600	1,5	45°	3 mm	SASA 1710	**19,70 €**
	400	600	1,5	45°	6 mm	SASA 2500	**19,70 €**
	400	600	1,5	90°	NP	SASA 1910	**33,20 €**
	400	800	1,5	45°	3 mm	SASA 1720	**24,90 €**
	400	600	2	45°	3 mm	SASA 1750	**20,70 €**
	400	600	2	45°	NP	SASA 1450	**18,30 €**
	400	600	2	45°	6 mm	SASA 2540	**20,70 €**
	400	600	2	90°	NP	SASA 1950	**35,30 €**
	400	800	2	45°	6 mm	SASA 2550	**29,10 €**
	600	800	2	90°	NP	SASA 1970	**42,60 €**
	600	800	2	45°	6 mm	SASA 2570	**37,40 €**
Infinium® 301 PTFE	400	600	2	45°	NP	SASA 1510	**37,40 €**
Infinium® 6001 Silicone	400	800	2	45°	NP	SASA 1660	**40,50 €**

Autres dimensions : nous consulter

Egalement disponible :

Toiles de cuisson

Précuit



- Cadre en aluminium allégé
- Tôle en aluminium pincée rivetée
- Grande perforation spéciale précuit
- Coins arrondis pour une manipulation simplifiée

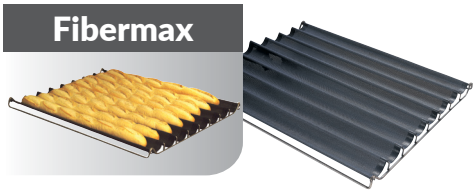
PRODUIT : Cuisson rapide - Design allégé

Eurogliss

- Cadre en tube INOX
- Tôle perforée en aluminium (perforations ø 1,8 mm)
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001 ou PTFE 301
- Angles arrondis et emboutis.
- Existe en plat ou alvéolé.

PRODUIT : Retraitement possible du revêtement Transfert de chaleur optimal pour une coloration homogène et une croustillance maîtrisée

Fibermax



- Cadre fil plein INOX.
- Toile souple amovible en fibre de verre siliconée fournie avec tiges.
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001
- La toile peut être interchangée avec la toile INOX.

PRODUIT : la solution idéale pour la cuisson des pâtons en cru surgelé.

Inox

- Cadre en fil plein INOX.
- Toile INOX amovible - fournie
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001
- Existe en plat ou alvéolé.
- Fixation par agrafes INOX.

PRODUIT : Idéal pour la fabrication. Retraitement ou changement de toile rapide et facile.

Dim. (en mm) Long.		Alvéoles Larg.	Revêtement	Eurogliss Prix HT	Inox Prix HT	Fibermax Prix HT	Précuit Prix HT
600	400	4	Infinium® 6001 Silicone	73,80 €	76,90 €	69,60 €	
			Sans revêtement	-	-	-	57,20 €
		5	Infinium® 6001 Silicone	73,80 €	76,90 €	69,60 €	
			Sans revêtement	-	-	-	57,20 €
800	400	4	Infinium® 6001 Silicone	86,30 €	88,40	84,20	
			Sans revêtement	-	-	-	64,40 €
		5	Infinium® 6001 Silicone	86,30 €	88,40	84,20	
			Sans revêtement	-	-	-	64,40 €
800	600	6	Infinium® 6001 Silicone	106,00 €	121,60 €	110,20 €	
			Sans revêtement	-	-	-	96,70 €
		8	Infinium® 6001 Silicone	106,00 €	121,60 €	110,20 €	
			Sans revêtement	-	-	-	96,70 €

Agencement de magasin

PRESTO

A partir de 2 600€* HT

La coupeuse à pain semi-automatique MACPAIN fabriquée par JAC alliant tradition et progrès au service de la boulangerie artisanale.

- Levier à traction progressive
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Livrable en 2 largeurs de coupe : 45 et 60 cm
- Equipée d'un ensachoir
- Bâti monté sur roulettes
- Epaisseur des tranches : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 mm (autre sur demande)
- Alimentation électrique :
  380V / triphasé / 50Hz
  220V / monophasé / 50Hz

ECO+

TARIF :
NOUS CONSULTER

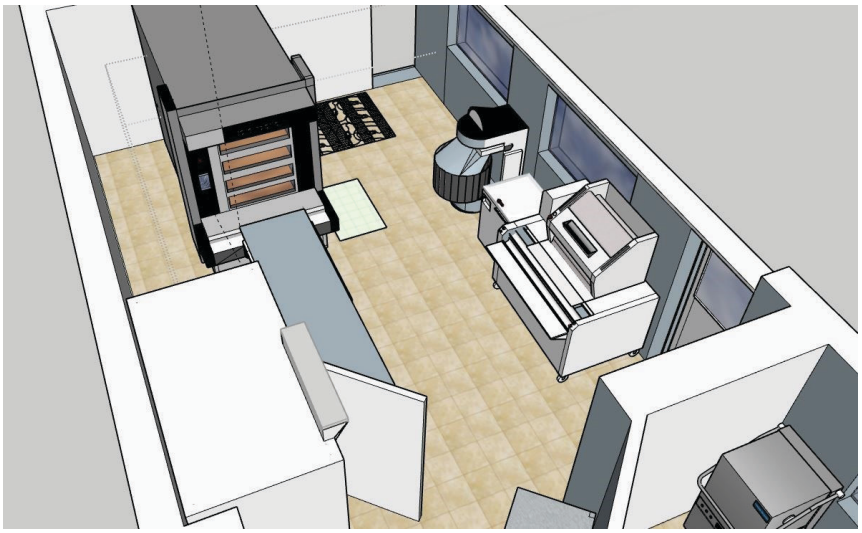
- Coupeuse automatique
- Une attention toute particulière a été apportée à l'aspect sécurité de nos machines dans le but d'être en parfaite conformité avec les normes européennes.
- Capot sécurisé à ouverture automatique, démarre la machine lorsqu'il est fermé.
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Programmation des forces de coupe
- Adaptation automatique de la vitesse selon la consistance du pain
- Bâti monté sur roulettes
- Equipée d'un ensachoir
- Épaisseur de tranches de 8 , 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 mm
- Alimentation électrique : 380V/ triphasé/ 50Hz
  220V/ monophasé /50 Hz
- L'ECO+ est équipée du système ISC (breveté JAC) système de gestion automatique de la coupe du pain en fonction de la consistance de celui-ci à chaque moment dela coupe en option, souffleuse à sachet
- Existe en 2 largeurs de coupe : 45 et 60 cm

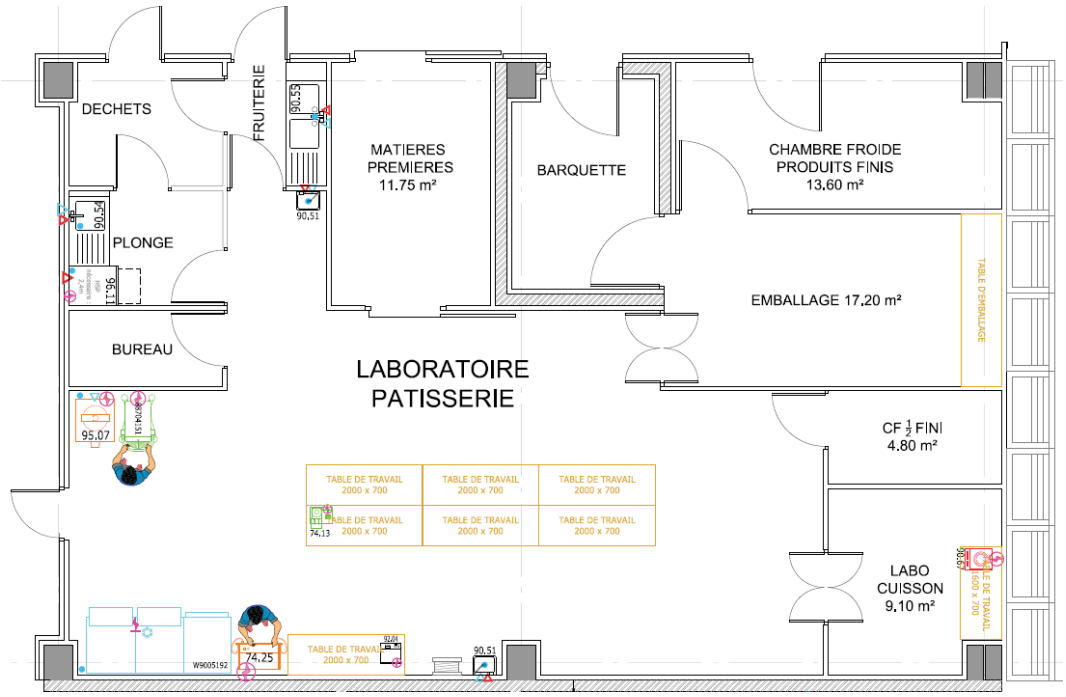
Souffleuse rabattable en option

VALRHONA

ABSOLU

Plans




DECHETS
FRUITERIE
90,53
90,51
MATIERES PREMIERES 11.75 m²
BARQUETTE
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS 13.60 m²
PLONGE
96,11
EMBALLAGE 17,20 m²
TABLE D'EMBALLAGE
BUREAU
LABORATOIRE PATISSERIE
95,07
CF ½ FINI 4.80 m²
TABLE DE TRAVAIL 2000 x 700
74,13
LABO CUISSON 9.10 m²
74,25
W9005192

Nos solutions de financement

RÈGLEMENT FACTURES PAR PRÉLÈVEMENT

La Somabo mets en place un nouveau système de paiement : le prélèvement pour les factures SAV.

Ce nouveau mode de règlement est obligatoire pour toute nouvelle ouverture de compte client et deviendra le seul mode de règlement pour tous à l'avenir.

Ce nouveau système permet un gain de temps pour vous et pour nous, et évite l'envoi de chèque qui parfois peut être perdu...

Vous pouvez toujours contester et rejeter un prélèvement et, contrairement au rejet de chèque, celui-ci n'engendre pas d'incident de banque.

Afin de respecter la loi, le premier prélèvement interviendra 14 jours après la signature du document SEPA. Ensuite, les prélèvements se feront automatiquement par quinzaine.

Nous mettons également en place l'envoi par mail des factures.

Si vous êtes intéressés, merci de nous faire parvenir un RIB, ainsi que le mandat de prélèvement rempli, daté et signé, à l'adresse email suivante : nhelewaut@somabo-sa.fr

FINANCEMENT BONGARD FINANCE

BONGARD Finance

LE CLIENT PRÉSERVE SA TRÉSORERIE :

Permet au client d'investir dans tout ce qui n'est pas éligible à la location / CB (travaux d'aménagement du point de vente, achat de matières premières...)

PAS D'AVANCE DE TVA, PAS DE GESTION DE L'AMORTISSEMENT :

TVA étalée sur la durée du contrat; en location suppression totale de la gestion administrative et comptable.

SOLUTION PLUS RAPIDE QU'AVEC LE BANQUIER :

Accords rapides, impression des contrats immédiate, contrats simplifiés.

EN LOCATION, UNE SOLUTION SOUPLE ET FLEXIBLE

Le client peut jouer avec sa charge en anticipant le renouvellement d'un matériel et/ou en accédant avec facilité à un nouvel investissement.

EN LOCATION, LA CAPACITÉ D'ENDETTEMENT DU CLIENT EST PRÉSERVÉE :

Le loyer ne participe pas à l'augmentation de l'endettement du client et permet ainsi une meilleure présentation bilantielle.

LE FINANCEMENT EST UNE CHARGE QUI VIENT EN DÉDUCTION DE L'IMPÔT SOCIÉTÉ

Le client peut jouer avec sa charge en anticipant le renouvellement d'un matériel et/ou en accédant avec facilité à un nouvel investissement.

LE CLIENT ACHÈTE DE LA TRANQUILLITÉ ET MAÎTRISE SON BUDGET :

Un seul loyer et un seul contrat pour : le matériel, l'installation, les extensions de garantie, la maintenance préventive.

DES LOYERS ADAPTABLES SELON L'INTÉRÊT FISCAL DU CLIENT :

1er loyer majoré.

	Location	Crédit Bail
Loyers = charge	oui	oui
Loyers = endettement	non	oui
Impact sur le bilan	non	oui
Renouvellement ou ajout en cours de contrat	oui	non
Cession de matériel en fin de contrat	oui**	oui*
Trésorerie préservée	oui	oui
Package matériel et services	oui	oui
Loyers majorés	oui	oui

* Cession gérée entre le loueur et le client ** Cession gérée entre le concessionnaire et le client.

Contrats de maintenance

CONTRATS DE MAINTENANCE

Souscrire un contrat d'entretien pour votre matériel vous garantit la meilleure performance de votre appareil, de même que la fiabilité et la longévité de votre investissement.
Le contrat de maintenance permet de vous sécuriser sur le suivi de votre parc matériels, de le gérer au mieux et de limiter au maximum les imprévus, notamment les interventions de dépannage, et ainsi réduire les coûts curatifs.
Grâce à ce contrat, vous deviendrez «client privilégié», vous permettant de bénéficier d'avantages particuliers, notamment :

- d'une priorité sur les interventions urgentes.
- de conseils pour la mise en conformité des équipements de boulangerie et pâtisserie.

Lors de la visite d'entretien, notre technicien effectuera tous les contrôles, réglages et nettoyages nécessaires au bon fonctionnement de votre matériel. Il vous conseillera également sur son l'utilisation.

NOS OFFRES TECHNIQUES FOURS

FOUR À SOLES ÉLECTRIQUES — 385€* HT

• VÉRIFICATION DES APPAREILS À BUÉE
Electrovanne, tubes à injections, détartrage, contrôle de l'écoulement
• VERIFICATION DU SYTÈME D'ÉVACUATION DE LA BUÉE
Vérification de l'extracteur
• COLONNE DE COMMANDE APPAREILLAGE ELECTRIQUE
Dépoussiérage, vérification du serrage des composants, test des éléments de sécurité, contrôle de la régulation de température, vérification de l'éclairage, contrôle des faisceaux, contrôle du fonctionnement des résistances et leur isolement.
• CONTRÔLE PORTE ET RAMPE
Réglage des portes
• ENFOURNEUR
Vérification des chaines, des galets et de l'état du tapis.

FOUR VENTILÉ — 195€* HT

• VÉRIFICATION DES APPAREILS À BUÉE
Contrôle de l'électrovanne
• VERIFICATION DU SYTÈME D'ÉVACUATION DE LA BUÉE
Vérification du fonctionnement
• COFFRET ET APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE
Contrôle de la régulation de la température, test des éléments de sécurité, contrôle du ventilateur du caisson, vérification de
l'éclairage, contrôle des faisceaux.
• VENTILATION - CH. CUISSON
Contrôle moteur(s)
• PORTE
Vérification des joints
• BATTERIES DE CHAUFFE
Vérification des connexions et de l'isolement des résistances

FOUR À CHARIOT ROTATIF 8.64 E — 615€* HT

• VÉRIFICATION DES APPAREILS À BUÉE
Electrovanne, tubes à injections, détartrage, contrôle de l'écoulement
• VERIFICATION DU SYTÈME D'ÉVACUATION DE LA BUÉE
Soupape, fonctionnement des bêlimos
• CONTRÔLE DE L'APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE
Serrage des composants, régulation de la température, contrôle de l'éclairage, test des éléments de sécurité, des faisceaux, et des résistances.
• CONTRÔLE PORTE ET RAMPE
Contrôle de l'étanchéité de la porte et son bon fonctionnement
• ENTRAINEMENT
Contrôle du niveau d'huile et graisse du moto réducteur, graissage des pièces de la transmission et du pivot du plateau.
- SI FOUR A CHARIOT ROTATIF GAZ
• BRÛLEUR ET ECHANGEUR
Nettoyage, contrôle, réglage et analyse complète de la combustion

FOUR À SOLES MAZOUT / GAZ — 525€* HT

• VÉRIFICATION DES APPAREILS À BUÉE
Electrovanne, tubes à injections, détartrage, contrôle de l'écoulement
• VÉRIFICATION DU SYSTÈME D'ÉVACUATION DE LA BUÉE
Vérification de l'extracteur
• COLONNE DE COMMANDE APPAREILLAGE ELECTRIQUE
Vérification de l'étanchéité, contrôle du serrage des composants, test des éléments de sécurité, contrôle de la régulation de la température, vérification de l'éclairage, contrôle des faisceaux.
• PORTE
Contrôle de l'étanchéité et réglage des portes.
• BRÛLEUR ET ECHANGEUR
Nettoyage du brûleur après démontage, vérification visuelle de l'état de l'échangeur, nettoyage du filtre du bloc gaz, contrôle du fonctionnement du brûleur, réglage et analyse de la combustion
• ENFOURNEMENT
Vérification des galets et du fonctionnement

Pour plus d'informations concernant les contrats de maintenance, vous pouvez contacter notre responsable technique, M. Boris ZABOROWSKI au : 06.08.28.38.50

AMPLUS

dap Distribution

EUROMAT
Votre réseau en actions

ARIA
CONSTRUCTEUR

AAZ Conceptions

ÉVÉMA
VITRINES

Varimixer

CONCEPT FROID

isotech
VITRINES & COMPTOIRS

JAC

JB DELPIERRE
Agenceur d'espaces

E+F
EBERHARDT FRERES

MONO
FRANCE

panimatic

Atollspeed

BONGARD
Finance

DAGARD

CANDAS
BOUTIQUE POUR LES PROFESSIONNELS

HOUNÖ

HUBERT CLOIX
PARTENAIRE DE VOS RECETTES

distrib'Inox

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

sasa
DEMARLE

SOREMA

winterhalter

VMI
LINXIS GROUP

RONDO
Dough-how & more.

BONGARD

SOMABO
www.somabo-sa.fr

EUROMAT
Votre réseau en actions