

The background of the entire page is a dark, textured surface, possibly a wooden table, covered with various types of bread and wheat stalks. On the left, there is a large, round loaf of bread topped with seeds. To the right, there are several smaller, rectangular loaves of bread. Wheat stalks are scattered across the top and middle of the image. The overall aesthetic is rustic and natural.

Boulangers



Catalogue général 2022



Les bons plans iBoulange



Economie de 50% de la valeur de votre diviseuse

Grâce à cette certification, 50% de la valeur de votre diviseuse ou diviseuse-formeuse JAC sont remboursés par la CNAM (offre valable pour toute la France, sous condition d'acceptation de votre dossier CNAM).



Déduction fiscale de 40% de vos machines froides

Que ce soit les refroidisseurs Sorema ou les vitrines ISA Italy, retrouvez une sélection de produits bénéficiant de subvention «gaz propre». La déduction fiscale concerne l'achat de matériel de réfrigération et de traitement de l'air exploitant des fluides «naturels» (CO2, hydrocarbures ou ammoniac) ou des gaz «propres» (R290, R200a ou R600a) avec un faible impact environnemental. Veuillez prendre contact avec votre expert comptable pour plus de renseignements.

Besoin de contacter un de nos experts ?

Nos commerciaux :

Arnaud DANET

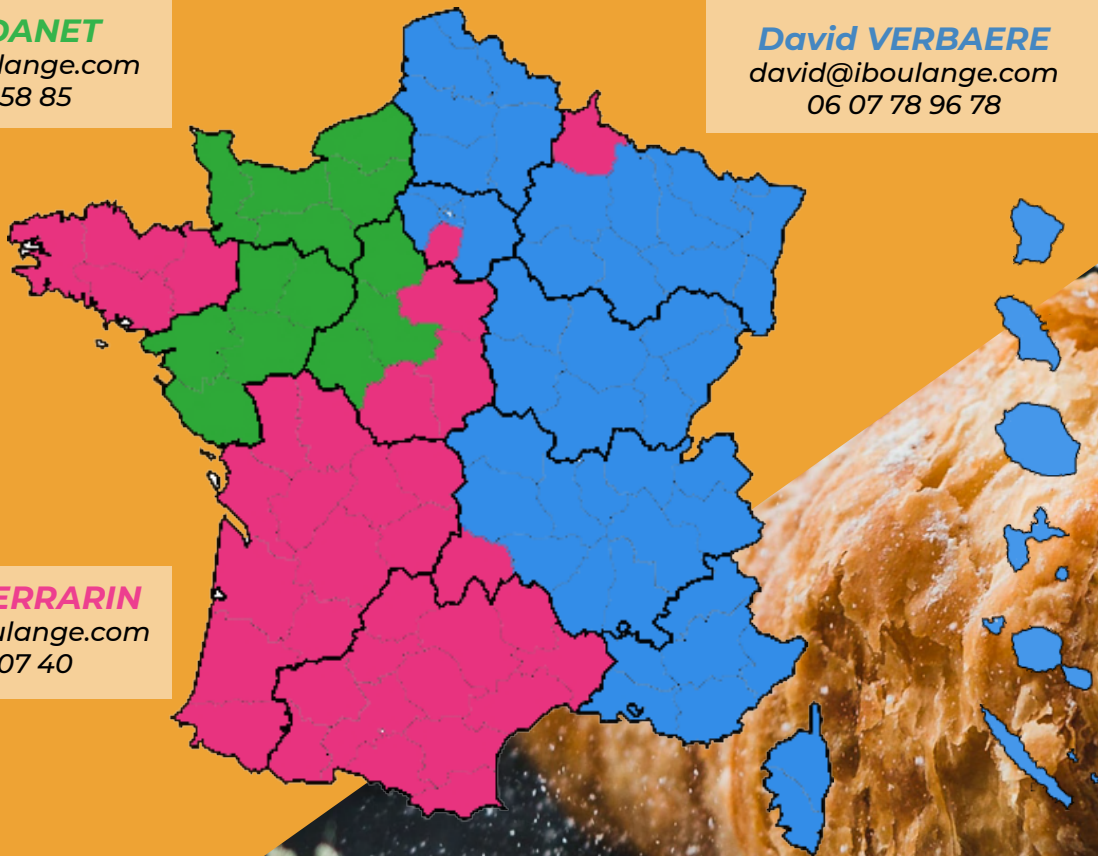
arnaud@iboulange.com
06 60 70 58 85

David VERBAERE

david@iboulange.com
06 07 78 96 78

Sandrine FERRARIN

sandrine@iboulange.com
06 89 77 07 40



Responsable technique :

Davister Domba

davister.iboulangeservice@gmail.com
07 69 45 91 62

Sommaire

iBoulangerie est un distributeur de matériel de boulangerie en France, mais iBoulangerie c'est également un agent commercial représentant certaines marques françaises auprès de distributeurs dans de nombreux pays, permettant de bénéficier du meilleur de la technologie française.

Univers Accessoires

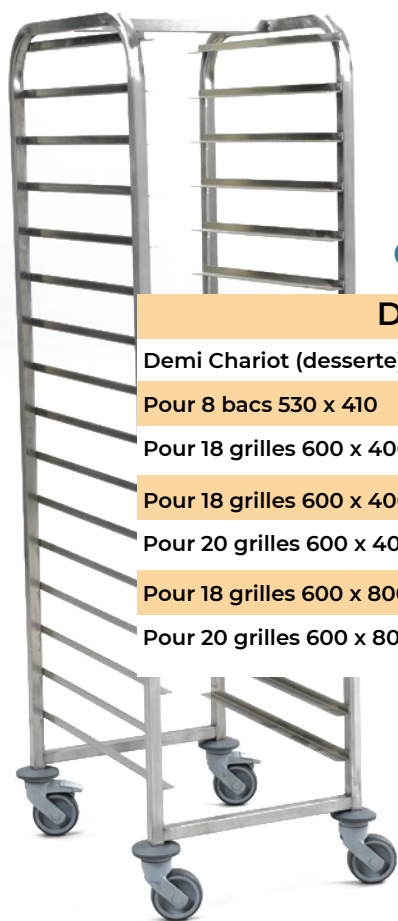
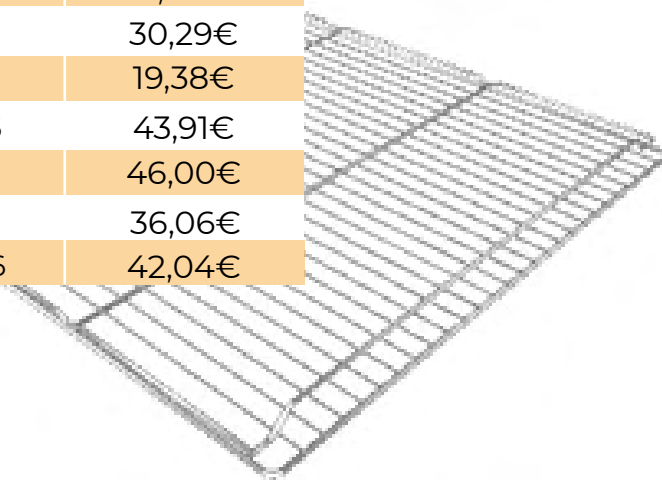
Grilles & chariots.....	Page 4
Plaques aluminium.....	Page 5
Accessoires.....	Page 6
Bannetons & osiers.....	Page 7
Inox	Page 8 & 9
Moules	Page 10
Fouets & Tamis.....	Page 11
Balances & préparation boulangerie.....	Page 12
Préparation pâtisserie.....	Page 13

Univers Machine

Coupeuses	Page 14 & 15
Vitrines	Page 16
Refroidisseurs d'eau & doseurs	Page 17 & 18
Pétrins spi.....	Page 19
Pétrins axe oblique.....	Page 20
Machines à levain	Page 21
Diviseuses	Page 22 & 23
Façonneuses	Page 24 & 25
Repose pâtons	Page 26
Fermentation contrôlée.....	Page 27 - 29
Fours ventilés	Page 30
Batteurs.....	Page 31 & 32
Laminoirs.....	Page 33
Froids.....	Page 34 & 35
Surgélateurs rapides.....	Page 36 & 37
Doseurs à crème.....	Page 38

Grilles inox

Dimensions	Référence	Prix vente HT
600 x 400 plat 2 transverses	TI-20056	9,17€
600 x 400 plat 3 transverses (choco)	TI-20021	9,48€
600 x 800 plat	TI-21817	30,29€
600 x 800 arrêt 600	TI-10001	19,38€
900 x 700 arrêt 700	TI-10035	43,91€
900 x 750 arrêt 750	TI-10031	46,00€
900 x 800 arrêt 800	TI-10130	36,06€
1000 x 800 arrêt 800	TI-10006	42,04€



Chariots inox

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Demi Chariot (desserte) 400 x 600 7 niveaux	HC-DES4060	310,00€
Pour 8 bacs 530 x 410	TI-10845	394,86€
Pour 18 grilles 600 x 400	KE-8002	340,71€
Pour 18 grilles 600 x 400 en Z (encastrable)	HC-4060Z1	360,00€
Pour 20 grilles 600 x 400	KE-8003	285,00€
Pour 18 grilles 600 x 800	KE-8073	499,50€
Pour 20 grilles 600 x 800	KE-8074	415,00€

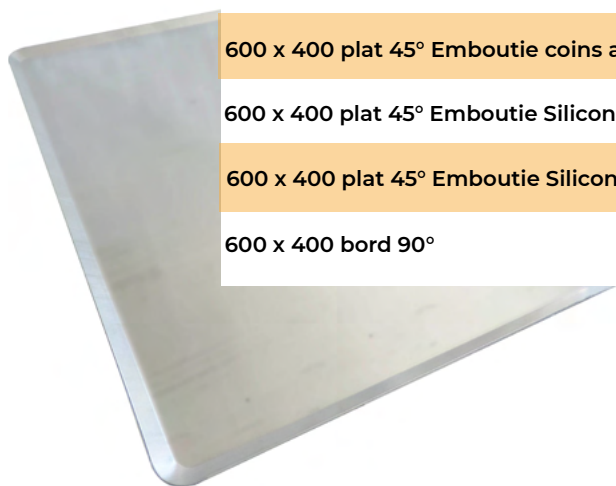
Plaques aluminium



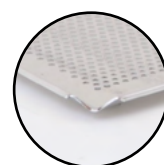
 Fabrication allemande

Plaques Alu Pleines 15/10e

Dimensions	Référence	Prix vente HT
600 x 400 plat 45°	KE-0100	12,80€
600 x 400 plat 45° Emboutie coins arrondis	KE-0700	14,00€
600 x 400 plat 45° Emboutie Silicone Rouge	KE-0101	21,30€
600 x 400 plat 45° Emboutie Silicone Noir	KE-0102	24,00€
600 x 400 bord 90°	KE-0190	18,20€



Bords 45° emboutis



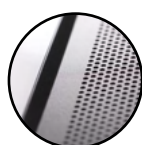
Bords 45° Sertis

Plaques Alu Perforées 15/10e, perforation 3 mm

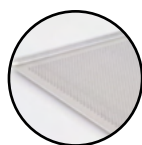
Dimensions	Référence	Prix vente HT
600 x 400 plat 45°	KE-3100	12,80€
600 x 400 plat 45° Emboutie coins arrondis	KE-3700	14,00€
600 x 400 plat 45° Emboutie Silicone Rouge	KE-3101	21,30€
600 x 400 plat 45° Emboutie Silicone Noir	KE-3102	24,00€
600 x 400 bord 90°	KE-3190	19,35€



Silicone rouge



Silicone Noir



Classique



Plaque Alu 20/10e

Dimensions	Référence	Prix vente HT
600 x 400 pleine bords pliées 45°	KE-0800	16,00€
600 x 400 perforées bords pliées 45°	KE-5130	16,22€
600 x 800 pleine bords pliés 45°	KE-0820	37,65€
600 x 800 pleine bord pliés 45° Silicone Rouge	KE-0431	60,75€
600 x 800 perforée bord 90°	KE-3410	38,25€

Bacs plastiques

Dimensions	Référence	Prix vente HT
400 x 300, 5 litres	CS-BAC031	12,35€
600 x 400, 13 litres	CS-BAC016	12,75€
530 x 410 x 140, 20 litres	GI-BAC001	15,45€
530 x 410 x 75, 10 litres	GI-BAC002	11,60€
Couvercle 530 x 410	GI-BAC521	9,45€
Bac rond 19 L, Ø 480 x H 160 mm	GI-BAC021	14,25€
Couvercle bac rond	GI-BAC721	9,45€



Feuille de fibre TVT Téflon

Dimensions	Référence	Prix vente HT
500 x 300 (support 600 x 400)	IB-FFTVTTEFLON	7,45€
Rouleau de 30m	IB-RTVTTEFLON	480,00€

Toiles à couches

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Ourlée 1600 x 600)	AR-16060	12,45€
Ourlée 1800 x 700	AR-16070	13,25€
Ourlée 2000 x 800	AR-16080	15,00€
Rouleau 50 m traité	AR-600R	308,00€
Rouleau 60 cm x 50 m lin 100%	AR-700R	265,00€
Rouleau 80 cm x 50 m lin 100%	AR-800R	326,00€



Bannetons ronds

Toiles de lin

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Ø 21 - Pâton de 500 g	WA-300 521 09	29,80€
Ø 24 - Pâton de 1000 g	WA-300 524 10	33,15€
Ø 27 - Pâton de 1500 g	WA-300 527 11	36,45€
Ø 29 - Pâton de 2000 g	WA-300 529 12	41,85€
Ø 31 - Pâton de 2500 g	WA-300 531 13	49,45€
Ø 33 - Pâton de 3000 g	WA-300 533 14	51,30€

Classiques

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Ø 20 - Pâton de 500gr	WA-300 000 20	16,40€
Ø 22 - Pâton de 750gr	WA-300 000 22	17,10€
Ø 24 - Pâton de 1000gr	WA-300 000 24	18,30€
Ø 26 - Pâton de 1500gr	WA-300 000 26	20,80€

Bannetons ovales

Ovales

Dimensions	Référence	Prix vente HT
21x16cm - Pâton de 250 g	WA-300 001 21	16,40€
23x16cm - Pâton de 500 g	WA-300 001 23	17,10€
26x17cm - Pâton de 750 g	WA-300 001 26	18,30€
29x17cm - Pâton de 750 g	WA-300 001 29	20,80€

Longs arrondis

Dimensions	Référence	Prix vente HT
25x14cm - Pâton de 500gr	WA-300 002 25	17,05€
28x15cm - Pâton de 750gr	WA-300 002 28	18,35€
33x17cm - Pâton de 1000gr	WA-300 002 33	20,60€
39x17cm - Pâton de 1500gr	WA-300 002 39	23,90€
44x17cm - Pâton de 2000gr	WA-300 002 44	26,30€

Paniers en osier

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Claie en osier ronde Ø 30 x Ht50	WA-548 301 01	32,00€
Claie en osier ronde Ø 35 x 25 x 70cm	WA-548 601 01	45,70€



Banneton rond toile de lin



Banneton rond



Banneton ovale



Banneton long arrondi



Claie en osier

Placards muraux avec portes coulissantes prof 400 mm



Dimensions	Référence	Prix vente HT
1000 x 400 x 650	AK-PCA100VT	385,00€
1200 x 400 x 650	AK-PCA120VT	415,00€
1400 x 400 x 650	AK-PCA140VT	445,00€
1600 x 400 x 650	AK-PCA160VT	485,00€
1800 x 400 x 650	AK-PCA180VT	525,00€
1800 x 400 x 650	AK-PCA200VT	585,00€

Etagère murale inox (livré avec platine de fixation)

Profondeur 300 mm

Dimensions	Référence	Prix vente HT
1000 x 300	AK-MES103 VT	125,00€
1200 x 300	AK-MES123 VT	130,00€
1400 x 300	AK-MES143 VT	145,00€
1600 x 300	AK-MES163 VT	180,00€
1800 x 300	AK-MES183 VT	185,00€
2000 x 300	AK-MES203 VT	200,00€

Profondeur 400 mm

Dimensions	Référence	Prix vente HT
1000 x 400	AK-MES104 VT	135,00€
1200 x 400	AK-MES124 VT	140,00€
1400 x 400	AK-MES144 VT	150,00€
1600 x 400	AK-MES164 VT	190,00€
1800 x 400	AK-MES184 VT	210,00€
2000 x 400	AK-MES204 VT	220,00€



Lave main inox

Dimensions	Référence	Prix vente HT
400 x 400 x 310	AK-LM310VH	250,00€




Poubelles inox

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Cylindrique 50L avec pédale	KE-0820	150,00€
Cylindrique 75L avec pédale	KE-0431	170,00€
Cylindrique 100L avec pédale	KE-3410	195,05€
Support sac poubelle inox pincement 110L	KE-5030	165,00€



Moule

*Boulang*e

 Fabrication française

Moules à cannelés

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Moule à cannelés aluminium Ø 3,5 cm	PA-43005	4,08€
Moule à cannelés aluminium Ø 4,5 cm	PA-43006	4,18€
Moule à cannelés aluminium Ø 5,5 cm	PA-43007	4,48€
Moule à cannelés cuivre Ø 3,5 cm	PA-43195	6,32€
Moule à cannelés cuivre Ø 4,5 cm	PA-43196	8,97€
Moule à cannelés cuivre Ø 5,5 cm	PA-43198	9,90€

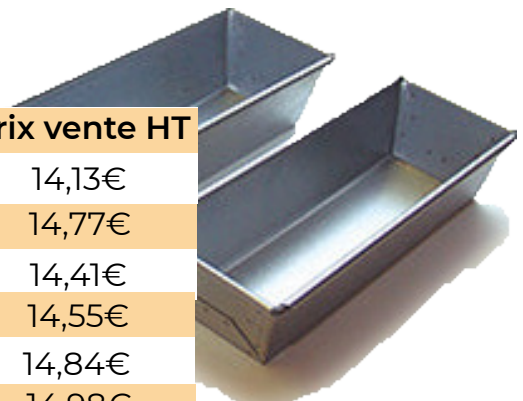


*Boulang*e

 Fabrication allemande

Moules alusteel

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Pour pain et cake 14x7.5x5.5cm	GW-7920	14,13€
Pour pain et cake 16x8x6cm	GW-7921	14,77€
Pour pain et cake 18x9x6cm	GW-7922	14,41€
Pour pain et cake 20x9x6cm	GW-7923	14,55€
Pour pain et cake 22x9x6cm	GW-7924	14,84€
Pour pain et cake 25x9x6cm	GW-7925	14,98€
Pour pain et cake 30x9.5x6.5cm	GW-7926	16,20€
Pour pain et cake 35x9.5x7cm	GW-7927	16,34€
Pour pain et cake 40x10x7cm	GW-7928	17,84€
Pour pain et cake 45x10x7cm	GW-7929	22,26€
Pour pain et cake 50x10x7cm	GW-7919	25,11€



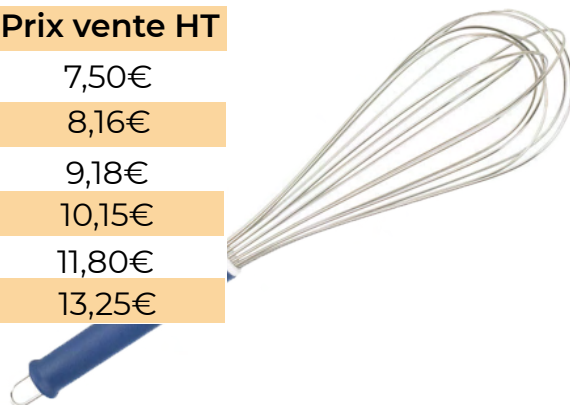
Fouets & tamis



 Fabrication française

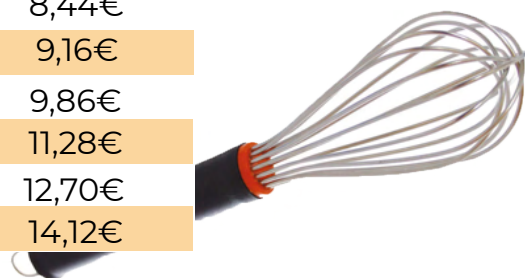
Fouets fil inox

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Fouet fil inox, manche polyamide 25 cm	MF-03635	7,50€
Fouet fil inox, manche polyamide 30 cm	MF-03636	8,16€
Fouet fil inox, manche polyamide 35 cm	MF-03637	9,18€
Fouet fil inox, manche polyamide 40 cm	MF-03638	10,15€
Fouet fil inox, manche polyamide 45 cm	MF-03639	11,80€
Fouet fil inox, manche polyamide 50 cm	MF-03640	13,25€



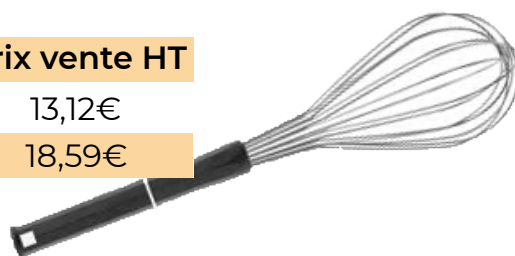
Fouets fil dur

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Fouet à sauce fils durs 25 cm	WA-20512500	8,44€
Fouet à sauce fils durs 30 cm	WA-20513000	9,16€
Fouet à sauce fils durs 35 cm	WA-20513500	9,86€
Fouet à sauce fils durs 40 cm	WA-20514000	11,28€
Fouet à sauce fils durs 45 cm	WA-20514500	12,70€
Fouet à sauce fils durs 50 cm	WA-20515000	14,12€



Fouets à blanc

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Fouet à blanc inox 35 cm	LT-NC076	13,12€
Fouet à blanc inox 45 cm	LT-NC077	18,59€



Tamis tout inox

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Tamis Ø 30 cm - Maille 10	MF-04575	27,77€
Tamis Ø 30 cm - Maille 14	MF-04576	28,20€
Tamis Ø 30 cm - Maille 20	MF-04577	41,50€
Tamis Ø 30 cm - Maille 25	MF-04578	41,86€
Tamis Ø 30 cm - Maille 35	MF-04579	45,76€
Tamis Ø 30 cm - Maille 50	MF-04580	49,70€
Tamis Ø 35 cm - Maille 10	MF-04582	41,39€
Tamis Ø 35 cm - Maille 14	MF-04583	41,23€
Tamis Ø 35 cm - Maille 20	MF-04584	59,67€
Tamis Ø 35 cm - Maille 25	MF-04585	61,02€
Tamis Ø 35 cm - Maille 35	MF-04586	64,30€
Tamis Ø 35 cm - Maille 50	MF-04587	66,74€



Balances compact Valor 1000

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Portée 6 kg - précision 1 g	OH-V12P6	150,75€
Portée 15 kg - précision 2 g	OH-V12P15	150,75€
Portée 30 kg - précision 5 g	OH-V12P30	150,75€
Kit recharge batterie + prise et adaptateur	OH-V12-OP	53,98€



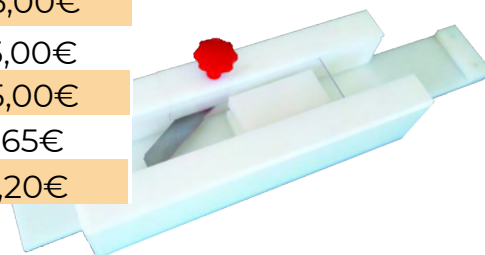
Planche à coucher

Dimensions	Référence	Prix vente HT
planche 60 cm	SC-MAG037	6,75 €
planche 70 cm	SC-MAG038	6,95 €



Fendeur à sandwich Kikooop

Dimensions	Référence	Prix vente HT
Modèle Cocorico	SC-TRANCH01	205,00€
Modèle Blanc	SC-TRANCH02	205,00€
Modèle Blanc XL	SC-TRANCH02XL	275,00€
Modèle Blanc S	SC-TRANCH02S	205,00€
Boîte de 5 lames	SC-TRANCH03	39,65€
Boîte de 3 lames XL	SC-TRANCH04	44,20€



Griffe Scaritech® (SC-GR2018)

L'outil indispensable pour personnaliser ses viennoiseries !!
Permet de faire 6 incisions lors d'un seul passage.

Lot comprenant : 1 griffe + 6 grignette verte et crochet pour retirer les lames.

Prix de vente HT : 39,65€



Grignette verte boîte de 10 (SC-GR2002S)

Poignée en plastique.

Dim. : Lg. Totale 135 mm. / lame 28 mm

Prix de vente HT : 13,50€



Entonnoir à fondant automatique inox 1,9L (WA-21119019)

L'entonnoir automatique est très pratique pour le remplissage rapide et précis des moules, empreintes et verres. Produit en acier inoxydable. Adapté aux produits de consistance liquide. Son mécanisme se monte et se démonte instantanément.

Prix de vente HT : 79,00€



Papier cuisson 41 g/m² 600x400 (AM-PC41)

Papier imprégné de silicone sur les deux faces cela donne un blanchiment naturel ce qui lui donne un aspect translucide. Ecologique, il est issu de forêt certifiée FSC. Utilisable aussi bien en préparation qu'en cuisson Résistant à la chaleur jusqu'à 220° C. pendant 2 heures et à -35°C. La surface siliconée assure un usage non-collant et une réutilisation du papier jusqu'à environ 10 cuissons. Boîte de 500 feuilles

Prix de vente HT : 25,65€



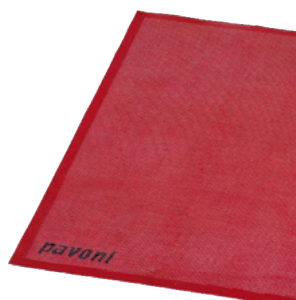
Poche à douille jetable 80 μ (PA-ELITE60)

Sac à dresser avec en main facile grâce à la soudure sans rebord. Poches à décor vertes, stériles, d'une hygiène parfaite. Poche d'une épaisseur de 80 microns.

Dimension: 600 x 280 mm.

Rouleau de 100 poches livré en boîte distributrice carton.

Prix de vente HT : 15,95€



Tapis silicone microperforé (PA-FOROSIL64)

Tapis silicone microperforé permettant une distribution optimale de la chaleur.

Dim. : 585 x 385 mm pour plaque 400x600

Prix de vente HT : 17,85€

Coupeuses



 Fabrication belge



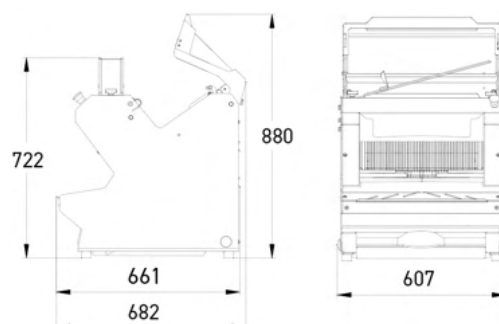
PICOMATIC 450

Description

Trancheuse automatique de table par excellence, la Picomatic est la solution la plus adaptée pour les points de vente qui ont peu de place mais désirent malgré tout profiter du confort qu'offre une trancheuse automatique JAC. Elle peut être en outre équipée en option du système révolutionnaire de démarrage automatique Automode pour encore plus de confort.

Caractéristiques techniques

Dimensions (LxPxH)	607 x 682 x 880
Capacité	450 mm
Caractéristiques	A poser et auto
Puissance Electrique	-
Branchement	-
Type de lame	-
Dimension de la lame	-
Prix vente HT vente HT	3 465,00 €



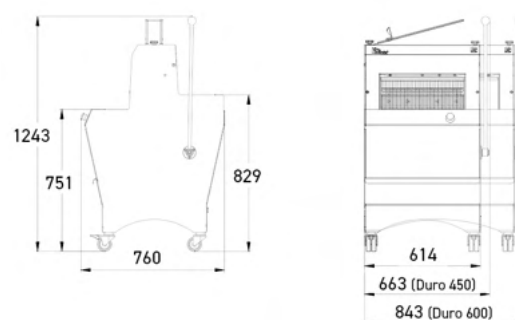
DURO 450

Description

Modèle historique JAC par excellence, la Duro est au catalogue depuis des décennies et ce n'est pas pour rien. Robustesse à toutes épreuves et facilité d'entretien, elle fait le job.

Caractéristiques techniques

Dimensions (LxPxH)	663 x 760 x 1243
Capacité	450 mm
Caractéristiques	Sur pieds
Puissance Electrique	-
Branchement	-
Type de lame	-
Dimension de la lame	-
Prix vente HT vente HT	3 320,00 €



Coupeuses



 Fabrication belge



VARIA PRO 800

Description

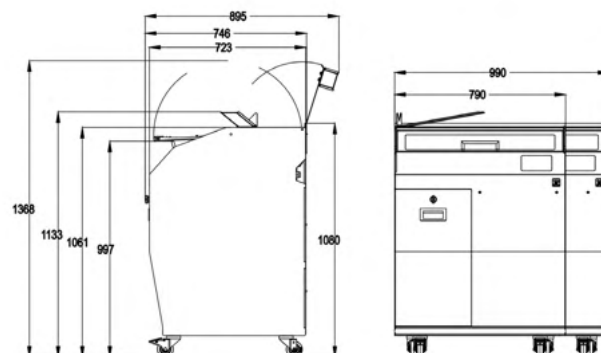
La Varia, trancheuse à épaisseur de tranche variable, vous permet de vous différencier et de fidéliser vos clients en leur offrant le choix de l'épaisseur de tranche. Un service supplémentaire par rapport à vos concurrents. Un pain de seigle compact ne nécessite pas la même épaisseur de tranche qu'un pain de campagne très alvéolé.

Couleurs disponibles

Blanc Noir

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	607 x 682 x 880
Capacité	450 mm
Caractéristiques	A poser et auto
Puissance Electrique	-
Branchement	-
Type de lame	-
Dimension de la lame	-
Prix vente HT	9 950,00 €



Pièces détachées consultez notre site internet

exemples : Lames (par lot de 50 pcs)

REF : PC-318JAC

Dimensions : Larg : 10 / Entraxe : 270 / Ergots : Ø3mm

Prix HT : 96,65€



REF : PC-318JAC13

Dimensions : Larg : 13 / Entraxe : 270 / Ergots : Ø3mm

Prix HT : 113,00€

REF : PC-318JAC13-2

Dimensions : Larg : 13 / Epaisseur : 0,7mm /

Entraxe : 270 / Ergots : Ø3mm

Prix HT : 141,00€

Vitrines

Boulang

 Fabrication chinoise



AK-AK410PR

Description

Vitrine réfrigérée pour pâtisserie avec une excellente visibilité et structure en acier et verre. Réfrigération parfaitement ventilée et dégivrage automatique. Equipée de porte avec charnière à droite non réversible. Le double vitrage compose l'affichage sur les 4 côtés. Unité de contrôle numérique. Panneau avant facilement accessible pour nettoyer le condenseur. Feux LED internes avec allumage indépendant. Equipée de 4 roues pivotantes, dont deux avec freins.

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	706 x 706 x 1800
Capacité	4 grilles chromées 486x511 mm
Caractéristiques	Vitrine 4 faces positive ventilée
Puissance Electrique	0,32kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT vente HT	3 100,00 €



 Fabrication italienne

Description

Avec Cristal Tower capturez le regard de vos clients et incitez-les à acheter vos chefs-d'oeuvre.

Cristal Tower est disponible dans les modèles 725, 925 et 925 LH. La gamme Cristal Tower a cinq étagères parfaitement visibles, une coque monolithique isolée en polyuréthane écologique à faible impact environnemental, un éclairage optimal grâce à la technologie LED, à haute efficacité même avec des ouvertures fréquentes de la porte, un dégivrage automatique à gaz chaud. Dans la version ventilée des étagères en verre trempé réglables en hauteur, avec la possibilité de charger jusqu'à 25 kg par étagère. Cristal Tower est idéale pour l'exposition et la vente de produits semi-glacés, de glaces et de gâteaux à la crème glacée, de produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie.

IA-CRISTALRVTN

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	750 x 745 x 2062
Capacité	5 tablettes verres
Caractéristiques	Vitrine 4 faces positive ventilée
Puissance Electrique	0,45kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT vente HT	5,739,00 €

IA-CRISTALRVTB

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	750x745x2062
Capacité	5 grilles fixes
Caractéristiques	Vitrine 4 faces négative statique
Puissance Electrique	0,78kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT vente HT	6 500,00€

IA-CRISTALRVTBTN

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	750 x 745 x 2062
Capacité	5 tablettes verres
Caractéristiques	Vitrine 4 faces bi-température
Puissance Electrique	1,04 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	7 650,00€



Description

Les refroidisseurs SOREMA possèdent un boîtier de commande à distance IP55 avec régulateur de température au 1/10ème de degré.

- Cuve tampon en polyester isolée avec vanne de tirage, appoint d'eau automatique et trop plein (Ø 3/4")
- Échangeur type serpentin inox 316 L avec agitateur mécanique.
- Coffret électrique de gestion de fonctionnement avec protection par fusible et contacteur moteur (uniquement optimax 360)
- Gaz réfrigérant écologique : R290

Premium 260

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	645 x 885 x 650
Capacité	Horizontal 30 L/h
Caractéristiques	Cuve tampon
Puissance Electrique	0,55 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT vente HT	2 333,00 €

Optimax 360

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	990 x 1050 x 660
Capacité	Horizontal 40 L/h
Caractéristiques	Cuve tampon
Puissance Electrique	0,78 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT vente HT	2 663,00 €



Description

- Dosage simple automatique
 - Fonctionnement en gravitaire
 - Précision de dosage +/- 2%
 - Détermination du volume de 0,1 litre à 99,9 litres
 - Unité de dosage : 0,1 litre
- Redémarrage après un arrêt en conservant la mémoire du volume déjà écoulé

Doseur DMG - Ref. VBDCOM-503000

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	250 x 90 x 100
Capacité	-
Caractéristiques	Doseur gravitaire
Puissance Electrique	-
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT vente HT	1967,00 €

Compt'O - Ref. VBDDOS-605010

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	350 x 130 x 240
Capacité	-
Caractéristiques	Compteur d'eau
Puissance Electrique	-
Branchement	-
Prix vente HT vente HT	345,00 €



Description

Les systèmes d'eau glacée servent à refroidir avec précision l'eau du robinet nécessaire à la production de pâte dans les boulangeries. Le plus grand défi dans la production de pâte est la température extrêmement fluctuante de l'eau du robinet.

Nos produits répondent à ce problème grâce à ses fonctionnalités :

- Conception très compacte en acier inoxydable, facile à nettoyer
- Basses températures de l'eau en vrac
- Contrôle précis de la température de la pâte toute l'année

L60

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	650 x 580 x 400
Capacité	Vertical 50 L/h
Caractéristiques	Serpentin
Puissance Electrique	0,57 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	2 790,00 €

L100

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	950 x 560 x 530
Capacité	Horizontal 60 L/h
Caractéristiques	Serpentin
Puissance Electrique	0,50kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	3 790,00 €



Description

- Facile et rapide à installer
- Simple d'utilisation
- L'appareil ouvre automatiquement l'alimentation d'eau pour l'eau chaude et froide
- Assure un mélange optimal jusqu'à l'obtention de la température demandée
- Unité de dosage : 0,1 litre
- Gestion automatique des variations de températures



 Fabrication chinoise

SE42

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	200 x 120 x 300
Capacité	-
Caractéristiques	-
Puissance Electrique	0,025 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	2300,00 €



Description

Ce pétrin à spirale est un élément incontournable des pizzerias, pâtisseries et autres professionnels. Il vous permettra de pétrir votre pâte rapidement et de façon homogène. Ce type de pétrin existe en différents modèles et litrages : de 67 à 420 litres avec la cuve fixe.

Les pétrins de la gamme Silver sont livrés en standard avec un tableau de commande avec 2 minuteries. La minuterie gauche règle la première vitesse et la minuterie droite, la deuxième. Les minuteries permettent d'ajuster la durée voulue de pétrissage. Le sélecteur à clé permet un fonctionnement sans les minuteries. Ceci permet un fonctionnement même en cas d'avarie des minuteries.

Le sélecteur montrant une cuve permet l'inversion de la rotation de la cuve pour faciliter le frasage en première vitesse si nécessaire. Le bouton marche démarre le cycle et en fin de cycle, lorsque la grille est relevée, fonctionne comme un bouton à impulsion faisant avancer la cuve pas à pas facilitant le retrait de la pâte. Sur demande, il est possible de fournir un panneau de commande électronique avec 2 minuteries digitales.

Redline 50HD tri

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	530 x 920 x 1140
Capacité	67 L / 50 kg de pâte
Caractéristiques	2 moteurs / 2 vitesses
Puissance Electrique	2,75 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	5 650,00 €

Redline 60HD tri

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	590 x 950 x 1140
Capacité	81 L / 56 kg de pâte
Caractéristiques	2 moteurs / 2 vitesses
Puissance Electrique	2,75 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	6 750,00 €

Redline 80

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	700 x 1120 x 1250
Capacité	130L / 80 kg de pâte
Caractéristiques	2 moteurs / 2 vitesses
Puissance Electrique	4,25 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	9 800,00 €

Redline 120

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 1370 x 1450
Capacité	170L / 120 kg de pâte
Caractéristiques	2 moteurs / 2 vitesses
Puissance Electrique	5,85 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	10 800,00 €

Pétrin axe oblique



Fabrication française



Description

Une large gamme de pétrins à axe oblique, répondant aux demandes boulangères françaises et garantissant un pétrissage dans la plus pure tradition. Trois capacités de cuve allant de 170, 230 et 330 litres.

Au travers de ces trois produits, vous pourrez aisément fabriquer jusqu'à 80 Kg de pâte pour le modèle 2170 SEW, 120 Kg de pâte pour le modèle 2230 SEW et 160 Kg de pâte pour le modèle 2330 SEW.

Ces pétrins sont fabriqués avec des cuves inox entrainées, avec la variation de vitesse.

La cuve et le bras (outil) sont chacun entrainés par un moteur distinct.

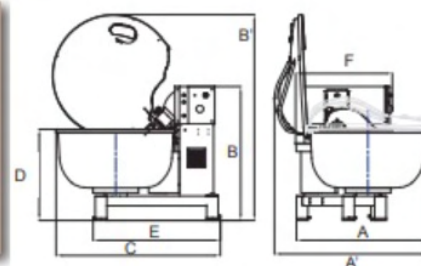
Le pétrissage pourra se faire en deux phases, vitesse 1 ou vitesse 2.

2170 SEW

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	995 x 1260 x 760
Capacité	170 L / 80 Kg de pâte
Caractéristiques	Axe oblique
Puissance Electrique	6 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	13 690,00 €

MESURES	
A	995 mm
A'	1110 mm
B	1180 mm
B'	1665 mm
C	1260 mm
D	760 mm
E	1035 mm
F	800 mm
Ø	802 mm
Poids	447 kg

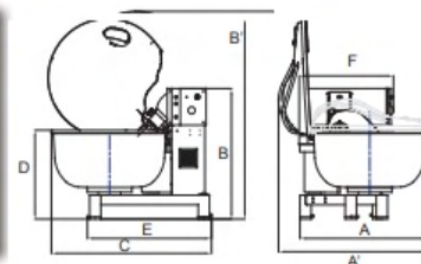


2230 SEW

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1355 x 1235 x 1775
Capacité	230 L / 120 Kg de pâte
Caractéristiques	Axe oblique
Puissance Electrique	6 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	14 520,00 €

MESURES	
A	1075 mm
A'	1235 mm
B	1180 mm
B'	1775 mm
C	1355 mm
D	765 mm
E	1120 mm
F	835 mm
Ø	900 mm
Poids	467 kg

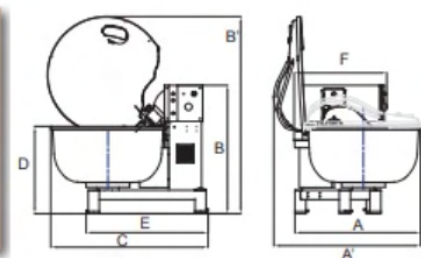


2330 SEW

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1355 x 1425 x 1810
Capacité	330 L / 160 Kg de pâte
Caractéristiques	Axe oblique
Puissance Electrique	6 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	14 530,00 €

MESURES	
A	1155 mm
A'	1350 mm
B	1180 mm
B'	1810 mm
C	1425 mm
D	805 mm
E	1120 mm
F	835 mm
Ø	1004 mm
Poids	567 kg



Machines à levain



 Fabrication française



Description

Ce système de gestion automatique des agitations en fonction des activités fermentaires rend le Tradilevain plus intelligent. Il déclenche ses cycles d'agitation uniquement lorsque cela est nécessaire en analysant le niveau de fermentation. Moins d'agitations, le levain est de meilleure qualité. Finies les programmations de cycles compliquées.

TL40

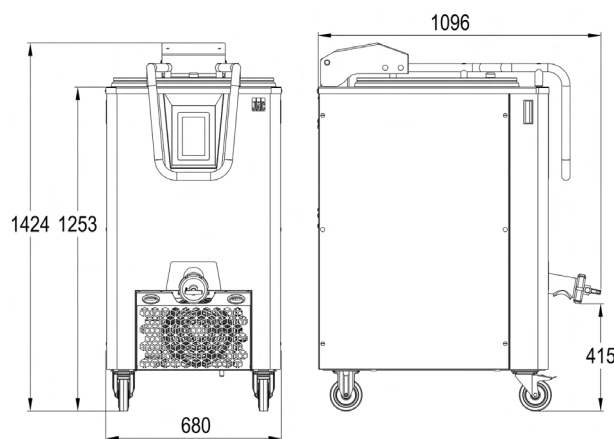
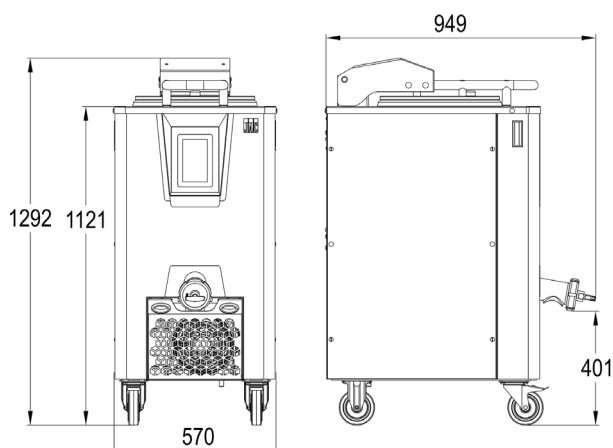
Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	570 x 949 x 1292
Capacité	Chaud & froid
Caractéristiques	Tradilevain 40 L
Puissance Electrique	1,5 kW
Branchement	2200V - Mono
Prix vente HT	10 900,00 €

TL110

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	680 x 1096 x 1424
Capacité	Chaud & froid
Caractéristiques	Tradilevain 110 L
Puissance Electrique	4 kW
Branchement	2200V - Mono
Prix vente HT	15 300,00 €



Diviseuses



 Fabrication chinoise



Sinmag DIVO R

Description

Cette diviseuse est équipée d'une poignée de protection et d'un verrouillage automatique du couvercle.

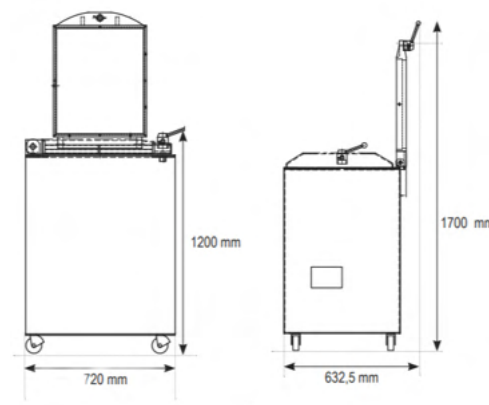
Celle-ci a un moteur silencieux et économique.

Le moteur et la pompe sont à l'abri de la farine et de la pâte limitant les risques de panne.

Cette diviseuse vous permettra d'avoir une production allant jusqu'à 2500 pièces/heure.

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	624 x 720 x 1700
Capacité	20 divisions
Caractéristiques	Cuve ronde
Puissance Electrique	2,2 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	6 230,00 €



Machine éligible aux subventions LEMPA !
Dédouez 50% de la valeur de l'acquisition de la machine.



 Fabrication française



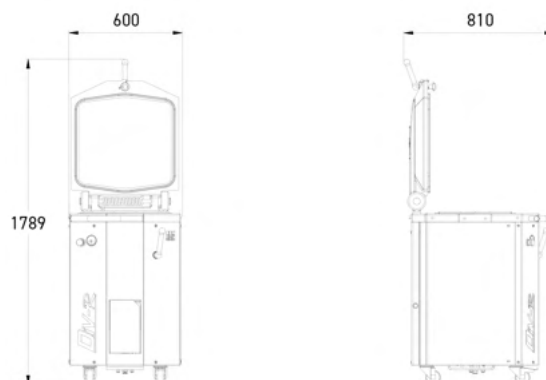
JAC DIVR20

Description

La DIV-R carrée permet de diviser en 20 ou optionnellement en 10 parts égales. En outre elle est équipée de série d'une technologie de récupération de farine et d'un réglage de la pression. La division étant une étape éprouvante pour les machines, JAC a effectué des choix techniques ambitieux: vérin renforcé, taloches en fonte d'aluminium avec traitement EASY CLEAN, système Start and Stop, couteaux inox affûtés, cuve carrée inox. Ces atouts en font une machine de référence sur le marché de la boulangerie.

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	600 x 810 x 1789
Capacité	20 divisions
Caractéristiques	Cuve carrée
Puissance Electrique	1,5 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	7 665,00 €





Machine éligible aux subventions LEMPA !
Dédouez 50% de la valeur de l'acquisition de la machine.



JAC TRADIFORM

Description

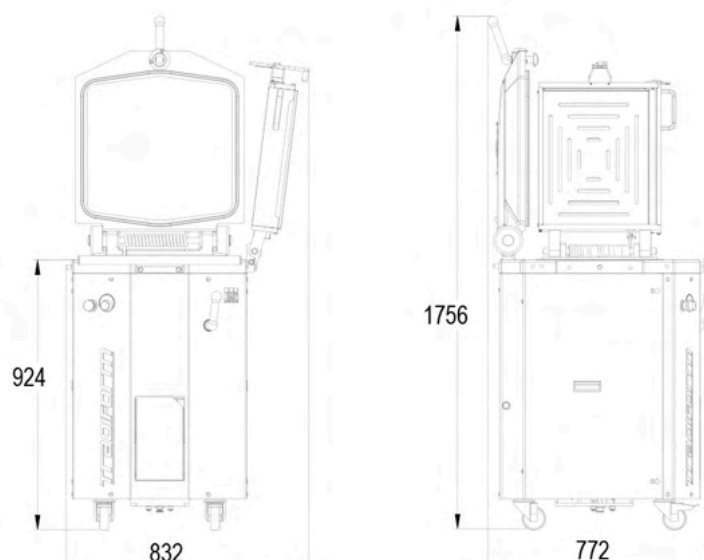
La Tradiform, c'est l'alliance parfaite entre une diviseuse en cuve et une diviseuse par grille. Parfaitement adaptée à tous les types de pâtes, elle vous permettra de diviser jusqu'à 19 kg en cuve et 5 kg par grille. Elle est équipée d'un capot de tassage et d'un support de grilles pour profiter de la gamme très large de plus de 100 grilles, de quoi trouver LA bonne forme pour votre produit.

JAC a effectué des choix techniques ambitieux: piston renforcé, taloches en fonte d'aluminium avec traitement EASY CLEAN, Click&Cut, système Start and Stop, couteaux inox affûtés, cuve carrée inox, système de récupération de farine, réglage de la pression.

Ces atouts en font une machine de référence sur le marché de la boulangerie. Elle peut être également équipée en option du farineur Easyflour et du système automatique Fullmatic.

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	600 x 810 x 1789
Capacité	20 divisions
Caractéristiques	Cuve carrée + découpe latérale
Puissance Electrique	1,5 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	8 950,00 €



Façonneuses



 Fabrication chinoise



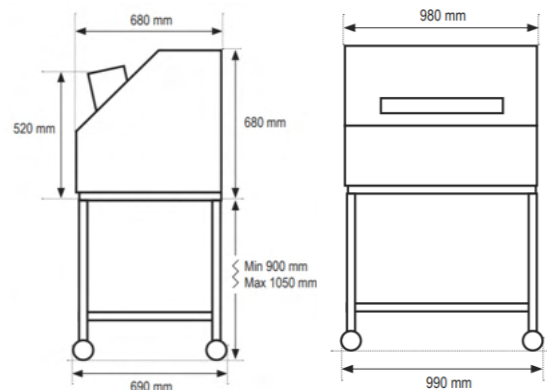
Sinmag Baguette

Description

- 3 cylindres
- Réglage mécanique du laminage et de l'allonge
- Tapis en feutre
- Pour pâtons entre 50 et 1200 g
- Table de réception rabattable
- Commandes manuelles

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	995 x 690 x 685
Capacité	50 - 1200 gr
Caractéristiques	Baguette blanche
Puissance Electrique	0,55 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	4 910,00 €



 Fabrication française



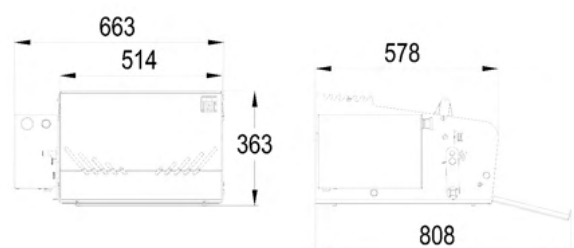
JAC Rollform

Description

La Rollform, c'est une façonneuse horizontale pour travailler avec un minimum de pression sur la pâte car il n'est pas nécessaire de lutter contre la gravité pour faire circuler le pâton. Elle est dotée d'un ingénieux système de tapis avec autotension (brevet JAC) permettant d'enrouler la pâte sans la dégazer. Les rouleaux de laminage ont été supprimés pour effectuer un enroulement (mise en forme) respectueux de la structure de la pâte => zéro stress. Le processus s'inspire du façonnage manuel tant en supprimant ses contraintes physiques et en optimisant la productivité.

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	663 x 580 x 383
Capacité	50 - 1200 gr
Caractéristiques	Baguette tradition
Puissance Electrique	0,18 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	4 090,00 €



Façonneuses



 Fabrication française



Description

La gamme de façonneuses JAC est large et permet à chacun d'y trouver la façonneuse adaptée à sa gamme de produits. L'Unic est la façonneuse verticale polyvalente par excellence. Équipée de trois rouleaux de laminage et de commandes ergonomiques elle permettra de façonner jusqu'à 1200 pièces à l'heure. Sur socle, posée sur une chambre de repos ou sur votre plan de travail elle est très compacte. Elle peut être équipée d'un tapis bouts pointus, de guides d'entrée et/ou de sortie ou encore d'un tapis d'alimentation motorisé.

JAC Unic

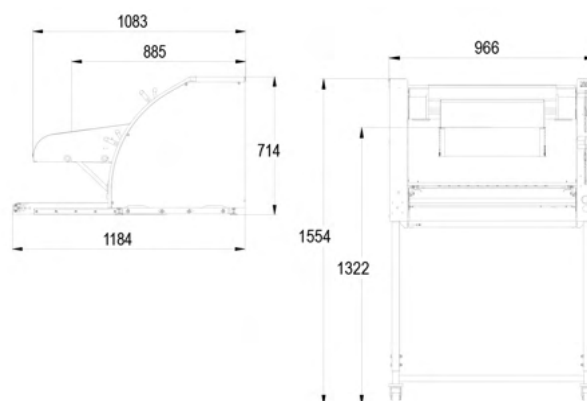
Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	966 x 1184 x 714
Capacité	50 - 1200 gr
Caractéristiques	Baguette blanche
Puissance Electrique	0,75 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	5 450,00 €

JAC Tradi

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	966 x 1184 x 714
Capacité	50 - 1200 gr
Caractéristiques	Baguette blanche & tradition
Puissance Electrique	0,75 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	6 250,00 €



Repose pâtons



Fabrication française



Description

La gamme de chambres de repos de JAC est large, chargement et déchargement manuels, déchargement automatique, S, L ou XL, auges larges ou standards, chacun y trouvera la chambre qui lui convient. La MBS, chambre de repos à chargement et déchargement manuels permet le repos de 231 pâtons.

Options

Lampe UV germicide : 685,00€

Tablette de boulage : 325,00€

MBS

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1310 x 1120 x 1206
Capacité	231 pâtons de 350 gr
Caractéristiques	Modele L.1310
Puissance Electrique	0,25 kW
Branchement	380V - Tri.
Prix vente HT	5 650,00 €

MBL

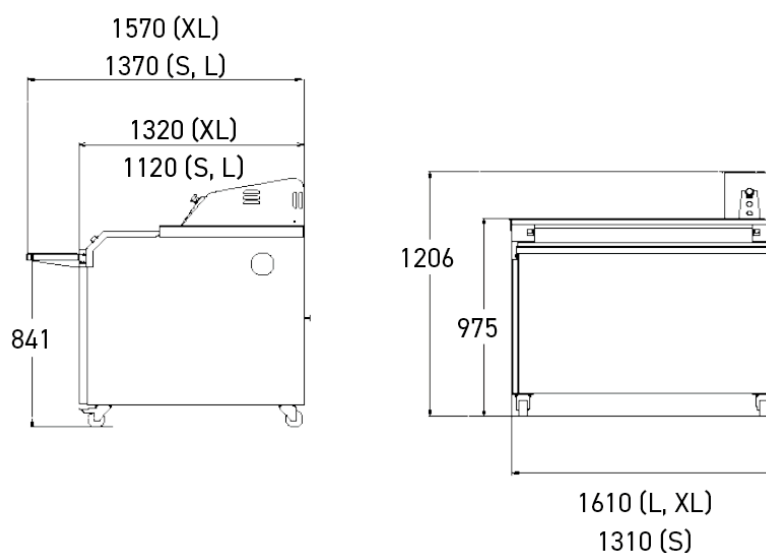
Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1610 x 1120 x 1206
Capacité	297 pâtons de 350 gr
Caractéristiques	Modele L.1310
Puissance Electrique	0,25 kW
Branchement	380V - Tri.
Prix vente HT	5 850,00 €

MBXL

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1610 x 1320 x 1206
Capacité	360 pâtons de 350 gr
Caractéristiques	Modele L.1310
Puissance Electrique	0,25 kW
Branchement	380V - Tri.
Prix vente HT	6 550,00 €



Fermentation contrôlée



Description

Cette armoire de pousse parfaite pour les viennoiseries permettra de recevoir votre platerie au format 400 x 600, conviendra également dans une production de pains, elle permettra de travailler tous types de panifications grâce au tableau de régulation Bi-Tronic Control (exclusivité Hengel) qui permet de maîtriser parfaitement la montée en température et l'hygrométrie afin que la pâte soit idéalement développée et hydratée à temps voulu pour l'enfournement.

Option de cellule

- Construction en panneaux à haut pouvoir isolant (ep. 6 cm)
- Habillage intérieur inox,
- Revêtement extérieur en acier laqué blanc,
- Montants verticaux en profilés alu très résistants,
- Charnières et poignée de porte chromées, ferrage à droite,
- Clayettes de glissières démontables et ajustables (pas de 1,5 cm),
- 22 niveaux réglables, montants à crémaillères
- Clayette au format 400 x 600 mm (chargement par les 400),
- Joint de porte démontable, facilitant vos opérations d'entretien,
- Groupe réfrigérant logé au dessus,
- Commande Bi-Tronic Control : exclusivité Hengel

AR46

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	660 x 993 x 2332
Capacité	27 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 400
Puissance Electrique	1,6 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	5 970,00 €

ARM46

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	660 x 993 x 2032
Capacité	20 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 400
Puissance Electrique	1,6 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	5 721,00 €



Description

Le produit idéal pour les points chauds.
Armoire de fermentation contrôlée pour supports 400x800
Panneaux extérieurs ép. 60 mm. Laqués blancs, intérieur et plafond en inox
Joint de porte silicone facilement démontable et nettoyable
Interface de commande Bi-Tronic Control 2 située à hauteur des yeux
Sonde d'hygrométrie électronique offrant une gestion précise de l'humidité
Armoire livrée montée sans grilles (démontée sur demande)
Glissières inox démontables et réglables avec un pas de 15 mm, largeur 30 mm
Pieds en ABS de hauteur 150 mm
Porte Ferrage droite (sinon préciser Ferrage gauche lors de la validation de commande)

AR48E

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	660 x 1233 x 2372
Capacité	27 niveaux
Caractéristiques	Grilles 400 x 800
Puissance Electrique	1,6k W
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	6 980,00 €

ARM48E

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	660 x 1233 x 2032
Capacité	20 niveaux
Caractéristiques	Grilles 400 x 800
Puissance Electrique	1,6 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	6 694,00 €



AR2-68E

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1680 x 1233 x 1944
Capacité	2 x 27 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	4,6 kW
Branchement	2 x 230V - Mono
Prix vente HT	13 150,00 €

AR68E

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	870 x 1233 x 2372
Capacité	27 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2,3 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	7 365,00 €



ARM68E

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	870 x 1233 x 2072
Capacité	20 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2,3 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	7090,00 €

AF68

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 1180 x 1890
Capacité	23 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2,3 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	6 250,00 €



Economic range

Fermentation contrôlée

hengel 
Cold Solutions Expert

 Fabrication française



AF2P68

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 1180 x 2053
Capacité	2 x 2 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2 x 1,6 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	10 080,00 €



Economic range

HG1-1-68AP

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	870 x 1170 x 790
Capacité	1 chariot
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2,1 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	8 420,00 €

HG1-2-68AP

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1020 x 1920 x 790
Capacité	2 chariots
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2,6 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	10 263,00 €

HG1-3-68AL

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	220 x 1170 x 855
Capacité	3 chariots
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	2,6 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	12 225,00 €

HG1-4-68AC

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1920 x 1920 x 705
Capacité	4 chariots
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	5,2 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	15 125,00 €



FABRICANT 
EUROFOURS

 Fabrication française

FET-A

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 1130 x 910
Capacité	8 niveaux
Caractéristiques	Grilles 600 x 800
Puissance Electrique	1,2 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	3 020,00 €

Four ventilé

FABRICANT
EUROFOURS

 Fabrication française



Description

Notre gamme de fours ventilés répond à des critères de qualité de fabrication élevés. Le choix des matériaux, la technicité des composants, l'assemblage et la finition de nos fours ventilés servent une seule cause : la vôtre. Fiabilité, robustesse et efficacité peuvent résumer les bénéfices que vous pourrez tirer de nos produits. Economiques, ils vous garantissent un budget d'utilisation maîtrisé et optimisé. Enfin, ergonomiques et simples d'utilisation, ils répondront à la qualité que vos clients attendent de vos produits.

Couleurs disponibles

Blanc Noir Rouge Inox

EU-FVE05A-05 / EU-FV10A-10

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 1085 x 625
Capacité	-
Caractéristiques	5 / 10 plaques avec buée
Puissance Electrique	5,8 kW / 11,2 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	6 400,00 € / 8 620,00 €

EU-APF-A (armoire sous four)

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 1085 x 910
Capacité	-
Caractéristiques	8 étages
Puissance Electrique	1,2 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	5 610,00 €



Copa Express

Description

Le four rapide Copa Easy est indiqué pour la finition d'aliments frais, réfrigérés ou surgelés, avec d'excellents résultats gustatifs, visuels et croustillants. Sa structure compacte lui permet d'occuper moins de place dans le magasin. Le Copa Easy est le seul de la catégorie à accepter les GN 1/2 (325 mm x 265 mm). FONCTIONNALITÉS Jusqu'à 1024 recettes, avec 8 étapes chacune, divisées en 16 groupes. Port USB pour télécharger des recettes. Facile à nettoyer. Température réglable de +30° à +276°. Interface conviviale. Extérieur frais au toucher. Contrôle indépendant de la vitesse de l'air, des micro-ondes et de l'infrarouge. Construit en AISI430 (extérieur) et AISI304 (intérieur) acier inoxydable. Système sans ventilation avec filtre catalytique facilement amovible. Permet l'utilisation de casseroles métalliques.

PRÁTICA
 Fabrication brésilienne

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	405 x 750 x 627
Capacité	22 litres
Caractéristiques	Ecran tactile
Puissance Electrique	3 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	6 520,00 €

Couleurs disponibles

Orange Noir Inox

Accessoires inclus

Pagaie, assiette Panini, pierre à pâtisserie, paniers, produits de nettoyage, clé USB

Batteurs



 Fabrication chinoise



Description

Grâce au mouvement planétaire, le processus de mélange peut se faire à haute vitesse.
L'appareil dispose d'une tête amovible avec un contact de sécurité
Fourni avec une cuve en inox.
Couvercle de protection en plastique.
Bouton rotatif pour adaptation aisée de vitesse.
Modèle de table.
Facile à utiliser.

ROBO

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	240 x 400 x 420
Capacité	Cuve 7 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande manuelle
Puissance Electrique	0,28 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	585,00 €

SE10L

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	336 x 483 x 558
Capacité	Cuve 10 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande digitale
Puissance Electrique	0,65 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	1 180,00 €



Description

Structure en aluminium
Panneau de contrôle en façade avec bouton arrêt urgence
Timer 0-30 min
Moteur ventilé
Transmission avec embrayage et courroie
Inclus : crochet, fouet et palette



 Fabrication chinoise

APS20

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	605 x 465 x 950
Capacité	Cuve 20 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande manuelle
Puissance Electrique	1,1 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	1 890,00 €

APS40

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	695 x 590 x 1095
Capacité	Cuve 40 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande manuelle
Puissance Electrique	1,5 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	3 255,00 €



Description

Le batteur planétaire PH Digy possède toutes les fonctions nécessaires à la fabrication de vos préparations les plus diverses. La puissance et la précision du mélange sont assurées par un ratio vitesse du satellite / vitesse du fouet calculé pour optimiser le foisonnement des préparations. L'éclairage de cuve, le relevage de cuve assisté, le tableau de bord Digy, tactile et intuitif, et la grille en inox de sécurité amovible ou rotative, avec visière antiprojection détachable garantissent le confort de l'utilisateur.

PH412

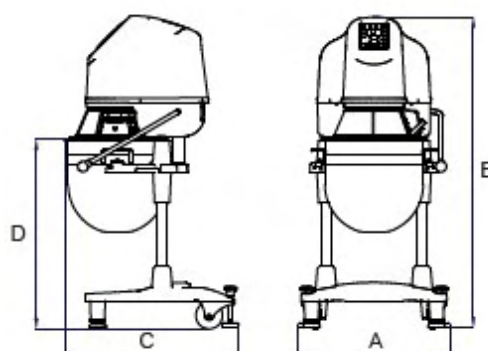
A - 715 mm
B - 1395 mm
C - 795 mm
D - 820 mm
Ø - 400 mm
Poids - 170 kg

PH612

A - 715 mm
B - 1460 mm
C - 820 mm
D - 885 mm
Ø - 457 mm
Poids - 190 kg

PH812

A - 715 mm
B - 1530 mm
C - 820 mm
D - 955 mm
Ø - 457 mm
Poids - 240 kg



PH412

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	715 x 795 x 1395
Capacité	Cuve 40 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande digitale
Puissance Electrique	2,2 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	8 490,00 €

PH612

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	715 x 820 x 1460
Capacité	Cuve 60 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande digitale
Puissance Electrique	3 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	9 160,00 €

PH812

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	715 x 820 x 1530
Capacité	Cuve 80 L + 3 outils
Caractéristiques	Commande digitale
Puissance Electrique	3 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	10 970,00 €



Description

Ce système de gestion automatique des agitations en fonction des activités fermentaires rend le Tradilevain plus intelligent. Il déclenche ses cycles d'agitation uniquement lorsque cela est nécessaire en analysant le niveau de fermentation. Moins d'agitations, le levain est de meilleure qualité. Finies les programmations de cycles compliquées.

Si-STM513

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1560 x 475 x 300
Capacité	Tapis 1560 x 475
Caractéristiques	A poser
Puissance Electrique	0,75 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	4 730,00 €

Si-STM615

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	2420 x 605 x 300
Capacité	Tapis 2420 x 605
Caractéristiques	A poser
Puissance Electrique	0,75 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	5 675,00 €



Remarque

Ces modèles de laminoirs existent également sous format avec socle, les références sont les suivantes :

Si-SSO513

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1560 x 475 x 1200
Capacité	Tapis 1560 x 475
Caractéristiques	Sur socle
Puissance Electrique	0,75 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	6 080,00 €

Si-SSO615

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	2420 x 605 x 1200
Capacité	Tapis 2420 x 605
Caractéristiques	Sur socle
Puissance Electrique	0,75 kW
Branchement	380V - Tri
Prix vente HT	6 970,00 €

Froid



Fabrication chinoise



Description

Armoire réfrigérée ventilée avec structure interne et externe entièrement en acier inoxydable et porte réversible. Réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes traité anti-corrosion. Groupe frigorifique intégré. Équipé d'un thermostat numérique pour le contrôle de la température et du dégivrage. La résistance électrique insérée dans le cadre de la porte permet l'élimination de la condensation. Évaporation automatique de l'eau de condensation. Épaisseur d'isolation 60 mm. La porte de cette armoire réfrigérée est équipée de poignées ergonomiques et d'un joint magnétique facilement démontable. Pour un nettoyage facile, la cellule est équipée de coins arrondis. Lumière LED interne. Possibilité de verrouiller la porte avec une clé. Pieds réglables en acier inoxydable. Panneaux extérieurs inférieurs et arrière en acier galvanisé.

AK-AK804TN

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	740 x 990 x 2010
Capacité	10 niveaux 600 x 800
Caractéristiques	Stockage positif 733 l.
Puissance Electrique	0,3 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	2 400,00 €

AK-AK804BT

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	740 x 990 x 2010
Capacité	10 niveaux 600 x 800
Caractéristiques	Stockage négatif 733 l.
Puissance Electrique	0,52 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	2 700,00 €



LIEBHERR

Fabrication allemande

Description

Les modèles Liebherr BKPv 8420 et BGPv 8420 sont des réfrigérateurs de boulangerie et pâtisserie avec intérieur en acier nickel chrome de 60x80 cm selon la norme de boulangerie. La plage de température est à réglage graduel digital de -5°C à +15°C et l'hygrométrie peut se régler au choix sur haut, moyen ou bas. Idéal pour la conservation des produits frais en restauration professionnelle et pâtisserie à une température entre -5° /+15°C

EB-BKPV 8420

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	790 x 980 x 2120
Capacité	25 niveaux 600 x 800
Caractéristiques	Froid positif 856 l.
Puissance Electrique	0,25 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	3 995,00 €

EB-BGPV 8420

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	790 x 980 x 2120
Capacité	25 niveaux 600 x 800
Caractéristiques	Froid négatif 856 l.
Puissance Electrique	0,25 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	4 340,00 €



Description

Vous souhaitez conserver vos chocolats à la température la plus adaptée pour ne pas dégrader leur qualité et leur saveur ? Optez pour l'armoire pour chocolats DAP CHOC700 / DAP CHOC900 de la Gamme+. Construite tout en inox et de froid positif ventilé, elle peut contenir jusqu'à 25 grilles ou plateaux 600x400 (gamme 700) ou 25 grilles ou plateaux 600x800 (gamme 900) entre +13° et +16°C. Son contrôle d'hygrométrie (maxi 50%) est idéal pour maîtriser le taux d'humidité dans l'armoire et ainsi éviter la détérioration de vos chocolats. Sa fabrication européenne, vous garantit un appareil performant et durable.

Couleurs disponibles

Noir Inox

DP-ANPCHOC700

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 680 x 2000
Capacité	25 niveaux 600 x 400
Caractéristiques	Stockage chocolat
Puissance Electrique	0,425 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	5 200,00 €

DP-ANPCHOC900

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	780 x 960 x 2000
Capacité	25 niveaux 600 x 800
Caractéristiques	Stockage chocolat
Puissance Electrique	0,64 kW
Branchement	220V - Mono
Prix vente HT	5 830,00 €

Surgélateurs rapides



 Fabrication française



Description

Une gamme complète de cellules à grilles, chargées à la main. Choisissez le modèle adapté à votre besoin. La gamme GP est particulièrement destinée à un usage mixte refroidissement rapide, surgélation, croustissage, raidissage et décongélation rapide. Les cellules disposent d'une possibilité d'augmenter le nombre de niveaux en utilisant les inter-niveaux. Le nombre de niveaux de base et le nombre de niveaux maximum sont indiqués dans la référence.

AC-GP7/RL

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	755 x 700 x 965
Capacité	7 plaques, 4 kg/h
Caractéristiques	Machine verticale / Gaz R452A
Puissance Electrique	1,18 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	3 486,00 €

AC-GP9/RL

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	755 x 800 x 1405
Capacité	11 plaques, 6 kg/h
Caractéristiques	Machine verticale / Gaz R452A
Puissance Electrique	2,08 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	4 840,00 €



Option de cellule

- Bac de récupération des eaux à vider
- Bac de réévaporation avec résistance
- Roulette x 4 (2 avec freins)
- Tôle arrière inox
- Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)
- Support de grille standard supplémentaire (la paire)
- Remplacement support de grille standard par support renforcé (spécial charge lourde) la paire
- Support de grille renforcé supplémentaire (spécial charge lourde) la paire
- Fermeture à clé
- Bande de commande au-dessus (H. + 35 mm)
- Grille anti-rongeurs

AC-GP15T/3

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1304 x 820 x 615
Capacité	15 plaques, 20 kg/h
Caractéristiques	Machine horizontale / Gaz R452A
Puissance Electrique	5,24 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	8 910,00 €

AC-GP19/3/RL

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	755 x 800 x 1575
Capacité	19 plaques, 20 kg/h
Caractéristiques	Machine verticale / Gaz R452A
Puissance Electrique	2,08 kW
Branchement	230V - Mono
Prix vente HT	8 872,00 €

Surgélateurs rapides



Fabrication française



Description

Une gamme complète de cellules à chariot inox sur semelle de sol ultra fine et étanche pour une pose simplifiée sur sol existant sans décaisser. Le nez de marche usiné en pente douce permet un accès facilité des chariots. En option, les cellules peuvent être équipées d'un sol isolé épaisseur renforcée pour les utilisations prolongées en mode surgélation. Les cellules à chariots de la gamme STD sont proposées en différentes configurations, de capacité et de puissance. Consultez nos fiches techniques pour connaître la compatibilité des cellules avec vos chariots de four.

Option de cellule

- Bac de récupération des eaux à vider
- Tôle arrière inox
- Fermeture à clé
- Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)

AC-1HRUC/P640

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	936 x 1145 x 2197
Capacité	1 chariot, 25 kg/h
Caractéristiques	-
Puissance Electrique	8,41 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	13 800,00 €

AC-CSP2/74011

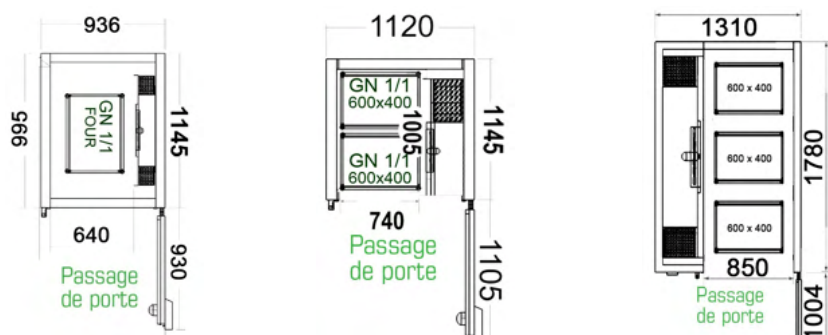
Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1120 x 1145 x 2270
Capacité	2 chariots, 110 kg/h
Caractéristiques	-
Puissance Electrique	18,3 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	23 820,00 €

AC-CSP3/P85015

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH)	1310 x 1780 x 2270
Capacité	3 chariots, 150 kg/h
Caractéristiques	Gaz R449A
Puissance Electrique	17,42 kW
Branchement	400V - Tri
Prix vente HT	31 300,00 €



Doseurs à crème



Description

Fonctionne avec une buse associée, à choisir parmi les trois proposées en option

Flexible silicone avec pistolet (dosage gâchette) [inclus en standard avec la machine]

Embout coudé (dosage pédale) [Option]

Embout de remplissage (dosage pédale) [Option]

Ext.: Trémie Ø 416 x P. 711 x H. 686 mm.

VM-ELF400

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH) 416 x 711 x 686

Capacité de 9 à 420 ml

Caractéristiques trémie 22L avec embout remplissage

Puissance Electrique -

Branchement -

Prix vente HT 8 821,00€

VM-ELF40.B

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH) 416 x 711 x 686

Capacité de 9 à 420 ml

Caractéristiques Buse de sortie ELF400

Puissance Electrique -

Branchement -

Prix vente HT 1 300,00 €

VM-ELF40.P

Caractéristiques

Dimensions (LxPxH) 416 x 711 x 686

Capacité de 9 à 420 ml

Caractéristiques Tuyaux avec pistolet ELF400

Puissance Electrique -

Branchement -

Prix vente HT 1 800,00 €

Nos partenaires

Spécialistes dans l'univers de la boulangerie

Financement



Adresse : CrediPro Paris-Montparnasse,
24 rue Morère, 75014 Paris

Tel : 01.86.26.90.70 - 06.63.13.73.23

mail : emmanuelle.verbaere@credipro.fr

Site : www.credipro.com

Comptabilité



Adresse : Capex conseils,
14 avenue de Saria, 7700 Serris

Tel : 01.64.63.43.43

mail : contact@capex-conseils.fr

Site : www.capex-conseils.com

Communication



Adresse : Grandes 2 sens,
1 rue Pierre Bourdin, 75012 Paris

Tel : 06.15.01.25.26

mail : contact@graines2sens.fr

Site : www.graines2sens.fr

Centrale d'achat MP



Adresse : Grain de Blé,
19 rue Saint-Rémy, 77100 Meaux

Tel : 07.64.36.02.76

mail : contact@grain-de-ble.fr

Site : www.grain-de-ble.fr

Service après vente



Adresse : iBoulangerie Service,
147 bd Robert Ballanger, 93420 Villepinte

Tel : 07.69.45.91.62

mail : sandrine.iboulangeservice@gmail.com

Site : www.iboulangerie.fr

Architecte



Adresse : Sophie Prot Architecture,
impasse du Chaudron, 95370 Montigny-les-Cormeilles

Tel : 06.08.60.37.56

mail : prot.sophie@gmail.com

Site : www.sophieprot.net

Conditions générales de ventes

Préambule

Sous réserve des conditions particulières indiquées dans la présentation des produits, toute commande acceptée par notre société, et effectuée sur le site Internet «iBoulange.fr», implique pour l'acheteur, l'adhésion aux présentes conditions de vente qui font la loi des parties. Nos conditions annulent toutes clauses et correspondances des acheteurs et prévalent sur d'éventuelles conditions générales d'achats qui de ce fait sont caduques. Lorsque le contrat de vente prévoit le règlement du Prix vente HT à l'aide d'un crédit fourni par un tiers, l'octroi de ce crédit ne constitue pas une condition de validité pour la vente. iBoulange se réserve le droit de modifier à tout moment les Conditions Générales de Ventes. Elles seront alors applicables dès leur mise en ligne.

Produits

Les produits régis par les présentes Conditions Générales sont ceux qui figurent sur notre site Internet et qui sont indiqués comme vendus et expédiés par iBoulange ou via ses partenaires. Ils sont proposés dans la limite des stocks disponibles. Les caractéristiques essentielles des produits sont décrites et présentées avec la plus grande exactitude possible. Les photos sont non contractuelles.

Commande

Pour passer une commande il est impératif de s'identifier à travers les éléments suivants : votre adresse email ou votre numéro de client, et votre mot de passe. Pour toute première commande, vous devrez créer un compte. Tout compte ouvert doit nécessairement comporter un numéro de TVA Intracommunautaire. Une fois votre panier validé, Vous devrez choisir l'adresse et le mode de livraison, et valider votre moyen de paiement, cette dernière étape formalisant le contrat de vente avec iBoulange. La validation de commande par le paiement engage irrévocablement l'acheteur.

Délais

Les familles de produits « Petits Matériels » et « Pièces détachées » sont expédiées sous un délai moyen de 6 jours ouvrés sauf indication spécifique lors de la confirmation de commande. La famille de produit « matériel » n'étant pas stockés, il faut compter un délai de deux à quatre semaines de production avant expédition. Nos délais ne sont donnés qu'à titre indicatif : ils dépendront des éléments que nous communiquerons nos fournisseurs. Un retard ne saurait donner lieu à aucune pénalité et ne saurait être une justification d'annulation de commande.

Livraison et réception

La livraison en France métropolitaine (hors Corse) est effectuée en port payé au-delà d'une valeur de commande de 475 EUR HT. En dessous de ce seuil, les commandes sont facturées selon le barème comme suit:

- France Métropolitaine < 3Kg : 5,85 EUR HT en point relais : 9,85 EUR HT en Colissimo
- France Métropolitaine < 30 Kg : 17,95 EUR HT en point relais : 29,50 EUR HT en Colissimo
- France Métropolitaine Pièce Détachée: envoi en Chronopost avec forfait unique de 15,95 EUR HT
- DOM < 3Kg : 32 EUR HT ; DOM < 10Kg : 79 EUR HT ; DOM < 30 Kg : 220 EUR HT
- TOM < 3Kg : 55 EUR HT ; TOM < 10Kg : 175 EUR HT ; TOM < 30 Kg : 489 EUR HT.
- Belgique, Luxembourg, Espagne et Allemagne: 9,85 EUR HT (commande < 3 Kg) et 27,80 EUR HT (commande < 30 Kg)
- UE et DOM pour Pièce Détachée: envoi en Chronopot avec forfait unique à 24,55 EUR HT (commande < 3 Kg)
- Reste de l'UE: 16,75 EUR HT (commande < 3 Kg) et 44 EUR HT (commande < 30 Kg)

Pour tout autre pays veuillez nous contacter pour une liste de Prix vente HT exhaustive.

La commande d'article d'une longueur de 200 cm ou plus donnera lieu à des frais de livraison supplémentaires quel que soit le montant de la commande. Préalablement à votre commande, il vous appartient de vérifier que le matériel commandé peut être acheminés à votre étage ou à l'intérieur de vos locaux, notamment en prenant en considération la taille et le volume des portes, de la cage d'escalier ou de l'ascenseur au regard des spécifications des produits en termes de taille, de volume et surtout de poids. En conséquence, s'il existe une ou plusieurs contraintes liées aux locaux ou aux moyens d'accès sur le lieu de livraison, vous devez impérativement nous contacter et nous en informer. iBoulange établira alors un devis en tenant compte de ces contraintes. En cas d'acceptation du devis, les coûts sont à votre charge, et sont à régler à la commande. L'impossibilité d'acheminer les Produits livrés dans vos locaux à défaut d'information sur la nécessité de recourir à des moyens spécifiques de livraison, ne saurait engager la responsabilité de iBoulange. Le cas échéant la livraison se fera uniquement devant votre local ou au pied de votre immeuble. S'agissant des livraisons réalisées par le transporteur sur les îles métropolitaines (hors Corse), celles-ci ont lieu à quai sur le continent au niveau de la gare maritime, les frais d'acheminement

au-delà sont à votre charge. Dès réception du matériel il est de votre devoir de contrôler que la marchandise est en bon état physique apparent avant la signature du bon de réception. iBoulangé ne saurait être responsable d'un colis endommagé et réceptionné sans réserve.

Prix vente HT

Les Prix vente HT des Produits sont indiqués en Euros hors taxes. Les éventuelles réductions applicables sont précisées sur la page de chaque produit ou via coupon de réduction à préciser à la fin de votre commande. Les remises proposées sur iBoulangé de tous articles de la catégorie «matériel» sont justifiées par une absence d'installation et de prise en charge de la main d'œuvre durant la garantie. Ces éléments sont l'essence même de iBoulangé et ne sauraient être contestés. En cas d'erreur de Prix vente HT (Prix vente HT manifestement dérisoire par rapport à la valeur réelle du Produit), la commande pourra unilatéralement être annulée par iBoulangé. Cette mesure demeure exceptionnelle. Les Prix vente HT proposés sont convenus « hors installation » et garanti uniquement pièce (voir chapitre garantie).

Païement

Le règlement s'effectue soit par carte bancaire (Visa, Mastercard, American express), soit par Paypal ou par virement bancaire. En cas de règlement via un organisme financier quelqu'il soit, il est indispensable pour valider la commande de verser un premier acompte par carte d'un montant de 10% de la valeur du produit limité à 750 EUR maximum et rester dans l'attente de l'organisme bancaire afin de valider la commande définitivement. Au cas où les commandes seraient annulées pour une tierce raison qu'un refus bancaire, ces acomptes nous resteraient définitivement acquis au titre d'indemnité prévisionnelle, sans préjudice des dommages et intérêts à intervenir. En cas de refus bancaire l'acompte sera restitué, diminué de frais de procédure de 75 EUR. Une commande non réglée dans sa totalité ne sera pas expédiée.

Garantie

La garantie porte sur tous les articles à l'exception de ceux vendues dans la catégorie « pièces détachées ». Nos produits sont garantis pendant une période d'un an à compter de la date de livraison contre tous défauts et vices de fabrication. Tous les produits vendus sur le site sont garantis « uniquement pièces », la main d'œuvre sur le changement de pièce est à la charge de l'acheteur. De ce fait, sont considérés hors garantie les éléments suivants : déplacement, main d'œuvre et les dommages résultant d'une négligence et d'une mauvaise utilisation. Se trouvent également exclues les consommables (tapis, toiles, feutre et pièces d'usures en général comme lampes, joints...)

La garantie se borne à l'échange pur et simple de la pièce reconnue par nous comme défectueuses. La garantie commence à partir de la date de départ usine du matériel précisé sur la facture. Pour les appareils nécessitant du montage (hors matériel «prêt à brancher») il est nécessaire de présenter à iBoulangé la facture d'installation du prestataire afin de s'assurer que les produits ont été manipulés par des professionnels habilités pour valider la garantie. Vous devez impérativement nous contacter avant tout retour de pièces ou matériel sous garanti. Dans le cadre d'un échange de matériel (garantie intégrale) notre service après vente s'engage à vous contacter pour organiser l'échange dudit matériel concerné.

Propriété intellectuelle

Tous les commentaires, images, illustrations de notre site nous sont exclusivement réservés. Au titre de la propriété intellectuelle et du droit d'auteur, toute utilisation est prohibée sauf à usage privé. Sans autorisation préalable, toute reproduction de notre site, qu'elle soit partielle ou totale, est strictement interdite.

Clause de retard de paiement

Conformément à l'article L441-6 du code du commerce, à défaut de paiement à l'échéance et après une mise en demeure, l'acheteur devra, en sus des sommes dues, payer une clause pénale d'un montant forfaitaire majoré de 10%.

Clause de réserve de propriété

La clause de réserve de propriété est définie à l'article 2367 du Code civil comme la clause « qui suspend l'effet translatif d'un contrat jusqu'au complet paiement de l'obligation qui en résulte en contrepartie ». De ce fait, iBoulangé conservera la propriété de la marchandise livrée par elle jusqu'à complet paiement du Prix vente HT. Pendant toute la durée de la réserve de propriété, le client en tant que gardien de la chose est responsable de tout dommage ou perte survenant après la livraison. L'acheteur est tenu d'informer tout tiers intéressé de l'existence de cette clause.

Jurisdiction

Toutes contestations et autres obligations contractuelles sont de la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Paris quel que soit le domicile de l'acheteur.

Contact Bureau (office) :

Macatia SAS

73 rue des plantes

75014 PARIS (France)

Contact Entrepôt (warehouse):

iBoulangerie

LE MANS BOX, ZA CHAPEAU

Box N°628, 72190 NEUVILLE-SUR-SARTHE

(France)

Tel : 01.78.95.84.50

Boulangerie