

N° Offre : 25 NB 5684 12
 Affaire : LAMBESC
 Repère : Repere 01



Date : 22/12/2025

HOTTE ALPHA VOLUM STATIQUE

HA/075V - MOD 2000 -(2F+2P)

Code Article : ALA070160

Quantité : 1
 Classe : -

Caractéristiques et description techniques

Façade et joues en acier inox brossé. Plafond de hotte en acier inox poli mat. Tôle arrière, supérieur du capteur et supportage intégré à la structure de la hotte en acier galvanisé. Filtre à effet choc et Plaque d'obturation en acier inoxydable. Bac à graisse soudé avec bouchon de vidange en inox diamètre 20/27.

Nombre de modules :	1
Nombre de filtres :	2
Nombre de plaques :	2
Débit volumique en m ³ /h :	N/A
Pression disponible en Pa :	N/A
Puissance moteur en kW :	N/A
Vitesse Turbine en tr/min :	N/A
Tension d'alimentation :	N/A
Intensité nominale en A :	N/A

Commentaires

VIROLE SUR JOUE GAUCHE

Accessoires et Options

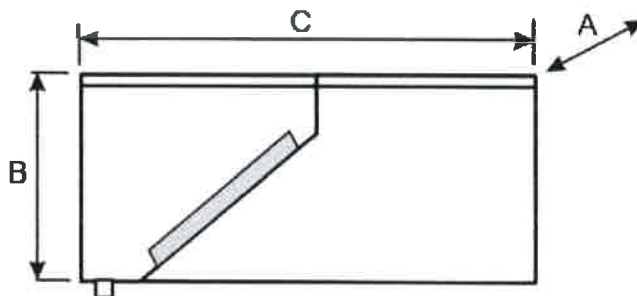
OUVERTURE SUR JOUE POUR HOTTE STATIQUE
 VIROLE DE RACCORDEMENT MONTEE DIAM 315 POUR HOTTE
 REMPLACMT. PLAQUE D OBTURATION PAR FILTRE CHOC INOX

Code

1.00x OUIHOTTE
 1.00x VIRN315M
 2.00x PVCSI030

Dimensions en mm et poids

	A - Longueur	B - Hauteur	C - Largeur	Poids (kg)
Caisse	2000	400	750	52
Encombrement Hors tout	2000	400	750	52



N° Offre : 25 NB 5684 12
 Affaire : LAMBESC
 Repère : Repere 02



Date : 22/12/2025

CAISSON MVI-DP 9/9-4 M D315

550W - ISOLATION DOUBLE PEAU

Code Article : MVI0090940DD315

Quantité : 1
 Classe : 20°C

Caractéristiques et description techniques

UVNR. Ossature en profilés aluminium et enveloppe en acier prélaqué RAL9010, Trappe d'accès au groupe moto-ventilateur sur une face latérale. Viroles de raccordement à l'aspiration et au refoulement. IPC Intégré en standard. Groupe moto-ventilateur à entraînement direct, Turbine et volute en acier galvanisé. Moteur monophasé 230V 50Hz IP54 - Classe F. Isolation doubleau peau 25mm.

Débit volumique en m3/h :	2000
Pression totale en Pa :	375
Vitesse Turbine en tr/min :	1420
Puissance moteur en kW :	0.55
Puissance absorbée en kW :	0.55
Vitesse Moteur en tr/min :	1420
Tension d'alimentation :	230V MONO
Intensité nominale en A :	4.6
SFP en W/m3/s :	N/A

Commentaires

Accessoires et Options

VARIATEUR DE TENSION MONO 230V POTENTIOMETRE 7A TYPE STB

Code

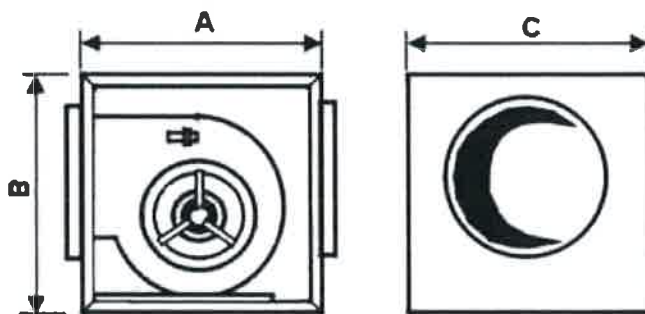
1.00x SCRVTMP70

Pression acoustique au refoulement en dB(A)

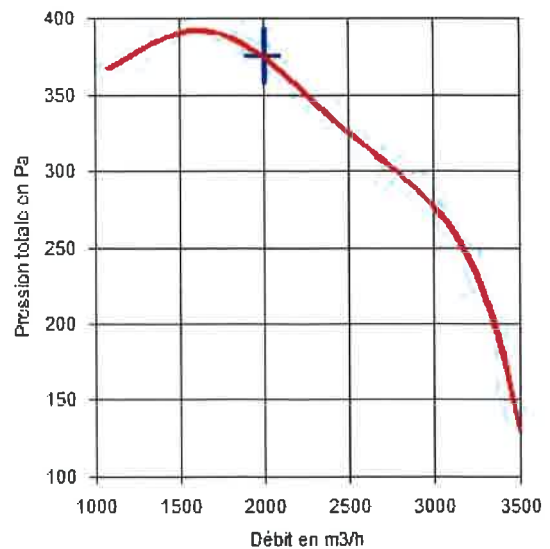
63Hz	125Hz	250Hz	500Hz	1000Hz	2000Hz	4000Hz	8000Hz	Global
39.5	46	53.5	59.5	61.5	60	55.5	48.5	66

Dimensions en mm et poids

	A - Longueur	B - Hauteur	C - Largeur	Poids (kg)
Caisse	550	550	550	42
Encombrement Hors tout	550	550	550	42



Aspi / Refoul.



Document et schéma donnés à titre indicatif

ACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.

Tableau doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre profilé aluminium.

Plaque hauteur 50 mm et dossier hauteur 100 mm.

Cadre en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de brides moulées en polyamide.

Pieds en tubes acier inoxydable alimentaire Ø 38 mm avec vérins amortisseurs (+0/30 mm).

Préparation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère.

Emballage à plat sous carton.

Montage très rapide par emboîtement autobloquant.

Poids maximale admise:

100 kg sur le dessus.

100 kg sur l'étagère.

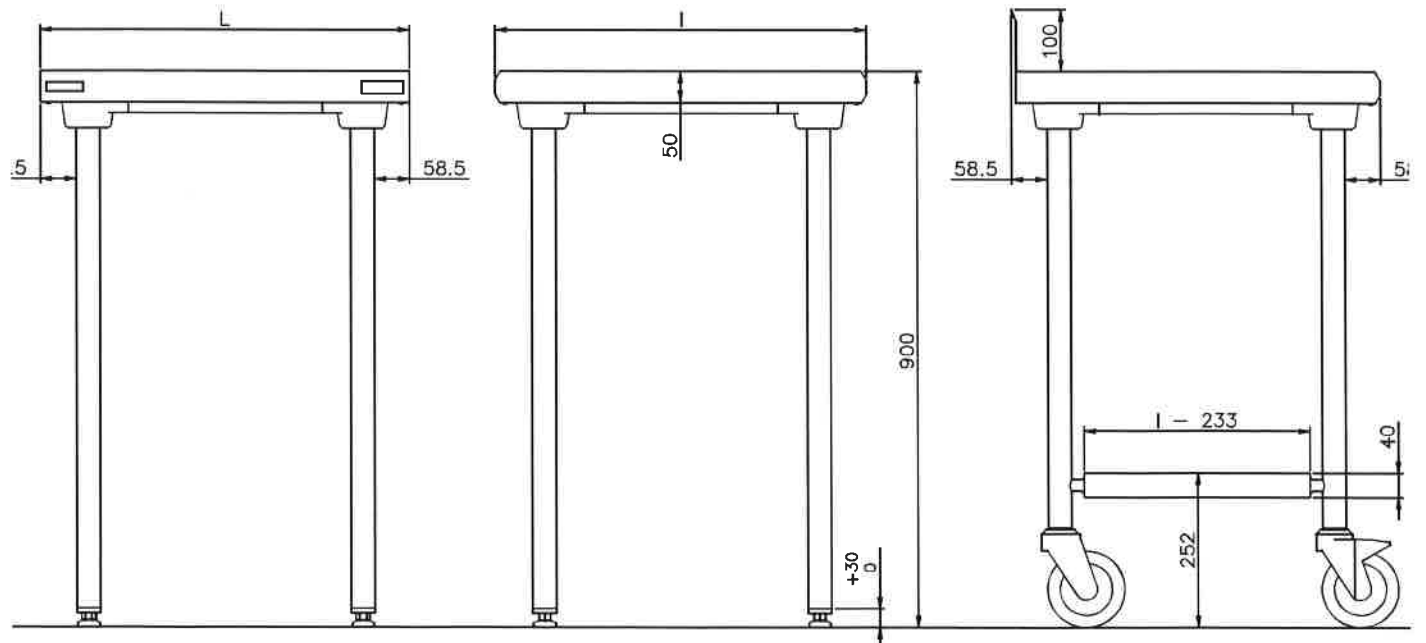
FIN DE VIE:

- Filière de recyclage DEEE - SYNETAM - ECOLOGIC.
- Fiche de caractéristiques environnementales disponible sur simple demande.



DIMENSIONS HORS TOUT		CENTRALES			CENTRALES + ÉTAGÈRE			ADOSSÉES			ADOSSÉE + ÉTAGÈRE		
Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Référence ⁽¹⁾	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Référence ⁽¹⁾	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Référence ⁽¹⁾	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Référence ⁽¹⁾	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)
600	600	503700	12,8	13,5	503740	15,1	15,8	503720	13,0	13,7	503760	15,2	16,0
1000	1000	503702	17,5	18,4	503742	21,3	22,3	503722	17,8	18,7	503762	21,5	22,6
1200	1200	503703	19,8	20,8	503743	24,4	25,6	503723	20,1	21,1	503763	24,7	26,0
1400	1400	503704	22,2	23,3	503744	27,5	28,8	503724	22,5	23,6	503764	27,8	29,2
1600	1600	503706	22,5	23,6	503746	30,6	32,1	503726	24,9	26,2	503766	31,0	32,6
1800	1800	503707	26,8	28,1	503747	33,6	35,3	503727	27,3	28,7	503767	34,1	35,9
2000	2000	503709	29,1	30,6	503749	36,7	38,6	503729	29,7	31,2	503769	37,3	39,4
700	700	503800	15,3	16,1	503840	18,5	19,4	503820	15,5	16,3	503860	18,7	19,7
1000	1000	503802	19,3	20,3	503842	23,9	25,0	503822	19,6	20,6	503862	24,1	25,3
1200	1200	503803	22,0	23,1	503843	27,4	28,8	503823	22,3	23,4	503863	27,8	29,2
1400	1400	503804	24,7	25,9	503844	31,0	32,6	503824	25,0	26,3	503864	31,4	33,0
1600	1600	503806	27,3	28,6	503846	34,6	36,3	503826	27,7	29,1	503866	35,0	36,8
1800	1800	503807	29,9	31,4	503847	38,2	40,1	503827	30,4	31,9	503867	38,7	40,7
2000	2000	503809	32,6	33,9	503849	41,7	43,8	503829	33,1	34,8	503869	42,3	44,5

Modèles avec roues, codes en 52xxxx au lieu de 50xxxx.





Fourneau gaz



CG 841 P

Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz 620 x 400.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

Table

- Dimensions : 800 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 2 brûleurs de 4 kW.
- Grilles fonte.

Four

- Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleurs à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

CE

CG 841 P L 800 - P 650 - H 900

Variantes :

TABLE

SB 138 1 brûleur de 1,5 kW ou de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW

SB 238 2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW

FOUR (en remplacement du four gaz)

SFE 801 1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,6 kW)*

SFCT 801 four à convection forcée (3,4 kW)(230 V mono)

SGE 801 Gril électrique (sur four à convection forcée)

* Alimentation 230 V, commuable en 400 V + N + T uniquement.

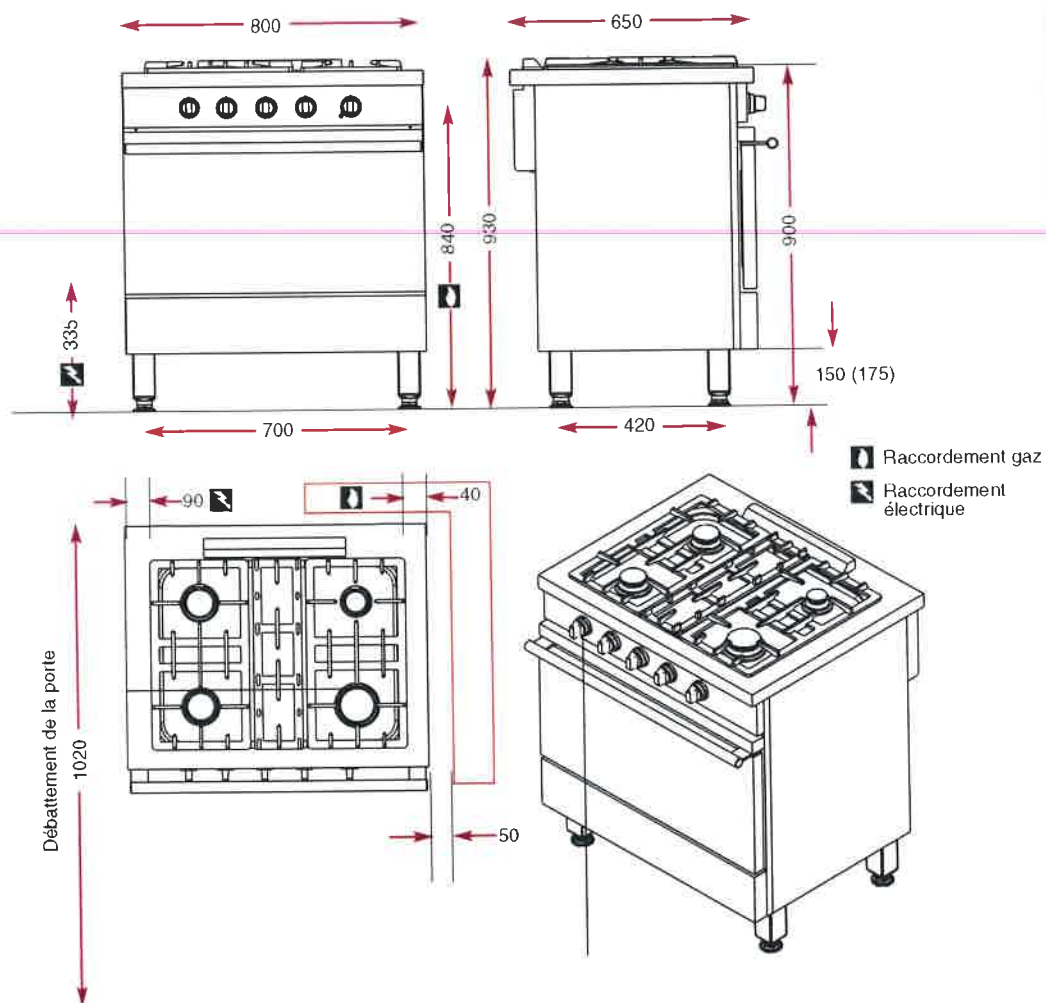
N° 5 bis - 1

AMBASSADE
NE SCUMPOGHC

La cuisson des chefs.

4 feux vifs, 1 four gaz

CG 841 P



AMBASSADE
LE BOURGOGNE

La cuisson des chefs.

N° 5 bis - 2

Wok inox à induction 3.5 kW

- Habillage en inox
- Compact et facile à manier
- Réglage numérique de la puissance (10 niveaux)
- Réglage de la température (+60°C à +240°C)
- Réglage du minuteur (5 à 180 minutes)
- Livré avec wok inox réf 360-3050



360-3000

Dim.	V	KW	Réf.	€
340x445x117	230 MONO	3.5	360-3000	804

Wok inox supplémentaire pour wok à induction 360-3000

Dim.	Réf.	€
D 295	360-3050	185



360-3050

Plaque à induction 3,5 kW

- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact: ø minimum 120 mm et ø maximum 260 mm
- 13 niveaux de températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C
- 13 niveaux de puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W



239711

Dim.	V	kW	Réf.	€
360x450x100	230V MONO	3.5	239711	288

Réchauds électriques à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques diam. 230 mm
- 3 niveaux de réglage de la puissance
- Modèle 1 plaque livré avec câble et prise
- Modèle 2 plaques livré sans prise (prévoir prise 18 A)



AEO-01



AEO-02

Dim.	V	kW	Réf.	€
300x305x200	230V MONO	2	AEO-01	434
600x305x200	230V MONO	4	AEO-02	828

Réchauds à gaz à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300x300 mm
- 2 niveaux de réglage de la puissance
- Arrivée de gaz : R1/2" équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus

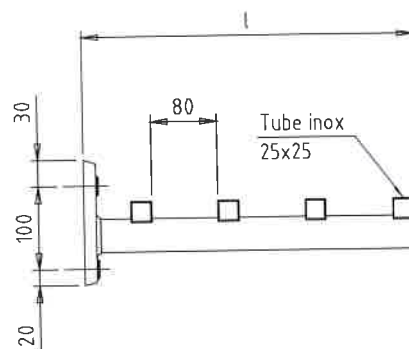
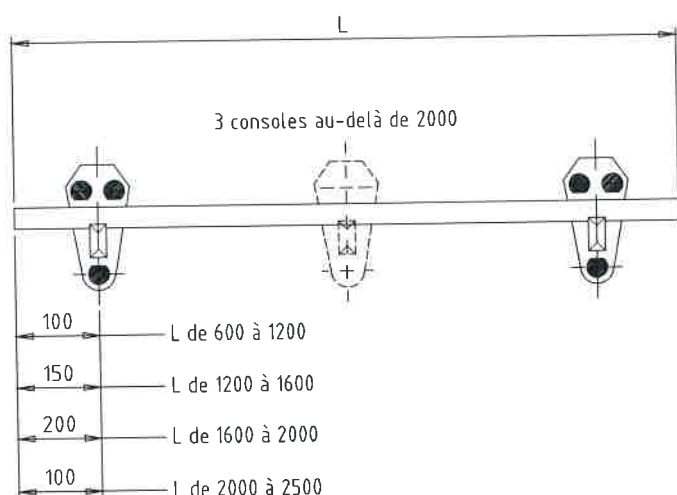
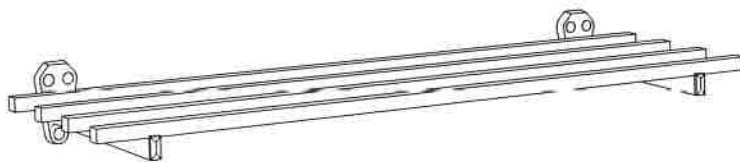


AGO-01



AGO-02

	Dim.	kW	Réf.	€
1 feu	320x360x227	6	AGO-01	453
2 feux	635x360x227	12	AGO-02	847



L x l (mm)	Référence	Poids (kg)
400 x 600	805 714	3,5
400 x 800	805 715	4,3
400 x 1000	805 720	5
400 x 1200	805 721	5,7
400 x 1400	805 722	6,4
400 x 1500	805 726	6,8
400 x 1600	805 723	7,2
400 x 1800	805 724	7,9
400 x 2000	805 725	8,6
400 x 2200	805 727	10

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Réalisation en acier inoxydable alimentaire.
- 4 barres en tube en acier inoxydable alimentaire 25 x 25 mm.
- Fixation par 6 vis (2 consoles) jusqu'à 2000 mm, 9 vis (3 consoles) au-delà.
- Charge répartie maximale: 150 kg (suivant nature de la paroi).
- Possibilité:
 - . de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux.
 - . de juxtaposer pour avoir une plus grande longueur.
 - . autres dimensions sur mesure.
- Certificat de qualification NF-Hygiène alimentaire N°04-A-705 délivré le 07/02/94.

La marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification, certifie la conformité au référentiel NF031, accessible sur www.marque-nf.com, pour l'aptitude au nettoyage.

- PROF 700 MM

RÉFÉRENCE : AAS903T

collin-lucy

www.collin-lucy.com

UNIVERS FROID

Finition inox dosseret sur mesure

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

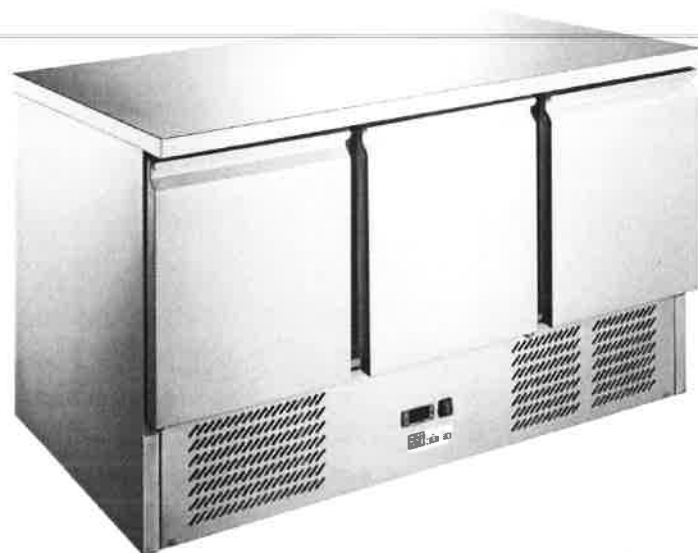


TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE - 3 PORTES - GN 1/1 - PROF 700 MM

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
 - ÉVAPORATEUR INJECTÉ
 - Gaz réfrigérant R290
 - Thermostat digital
 - Pieds réglables
 - Joints de portes clipsés
 - 230 V Mono
 - Froid statique avec ventilateur
 - Température ambiante : 32°C
 - Température +2°C/+8°C
 - Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Dotation : 1 clayette par porte
LIVRÉE SANS BACS GN



Nb portes : 3
Volume : 368 L
Puissance : 240 W
Poids: 95 kg
Dimensions (L x P x H) : 1368 x 700 x 876 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS

DONNÉES

DIMENSIONS (L x P x H) MM

1368 x 700 x 876

POIDS (KG)

95

ALIMENTATION

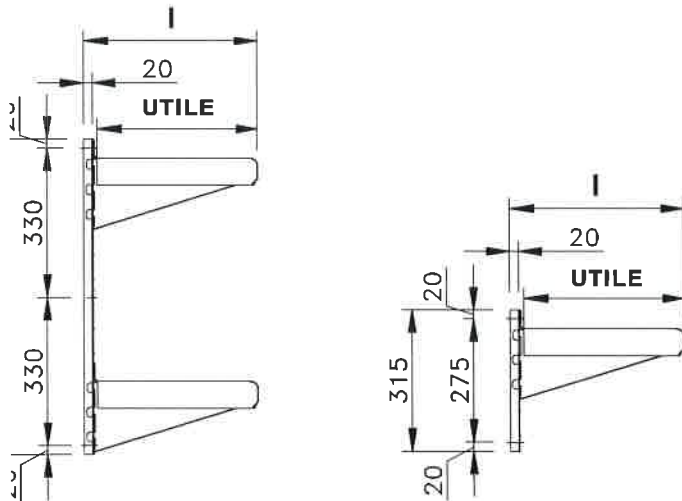
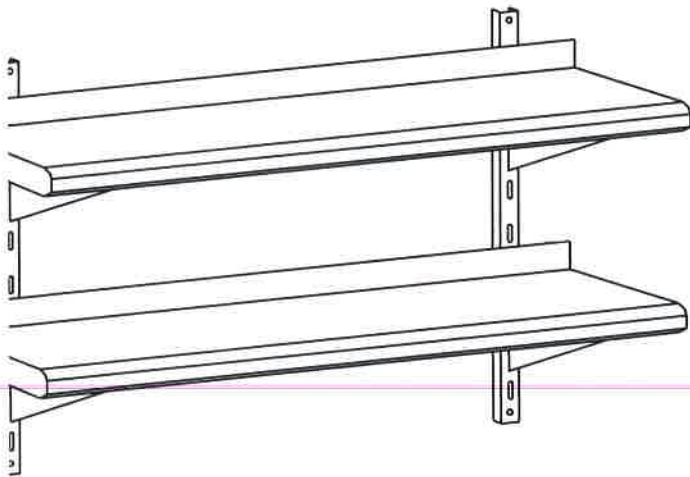
230/1/T

ÉNERGIE

ELECTRIQUE

PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)

0.24



ACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.

Fixation murale des crémaillères par vis.

Étagères à épaisseur 12/10e mm avec consoles crochetables, réglables.

Écartement : un pas de 55 mm.

Profondeur de l'arrière hauteur 50 mm.

PLAN DE TRAVAIL À COINS SOUD

Étagère largeur l = 290 mm : largeur utile l - 30 = 260 mm

LONGUEUR (MM)	A	NOMBRE DE CRÉMAILLÈRES	ÉTAGÈRE 1 NIVEAU	POIDS (KG)	ÉTAGÈRE 2 NIVEAUX	Pi (kg)
800	100	2	509 971	4,7	509 986	9,4
1000	100	2	509 972	5,4	509 987	10,8
1200	180	2	509 973	6,2	509 988	12,4
1400	180	2	509 974	6,9	509 989	13,8
1500	180	2	509 975	7,2	509 990	14,4
1600	180	2	509 976	7,6	509 991	15,2
1800	180	2	509 977	8,3	509 992	16,6
2000	180	2	509 978	9,1	509 993	18,2
2200	200	3	509 979	10,5	509 994	21,0

Étagère largeur l = 390 mm : largeur utile l - 30 = 360 mm

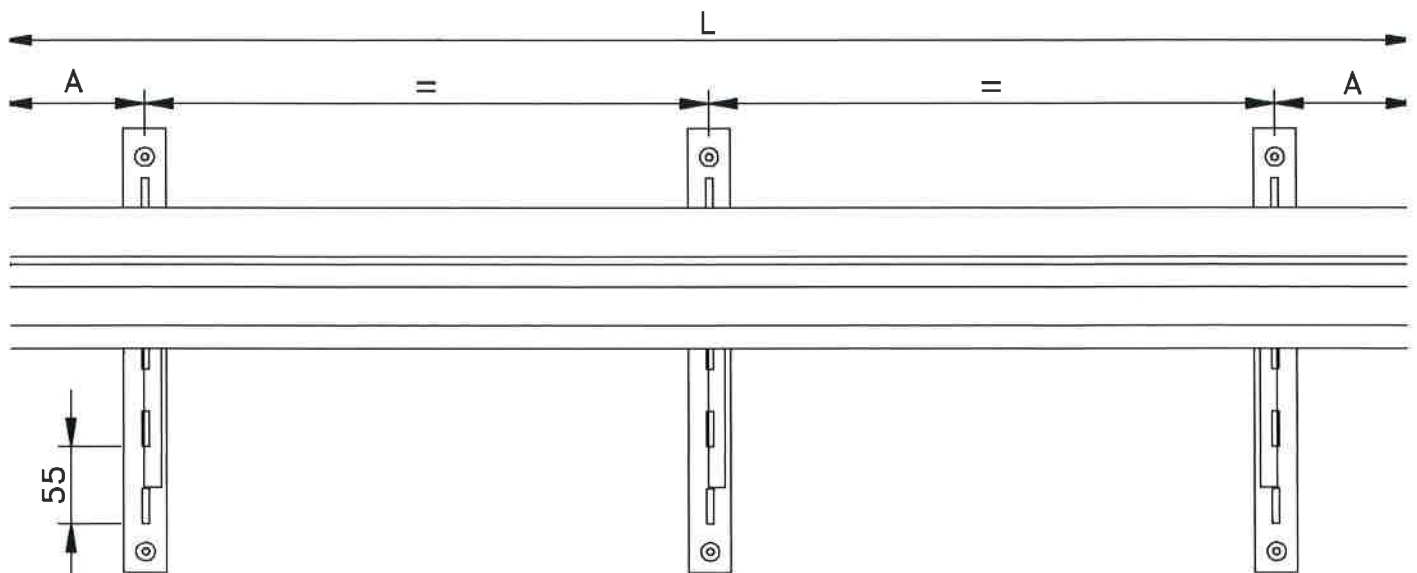
LONGUEUR (MM)	A	NOMBRE DE CRÉMAILLÈRES	ÉTAGÈRE 1 NIVEAU	POIDS (KG)	ÉTAGÈRE 2 NIVEAUX	Pi (kg)
800	100	2	509 910	5,9	509 925	11,8
1000	100	2	509 911	6,8	509 926	13,6
1200	180	2	509 912	7,7	509 927	15,4
1400	180	2	509 913	8,7	509 928	17,4
1500	180	2	509 914	9,1	509 929	18,2
1600	180	2	509 915	9,6	509 930	19,2
1800	180	2	509 916	10,5	509 931	21,0
2000	180	2	509 917	11,4	509 932	22,8
2200	200	3	509 918	13,2	509 933	26,4

• Charge répartie maximale par niveau: 150 kg (selon nature de la charge).

IMPORTANT: la fixation murale doit être adaptée au poids et à la charge de l'étagère.

FIN DE VIE:

- Filière de recyclage de l'acier - syneq.
- Fiche de caractéristiques environnementales disponible sur simple demande.



LONG. 890 MM

www.sofraca.fr

RÉFÉRENCE : 33072V

UNIVERS MAINTIEN AU CHAUD

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

RAMPE CHAUFFANTE VITRO AVEC RÉGULATEUR - LONG. 890 MM

- IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD DE MANIÈRE UNIFORME
- DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.
- VERSION AVEC RÉGULATEUR : LE RÉGULATEUR PERMET DE CHOISIR LA PUISSANCE DE CHAUFFE
(Toutes les zones de chauffe sont allumées)

- L'ensemble de la tôlerie est en inox
- Voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension
- Le produit en 230 volts et facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets

- Alimentation : 230/1/T
- Dimensions (L x P x H) : 894 x 182 x 77 mm
- Puissance : 1000 W
- Courant absorbé : 4,34 A



INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	894 x 182 x 77
POIDS (KG)	5
ALIMENTATION	230 V
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	1



Lave-mains



Ces lave-mains tout-en-un sont indispensables pour tous les commerces alimentaires et cuisines. Conçus en inox, munis d'une commande genou par pression, ils répondent aux exigences HACCP.

Applications : Commerces alimentaires (boulangerie, boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie...), cafétéria, restaurations rapide, collective et traditionnelle, bar, GMS, exploitations agricole, vitivinicole et horticole, industries agroalimentaire, pharmaceutique...

Conseils d'utilisation

- Fixation murale à hauteur d'homme.

Option

- Distributeur de savon (voir Accessoires page 45).
- Brosse (voir Accessoires page 45).
- Poubelle (voir Accessoires page 45).



- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox austénitique (304)
- Dossieret haut : installation d'accessoires (distributeur de savon, brosse à angles...)
- Temporisation : 15 secondes
- Ergonomique
- Fixation simple (gabarit fourni)
- Personnalisable*
- Nettoyage facile
- Attestation Conformité Sanitaire (Eurofins)
- Mélangeur eau chaude / eau froide

*Gravure/découpage laser possible (logo, dessin) sur la jupe pour toute commande de 20 pièces minimum.

Code	Modèle	Temporisation	Poids	Dimensions Long x h x larg
LMC	Lave-mains standard inox 304	15"	3kg	40x41,8x37,8cm
HYGILMC	Lave-mains jupe inox 304	15"	7kg	40x52x33cm
HYGILMCP	Lave-mains poubelle	15"	7kg	40x52x33cm
HYGILMCBS	Lave-mains brosse et savon	15"	7kg	40x52x33cm
HYGILMCPBS	Lave-mains full option*	15"	7kg	40x52x33cm
BROSSE	Brosse vendue séparément			
DISTSAV	Porte savon vendu séparément 300 ml			
POUBELLE	Poubelle en inox 15 l vendue séparément			

LMC :
cuve, poussoir



HYGILMC :
cuve, poussoir, receveur, mélangeur EC/EF

HYGILMCPBS
Lave-mains full option

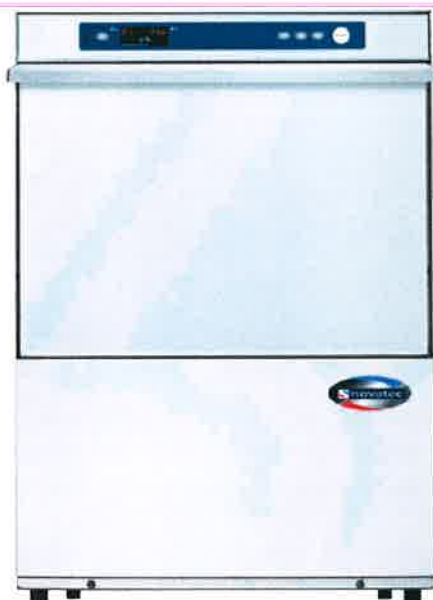




novatec

S 50 E - S 50 E A

LAVE-VAISSELLE



CARACTERISTIQUES

- Touche start rétro-lumineuse
- Cuve emboutie et inclinée
- Système de thermostop
- Porte en double paroi
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit anti-égouttement
- Micro sécurité porte
- 4 cycles automatiques
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Cycle entièrement automatique
- Nouveaux bras de lavage/rinçage
- Filtres de surface de série
- Cuve emboutie

EQUIPEMENT STANDARD

- 1 panier à assiettes (C40)
- 1 support verres (C44)
- 1 panier à couverts (15060)

OPTIONS

- A = avec adoucisseur incorporé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions: 590x600x850H mm

Voltage: 400 V 3N 50 Hz

commutable en mono 230 V

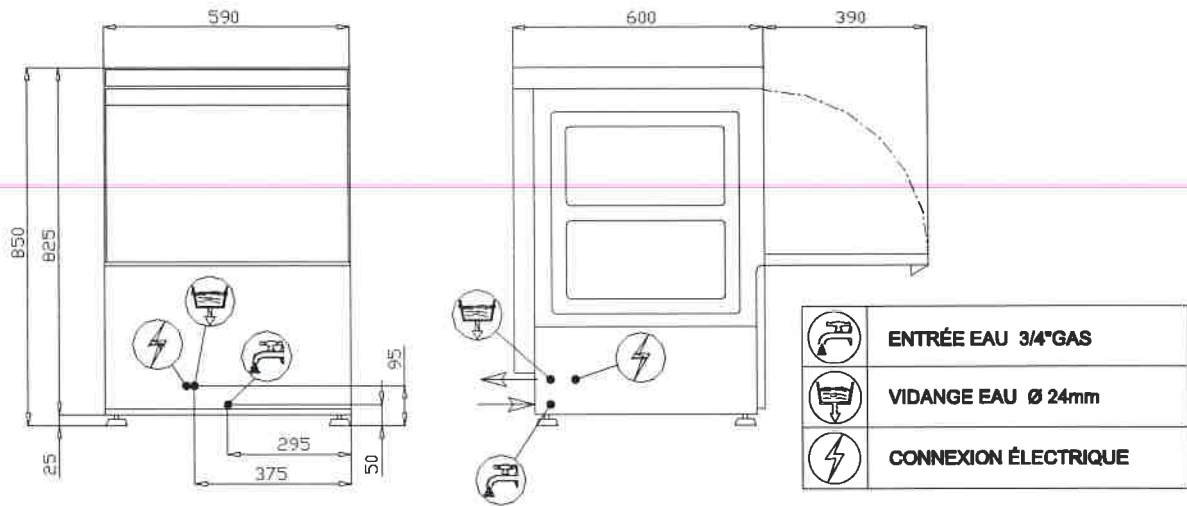
Paniers/heure: 43 (eau d'alimentation 50°C)

Dimensions panier: 500x500 mm

Puissance totale: 5150W



LAVE-VAISSELLE



DONNEES TECHNIQUES		S 50 E - S 50 E A			
Poids net (version basique)		56,5 Kg			
Puissance max. absorbée		5150 W			
Dureté de l'eau		2-8 °F			
Pression de l'eau d'alimentation		200-400 kPa			
Passage utile et paniers					
Diamètre assiettes		345 mm			
Hauteur verres		320 mm			
N° cycles (sec)		1 (60)	2 (90)	3 (120)	4 (180)
Alimentation eau 55°C					
Production paniers(*) (1)		43	40	30	20
Alimentation eau 10°C					
Production paniers(*) (1)		20	20	20	20
Consommation eau par cycle (pression hydrique 200kPa)		2,3 L			
Débit surchauffeur		5,7 L			
Résistance surchauffeur		4500 W			
Température rinçage (fixée)		85 °C			
Débit cuve		29 L			
Résistance cuve		2700 W			
Température cuve (fixée)		55 °C			
Puissance pompe		650 W (340 L/min***)			
Pompe de vidange (option)		25W h MAX vidange 0,8 m (40L/min***)			
Bruit		63 dB(A)			

(*) Avec thermostat de série (***) Débit maximum pompe

1) En cas d'alimentation à l'eau froide et/ou dans le cas de nombreux lavages consécutifs, le temps de chauffage de l'eau du rinçage final pourrait s'allonger pour atteindre la température optimale. En conséquent, le temps total du cycle de lavage pourrait augmenter

09/06 Nous nous donnons le droit de modifier à tout moment le nombre et les caractéristiques de nos modèles. Données, dessins et photos non contractuelles