



Catalogue 2025

Nos tarifs sont à consulter sur un document annexe

AGENCEMENT INOX

pages 4 à 18



BROYEUSE À AMANDES

page 19



TOURS RÉFRIGÉRÉS

pages 20 à 21



LAVE-BATTERIES & TUNNELS

pages 22 à 42



RECOMMANDATIONS ENTRETIEN LAVE-BATTERIES

pages 43



Service commercial : 06 22 63 14 40
Service technique et comptabilité : 02 98 09 69 63
Email : lavinox@orange.fr

www.lavinox.fr

LAV'INOX, un nom pour deux gammes de produits : LAVERIE et INOX



CONSULTEZ NOTRE
CATALOGUE COMPLET
SUR

www.lavinox.fr

A destination des

- ◆ PÂTISSIERS ◆
- ◆ BOULANGERS ◆
- ◆ CHOCOLATIERS ◆
- ◆ TRAITEURS ◆
- ◆ BOUCHERS ◆
- ◆ CHARCUTIERS ◆
- ◆ FROMAGERS ◆

RÉCUPÉRATEUR DE BUÉES

NOS MODÈLES PLUS peuvent être également équipés de récupérateur de buées qui se positionne au dessus du lave-batterie.

Ce module récupère les buées pour les transformer en eau chaude pour le rinçage.

Cela apporte une économie de 3.5 kw/heure et pour un an d'environ 6300 kw. L'amortissement est donc rapide. Plus besoin de hotte ou d'évacuation de buées et une conformité aux nouvelles dispositions d'économie d'énergie.



AU SERVICE DU CLIENT

LAV'INOX offre une vaste gamme de modèles à partir des machines électromécaniques, qui peuvent être équipées avec diverses options, jusqu'aux modèles les plus innovants, conçus avec une électronique très avancée et toute une série d'options déjà incluses.

L'évolution de nos produits, dans le temps, a été possible grâce à notre expérience, mais aussi grâce aux conseils et aux idées de nos clients. Une formule qui nous a permis de fournir des solutions toujours plus personnalisées, qui satisfont les critères de fonctionnalité, fiabilité et versatilité.

Notre grande attention à la réduction des consommations électriques, hydriques et des produits chimiques, se traduit en économie pour l'utilisateur final, mais aussi en diminution de la pollution et en réduction des gaspillages des ressources naturelles.

L'usine, qui fabrique nos lave-batteries LAV'INOX, produit une machine toutes les 3 minutes pour plus de 95 pays desservis à travers le monde, 15 certifications internationales.

Cette usine est reconnue pour son excellence par un investissement permanent, réhaussant et développant la qualité, permettant de confirmer la confiance que lui accorde sa clientèle internationale depuis de nombreuses années.

LAV'INOX, la qualité d'abord !



LAV'INOX, c'est une gamme de mobiliers inox standards et sur mesure, des tours réfrigérés en 700 mm de profondeur.

LAV'INOX, c'est un grand choix de lave-batteries et tunnels de qualité, performants, aux normes HACCP, pour une hygiène parfaite.

LAV'INOX, c'est la garantie d'un lavage réussi à des prix imbattables ! Comparez les performances :

- **Des platines électroniques** donnant des informations précises et efficaces.
- **Des cabines en double paroi**, fini les angles à récurer et moins de bruit.
- **Des machines équipées** de doseur de produit de lavage et de doseur de produit de rinçage.
- **Un système « plus »** sur de nombreux modèles permettant de respecter les normes HACCP.
- **Des puissances de pompes** qui sont réellement adaptées au lavage de la batterie.
- **Un choix** de lave-verres, lave-assiettes, et lave-vaisselle pour répondre à tous les besoins.
- **Une large gamme** de tunnels pour répondre aux lavages spécifiques.
- **Plusieurs modèles** en disponibilité immédiate.

LAV'INOX, c'est un site internet clair et précis : www.lavinox.fr, des devis en moins de 24 heures, un service de pièces détachées à votre écoute.

LAV'INOX, c'est 35 ans d'expérience à votre service !

AGENCEMENT INOX

Tables simples	5
Éléments de compositions simples	8
Éléments de compositions doubles et plus	9
Plans de travail	10
Armoires murales	11
Panneaux perforés	11
Etagères murales	11
Armoires verticales	12
Etagères centrales à poser sur table	12
Etagères à batterie	13
Portiques simples et doubles	14-15
Plonges manuelles	16-17
Hottes	18

BROYEUSE À AMANDES 19

TOURS RÉFRIGÉRÉS PROF. 700MM 20-21

LAVE-BATTERIES ET TUNNELS

La gamme S PLUS , respect des normes HACCP	22
L'option récupérateur de buées	23
Les postes de lavage	24-25
Les lave-verres et lave-assiettes	26
P 600 S mini encastrable	27
Machines à capot	28-29
SIMPLY Nouveauté	30
LBP1SE PLUS , la Pâtissière	31
800 E, la Boulangère	32
800 SE PLUS	33
LP2 S PLUS	34
LP3 S PLUS	35
LP4 S PLUS	36
GRANUL 900 PLUS	37
ADOUCISSEURS	38
TUNNELS DE LAVAGE	39-41
PANIERS SUPPLÉMENTAIRES ET GRILLES	42
TABLES ENTRÉES ET SORTIES	
pour machines à capot	42
Produits de lavage, Produits de rinçage,	
Détartrant	42

Recommandations ENTRETIEN LAVE-BATTERIES 43

Quelques réalisations

Tables centrales avec portiques

Forever



AGENCEMENT INOX

Forever



Ligne **BOULANGERIE - PÂTISSERIE - TRAITEUR**

LA QUALITÉ DES INOX LAV'INOX connue et reconnue comme la meilleure du marché.

ISO 9001: 2000 - HACCP.

Acier inox AISI 304 au nickel chrome 18/10.

Plans de travail d'épaisseur 50mm inox 15/10.

Absence de bords tranchants, conforme aux normes hygiéniques et sanitaires.

LA PLUS GRANDE GAMME

Armoires suspendues 11 longueurs.

Tables de travail 4 profondeurs (600 - 700 - 800 - 900mm).

Tables centrales 4 profondeurs (1200 - 1300 - 1400 - 1500 - 1600mm).

Plans de travail de 500 à 4000mm d'une seule pièce.

LA FINITION LAV'INOX

Absence de bords tranchants, portes extractibles pour faciliter le nettoyage, bords de pliage complètement écrasés...

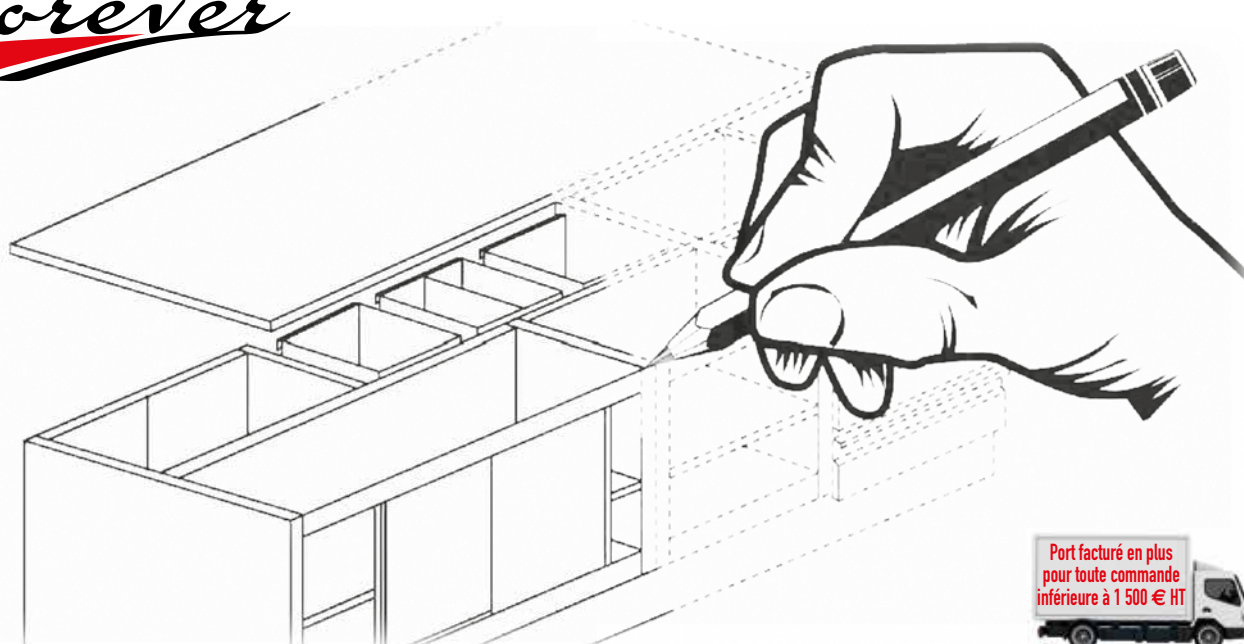
Qualité de l'inox, emballage garantissant une livraison sans problème.

LES PRIX LAV'INOX comparez la qualité.

TOUTES DEMANDES SPÉCIALES SUR DEVIS

COMPOSEZ VOTRE LABO

Forever



Port facturé en plus
pour toute commande
inférieure à 1 500 € HT

TABLES SUR PIEDS : tables (livrées démontées) de profondeur 700 ou 800mm, hauteur 850/900mm, en acier inox AISI 304. Piètement démontable en tube rond ø50mm avec vérins réglables.

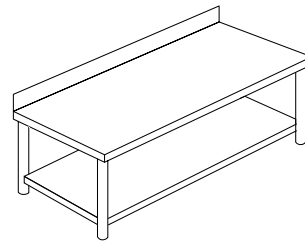
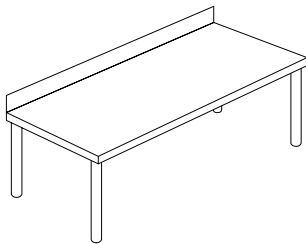
PLATEAUX épaisseur 15/10^{ème} renforcés par panneau insonorisé et hydrofuge, sans ou avec dossier hauteur 100mm rayonné, avec bords arrondis de 40mm, bords pincés.

(Sur demande : tiroirs, étagères, roulettes et accessoires de fixation au plateau).

TABLES SIMPLES

- Pieds ronds, démontables.
- Plan de travail épaisseur 40mm - inox 15/10
- Bords arrondis de 40mm

- -Value sans dossieret 1000/1500 =
- -Value sans dossieret 1500/2000 =
- +Value pour roulettes inox =
- +Value pour profondeur 800 =



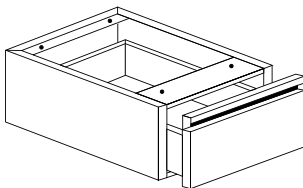
Dimensions L x P x H	PRIX €ht
1000 x 700 x 850/900	
1100 x 700 x 850/900	
1200 x 700 x 850/900	
1300 x 700 x 850/900	
1400 x 700 x 850/900	
1500 x 700 x 850/900	
1600 x 700 x 850/900	
1700 x 700 x 850/900	
1800 x 700 x 850/900	
1900 x 700 x 850/900	
2000 x 700 x 850/900	



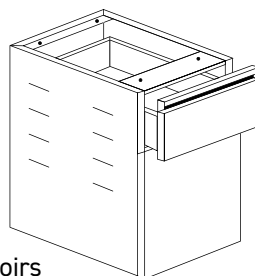
Dimensions L x P x H	PRIX €ht
1000 x 700 x 850/900	
1100 x 700 x 850/900	
1200 x 700 x 850/900	
1300 x 700 x 850/900	
1400 x 700 x 850/900	
1500 x 700 x 850/900	
1600 x 700 x 850/900	
1700 x 700 x 850/900	
1800 x 700 x 850/900	
1900 x 700 x 850/900	
2000 x 700 x 850/900	

700 x 750 x 850/900	TABLES D'ANGLES	700 x 700 x 850/900
TABLES POUR POSER (balances, batteurs, turbines)		400 x 500 x 600/800

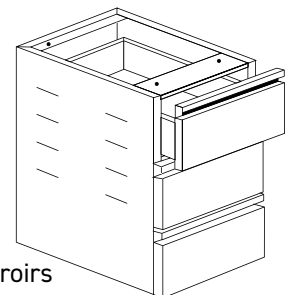
TIROIRS ET BLOCS TIROIRS À FIXER SOUS PLATEAUX



- Avec bac plastique



- 2 tiroirs



- 3 tiroirs

Dimensions L x P x H	PRIX €ht
400 x 685 x 190	
600 x 685 x 190	

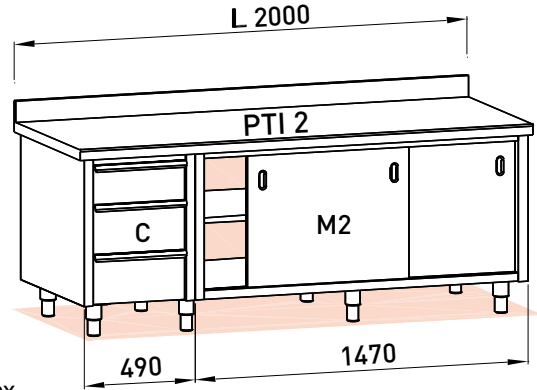
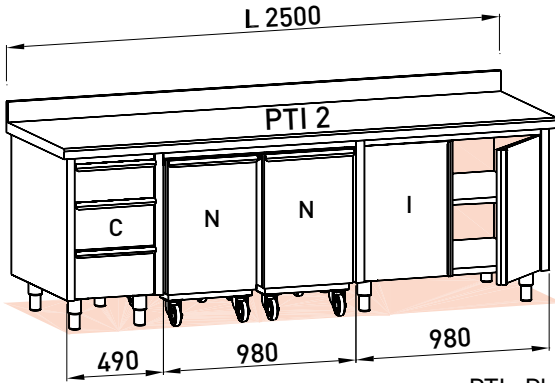
Dimensions L x P x H	PRIX €ht
400 x 685 x 580	

Dimensions L x P x H	PRIX €ht
400 x 685 x 580	
600 x 685 x 580	

Un chiffrage simple et rapide



Exemple



PTI : Plan de Travail Inox

TABLE DE 700 x 2500 mm					
C	N+O+P	N	I	PTI2 -2500	TOTAL €ht

TABLE DE 700 x 2500 mm			
C	M2	PTI2 -2000	TOTAL €ht

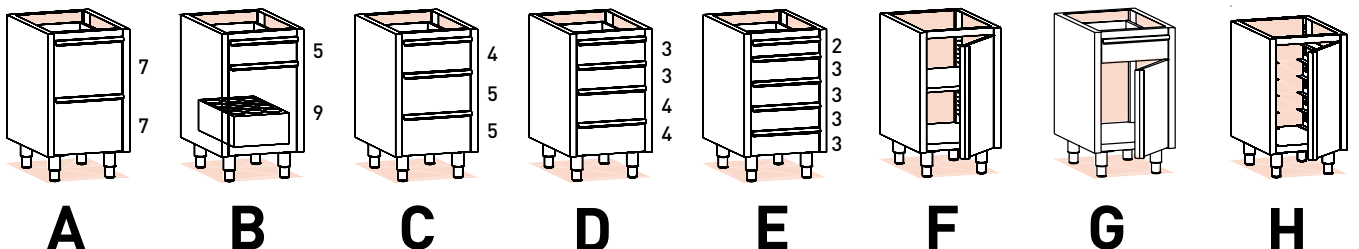
- +Value pour une profondeur 800 = + 8%
- -Value pour une profondeur 600 = -5%
- +Value pour roulettes inox =



Eléments simples 490

- Profondeur 685 mm
- Largeur 490 mm (existe en 735mm)
- Hauteur avec pieds réglables 860 mm
- Hauteur avec pieds et dessus 900 mm

MATÉRIEL	DESCRIPTIF	PRIX €ht
A	Élément avec 2 tiroirs	
B	Élément avec 1 tiroir + 1 tiroir porte-bouteilles	
C	Élément avec 3 tiroirs	
D	Élément avec 4 tiroirs	
E	Élément avec 5 tiroirs	
F	Élément avec 1 porte à battant et 1 étagère	
G	Élément avec 1 porte à battant et 1 tiroir	
H	Élément pour plaques avec porte ferrée à gauche ou à droite (7)	



Ligne pâtisserie-boulangerie

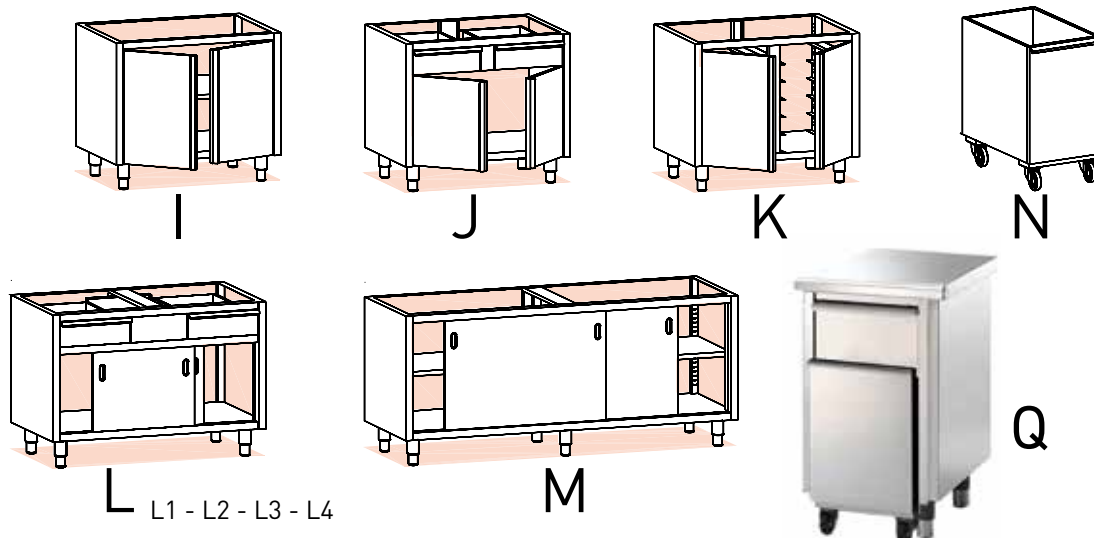


Éléments doubles 580 et plus

- Profondeur 685 mm
- +Value pour une profondeur 800 = + 8%
- -Value pour une profondeur 600 = -5%
- +Value pour roulettes inox =



MATÉRIEL	DESCRIPTIF	PRIX €ht
I	Elément avec 2 portes à battant	
J	Elément avec 2 portes à battant et 2 tiroirs supérieurs longueur 980 mm	
K	Elément pour plaques 6 + 6 avec portes à battant	
L	Elément portes coulissantes et 1 tiroir supérieurs longueur : L1 = 1225 mm 2 tiroirs supérieurs longueur : L2 = 1470 mm 3 tiroirs supérieurs longueur : L3 = 1715 mm 4 tiroirs supérieurs longueur : L4 = 1960 mm	
M	Elément avec portes coulissantes longueur : M2 = 1470 x 685 mm M3 = 1960 x 685 mm M4 = 2450 x 685 mm	
N	Bac à farine avec couvercle Profondeur 685 mm - Largeur 430 mm - Hauteur 800 mm	
O	Guide caisson pour bac à farine 1 bac : 01 2 bacs : 02 3 bacs : 03	
P	Options : séparation dans bac : P1 paroi arrière (par bac) : P2 paroi de côté avec pieds 40 x 685 x 850/900 : P3	
Q	Bac à sel avec tiroir tout inox - L 520 x P 720 x H 850 mm	



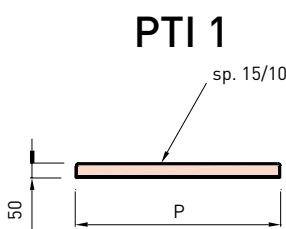


Plans de travail Inox 15/10 (PTI)

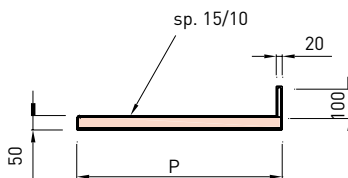
- En acier inox Aisi 304 en nickel-Chrome 18/10 renforcé à l'intérieur avec un panneau stratifié hydrofuge et côtés arrondis épaisseur 50 mm
- Dossieret dans la masse hauteur 100 mm
- - Value pour plans de travail en 12/10^{ème} = - 10%
- + Value pour plans de travail profondeur 800mm = + 10%

PTI 1 (sans dossieret)

Profondeur 700 mm	
Longueur	Prix €ht
500	
750	
1000	
1100	
1250	
1500	
1600	
1750	
2000	
2100	
2250	
2500	
2600	
2750	
3000	
3250	
3500	
3750	
4000	



PTI 2



PTI 2 (avec dossieret)

Profondeur 700 mm	
Longueur	Prix €ht
500	
750	
1000	
1100	
1250	
1500	
1600	
1750	
2000	
2100	
2250	
2500	
2600	
2750	
3000	
3250	
3500	
3750	
4000	

- Majoration pour dossieret latéral (unité) :

PTI : Plan de Travail Inox

Plans de travail pour tables centrales

15/10 épaisseur 50 mm angles arrondis - Largeur 1400 mm et 1600 mm

- + Value pour plans de travail largeur 1500mm = + 5% sur prix des 1400mm

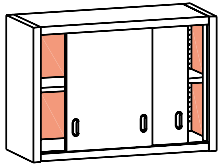
Dimensions L x P x H	Prix €ht
1000 x 1400 x 50	
1500 x 1400 x 50	
2000 x 1400 x 50	
2500 x 1400 x 50	
3000 x 1400 x 50	
3500 x 1400 x 50	
4000 x 1400 x 50	

Dimensions L x P x H	Prix €ht
1000 x 1600 x 50	
1500 x 1600 x 50	
2000 x 1600 x 50	
2500 x 1600 x 50	
3000 x 1600 x 50	
3500 x 1600 x 50	
4000 x 1600 x 50	

POUR TOUTES LONGUEURS SPÉCIALES UN CALCUL SIMPLE :
Par exemple, pour une longueur de 2350 prendre le tarif du 2500

Armoires murales

Avec étagère, profondeur 400 mm



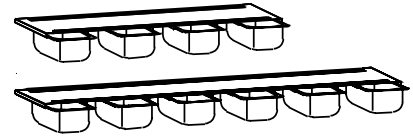
• Egouttoir + 15%



Bacs sous armoires

Inox ou polycarbonate

Pour armoires murales.



Hauteur 660 mm		Hauteur 1000 mm	
Longueur	Prix €ht	Longueur	Prix €ht
1000		1000	
1100		1200	
1200		1400	
1300		1600	
1400		1800	
1500			
1600			
1700			
1800			
1900			
2000			

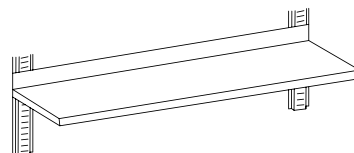


Hauteur 1000 mm		
Nombre de cas- settes	L x P	Prix €ht
4	1000 x 400	
4	1100 x 400	
5	1200 x 400	
6	1300 x 400	
6	1400 x 400	
7	1500 x 400	
7	1600 x 400	
7	1700 x 400	
8	1800 x 400	
8	1900 x 400	
9	2000 x 400	

Panneaux perforés

Panneaux perforés en acier inox AISI 304 au nickel-chrome 18/10 pour fixation au mur avec barre

Hauteur 660 mm	
Longueur	Prix €ht
1000	
1100	
1200	
1300	
1400	
1500	
1600	
1700	
1800	
1900	
2000	

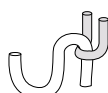


Étagères murales

- Avec support
- Pleines ou perforées
- Profondeur 400 +10%

Dimensions L x P x H	Prix €ht
700 x 300 x 80	
800 x 300 x 80	
900 x 300 x 80	
1000 x 300 x 80	
1100 x 300 x 80	
1200 x 300 x 80	
1300 x 300 x 80	
1400 x 300 x 80	
1500 x 300 x 80	
1600 x 300 x 80	
1700 x 300 x 80	
1800 x 300 x 80	
1900 x 300 x 80	
2000 x 300 x 80	

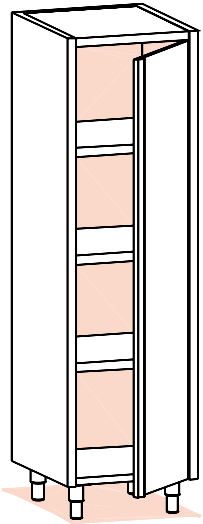
Crochets en acier inox AISI 304 au nickel-chrome 18/10 pour barres et panneaux perforés



Longueur	Prix €ht
30	
300	

Armoires verticales de rangement

Hauteur 2000 mm



- 3 étagères intermédiaires
- Étagères pleines ou égouttoir
- *OPTION* : serrure à clés :
- Profondeur 600 mm -10%

Forever



Dimensions L x P x H	Prix €ht
600 x 700 x 2000	
800 x 700 x 2000	
1000 x 700 x 2000	



Dimensions L x P x H	Prix €ht
1200 x 700 x 2000	
1500 x 700 x 2000	
1800 x 700 x 2000	
2000 x 700 x 2000	

Étagères doubles à poser sur table

Hauteur 940 mm - Profondeur 400 mm

Largeur	Sans bac Prix €ht	Avec bacs Prix €ht
1000		
1200		
1500		
1800		
2000		

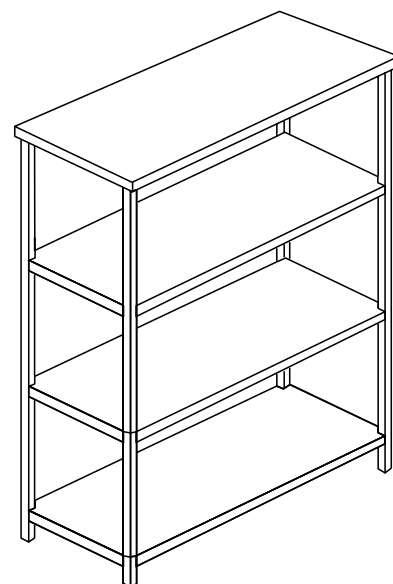


Casiers à batterie démontables inox

Étagères lisses ou perforées
 • Hauteur 2000 mm
 • Largeur 400 - 500 - 600 mm

- -Value pour une hauteur 1800 = -5%
- -Value pour une hauteur 1500 = -10%

Dimensions (mm)	Poids (kg)	Volume	Prix €ht
1000 x 400 x 2000	21	0,30	
1100 x 400 x 2000	23	0,33	
1200 x 400 x 2000	25	0,36	
1300 x 400 x 2000	27	0,39	
1400 x 400 x 2000	29	0,42	
1500 x 400 x 2000	31	0,44	
1600 x 400 x 2000	33	0,47	
1700 x 400 x 2000	35	0,50	
1800 x 400 x 2000	37	0,53	
1900 x 400 x 2000	39	0,56	
2000 x 400 x 2000	41	0,59	
1000 x 500 x 2000	27	0,30	
1100 x 500 x 2000	29	0,33	
1200 x 500 x 2000	31	0,36	
1300 x 500 x 2000	33	0,39	
1400 x 500 x 2000	35	0,42	
1500 x 500 x 2000	37	0,44	
1600 x 500 x 2000	39	0,47	
1700 x 500 x 2000	41	0,50	
1800 x 500 x 2000	45	0,53	
1900 x 500 x 2000	47	0,56	
2000 x 500 x 2000	49	0,59	
1000 x 600 x 2000	33	0,30	
1100 x 600 x 2000	35	0,33	
1200 x 600 x 2000	37	0,36	
1300 x 600 x 2000	39	0,39	
1400 x 600 x 2000	41	0,42	
1500 x 600 x 2000	43	0,44	
1600 x 600 x 2000	45	0,47	
1700 x 600 x 2000	47	0,50	
1800 x 600 x 2000	49	0,53	
1900 x 600 x 2000	51	0,56	
2000 x 600 x 2000	53w	0,59	

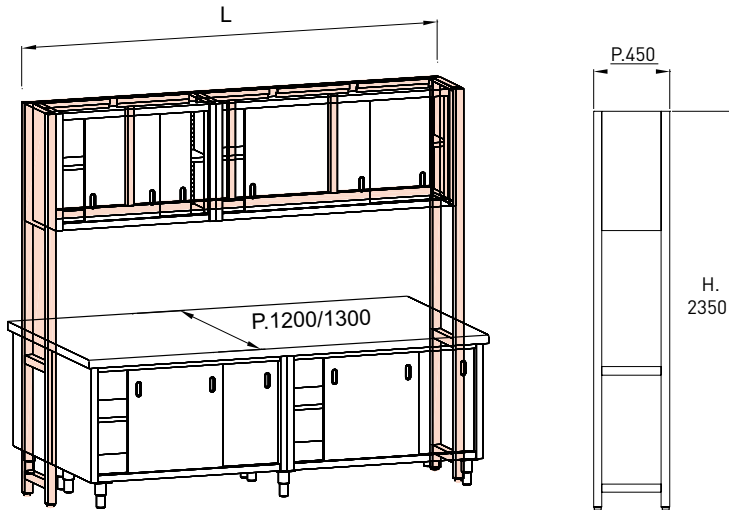


Portiques simples



Supports centraux simples

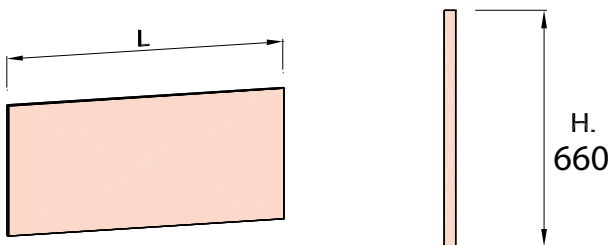
- Acier inox AISI 304 au nickel chrome 18/10
- Pour armoires murales et panneaux à l'arrière



Longueur	Prix €ht
2100	
2350	
2600	
2850	
3100	
3350	
3600	
3850	
4100	

Panneaux lisses

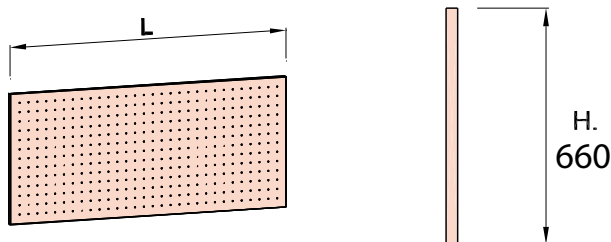
- Acier inox AISI 304 au nickel chrome 18/10
- Pour supports centraux



Longueur	Prix €ht
800	
1000	
1200	
1500	
1800	
2000	

Panneaux perforés

- Acier inox AISI 304 au nickel chrome 18/10
- Pour supports centraux



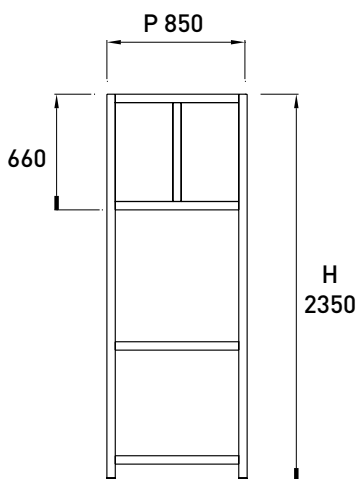
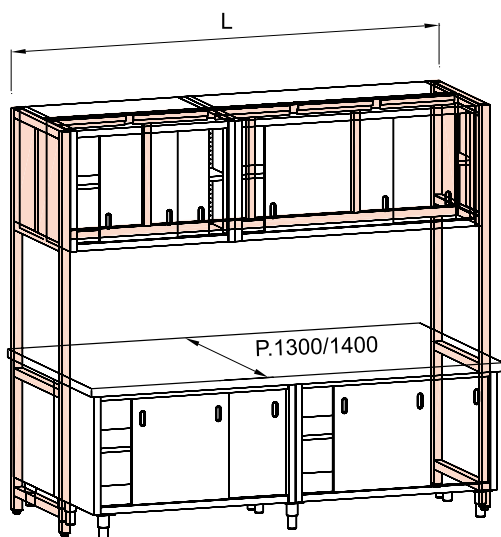
Dimensions L x P x H	Prix €ht
1000 x 20 x 660	
1100 x 20 x 660	
1200 x 20 x 660	
1300 x 20 x 660	
1400 x 20 x 660	
1500 x 20 x 660	
1600 x 20 x 660	
1700 x 20 x 660	
1800 x 20 x 660	
1900 x 20 x 660	
2000 x 20 x 660	

Portiques doubles



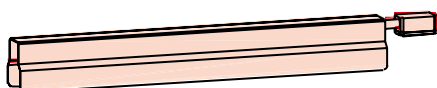
Supports centraux doubles

- Acier inox AISI 304 au nickel chrome 18/10
- Pour armoires murales et panneaux des deux côtés



Longueur	Prix €ht
1600	
2100	
2600	
2850	
3100	
3600	
4100	

Eclairages centraux sous portiques



- Système d'éclairage pour supports centraux, lampe, protection pour lumière, interrupteurs.

Longueur	Prix €ht
1000	
1100	
1200	
1300	
1400	

Longueur	Prix €ht
1500	
1600	
1700	
1800	
2000	

Prise sécurisée et étanche pour dosserets ou portique



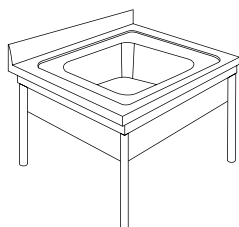
Prix €ht

Plonge inox

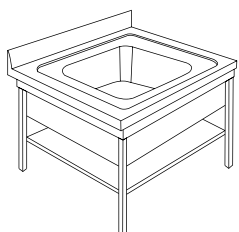
Toutes dimensions sur demande, jusqu'à 2800 mm de longueur



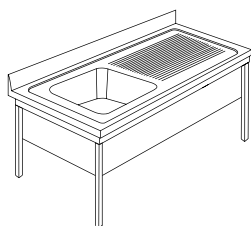
Sur tous modèles nous pouvons percer le trou pour la robinetterie. **Le préciser lors de votre commande.**
Livrée démontée - Inox 10/10 - Bords droits hauteur 40 mm



Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
700 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	29,5 kg	

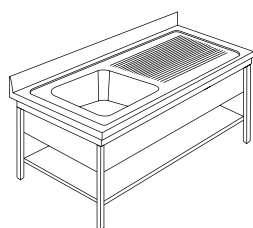


Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
600 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	30 kg	
700 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	36 kg	



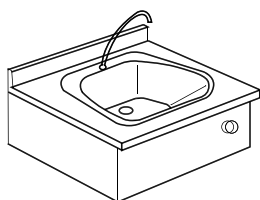
Égouttoir à gauche ou à droite à préciser

Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1000 x 700 x 850/900	400 x 500 x 250	40 kg	
1200 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	42 kg	
1400 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	48 kg	



Égouttoir à gauche ou à droite à préciser

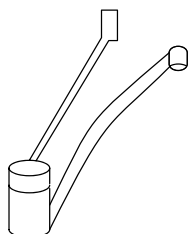
Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1000 x 700 x 850/900	400 x 500 x 250	50 kg	
1200 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	54 kg	
1400 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	62 kg	



LAVE MAINS SUSPENDU

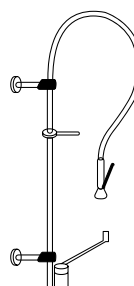
Commande femorale	400 x 400 x 250 - Dosseret hauteur 60	
-------------------	---------------------------------------	--

Robinetterie



• robinet mélangeur monotrou avec levier

Code	Prix €ht
AGMLC	



• douchette avec robinet monotrou avec levier

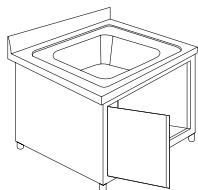
Code	Prix €ht
ADG	

Plonge avec portes

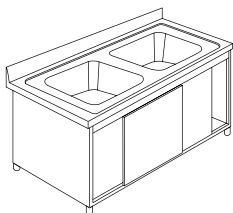
Toutes dimensions sur demande, jusqu'à 2800 mm de longueur



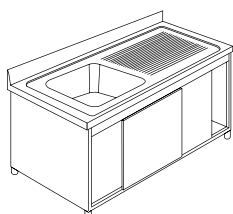
EXEMPLES



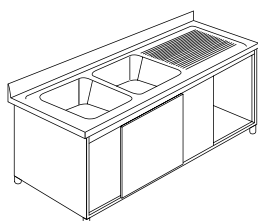
Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
600 x 700 x 850/900	400 x 500 x 300	38 kg	
700 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	42 kg	



Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1200 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	69 kg	
1400 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	76 kg	
1600 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	80 kg	

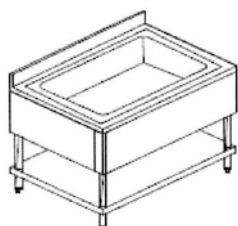


Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1200 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	55 kg	
1400 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	61 kg	
1500 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	64 kg	



Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1600 x 700 x 850/900	400 x 500 x 250	90 kg	
1800 x 700 x 850/900	500 x 500 x 300	87 kg	
2000 x 700 x 850/900	600 x 500 x 300	101 kg	

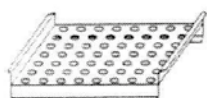
Plonges à batteries



Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1200 x 700 x 850/900	950 x 500 x 350	57 kg	
1400 x 700 x 850/900	1200 x 500 x 350	63 kg	
1500 x 700 x 850/900	1200 x 500 x 350	66 kg	
1600 x 700 x 850/900	1400 x 500 x 350	69 kg	



Dimensions L x P x H	Dimensions bacs	Poids	Prix €ht
1200 x 700 x 850/900	950 x 500 x 350	67 kg	
1400 x 700 x 850/900	1200 x 500 x 350	76 kg	
1500 x 700 x 850/900	1200 x 500 x 350	79 kg	
1600 x 700 x 850/900	1400 x 500 x 350	85 kg	



- Egouttoir amovible pour plonges à batteries :

Hottes murales avec moteurs incorporés

Avec cône de sortie de section carré à ronde.
Diamètre à la demande (ø 200-250-300-350).

Forever



Dimensions L x P x H	Capacité débit	Nombre de filtres	Puissance (en watt)	Prix €ht
1000 x 700 x 450	1000	2	184	
1200 x 700 x 450	1000	2	184	
1400 x 700 x 450	1400	2	184	
1600 x 700 x 450	1400	3	184	
1800 x 700 x 450	1500	3	184	
2000 x 700 x 450	1600	4	184	
2200 x 700 x 450	1600	4	184	
2400 x 700 x 450	1800	5	420	
2600 x 700 x 450	1800	5	420	
2800 x 700 x 450	2600	6	420	
3000 x 700 x 450	2800	6	420	
1200 x 900 x 450	1400	2	184	
1400 x 900 x 450	1600	2	184	
1600 x 900 x 450	1600	3	184	
1800 x 900 x 450	1800	3	184	
2000 x 900 x 450	2200	4	184	
2200 x 900 x 450	2200	4	184	
2400 x 900 x 450	2400	5	420	
2600 x 900 x 450	2400	5	420	
2800 x 900 x 450	2600	6	420	
3000 x 900 x 450	2800	6	420	

OPTIONS : • Eclairage - L1000 à L2000 :
- L2200 à L3000 :

• Régulateur de vitesse - Manuel :
- Digital :



Hottes centrales (sur devis)

Broyeuse à amandes

Modèle 2 rouleaux

La broyeuse à amandes 150 est la machine idéale pour raffiner tous les produits de pâtisserie. Très facile à utiliser et à nettoyer grâce au système de fixation des lames de raclage. Matériaux robustes, tôle en acier renforcé pour socle et supports en fonte, rouleaux en granit. Engrenage à bain d'huile. Cylindres sur coussinets. Machine sur roue. Machine adaptée à une production industrielle apte à fonctionner plusieurs heures par jour.

Ce modèle dispose d'une protection thermique qui, en cas de surchauffe, arrête la machine pour des raisons de sécurité, puis redémarre de manière autonome.



Machine équipée avec :

- 2 lames de racleur inox pour les fruits secs
- 2 racleurs téflon pour le chocolat
- 1 cuve ramasseuse inox

Options :

- Lame racleur inox :
- Lame racleur teflon :
- Cuve inox ramasseuse :
- Carrosserie inox :

	MODÈLE 150
HAUTEUR mm	1120
LARGEUR mm	680
LONGUEUR mm	670
POIDS kg	220
Diamètre cylindres mm	150
Largeur cylindres mm	300
Vitesse rouleau antérieur	R.p.m 51
Vitesse rouleau antérieur	Mètre/Minute 24
Vitesse rouleau postérieur	R.p.m 25.5
Vitesse rouleau postérieur	Mètre/Minute 12
Ouverture rouleaux mm	0 à 8.5
Puissance motrice	2 CV TRI
Alimentation électrique	380 V TRI

La machine a un bruit inférieur à 70 dB

Tours réfrigérés




Groupe logé

Sans groupe logé

(Groupe logé non fourni)



Profondeur 700 mm des tours réfrigérés positifs, idéal pour tables centrales étroites, largeur 1300 ou 1400 !

- Alimentation 220 Mono.
- Tout inox, monocoque, intérieur et extérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation 50 mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC.
- Portes pleines ou Bloc tiroir à 2 ou 3 tiroirs avec poignées horizontales.
- Dessus inox AISI 304 de 40 mm avec isolation de polyuréthane avec ou sans dossier arrière.
- Tours équipées de 7 niveaux pour plaques 400x600 par porte et pieds inox réglables.
- Tours positifs avec groupe logé : Gaz R290 - Tours positifs sans groupe logé : Gaz R134a.
- Tours négatifs : Gaz R290 - N'existent qu'en profondeur 750 mm en raison d'une épaisseur d'isolation de 60 mm pour des raisons de classification énergétique 5 (conditions d'essai à une température ambiante de 40°C et une humidité de 40%).
- Température de travail : 0 +8°C (ventilé) / +2 +8°C (statique) / -18° - 20°C (ventilé).
- Contrôle digital de la température, évacuation de la condensation automatique pour les tours avec groupe logé, auto évaporation à travers le réchauffement des tuyaux du système pour le passage du gaz - Pour les tours réfrigérés sans groupe logé, prévoir raccordement au système hydraulique lors de l'installation.
- Réfrigération : froid statique activé (ventilateurs entre chaque porte).

Tours réfrigérés positifs profondeur 700 mm

	Modèle	Réfrigération	Dimensions	T°	Caractéristiques	Prix €ht
POSITIFS	2 portes groupe logé	Froid statique activé	1380 x 700 x 810	0 +8	sans dessus	
	2 portes groupe logé	Froid statique activé	1380 x 700 x 850	0 +8	dessus inox	
	2 portes groupe logé	Froid statique activé	1380 x 700 x 850 +100	0 +8	avec dossier	
	3 portes groupe logé	Froid statique activé	1900 x 700 x 810	0 +8	sans dessus	
	3 portes groupe logé	Froid statique activé	1900 x 700 x 850	0 +8	dessus inox	
	3 portes groupe logé	Froid statique activé	1900 x 700 x 850 +100	0 +8	avec dossier	
	4 portes groupe logé	Froid statique activé	2420 x 700 x 810	0 +8	sans dessus	
	4 portes groupe logé	Froid statique activé	2420 x 700 x 850	0 +8	dessus inox	
	4 portes groupe logé	Froid statique activé	2420 x 700 x 850 +100	0 +8	avec dossier	
POSITIFS SANS GROUPE	2 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1160 x 700 x 810	0 +8	sans dessus	
	2 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1160 x 700 x 850	0 +8	dessus inox	
	2 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1160 x 700 x 850 +100	0 +8	avec dossier	
	3 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1680 x 700 x 810	0 +8	sans dessus	
	3 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1680 x 700 x 850	0 +8	dessus inox	
	3 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1680 x 700 x 850 +100	0 +8	avec dossier	
	4 portes sans groupe logé	Froid statique activé	2200 x 700 x 810	0 +8	sans dessus	
	4 portes sans groupe logé	Froid statique activé	2200 x 700 x 850	0 +8	dessus inox	
	4 portes sans groupe logé	Froid statique activé	2200 x 700 x 850 +100	0 +8	avec dossier	

Tours réfrigérés négatifs profondeur 750 mm

	Modèle	Réfrigération	Dimensions	T°	Caractéristiques	Prix €ht
NÉGATIFS	2 portes groupe logé	Froid statique activé	1380 x 750 x 810	-18 -20	sans dessus	
	2 portes groupe logé	Froid statique activé	1380 x 800 x 850	-18 -20	dessus inox	
	2 portes groupe logé	Froid statique activé	1380 x 800 x 850 +100	-18 -20	avec dossier	
	3 portes groupe logé	Froid statique activé	1900 x 750 x 810	-18 -20	sans dessus	
	3 portes groupe logé	Froid statique activé	1900 x 800 x 850	-18 -20	dessus inox	
	3 portes groupe logé	Froid statique activé	1900 x 800 x 850 +100	-18 -20	avec dossier	
	4 portes groupe logé	Froid statique activé	2420 x 750 x 810	-18 -20	sans dessus	
	4 portes groupe logé	Froid statique activé	2420 x 800 x 850	-18 -20	dessus inox	
	4 portes groupe logé	Froid statique activé	2420 x 800 x 850 +100	-18 -20	avec dossier	
NÉGATIFS SANS GROUPE	2 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1160 x 750 x 810	-18 -20	sans dessus	
	2 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1160 x 800 x 850	-18 -20	dessus inox	
	2 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1160 x 800 x 850 +100	-18 -20	avec dossier	
	3 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1680 x 750 x 810	-18 -20	sans dessus	
	3 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1680 x 800 x 850	-18 -20	dessus inox	
	3 portes sans groupe logé	Froid statique activé	1680 x 800 x 850 +100	-18 -20	avec dossier	
	4 portes sans groupe logé	Froid statique activé	2200 x 750 x 810	-18 -20	sans dessus	
	4 portes sans groupe logé	Froid statique activé	2200 x 800 x 850	-18 -20	dessus inox	
	4 portes sans groupe logé	Froid statique activé	2200 x 800 x 850 +100	-18 -20	avec dossier	

Accessoires / options	Prix €ht
Serrure à clés - par porte	
2 tiroirs	
3 tiroirs	

- Dessus inox de 40mm
- Sans groupe logé = groupe logé non fourni
- Délai 4 semaines + transport

Dossier inox si dessus granit	Prix €ht
2 portes	
3 portes	
4 portes	

- Tours réfrigérés positifs 1 porte et 5 portes sur demande.
- 7 niveaux pour plaques 400x600 par portes glissières en L fournies.

ARGUMENTAIRE LAVE-BATTERIE

**BOUCHERS
CHARCUTIERS**

GAMME PLUS

PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP

**TRAITEURS
FROMAGERS**

Les normes d'hygiène **HACCP** impliquent que la batterie doit être lavée à 55° et rincée à 85° avec incorporation automatique d'un produit de désinfection.

Seul le lavage et le rinçage en lave-batterie peuvent respecter ces normes et ce, pas avec n'importe quel lave-batterie.

En 4 minutes la batterie est lavée, rincée, désinfectée et sèche.

Les lave-batteries de la gamme PLUS sont les seuls à garantir une hygiène parfaite.

Pourquoi :

1°) DOUBLE PAROI INTÉGRALE : pour une isolation phonique et thermique. La double paroi dans la cabine de lavage permet d'avoir des angles arrondis évitant les incrustations de matières.

2°) TOURNIQUETS : de lavage et rinçage démontables sans outils pour un nettoyage facile et quotidien.

3°) CUVES : arrondies pour un nettoyage facile (élimination des zones de stagnation) un simple rinçage et la cuve est propre, pas d'angles vifs, pas de recoins.

4°) DOUBLE FILTRES : pour éliminer et retenir le maximum de déchets et les odeurs tombants dans la cuve ou dans les pompes.

5°) POMPES AUTONETTOYANTES : une exclusivité, aucune stagnation de déchets et d'odeurs dans les pompes.

6°) PUISSANCE ÉLECTRIQUE ÉCONOMIQUE : alternance de chauffe entre la cuve de lavage et le surchauffeur de rinçage.

7°) DOSEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS : de lavage et de rinçage pour une hygiène parfaite et économie de temps.

8°) SYSTÈME + POUR UN RINÇAGE À TEMPÉRATURE CONSTANTE AVEC CONSOMMATION D'EAU STABILISÉE POUR GARANTIR UNE TEMPÉRATURE DE RINÇAGE À 85° CONFORME AUX NORMES HACCP

**ÉCONOMIE DE TEMPS, D'EAU ET DE PRODUITS = UNE HYGIÈNE PARFAITE
POUR UN COÛT MOYEN DE 4,50 € PAR JOUR !
AVEC UN LAVE-BATTERIE LAV'INOX.**

Dans une entreprise moyenne le lavage prend en moyenne 2 h par jour.

Les lave-batteries de la gamme PLUS permettent la diminution des horaires donc une meilleure rentabilité du personnel, ainsi que l'utilisation de seulement 4,5 L d'eau par cycle quand, en moyenne, un employé utilise 10 L pour laver une casserole (mal lavée, pas rincée à 85°, pas désinfectée).

« CONFORMES AUX NORMES ISO 9001 - 9002 »

GARANTIE : Tous nos appareils sont garantis pendant une période de 24 mois à compter de la date de facture. Garantie uniquement sur les pièces détachées reconnues par nous comme défectueuses, sous réserve d'une mauvaise utilisation et détérioration volontaire.

RÉCUPÉRATEUR DE BUÉES

NOS MODÈLES PLUS peuvent être également équipés de récupérateur de buées qui se positionne au dessus du lave-batterie.

Ce module récupère les buées pour les transformer en eau chaude pour le rinçage.

Cela apporte une économie de 3.5 kw/heure et pour un an d'environ 6300 kw. L'amortissement est donc rapide. Plus besoin de hotte ou d'évacuation de buées et une conformité aux nouvelles dispositions d'économie d'énergie.



FONCTIONNEMENT DU RÉCUPÉRATEUR DE BUÉES

C'est une dotation en option sur la gamme 800 SE PLUS – LP2 S PLUS – LP3 S PLUS – LP4 S PLUS et sur certaines machines à capot.

Le récupérateur de buées, dit TR, permet une réelle réduction des coûts en cas d'utilisation intensive de la machine. Ce module récupère les buées dans la cabine de lavage pour les transformer en eau chaude pour le rinçage. L'eau est réchauffée grâce à l'échangeur de chaleur et après envoyée au surchauffeur.

L'eau froide de l'alimentation du rinçage rentre dans la partie supérieure de la batterie du TR et sort par la partie inférieure en réalisant un échange thermique en contre-courant de haute efficacité (condensation).

L'eau qui sort du récupérateur de buées est mélangée avec du produit de rinçage et rentre dans le surchauffeur pour compléter le niveau

du boiler. Cela crée donc une économie d'eau pour le rinçage et d'énergie en chauffant moins d'eau.

Récupération horaire en fonction des modèles, entre 3.5 kWh et 5.5 kWh. Données calculées sur le cycle le plus court.

En revanche, cette solution n'est, en aucun cas, un substitut à la ventilation nécessaire d'un local.

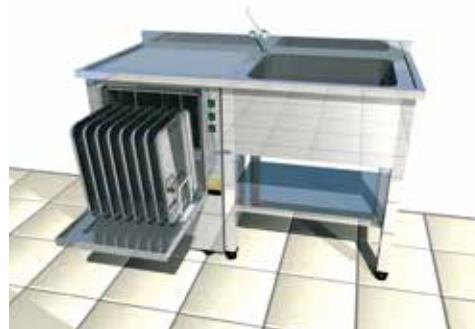
En effet, les lave-batteries ne créent pas de buées extérieures à la cabine de lavage. Dans le cas d'un local hermétique, un lave-batterie, dégageant de la chaleur peut créer de la condensation, au même titre que tout matériel chauffant, si l'aération mécanique du local est inexistante ou mal réglée.

LES POSTES DE LAVAGE

Avec P600S INCORPORÉE

DANS LA PLONGE (à gauche ou droite)

- Profondeur 700 mm
 - Hauteur 900 mm
 - Bac 400 x 500 x 250
 - Robinetterie en option
- Longueur 1200 mm**
- Longueur 1400 mm**



Avec P600S INCORPORÉE

+ ARMOIRE SUSPENDUE

- Profondeur 700 mm
 - Hauteur 2150 mm
 - Bac 400 x 500 x 250
 - Robinetterie en option
- Longueur 1200 mm**
- Longueur 1400 mm**

Avec

- Armoire égouttoir portes coulissantes 1200 x 400 x 660
- Panneau perforé 1200 x 660 avec 10 crochets



Avec SIMPLY

Avec LBP 1/SE

- Longueur 1300 mm
 - Profondeur 700 mm
 - Hauteur 2100 mm
 - Bac 500 x 500 x 300
 - Robinetterie en option
- Avec
- Plonge 700 x 700 mm
 - Panneau perforé 700 x 660 avec 5 crochets courts et 5 longs
 - Armoire égouttoir de 700 x 400 x 660

Avec SIMPLY

SANS ARMOIRE

Avec LBP 1/SE

SANS ARMOIRE

**Option : robinet douchette
robinet mélangeur
pour tous les modèles.**



LES POSTES DE LAVAGE SIMPLES

Possibilité de plonges ouvertes avec étagères (moins value).

PLONGE 1 BAC

2 DIMENSIONS COMPRENANT

- 1 plonge 1 bac avec égouttoir à gauche ou à droite
- 1 panneau perforé H 660
- 1 armoire égouttoir
- 10 crochets courts L 30

Robinetterie en option

- Profondeur 700 mm
- Hauteur 2350 mm

Longueur : 1200 =
BAC 500 x 500 / h 300

Longueur : 1400 =
BAC 600 x 500 / h 300



PLONGE 2 BACS

2 DIMENSIONS COMPRENANT

- 1 plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche ou à droite
- 1 panneau perforé H 660
- 1 armoire égouttoir
- 10 crochets courts L 30

Robinetterie en option

- Profondeur 700 mm
- Hauteur 2350 mm

Longueur : 1600 =
BACS 400 x 500 / h 250

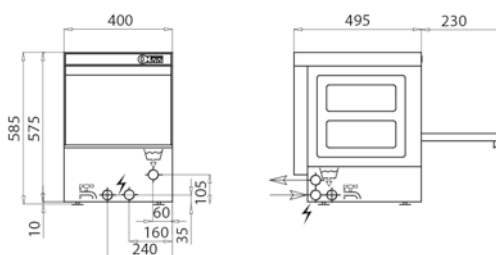
Longueur : 1800 =
BACS 500 x 500 / h 300






**Option : robinet douchette / robinet mélangeur
pour tous les modèles.**

LES LAVE-VERRES ET LAVE-ASSIETTES

LAVE-VERRE G35



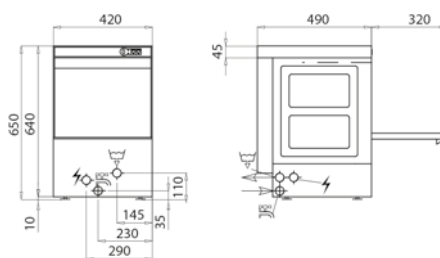
	Entrée eau 3/4 GAS
	Vidange eau diamètre 24 mm
	Connexion électrique




- Hauteur passage de porte 195 mm
- Largeur 400 mm
- Profondeur 495 mm
- Hauteur 585 mm
- 220 mono
- Puissance 2590 w
- Paniers 350 x 350 mm
- Hauteur verres 195 mm
- Consommation cycle 1,4 l

Livré avec 2 paniers fond plat
1 panier à couverts

**AVEC DOSEUR DE PRODUIT DE RINÇAGE
(doseur de lavage en option)**

LAVE-ASSIETTE GS37



	Entrée eau 3/4 GAS
	Vidange eau diamètre 24 mm
	Connexion électrique

30 paniers / heure

- Possibilité de lancer un cycle avec les deux paniers si la hauteur par panier ne dépasse pas 130 mm

- Hauteur passage de porte 280 mm
- Bras de lavage supérieur et inférieur
- Largeur 420 mm
- Profondeur 490 mm
- Hauteur 655 mm
- 220 mono
- Puissance 2990 w
- Paniers 370 x 370 mm
- Hauteur verres 275 mm
- Diamètre assiette 280 mm
- Consommation cycle 1,8 l

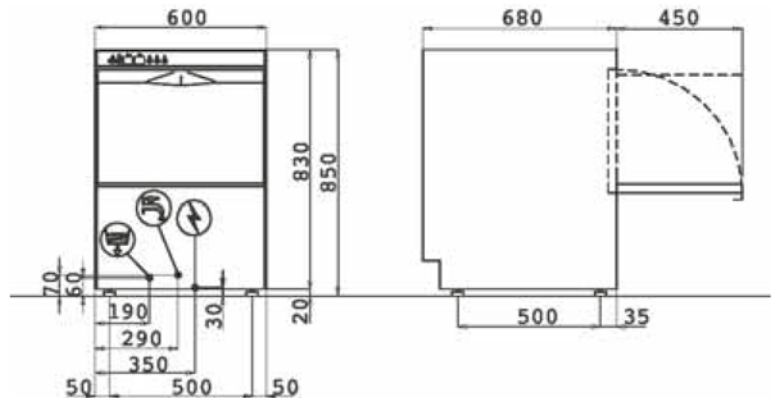
Livré avec 2 paniers fond plat
1 panier à couverts
1 support soucoupes

**AVEC DOSEUR DE PRODUIT DE RINÇAGE
(doseur de lavage en option)**

Options :
- Doseur de lavage
- Pompe de vidange

LA MINI «ENCASTRABLE»

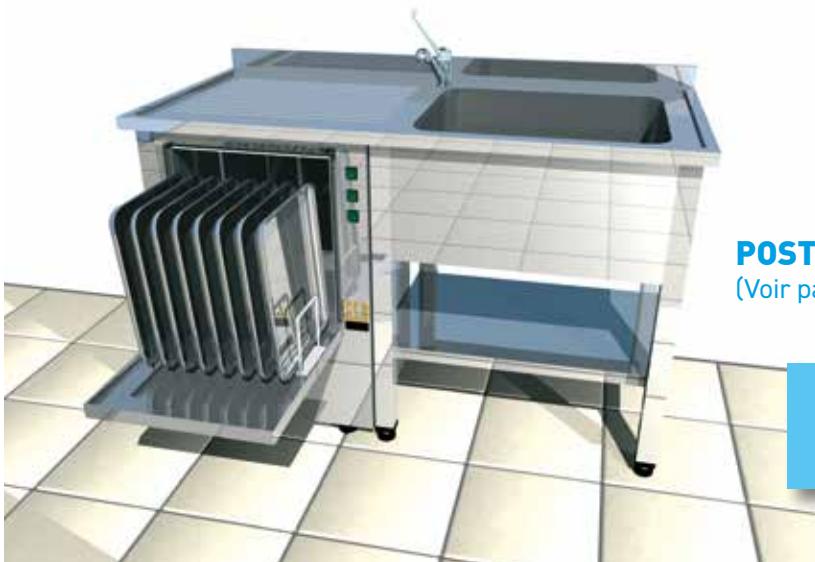
P600S



DOTATION :

- 1 panier plastique 500 x 500 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules
- 1 grille plate

- Capacité de lavage : plaques, grilles, plateaux 600 x 400 mm, cuve batteur 20 l
- **NOUVEAU** : Capacité de lavage des cagettes EURONORM 600 X 400 X 400H avec l'option grille plate 575010
- Hauteur passage de porte 410 mm
- Consommation 3 l par cycle
- Puissance 6,6 kw, Tri 380 V
- Double paroi isolée
- Cuve emboutie
- Pompe 0,75 hPa
- 4 cycles de lavage + cycle d'auto-nettoyage
- **Avec pompe de vidange incorporée**
- Avec doseur de produit de rinçage et doseur de produit de lavage
- Délivrée avec 2 câbles d'alimentation (1 pour 380 V - 1 pour Mono)



POSTE DE LAVAGE

(Voir page 24)

Option :
- **Filtres de surface**

MACHINES À CAPOT - TRAITEURS



HT11 ECO

2 programmes électromécaniques

- Hauteur passage de porte 420 mm
- L 720 x P 735 x H 1480/1880 mm
- Paniers 500x500
- Assiettes diamètre maxi 410 mm
- Consommation par cycle 2.8 L
- Puissance totale 6.9 KW
- Résistance surchauffeur 6000 W

Dotation :

- 1 panier plastique fond plat 500x500
- 2 paniers plastiques assiettes 500x500
- 2 godets plastiques à couverts

AVEC DOSEUR DE PRODUIT DE RINÇAGE
(doseur de lavage en option)

Options pour les 2 modèles :

- Doseur de lavage
- Pompe de vidange si écoulement supérieur à 20 cm
- Résistance boilers 9 kW



HT11 ECOT

4 programmes électroniques

- Hauteur passage de porte 420 mm
- L 720 x P 735 x H 1480/1880 mm
- Paniers 500x500
- Assiettes diamètre maxi 410 mm
- Consommation par cycle 2.8 L
- Puissance totale 6.9 KW
- Résistance surchauffeur 6000 W

Dotation :

- 1 panier plastique fond plat 500x500
- 2 paniers plastiques assiettes 500x500
- 2 godets plastiques à couverts

AVEC DOSEUR DE PRODUIT DE RINÇAGE
(doseur de lavage en option)



Tables entrée et sortie p. 42

Pour les deux modèles

PRODUCTION PANIERS/HEURE, Cycle 1

Si alimentation machine eau chaude 50° : 46/heure

Si alimentation machine eau froide 10° : 20/heure

MACHINES À CAPOT - TRAITEURS

COMBI 600 MAXI PLUS

PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP



NOUVEAU

AVEC PANIERS
600x500



AVEC DOSEUR DE PRODUIT DE LAVAGE
ET DOSEUR DE PRODUIT DE RINÇAGE

Tables entrée et sortie p. 42

- Hauteur passage de porte 450 mm
- 380 V Tri + T + N
- Largeur 800 mm
- Profondeur 735 mm
- Hauteur 1490 / 1961 mm
- Paniers 600 X 500 mm
- Assiettes diamètre maxi 320mm
- Pompe de rinçage 0,25 kW
- **Pour plaques, grilles 400x600mm**
- Cuve batteur 40 litres
- Pompe de lavage 1,75 kw
- Consommation par cycle 2,6 l
- Puissance totale : 10,5 kW
- **Résistance surchauffeur 9000 W**
- Bras de lavage inox

DOTATION :

- 1 panier plastique fond plat 600 x 500 mm
- 1 support pour grilles 600 x 400 mm
- 1 panier pour spatules
- 1 panier plastique 600 x 500 mm pour assiettes

Options :

- **Pompe de vidange si écoulement supérieur à 20 cm**

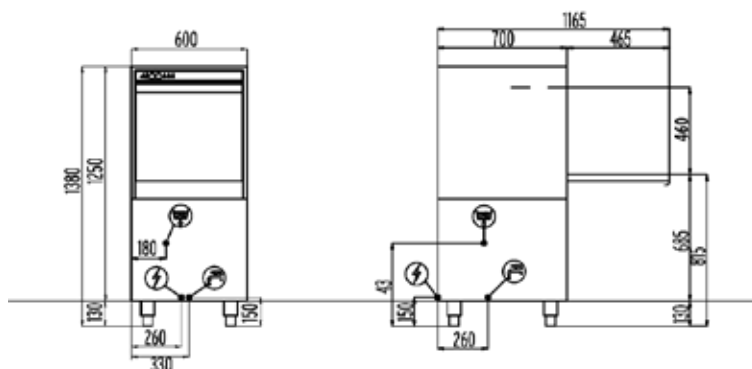
PANIERS SUPPLÉMENTAIRES SPÉCIAUX COMBI 600 MAXI :

- Panier plastique 600 x 500 mm pour assiettes
Réf. C136
- Panier plastique fond plat 600 x 500 mm
Réf. C137
- Support pour 6 grilles 600 x 400 mm
Réf. C139

PRODUCTION PANIERS/HEURE, Cycle 1

Si alimentation machine eau chaude 50° : 72/heure

Si alimentation machine eau froide 10° : 35/heure

NOUVEAUTÉ - MODÈLE ÉCONOMIQUE**PLATINE
ÉLECTROMÉCANIQUE****SIMPLY****AVEC DOSEUR DE PRODUIT DE LAVAGE
ET DOSEUR DE PRODUIT DE RINÇAGE**

- Capacité de lavage : plaques 600 x 400 mm, cuve batteur 40 l, cagettes EURONORM 600 x 400 x 400H avec l'option grille plate 575010
- Hauteur passage de porte 450mm
- Consommation par cycle 3,5 l
- Puissance 10,2 kw, Tri 380 V
- **Double paroi intégrale**
- Cuve emboutie
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Pompe ultra-puissante 1,54 hPa
- Maintenance facile
- Platine électromécanique :
2 cycles de lavage
- Pieds réglables de 130 à 190 mm

DOTATION :

- 1 panier plastique 500 x 500 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 godet plastique à couverts

OPTIONS :

- **Pompe de vidange si écoulement supérieur à 42 cm**
- **Panier inox 500x610**
- **Panier inox pour spatules**
- **Grille plate 575010**



POSTE DE LAVAGE
(Voir page 24)

LA PÂTISSIÈRE

LBP1 SE PLUS

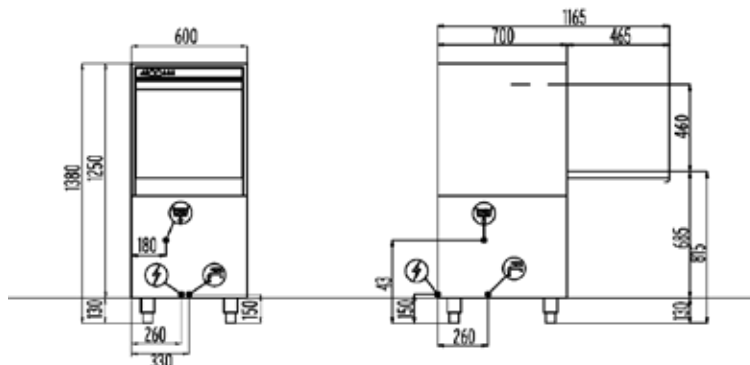
PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP



DOTATION :

- 1 panier inox 500 x 610 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules

**Option : pompe de vidange
si écoulement supérieur
à 42 cm**
- Grille plate 575010



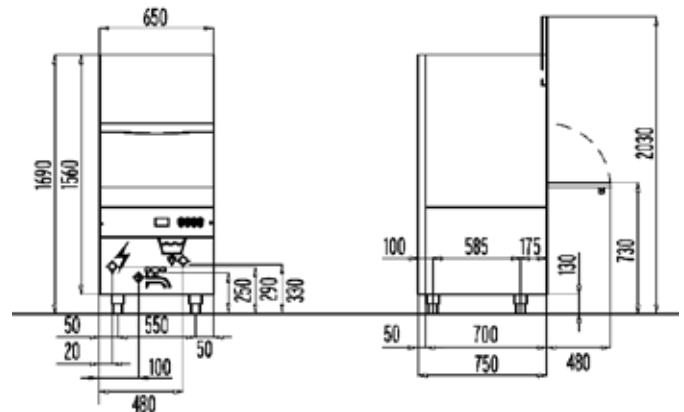
- Capacité de lavage : plaques 600 x 400 mm, cuve batteur 40 l, cassettes EURONORM 600 x 400 x 400H avec l'option grille plate 575010
- Hauteur passage de porte 450mm
- Consommation par cycle 3,5 l
- Avec doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage
- Puissance 10,2 kw, Tri 380 V
- **Double paroi intégrale**
- Cuve emboutie
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Pompe ultra-puissante 1,54 hPa
- Maintenance facile
- Platine électronique :
4 cycles de lavage
- Pieds réglables de 130 à 190 mm



POSTE DE LAVAGE
(Voir page 24)

LA BOULANGÈRE

800E



- Capacité de lavage : panier à pain standard, plaques 400 x 600 mm, cuve batteur 60 l, cagettes EURONORM 600 x 400 x 400H avec l'option grille plate C100
- Hauteur passage de porte 805 mm
- Avec doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage
- Consommation par cycle 4,5 l
- Puissance totale 8kw, Tri 380 V
- Porte en double paroi
- Cuve emboutie
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Pompe de rinçage de série 0,4 hPa
- **Nouvelle platine avec texte déflant**
- **Nouveau : 4 cycles (2-4-6-8 minutes)**
- Pompe de lavage 2 hPa
- Toit anti-dégoulinement
- Pieds réglables de 130 à 190 mm

DOTATION :

- 1 panier inox 550 x 665 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules
- 1 grille inox pour paniers

Option : pompe de vidange si écoulement supérieur à 150mm

PÂTISSIERS - CHOCOLATIERS - TRAITEURS - CHARCUTIERS - BOUCHERS - FROMAGERS

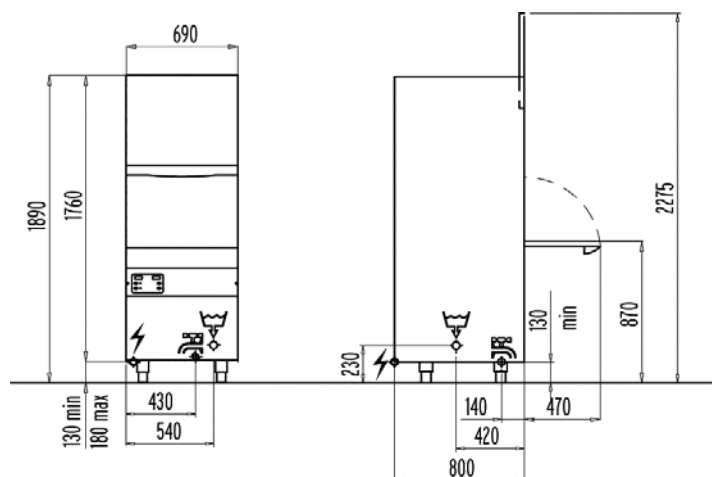
800SE PLUS
PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP


**SYSTÈME + POUR UN RINÇAGE À
TEMPÉRATURE CONSTANTE AVEC
CONSOMMATION D'EAU STABILISÉE
POUR GARANTIR UNE TEMPÉRATURE
DE RINÇAGE À 85° CONFORME AUX
NORMES HACCP**

DOTATION :

- 1 panier inox 550 x 665 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules
- 1 grille inox pour paniers

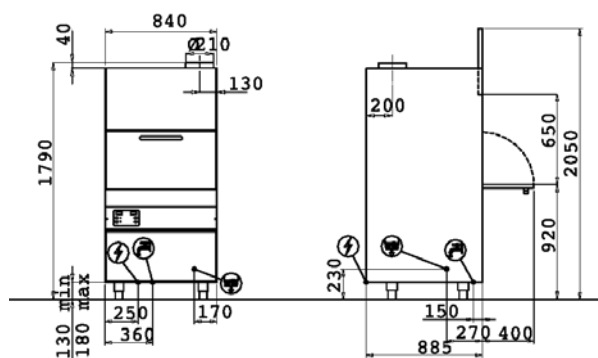
**Option récupérateur
de buées TR**



- **Capacité : plaques 600x400**
plaques ou filets 600 x 800 mm
Panières à pain standard, cuve batteur 60 l
- Hauteur passage de porte 805 mm
- **Nouvelle platine avec texte défilant**
- **Nouveau : 4 cycles (2-4-6-8 minutes)**
+ cycle d'auto nettoyage
- Avec doseur de produit de lavage
et doseur de produit de rinçage
- Consommation par cycle 4,5 l
- Puissance totale 8 kw Tri 380 V
- **Double paroi intégrale**
(cabine de lavage et porte)
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Filtre cuve dédoublé avec petit puits extractible
pour les déchets + filtre pompe
- **Pompes verticales auto-nettoyantes**
- Pompe de lavage auto-nettoyante 3 hPa
- Pompe de rinçage de série électronique 0,30 hPa
- Circuit de commande avec tension basse
- Cycle d'auto-nettoyage
- **Bras de lavage 3 axes en acier inox**
- Économie d'énergie
- Pieds réglables de 130 à 190 mm

**Option : pompe de vidange
si écoulement supérieur à
150mm**

PÂTISSIERS - CHOCOLATIER - TRAITEURS - CHARCUTIER - BOUCHER - FROMAGER

LP2 S PLUS
PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP


**SYSTÈME + POUR UN RINÇAGE À
TEMPÉRATURE CONSTANTE AVEC
CONSOMMATION D'EAU STABILISÉE
POUR GARANTIR UNE TEMPÉRATURE
DE RINÇAGE À 85° CONFORME AUX
NORMES HACCP**

DOTATION :

- 1 panier inox 700 x 700 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules

**Option récupérateur
de buées TR**

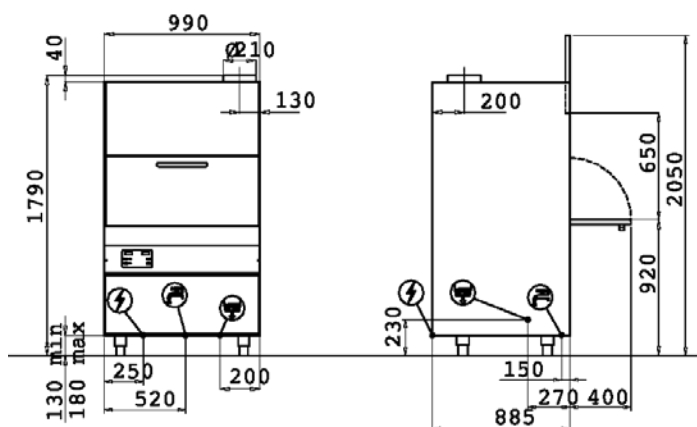
- **NOUVEAU** : Système de vidange motorisé, plus de trop plein à retirer
- **NOUVEAU** : Nom des cycles personnalisables
- Hauteur passage de porte 650 mm
- Avec doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage
- Consommation par cycle 5 l
- Puissance électrique 12,2 kw, Tri 380 V
- Thermostop pour garantir la température de rinçage en conformité à la norme haccp
- **Double paroi intégrale**
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Filtre cuve dédoublé avec petit puits extractible pour les déchets + filtre pompe
- Bras de lavage 3 axes en acier inox
- Pompe de rinçage de série électronique 0,6 hPa
- 2 pompes de lavage 1,75 hPa
- Économie d'énergie
- Pieds réglables de 130 à 190 mm

**Option : pompe de vidange
si écoulement supérieur à
165mm**

PÂTISSIERS - CHOCOLATIER - TRAITEURS - CHARCUTIER - BOUCHER - FROMAGER

LP3 S PLUS

PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP



SYSTÈME + POUR UN RINÇAGE À TEMPÉRATURE CONSTANTE AVEC CONSOMMATION D'EAU STABILISÉE POUR GARANTIR UNE TEMPÉRATURE DE RINÇAGE À 85° CONFORME AUX NORMES HACCP

DOTATION :

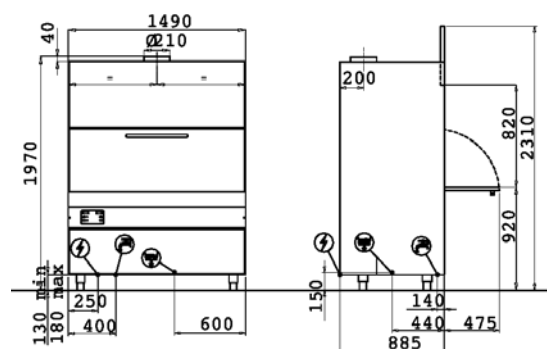
- 1 panier inox 850 x 725 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules

- **NOUVEAU** : Système de vidange motorisé, plus de trop plein à retirer
- **NOUVEAU** : Nom des cycles personnalisables
- Hauteur passage de porte 650 mm
- Avec doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage
- Consommation par cycle 5 l
- Puissance électrique 13 kw, Tri 380 V
- **Double paroi intégrale**
- Thermostop pour garantir la température de rinçage en conformité à la norme haccp
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Filtre cuve dédoublé avec petit puits extractible pour les déchets + filtre pompe
- 2 pompes de lavage 2 hPa
- 1 pompe de rinçage 0,6 hPa
- Cycle d'auto-nettoyage
- Pompe de rinçage de série électronique
- Bras de lavage 3 axes en acier inox
- Économie d'énergie
- Rampes latérales de lavage
- Pieds réglables de 130 à 190 mm

Option récupérateur de buées TR

Option : pompe de vidange si écoulement supérieur à 165mm

PÂTISSIERS - CHOCOLATIERS - TRAITEURS - CHARCUTIERS - BOUCHERS - FROMAGERS

LP4 S PLUS
PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP


**SYSTÈME + POUR UN RINÇAGE À
TEMPÉRATURE CONSTANTE AVEC
CONSOMMATION D'EAU STABILISÉE
POUR GARANTIR UNE TEMPÉRATURE
DE RINÇAGE À 85° CONFORME AUX
NORMES HACCP**

DOTATION :

- 1 panier inox 1 350 x 725 mm
- 1 support inox pour 6 plaques 600 x 400 mm
- 1 panier inox pour spatules

**Option récupérateur
de buées TR**

- **NOUVEAU : Système de vidange motorisé,
plus de trop plein à retirer**
- **NOUVEAU : Nom des cycles personnalisables**
- Hauteur passage de porte 820 mm
- Consommation par cycle 8 l
- Puissance électrique 14,5 kw, Tri 380 V
- **Double paroi intégrale**
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Filtre cuve dédoublé avec petit puits
extractible pour les déchets + filtre pompe
- Thermostop pour garantir la température
de rinçage en conformité à la norme haccp
- 2 pompes de lavage 2,7 hPa
- 1 pompe de rinçage 0,6 hPa
- Cycle d'auto-nettoyage
- Pompe de rinçage de série électronique
- Bras de lavage 3 axes en acier inox
- Économie d'énergie
- Rampes latérales de lavage
- Pieds réglables de 130 à 190 mm

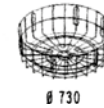
**Option : pompe de vidange
si écoulement supérieur à
167mm**

GRANUL 900 PLUS

PLUS = RESPECT DES NORMES HACCP

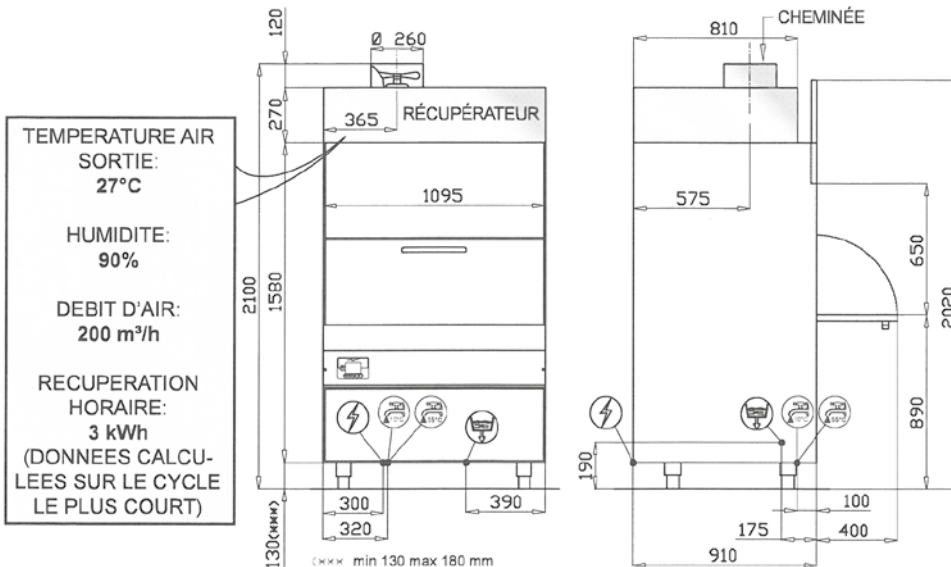


La granul 900. Lave-objet à granules avec technologie avancée, a un système de lavage couvert par un double brevet international. Plus de perte de temps pour le trempage et le raclage avec des résultats insuffisants. Grâce à l'action combinée de l'eau, détergent et des granules à haute pression, la Granul 900 permet de laver parfaitement un grand nombre de plateaux casseroles aux normes Gastronorm, très incrustés, en un temps rapide et d'une façon extrêmement efficace. L'amortissement rapide de l'investissement est garanti par l'économie de l'eau, énergie électrique et surtout par l'économie de la main d'œuvre.



- 380 Tri + N + T
- 12 kw
- 1100 x 910 x 1900 / H 2250 mm
- 425 kg
- Livré avec panier circulaire
- Support spatules
- Support plats
- Support plaques 600 x 400 mm
- 1 bidon de 10 kg de granules

Option récupérateur de buées TR



TEMPERATURE AIR SORTIE: 27°C
 HUMIDITE: 90%
 DEBIT D'AIR: 200 m³/h
 RECUPERATION HORAIRE: 3 kWh (DONNEES CALCULEES SUR LE CYCLE LE PLUS COURT)



capacité :
 -6 gn 1/1 max profondeur 65mm
 -3 gn 1/1 max profondeur 230mm
 -2 gn 2/1 max profondeur 140mm
 -1 gn 2/1 max profondeur 500mm

	ENTRÉE EAU MAX 55°C 3/4"GAS
	ENTRÉE EAU 10°C 3/4"GAS NE PAS UTILISER EAU OSMOTIQUE
	VIDANGE EAU Ø 24mm
	CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'adoucisseur d'eau pour lave-batteries

Particulièrement économique : **AUCUN CHANGEMENT DE CARTOUCHE**

Régénération de l'eau par chlorure de sodium NaCl (gros sel de cuisine)

MODÈLES 12 LITRES	DIMENSIONS	POIDS	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT
ADOUCCISSEUR MANUEL 	RÉF D01 Diamètre 200 Hauteur 500	10 kg	Débit maximum conseillé 1000 litres/h	
ADOUCCISSEUR AUTOMATIQUE 	RÉF D02 Largeur 320 Prof 500 Hauteur 660	32 kg	Alimentation électrique 230 V Débit maximum conseillé 1500 litres/h Puissance absorbée 4 W	
PORT			Frais de port en cas de commande sans lave-batterie	

Ne confondons pas adoucisseur d'eau et osmoseur : Adoucisseur d'eau ou Osmoseur ?

L'adoucisseur d'eau sert à éliminer le calcaire dissout dans l'eau, préservant ainsi tous les équipements du laboratoire, du tartre. Comme son nom l'indique, il transforme l'eau dure en une **eau douce**. Fonctionnant grâce au Chlorure de Sodium, les ions calcium qui durcissent l'eau sont échangés par la résine, permettant **l'adoucissement de l'eau**.

L'osmoseur purifie l'eau potable, destinée à sa consommation comme par exemple en cuisine. Il répond régulièrement à des problèmes de goûts et d'odeurs dans **l'eau de robinet**. Il permet de filtrer les bactéries, chlores, nitrates et autres résidus venant parasiter votre robinet.. **L'osmose inversée** est l'un des procédés de **purification de l'eau** les plus efficaces mis au point.

L'adoucisseur d'eau et **l'osmoseur inversé** peuvent aller de pair. En effet, **l'adoucisseur d'eau** peut préserver votre **osmoseur** du calcaire. Ces deux **purificateurs d'eau** pourront répondre à vos problèmes de dureté d'eau et la filtrer de tous ses parasites.



TUNNELS DE LAVAGE

La gamme de lavage VX a été conçue pour atteindre spécialement le secteur de la boulangerie, des résultats parfaits avec le moindre coût et par conséquent bénéficier d'une économie de ressources.

- Fonctionnement automatique.
- Système d'accrochage central pour le lavage de cagettes de différentes dimensions. Le VX231 SPECIAL, grâce au système exclusif de chargement automatique, peut être utilisé par un seul opérateur.
- Cagettes largeur max. 510mm / hauteur max. 500mm ou 800mm selon modèle.
- Double paroi en acier inox AISI 304.
- Cuves radiées et surchauffeurs en acier inox AISI 316.
- Portes en double parois isolées, contrebalancées, équipées du système sûreté antichute.
- Filtres en acier inox.
- **Prévue de série pour une alimentation en eau chaude maxi 50°, l'option 2^e surchauffeur est proposée pour une alimentation en eau froide.**

- Bras de lavage et rinçage en acier inox, facilement nettoyables.
- Piètements en acier inox avec hauteur modifiable.
- Panneau de contrôle simplifié et de simple utilisation.
- Contrôles en voltage réduit de 24V, avec poignée de sécurité.
- SAS à l'entrée et à la sortie de la machine.
- Rideaux anticontamination.
- Clapet anti-retour de l'eau contenant les produits lessiviels dans le réseau hydrique.
- Economiseurs de lavage et rinçage.



CUVES INOX AISI 316

Les cuves radiées en acier inox AISI 316, utilisé aussi pour les surchauffeurs avec leurs côtés inclinés, facilitent la vidange. L'acier inox AISI 316 garantit une haute résistance contre les produits chimiques les plus agressifs. Le trop plein fixe, non amovible, intégré, permet la vidange des cuves sans être enlevé et évite à l'opérateur de rentrer en contact avec la solution de lavage chaude, sale et mélangée avec les produits lessiviels.

ÉCONOMISEURS

Le coût direct d'un lave-vaisselle est lié à l'utilisation de l'eau, du détergent et du produit de rinçage.

Pour cette raison, nous avons pensé à un système qui économise ces trois éléments : moins de consommation d'eau signifie aussi économie de détergent et de produit de rinçage. Les économiseurs prévus sur nos machines fonctionnent avec contact magnétique : si le panier ou l'assiette touche l'économiseur, les pompes s'activent, autrement le contact magnétique, économiseur - aimant, empêche l'activation de ces dernières. Les économiseurs de lavage et de rinçage sont de série.

TUNNELS DE LAVAGE

Avec ces 3 modèles de lave-cagettes, Lav'Inox vous permet de résoudre tous les problèmes liés à l'hygiène des produits en contact avec des denrées alimentaires. Ces machines sont équipées de 2 programmes de lavage. Le premier permet le lavage des cagettes contenant des ustensiles, le second, plus rapide, pour le lavage des paniers seuls. Rampes latérales spéciales pour le lavage et le rinçage garantissant une hygiène parfaite. Système en acier inox pour le VX 231 SPÉCIAL, avec un seul opérateur pour le chargement et le déchargement de la machine. Les tunnels VX sont spécialement conçus pour l'industrie alimentaire qui doit laver et stériliser quotidiennement une grande quantité de matériel.

TOUS LES MODÈLES SONT PRÉVUS POUR UNE ALIMENTATION EN EAU CHAUDE 50°

OPTION 2^e SURCHAUFFEUR POUR ALIMENTATION EN EAU FROIDE

VX 231 SPÉCIAL

LAVE-CAGETTES



Dimensions maxi des cagettes
510 x H 500 mm

- 400Vac3 - 50Hz - 30 kW
- Pompe de lavage 2 kW
- Consommation à 2 bars : 280 l/h
- Surchauffeur : 12 kW
- 2 vitesses de lavage et de rinçage
 - 1^{ère} vitesse 1,5 m / min
 - 2^{ème} vitesse 2,00 m / min
- 2710 x 805 x H2120 mm / 280 kg

VX 231



Dimensions maxi des cagettes
510 x H 500 mm

- 400Vac3 - 50Hz - 30 kW
- 2 vitesses de lavage et de rinçage
 - 1^{ère} vitesse 1,5 m / min
 - 2^{ème} vitesse 2,00 m / min
- 2600 x 805 x H2120 mm / 270 kg

SUR TOUS LES TUNNELS, POSSIBILITÉ D'UN KIT DOSEUR DE LAVAGE - DOSEUR DE RINÇAGE

Option :
table d'alimentation ou de sortie
 1100 x 650 x H 850 mm
 1600 x 650 x H 850 mm
 2100 x 650 x H 850 mm

Système de blocage en fin de course

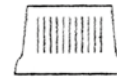
TUNNELS DE LAVAGE

**TOUS LES MODÈLES SONT PRÉVUS POUR
UNE ALIMENTATION EN EAU CHAUDE 50°**

**OPTION 2^e SURCHAUFFEUR POUR
ALIMENTATION EN EAU FROIDE**

VX 2810

LAVE-PANIER



Dimensions maxi des paniers
510 x H 800 mm

- 400Vac3 - 50Hz - 33 kW
- Pompe de lavage 2,5 kW
- Consommation à 2 bars : 280 l/h
- Surchauffeur 12 kW
- Moteur de traction : 0,22 kW
- 2 vitesses de lavage et de rinçage
 - 1^{ère} vitesse 1,5 m / min
 - 2^{ème} vitesse 2,00 m / min
- 2800 x 805 x H2720 mm / 310 kg

**SUR TOUS LES TUNNELS, POSSIBILITÉ
D'UN KIT DOSEUR DE LAVAGE - DOSEUR DE
RINÇAGE**

Option : table d'alimentation
1100 x 650 x H 850 mm
1600 x 650 x H 850 mm
2100 x 650 x H 850 mm

**Système de blocage
en fin de course**

Toutes combinaisons de tunnels sur devis



PANIER SUPPLÉMENTAIRES ET GRILLES

	RÉF.	PRIX € ht
Paniers supplémentaires (en mm) :		
Panier 370 x 370 pour GS37	C10	
Panier 500 x 500 pour P600 S et SIMPLY	C44	
Panier 500 x 610 pour LBP1/SE et SIMPLY	C132	
Panier 550 x 665 pour LP800/800 SE	C87/B	
Panier 700 x 700 pour LP2	91100	
Panier 850 x 725 pour LP3	92100	
Panier 1350 x 725 pour LP4	93600	
Porte-plaques (600 x 400 mm) - Grilles plates - Supports :		
P600 (6) - LBP1/SE (8)	575005	
800 E - 800 SE - LP2 - LP3 - LP4	C97 A	
Grille plate 500 x 500 pour P600S et LBP1/SE	575010	
Grille plate 550 x 550 pour 800/E et 800/SE	C100	
Support spatules - tous modèles	C86 A	
Support pour poches - tous modèles	C85 A	
Support verres (en mm) à rajouter dans panier réf. C44		
16 verres diamètre 110 : 500 x 500 x 50	C113	
25 verres diamètre 87 : 500 x 500 x 50	C112	
36 verres diamètre 72 : 500 x 500 x 50	C114	
Paniers assiettes (en mm) :		
500 x 500 x 105 (18)	C40	



T10



T28



T34



T35



T80E



T55



T80 T90

LES TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE pour COMBI et HT

		PRIX € ht
T10	600 x 510	
T28	650 x 510 x h 820	
T34 A	700 x 590 x h 820	
T34 B	1200 x 590 x h 820	
T35	1200 x 590 x h 850	
T80 E	1500 x 730 x h 850 / bas 500 x 400 x 270	
T55	1200 x 730 x h 850 / bas 500 x 400 x 270	
T80	1500 x 730 x h 850 / bas 500 x 400 x 270	
T90	1800 x 730 x h 850 / bas 500 x 400 x 270	

POUR UN LAVAGE EFFICACE, UTILISEZ LES BONS PRODUITS

Avec ZEN LAVAGE : Nettoyage en profondeur, entretien des canalisations, destructeur de mauvaises odeurs, produit éco responsable.

- ZEN LAVAGE bidon de 5 l
- ZEN RINÇAGE bidon de 5 l
- ZEN TARTRE bidon de 5 l

VENDU UNIQUEMENT PAR CARTONS DE 4 BIDONS
FRAIS DE PORT PAR LOT - TÉL SAV : 02 98 09 69 63

Recommandations entretien lave-batteries

Afin de vous aider à conseiller vos clients lors de l'installation de nos lave-batteries, voici une liste de conseils primordiaux à transmettre lors de l'installation pour les aider à avoir une machine qui fonctionne efficacement :

- Dans toutes nos machines, à la livraison, vous trouverez dans le panier, 1 notice INSTALLATEUR, 1 notice UTILISATEUR, un bon de commande de produits de lavage, rinçage et détartrant, la fiche de Certificat de Conformité et un autocollant à coller sur la porte à l'installation de la machine pour rappeler à vos clients que **l'eau javellisée est interdite dans les lave-batteries** et qu'il est fortement déconseillé d'utiliser des produits lessiviels en pastille ou poudre.
- Votre client achète une machine de qualité. Il est donc primordial de lui conseiller d'utiliser des produits de lavage et de rinçage de qualité. Nous vous offrons d'ailleurs pour tous les modèles, sauf les lave-verres et lave-assiettes, 1 bidon de 1 litre de produit de lavage et 1 bidon de 1 litre de produit de rinçage. Ceux-ci ont un coût, mais un produit économique sera un produit trop corrosif qui entraînera, à court terme, le dysfonctionnement des doseurs de produits et peut même endommager les pompes de lavage et rinçage. Pas de pastille ou de poudre qui laisse inévitablement des dépôts qui auront le même effet sur les doseurs et les pompes.
- Le calcaire est l'ennemi n°1 du lave-batterie. Il est indiqué dans les notices des machines que **toute eau avec un Ph Supérieur à 10 doit être traitée avec un adoucisseur.**
- Régulièrement, il faut démonter les bras de lavage et rinçage pour les nettoyer.
- **ATTENTION**, lors de cette opération de nettoyage, bien remettre le gicleur fermé au bon endroit. Dans le cas contraire, le bras ne tourne plus correctement et envoie parfois de l'eau contre la porte et crée des fuites.
- **TOUS LES JOURS**, en fin de journée, vidanger la cuve, nettoyer les filtres de surface et celui autour de la bonde de vidange.
- **TOUS LES JOURS**, en fin de journée, pour les machines PLUS, appliquer la procédure de vidange du boiler pour éviter de mettre en défaut le pressostat. Cette démarche vous permet de vider le boiler de son eau chaude contenant aussi du produit de rinçage et donc permet de nettoyer les gicleurs, de rincer et désinfecter la cuve et les filtres. En rinçant une dernière fois dans la journée votre machine : pas d'odeur ni déchets qui stagnent pendant la nuit, pas de condensation dans les tuyaux des pressostats, d'où moins de risques de pannes. Cela permet aussi moins de calcaire dans le boiler puisque l'eau chaude est évacuée en fin de service plutôt que de stagner toute la nuit.



CONSULTEZ NOTRE CATALOGUE COMPLET SUR

www.lavinox.fr

A destination des

- ◆ PÂTISSIERS ◆
- ◆ BOULANGERS ◆
- ◆ CHOCOLATIERS ◆
- ◆ BOUCHERS ◆
- ◆ CHARCUTIERS ◆
- ◆ FROMAGERS ◆
- ◆ TRAITEURS ◆

**PIÈCES DÉTACHÉES
POUR LES LAVE-BATTERIES**

VDO • PANIL • JSLB • KROMO
• DIHR • LAVINOX

☎ 02 98 09 69 63
lavinox@orange.fr

Vues éclatées sur notre site internet
www.lavinox.fr

Pour toutes demandes
de pièces détachées
n'oubliez pas de
nous indiquer

**LE TYPE DE MACHINE
& LE NUMÉRO DE SÉRIE**

LAVINOX

Service commercial : 06 22 63 14 40

Service technique et comptabilité : 02 98 09 69 63

Siège social : 2, chemin Plage Grise - 29350 Moëlan-sur-Mer

Email : lavinox@orange.fr

www.lavinox.fr