

promotions  
de rentrée  
2023

# Equipez-vous maintenant, payez après les Fêtes !

1 iPhone 14 Plus\*\*  
OFFERT\*\*\*



EXCLUSIVITÉ

NOUVELLE GÉNÉRATION

MASTERCHEF 12L

Les mensualités douces

**581** €  
HT/mois  
sur 60 mois\*

- Cuit
- Refroidit
- Foisonne
- Turbine
- Met au point le chocolat



30%  
d'économie  
d'eau\*\*\*\*

DRESSEUSE EPSILON  
AVEC SES ACCESSOIRES

Les mensualités douces

**507** €  
HT/mois  
sur 60 mois\*

- Gamme de pâtes à choux
- Macaron
- Feuille de biscuit
- Meringue



Table inox  
renforcée  
incluse

TEMPÉREUSE  
DIVA 12 ET TAPIS  
D'ENROBAGE NRD12

Les mensualités douces

**520** €  
HT/mois  
sur 60 mois\*

- Mise au point automatique  
du chocolat
- Enrobage (bonbons,  
orangettes, biscuits...)
- Productivité
- Hygiène



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 63 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.\*\*L'iPhone 14 Plus est un produit déposé de la marque Apple®. \*\*\*Pour la souscription d'un contrat de location d'une de ces 3 machines MONO-France. \*\*\*\*En comparaison avec la MasterChef de précédente génération.

SOLUTIONS PRO  
POUR ÊTRE TOUJOURS  
PLUS ATTENTIFS  
ET RÉACTIFS À VOS ATTENTES

  
**EUROMAT**  
Votre réseau en actions

NOUVELLE GAMME INVOQ



Des performances et des économies en plus !

Choisissez votre niveau de service !

Pensez à notre offre Pack Sérénité, disponible sur demande.

EXCLUSIVITÉ

INVOQ COMBI 6-1/1 - 6 niveaux  
400 x 600

Les mensualités douces  
**266€**  
HT/mois sur 48 mois\*



INVOQ COMBI 10-1/1 - 9 niveaux  
400 x 600

Les mensualités douces  
**350€**  
HT/mois sur 48 mois\*



INVOQ COMBI 20-1/1 - 16 niveaux  
400 x 600

Les mensualités douces  
**519€**  
HT/mois sur 48 mois\*



VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS

INCLUS

- Sonde multipoints
- Douchette
- Pack de recettes EUROMAT SmartChef snacking et pâtisserie
- Piètement inox pour le 6-1/1 et le 10-1/1
- Kit de filtration HydroShield XL6000
- Mise en route culinaire sur site

ÉCONOMIES

**70%\*\*\***  
d'énergie en moins  
par heure de fonctionnement  
en **MODE VAPEUR.**

ÉCONOMIES

**27%\*\*\***  
d'eau en moins par cycle.  
*En moyenne, un cycle économise  
2912 litres d'eau par four et par an.*

ÉCONOMIES

**19%\*\*\***  
d'énergie en moins  
par heure de fonctionnement  
en **MODE CONVECTION.**

Caractéristiques

CLIMATECONTROL

- Garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les process et raccourcit les temps de cuisson. Le résultat est d'une uniformité constante et d'une qualité élevée.

MENUPLANNER

- Permet de cuisiner de nombreux produits différents, en même temps, sans supervision, à l'aide d'une interface

simple. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatisées qui garantissent l'efficacité, la précision et la justesse de la cuisson.

CARECYCLE

- Nettoyage automatique. Choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Guidage tout au long du process, suggestion du programme de nettoyage le plus adapté avec un rapport entre quantité

de détergent et d'eau toujours optimal pour éviter toute surconsommation.

SMARTCHEF

- Assistant intelligent pour développer son propre style. À partir du type d'aliment, du mode de cuisson et de la température, SmartChef fait en sorte d'obtenir le meilleur résultat. Ensuite, on peut enregistrer le process et si nécessaire, le modifier.

FOUR DE SNACKING



Choisissez votre niveau de service !

Pensez à notre offre Pack Sérénité, disponible sur demande.

EXCLUSIVITÉ

ATOLLSPEED EASY  
+ PLAQUE DE CUISSON

Les mensualités douces  
à partir de  
**199€**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Temps de cuisson divisé par 10
- Efficacité énergétique
- Nettoyage facile
- Technologie hybride : garde saveur et croustillant des aliments



VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS

FOUR À PIZZA MORETTI



FOUR À SOLE, SERIE P, 2 CHAMBRES, 2x4 PIZZAS Ø30  
OU 2 PIZZAS Ø45 OU 2x2 PLAQUES DE 600X400

Les mensualités douces  
**415€**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire
- Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole
- Construction en acier inox, résistances blindées en inox



À SAVOIR  
Support sur roulettes sans glissières haut  
**COMPRIS**



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 51 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.\*\*Hounö : Garantie constructeur 2 ans. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables. \*\*\*En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.\*\*Atollspeed : Garantie constructeur 1 an. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables.

COUPE LÉGUMES, BATTEUR, CUTTER ET MIXER PLONGEANT



COUPE LÉGUMES CL50 ULTRA ET SON PACK RESTAURATION

Les prix doux ~~2497€~~  
**2300,00** € HT

- Débit Coupe-légumes 150 kg/h
- Monophasé 230 V, 550 Watts
- Bloc moteur en inox
- Pack disques Restauration : éminceurs 1, 3 et 10 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 4 x 4 mm, grille 10 x 10 mm et 1 porte disques mural

À SAVOIR  
1 disque éminceur 5mm  
**OFFERT**



BATTEUR MÉLANGEUR RM8

Les prix doux ~~1651€~~  
**1550,00** € HT

- Moteur asynchrone
- Monophasé 230V
- Cuve inox de 7,6 litres avec poignée
- Bâti tout métal avec tête relevable permettant un dégagement total des outils
- Livré avec 3 outils inox.

À SAVOIR  
1 balance Ohaus CL series  
**OFFERTE**  
portée 5kg, précision 1g



CUTTER DE TABLE R4

Les prix doux ~~1922€~~  
**1760,00** € HT

- Triphasé 400 V
- 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/min
- Bloc moteur métallique. Fonction pulse
- Moteur asynchrone
- Livré avec cuve cutter de 4,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox

À SAVOIR  
le couteau cranté  
**OFFERT**



MIXER PLONGEANT CMP250

Les prix doux ~~511€~~  
**439,00** € HT

- Monophasé 230V
- Nouveau bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites
- Couteau, cloche et tube tout inox
- Livré avec un support mural

À SAVOIR  
le mini pot inox 3L  
**OFFERT**

PLAQUES À INDUCTION TECNOX



D 3000  
Les prix doux ~~806€~~  
**690,00** € HT

- 9 positions de réglage + 1 booster
- Puissance : 3000 W
- Construction en inox AISI 304
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité



D 3700  
Les prix doux ~~1092€~~  
**930,00** € HT

- 9 positions de réglage + 1 booster
- Puissance : 3700 W
- Construction en inox AISI 304
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité



BATTEURS



TEDDY 5L

Les prix doux ~~1839€~~  
**1415,00** € HT

- Structure en fonte d'aluminium peinture époxy
- Monophasé
- Ultra silencieux
- Pour des petites capacité de mélange
- Outils en acier inox
- Tête relevable



À SAVOIR  
1 bol supplémentaire  
**OFFERT**



KODIAK 30 L

Les mensualités douces  
**273** € HT/mois sur 36 mois\*

- Tout inox
- Chariot de cuve ergonomique
- Moteur silencieux
- Tête relevable
- Outils en acier inox

À SAVOIR  
1 racleur de cuve 30L  
**OFFERT**



AR 80 BLANC

Les mensualités douces  
**533** € HT/mois sur 36 mois\*

- Cuve de 80L
- Moteur puissant pour une grande quantité d'ingrédient
- Système accroche cuve spécial stabilité
- Outils en acier inox

À SAVOIR  
1 racleur de cuve 80L  
**OFFERT**

LAMIINOIRS



EXCLUSIVITÉ



TS 513  
Les mensualités douces  
**152** € HT/mois sur 36 mois\*

- À poser sur table
- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables



STS 513 & STS 514

Les mensualités douces  
**221** € HT/mois sur 36 mois\*

- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables

À SAVOIR  
Dimensions STS 513 : 2000 x 990 x 1300 mm  
Dimensions STS 514 : 2500 x 990 x 1300 mm



STS 615  
Les mensualités douces  
**246** € HT/mois sur 36 mois\*

- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 660 mm
- Gain de place, tables relevables
- Socle peint, mobile, avec freins



RONDO  
RONDOSTAR 5000 PRO

Les mensualités douces  
**1157** € HT/mois sur 48 mois\*

- Grille de protection avec roulettes et amortisseur
- Ecran tactile incassable avec commande i-Touch
- Farineur et enrouleur automatiques
- Tables relevables
- Roulettes de guidage en acier inoxydable
- Tôles réceptrices de pâte
- Dimensions de travail :  
SSH 6725 : 3050 x 1260 mm  
SSH 6727 : 3670 x 1260 mm

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois ou 51 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

## TOURS RÉFRIGÉRÉS

EUROMAT, toujours à la recherche de solutions adaptées aux métiers de bouche, a inscrit à son catalogue une gamme de tours réfrigérés correspondant à son propre cahier des charges.



### EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de

**99 €** HT/mois sur 36 mois\*

Existe en 2, 3, 4 portes en 400x600 ou GN1/1 et 5 portes en GN1/1

- Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur
- 6 jeux de glissières par porte
- Standard : Dessus inox avec ou sans dossier / Dessus granit clair 30mm
- Option : Laquage complet du tour réfrigéré / Dessus en granit noir Zimbabwe / Dessus stratifié
- Fournis sans grilles

Froid statique et/ou ventilé avec le même appareil via un interrupteur à 3 positions

- Fonctionnement statique réservé aux produits sensibles
- Fonctionnement ventilé pour les produits de snacking, fromages, condiments, salades.
- Ventilation permanente réservée aux produits peu sensibles à une humidité importante (pâtes, œufs, salades, etc.)
- Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour.

### VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS



Entrée en 400	2 portes	3 portes	4 portes
Dessus granit clair sans dossier	TP2GLG <b>99 €*</b> HT/mois sur 36 mois	TP3GLG <b>122 €*</b> HT/mois sur 36 mois	TP4GLG <b>150 €*</b> HT/mois sur 36 mois
Dessus inox avec dossier	TP2GLIAD <b>100 €*</b> HT/mois sur 36 mois	TP3GLIAD <b>122 €*</b> HT/mois sur 36 mois	TP4GLIAD <b>149 €*</b> HT/mois sur 36 mois

## TOURS RÉFRIGÉRÉS PÂTISSIER



TPB 813 EDS

Les mensualités douces

**195 €** HT/mois sur 36 mois\*

- 3 portes
- Portes blanches
- Froid statique
- Groupe logé
- Dessus inox, plat (sans dossier)

À SAVOIR  
Qualité  
Robustesse

TPB 814 EDS

Les mensualités douces

**235 €** HT/mois sur 36 mois\*

- 4 portes
- Portes blanches
- Froid statique
- Groupe logé
- Dessus inox, plat (sans dossier)

## ARMOIRES EURONORMES BLANCHES LIEBHERR



ARMOIRE POSITIVE  
BRFVG 5501

Les prix doux

**1990,00 €** HT

- Froid ventilé
- Classe climatique : 5 (+40°C)
- Volume : 496 L
- Conso énergétique : 443 kWh/an
- Température : +1°C / +15°C



ARMOIRE NÉGATIVE  
BFFSG 5501

Les prix doux

**2200,00 €** HT

- Froid statique
- Classe climatique : 7 (+35°C)
- Volume : 496 L
- Conso énergétique : 3,4 kWh/24h
- Température : -26°C / -9°C

## ARMOIRES POSITIVES BLANCHES



BKPV 6520

Les mensualités douces

**114 €** HT/mois sur 36 mois\*

- 400 x 600 mm
- Volume utile : 365 L
- Conso énergétique : 542 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -5°C / +15 °C
- 20 jeux de glissières

BKPV 8420

Les mensualités douces

**151 €** HT/mois sur 36 mois\*

- 600 x 800 mm
- Volume utile : 677 L
- Conso énergétique : 765 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -5°C / +15 °C
- 25 jeux de glissières

## ARMOIRES NÉGATIVES BLANCHES



BGPV 6520

Les mensualités douces

**133 €** HT/mois sur 36 mois\*

- 400 x 600 mm
- Volume utile : 365 L
- Conso énergétique : 1874 kWh/an
- Classe énergétique : D
- Température : -35°C / -10°C
- 20 jeux de glissières

BGPV 8420

Les mensualités douces

**164 €** HT/mois sur 36 mois\*

- 600 x 800 mm
- Volume utile : 677 L
- Conso énergétique : 1997 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -35°C / -10°C
- 25 jeux de glissières

## COMPTEUR D'EAU ET DOSEUR MÉLANGEUR



PREMIUM 260  
ET COMPTO

Les mensualités douces

**96 €** HT/mois sur 36 mois\*

- Avec son support mural
- Son kit flexible
- COMPTO : compteur d'eau



OPTIMAX 400 P  
ET DMT MA BOX

Les mensualités douces

**209 €** HT/mois sur 36 mois\*

- Avec son support mural
- Son kit flexible
- DMT MA BOX : doseur mélangeur d'eau froide et chaude

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

LAVE-BATTERIES



MATÉRIELS INOX



**EXCLUSIVITÉ**

LP 61  
Les mensualités douces  
**187 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim LxPxH : 675 x 842 x 1850 mm
- Hauteur de passage : 680 mm
- Hauteur ouvert : 2080 mm
- Largeur porte ouverte : 1235 mm

D120 P  
Les mensualités douces  
**144 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 550 x 550 mm
- Dim LxPxH : 650 x 750 x 1480 mm
- Hauteur utile : 450 mm
- Panier pour plateaux inclus
- Capacité plateaux : 13

**NOUVEAUTÉ**

LE60  
Les mensualités douces  
**114 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Lave-vaisselle sous comptoir
- Commandes digitales
- Panier : 500 x 600 mm
- Dim LxPxH : 565 x 847 x 685 mm
- Inox AISI 304
- Durée cycles : 60/120/180"
- Avec pompe de vidange

LAVE-BATTERIE

JEROS 8105  
Les mensualités douces  
**373 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 540 x 635 mm
- Dim LxPxH : 600 x 745 x 1630 mm
- Hauteur de passage : 610 mm
- Hauteur capot ouvert : 2100 mm

**À SAVOIR**  
Doseur de lessive **OFFERT**

JEROS 9115  
Les mensualités douces  
**507 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 810 x 635 mm
- Dimension L 840 X P 855 X H 1630 mm
- Hauteur de passage : 590 mm
- Hauteur capot ouvert : 2100 mm

**À SAVOIR**  
Doseur de lessive, robinet et lance de lavage sol **OFFERTS**

VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS

LAVE-VERRE / LAVE-USTENSILES HOONVED



CE 90E 2 PS/PD  
Les mensualités douces  
**218 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 500 x 600 mm
- Hauteur de passage : 500 mm
- Avec pompe de vidange
- Kit doseur

**À SAVOIR**  
Kit de démarrage Lavage et Rinçage **OFFERT**

CE 60 PS-2  
Les mensualités douces  
**101 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 500 x 500 mm
- Hauteur de passage : 350 mm
- Avec pompe de vidange

LAVE-MAINS STANDARD  
Les prix doux  
**215,00 €** HT

SUPPORT SAC POUBELLE CISEAU  
Les prix doux  
**130,00 €** HT

- Système de fermeture hermétique à pinces
- Pour sacs de 110L
- Dimensions : 500 x 435 x 940 mm

ARMOIRE À BALAIS 2 PORTES  
Les prix doux  
**1225,00 €** HT

- Armoire linge et balai
- 2 portes
- Dimensions : 680 x 480 x ht 2010 mm

CAMPAGNARD BAS DESSUS HÊTRE AVEC 7 PLANCHES MEDIUM  
Les prix doux  
**1490,00 €** HT

- 7 niveaux
- Entrée en 800

CAMPAGNARD HAUT VIDE  
Les prix doux  
**1180,00 €** HT

- 20 niveaux
- Entrée 600
- Dimensions : 600 x 800 x ht 1800 mm

SÉCHOIR À COUCHES CHARIOT  
Les prix doux  
**895,00 €** HT

- 4 x 16 barres
- Dimensions : 800 x 1050 x ht 1820 mm

ECHELLE INOX BASSE  
Les prix doux  
**425,00 €** HT

- 400 x 600 x Ht 855 mm
- 8 niveaux
- Dessus inox

LOT DE 10 GRILLES INOX SANS ARRÊTS  
Les prix doux  
**90,00 €** HT

- Sans arrêts
- 400 x 600 mm

LOT DE 10 GRILLES INOX AVEC ARRÊTS  
Les prix doux  
**210,00 €** HT

- Avec arrêts sur le 600
- 800 x 600 mm

LOT DE 8 BACS ROUNDS OU 8 BACS RECTANGULAIRES  
Les prix doux  
**190,00 €** HT

- Bac en polypropylène alimentaire 20L
- Dimensions bac rond : ø 470 x ht 170 mm
- Dimensions bac rectangulaire : 530 x 420 x ht 140 mm

ECHELLE INOX À BACS  
Les prix doux  
**360,00 €** HT

- 8 niveaux

TABLE À SEL DESSUS HÊTRE AVEC TIROIR ET BAC À FARINE  
Les prix doux  
**1260,00 €** HT

- Table à sel en inox
- Dimensions : 500 x 700 x ht 930mm

PLONGE SANS ÉTAGÈRE BASSE  
Les prix doux  
**825,00 €** HT

- Égouttoir droit ou gauche
- 1 bac plonge 500 x 500 mm
- Robinet mélangeur standard
- 1200 x 700 mm sans étagère

**À SAVOIR**  
Découpe laser  
Finition de haute qualité

TABLE INOX CENTRALE  
Les prix doux  
**690,00 €** HT

- Avec étagère
- Dimensions : 1400 x 700 x ht 900 mm

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

## GAMME VITRA



### EXCLUSIVITÉ

#### VITRA 6314 L NOIR

Les mensualités douces

**209 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Couleur : Black Opal
- Froid ventilé
- Bi-températures
- Température : -20°C / +5°C
- No Frost
- Capacité : 450 L



	Couleur gris standard Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Option Noir Black opal Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Couleur gris standard -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat incluse
450 litres largeur : 65cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	6314 L <b>196 €*</b> HT/mois sur 36 mois	6314 L (noir) <b>209 €*</b> HT/mois sur 36 mois	6414 L <b>177 €*</b> HT/mois sur 36 mois
600 litres largeur : 85cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	8314 L <b>241 €*</b> HT/mois sur 36 mois	8314 L (noir) <b>253 €*</b> HT/mois sur 36 mois	
450 litres largeur : 65cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	6314 S <b>178 €*</b> HT/mois sur 36 mois	6314 S (noir) <b>188 €*</b> HT/mois sur 36 mois	
600 litres largeur : 85cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	8314 S <b>224 €*</b> HT/mois sur 36 mois	8314 S (noir) <b>237 €*</b> HT/mois sur 36 mois	



VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS

## GAMME MARILYN TECFRIGO



#### MARILYN 451 BTV

Les mensualités douces  
**248 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Froid bi-température ventilé
- Température : -20°C / +5°C



#### MARILYN 451 NV

Les mensualités douces  
**251 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Froid négatif ventilé
- Température : -21°C / -15°C



#### MARILYN 451 Q

Les mensualités douces  
**206 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Froid positif ventilé
- Température : +4°C / +10°C

## COUPEUSES MANUELLES ET AUTOMATIQUES



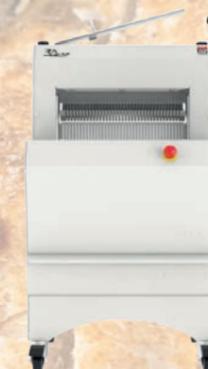
#### PICOMATIC

Les mensualités douces  
**137 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Trancheuse automatique
- Facilité d'utilisation
- Chargement frontal des pains
- Faible encombrement
- Socle inclus

#### À SAVOIR

Option Black Edition (noir intégral)  
**OFFERTE**  
pendant la durée de la promotion



#### PRESTO 45

Les mensualités douces  
**115 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Trancheuse manuelle
- Economique
- Levier à traction progressive
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Largeurs de coupe : 450 ou 600 mm



#### ECO+ 45

Les mensualités douces  
**172 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Trancheuse automatique
- Programmation force de coupe
- Ergonomique et hygiénique
- Plusieurs coloris en standard (blanc, noir, rouge, gris)

#### À SAVOIR

Option Black Edition (noir intégral)  
**OFFERTE**  
pendant la durée de la promotion



#### VARIA PRO 800

Les mensualités douces  
**343 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Trancheuse automatique à lame circulaire
- Démarrage et arrêt progressifs
- Tranche tous types de pains, de mou à dense et dur
- Vitesse ajustable 120 à 240 tranches/min
- Épaisseur de tranche de 5 à 25 mm
- Double programmation à choix multiples
- Bâti sur roulettes équipé d'un ensaicho
- Ecran de commande tactile
- Plusieurs coloris en standard (blanc, noir, rouge, gris)

VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS



#### INTEGRA

Les mensualités douces  
**398 €**  
HT/mois sur 36 mois\*

- Trancheuse automatique encastrable
- Épaisseur de tranches ajustable
- Vitesse de coupe de 240 tranches/min
- Lame inox teflonnée anti-adhérente
- Tranche tous types de pains
- Capot de sécurité intégré au plan de travail
- Ecran de commande tactile



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 39 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

## BALANCES



DUO DEFENDER 3000  
ET VALOR 2000 - 6KG  
OU

DUO DEFENDER 3000  
ET VALOR 2000 - 15KG

Les prix doux ~~795~~  
**695**,00 € HT



DEFENDER 3000 ID33

Les prix doux ~~500~~  
**460**,00 € HT

- Balance compacte de fournil
- Afficheur LCD multicolore rétroéclairé
- Plateau acier inoxydable 304
- Capteur étanchéité : IP 65
- Boîtier ABS robuste

VALOR 2000 - 6KG  
OU VALOR 2000 - 15KG

Les prix doux ~~295~~  
**270**,00 € HT

- Balance pâtisserie
- Précision : 1g pour portée 6 kg
- Précision : 2g pour portée 15 kg
- Affichage LED
- Étanchéité : IPX 8
- Dimensions plateau : 190 x 242 mm
- Plateau acier inoxydable
- Clavier robuste en polycarbonate



## ASPIRATEURS



PHARAHP35L50A  
BOULANGERIE

Les prix doux ~~1310~~  
**1190**,00 € HT

- Eau et poussières
- 2 moteurs by-pass
- Cuve en INOX
- Flotteur de protection moteur inclus
- Filtration : filtre résistant aux hautes températures jusqu'à 270°C
- Kit accessoires antistatique inclus
- Kit accessoires spécial four inclus
- Tuyau de vidange en option



MTL 202 DS ÉPI

Les prix doux ~~2250~~  
**1990**,00 € HT

Reconnu à faible émission de poussières suite au test réalisé par Lempa. L'usage de farine à faible indice de pulvérulence est recommandé en Boulangerie - Pâtisserie.

- Uniquement pour la poussière
- Compact et mobile
- Robuste : de conception industrielle
- Filtration : filtration antistatique classe M avec système de décolmatage DUSTOP
- Kit accessoires antistatique inclus
- Kit accessoires spécial four inclus



## ENSEMBLE DE VITRINES OVÉA - MAGASIN DROIT

Vitrine OVÉA boul/pat réfrigérée, froid ventilé, groupe logé détente par capillaire (fluide frigorigène aux normes en vigueur), thermostat de régulation électronique et affichage de la température côté client, cuve et châssis inox, kit de ré-évaporation, montant et profilés en aluminium, vitre anticondensation et cordon chauffant de façade, vitrage droit rabattable, tablette de service inox et exposition tout inox AISI 304, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décoration en stratifié au choix selon nuancier EGGGER, éclairage LED haute performance ton chaud 2700°K, plinthe skin plate noir, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse pour personne à mobilité réduite, tour à viennoiserie, dessus granit gris. Modules panetière éclairé par LED.

## VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS



**Boostez vos ventes et changez votre magasin !**

Meilleur rapport qualité-prix du marché.

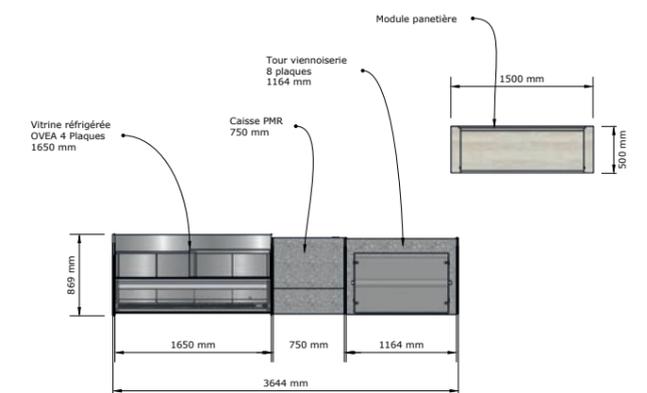
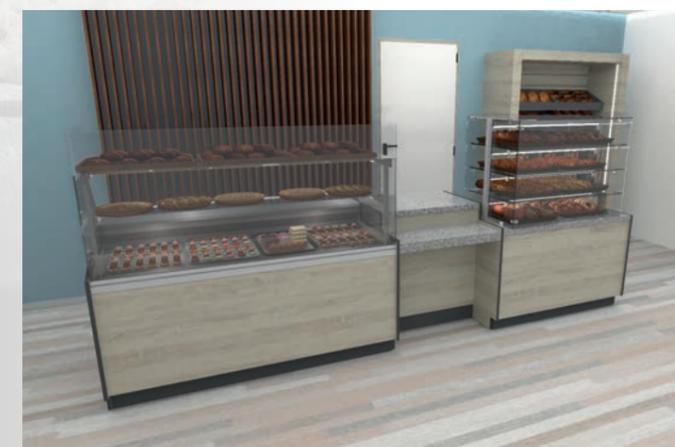
## EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de

**569** € HT/mois sur 48 mois\* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine réfrigérée - OVR 165 capacité 4 plaques, groupe logé
- Comptoir caisse - OCPMR 075
- Tour à viennoiserie - OTV 8P 8 plaques 600 x 400
- Panetière classique - PAN 150

Pose incluse



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 51 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement en mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

## ENSEMBLE DE VITRINES OVÉA - MAGASIN AVEC ANGLE

Vitrine OVÉA boul/pat réfrigérée, froid ventilé, groupe logé détente par capillaire (fluide frigorigène aux normes en vigueur), thermostat de régulation électronique et affichage de la température côté client, cuve et châssis inox, kit de ré-évaporation, montant et profilés en aluminium, vitre anticondensation et cordon chauffant de façade, vitrage droit rabattable, tablette de service et dessus de caisse en stratifié et exposition tout inox aisi 304, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décoration en stratifié à définir selon nuancier RAL ou EGGER, éclairage LED haute performance ton chaud 3000°K, plinthe inox, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse pour personne à mobilité réduite, tour à viennoiserie.



### VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS



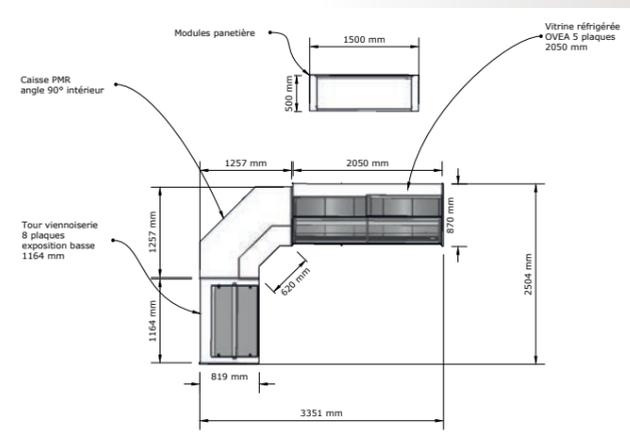
**Boostez vos ventes et changez votre magasin !**  
Meilleur rapport qualité-prix du marché.

### EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de  
**623 €** HT/mois sur 48 mois\*  
sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine réfrigérée - OVR 165 capacité 4 plaques, groupe logé
- Comptoir caisse - OCPMR I90 angle à 90° intérieur
- Tour à viennoiserie - OTV 8P 8 plaques 600 x 400
- Panetière classique - PAN 150

Pose incluse



## ENSEMBLE DE VITRINES OVÉA ET CATÉA - MAGASIN AVEC ANGLE CONFIGURATION SNACKING

Vitrine OVÉA boul/pat réfrigérée, froid ventilé, groupe logé, détente par capillaire (fluide frigorigène aux normes en vigueur), thermostat de régulation électronique et affichage de la température côté client, cuve et châssis inox, kit de ré-évaporation, montant et profilés en acier laqué noir, cordon chauffant de façade. Vitrine CATEA Snacking, froid ventilé, 3 niveaux réfrigérés, double vitrage de façade rabattable, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décoration en stratifié au choix dans le nuancier EGGER, éclairage LED haute performance ton chaud 2700°K, plinthe skin plate noir, caisse pour personne à mobilité réduite, tour à viennoiserie. Modules panetière MODEA éclairé par LED. Meuble évènementiel OVÉA, vitre de façade, caillebotis bois, porte coulissantes en soubassement selon les modules sur le plan.



### VOTRE 1<sup>ère</sup> MENSUALITÉ DANS 3 MOIS



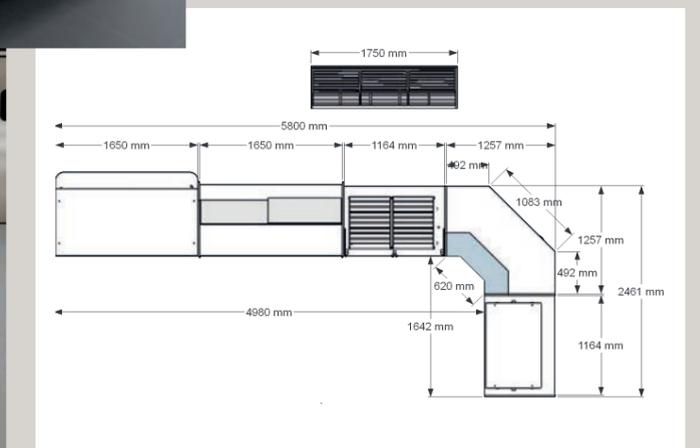
**Boostez vos ventes avec cette vitrine spécial snacking !**  
Meilleur rapport qualité-prix du marché.

### EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de  
**1037 €** HT/mois sur 48 mois\*  
sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine réfrigérée - CATR 165/3 RE-HAUSSE capacité 9 plaques, groupe logé
- Vitrine réfrigérée - OVR 165 capacité 4 plaques, groupe logé
- Comptoir événementiel - OCEV 116
- Comptoir caisse - OCPMR I90 angle à 90° intérieur
- Tour à viennoiserie - OTV 8P 8 plaques 600 x 400
- Panetière classique - PAN 175

Pose incluse



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 51 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 51 mois dont 3 premiers mois à 0€ HT via paiement mandat SEPA en terme à échoir auquel s'ajoutera la TVA au taux légal en vigueur, pour toute commande passée entre le 15/09/23 et le 30/11/23 et livraison avant le 31/12/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

Profitez de cette promotion de rentrée pour équiper vos labos et vos boutiques.

# Equipez-vous maintenant, payez après les Fêtes !

Le réseau des adhérents EUROMAT toujours plus proche de vous, s'adapte à vos besoins avec une sélection de produits dont il a l'exclusivité dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie.

## EXCLUSIVITÉ

Laminoirs TS et STS  
Tours réfrigérés EUROMAT  
Gamme de vitrines magasin Ovéa et Catéa

Vitrines Longoni  
La mécanisation pâtissière MONO-France  
Les lave-batteries Elframo (modèles exclusifs)

Les fours snacking de cuisine Hounö  
Les fours snacking de boutique Atollspeed



■ **A.E.B**  
Départements • 09 - 31 - 81 - 12  
• 32 Partiel • 82 Partiel  
Tél. : 05 61 81 28 57  
a.e.b.austruy@wanadoo.fr  
www.austruy-equipement.com  
Départements : • 12 - 81  
Tél. : commercial : 06 78 99 23 82  
Tél. : technique : 06 32 90 05 18

■ **BONGARD 67**  
Département • 67  
Tél. : 03 88 96 00 11  
contact@bongard67.fr

■ **BONGARD POITOU-CHARENTES**  
Départements • 16 - 17  
Tél. : 05 46 41 84 04  
Départements • 86  
Tél. : 05 49 44 11 13  
N° SAV pour la région Poitou-  
Charentes : 05 46 41 84 04  
littoralequipement@littoralequipement.fr  
www.bongardpoitoucharentes.com

■ **BORSOTTI**  
Départements • 25 - 39 • 70 Partiel  
Tél. : 03 84 73 90 27  
pascal.borsotti@wanadoo.fr  
www.borsotti.fr

■ **BOURMAUD ÉQUIPEMENT**  
Département • 44  
Tél. : 02 40 30 23 53  
contact@f-d-o.com  
Départements : • 49 • 53 Partiel  
Tél. : 02 41 72 06 99  
bourmaud49@f-d-o.com  
Départements : • 85 - 79  
Tél. : 02 51 48 12 42  
bourmaud85@orange.fr  
www.bourmaud.fr  
Tél. SAV : 0806 231 344

■ **BREAD LAND CORSE**  
Départements • 2 A/Corse du Sud  
• 2 B/Haute Corse  
Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97  
corse@breadland.fr  
www.breadland.fr

■ **CELIKSAN**  
Départements • 19 - 23 - 87  
Tél. : 05 55 30 43 84  
celiksangebongard@gmail.com

■ **CELSIUS ÉQUIPEMENT**  
Départements • 21 - 71 • 52 Partiel  
Tél. : 03 80 51 99 76  
contact@celsius-equipement.fr  
www.celsius-equipement.fr

■ **C.F.M.B**  
Départements • 11 - 34 - 66  
• 32 Partiel • 82 Partiel  
Tél. : 04 67 32 62 62  
cfmb@cfmb.fr  
www.cfmb.fr

■ **DIMA**  
Départements • 24 - 47 - 46 - 33  
• 32 Partiel • 82 Partiel  
Tél. : 05 56 35 04 10  
SAV N° Vert gratuit : 0805 290 220  
direction@dimas-fr.com  
www.dima-bongard.fr

■ **DUCORBIER MATÉRIEL**  
Départements • 76 - 27 - 60  
• 78 Partiel • 95 Partiel • 80 Partiel  
Tél. : 02 35 80 56 69  
ducorbier@ducorbier-materiel.fr  
www.ducorbier-materiel.fr

■ **E.M ÉQUIPEMENT**  
Départements • 22 - 35 • 53 Partiel  
Agence de Yffiniac : Tél. : 02 96 63 32 32  
Agence de La Mézière : Tél. : 02 99 67 18 34  
em.equipement@wanadoo.fr  
www.em-equipement.com

■ **L'ÉQUIPEMENT MODERNE**  
Départements • 40 - 64 - 65 • 32 Partiel  
Tél. : 05 59 38 14 07  
contact@equipementmoderne.fr  
www.equipementmoderne.fr

■ **LE FOURNIL LORRAIN**  
Département • 57  
Tél. : 03 87 86 14 67  
commerce@lefournilloirain.fr

■ **LE PÔLE ÉQUIPEMENT**  
Département • 56 - Agence Morbihan  
Tél. : 02 97 24 06 63  
www.lepoleequipement.com  
Département • 29 - Agence Finistère Nord  
et Finistère Sud  
Tél. : 02 98 97 23 71  
contact@lepoleequipement.com

■ **MAINE FOURNIL**  
Départements • 72 - 28  
• 53 Partiel • 61 Partiel  
Tél. : 02 43 72 79 35  
Sébastien François : 06 83 81 27 33  
sfrancois@mainefournil.fr

■ **PANICENTRE**  
Départements • 37 - 41 - 45  
Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41  
Tél. SAV N° indigo : 0820 22 31 00  
contact@panicentre.com  
www.panicentre.com

■ **PANIFOUR**  
Départements • 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 74  
• 78 partiel • 95 partiel  
Tél. : 01 87 123 133  
contact@panifour.com  
www.panifour.fr

■ **PB ÉQUIPEMENT**  
Départements • 18 - 58 - 36  
Tél. : 02 48 69 20 57 - Port. : 06 11 47 92 65  
pascal.pbe18@gmail.com  
www.pb-equipement.com

■ **POLY-TECH**  
Départements • 68 - 90  
Tél. : 03 89 33 00 24  
contact@poly-tech-equipements.fr  
www.poly-tech-equipements.fr

■ **ROBIN-CHILARD BASSE NORMANDE**  
Départements • 50 - 14 • 61 Partiel  
Tél. : 02 33 56 67 36  
robinchilard@robin-chilard.fr

■ **SELEC PRO**  
Départements • 07 - 26 - 30 - 48  
• 84 Partiel  
Tél. N° Indigo : 0820 825 301  
contact@selecpro.fr  
www.selecpro.fr

■ **SELEC PRO AUVERGNE**  
Départements • 15 - 42 - 43  
Tél. N° Indigo : 0820 825 301  
contactspa@selecpro.fr  
Départements • 03 - 63  
Tél. N° Indigo : 0820 825 301  
contactspa@selecpro.fr

■ **SIMATEL**  
Départements • 73 - 74 • 01 Partiel  
Tél. : 04 50 52 00 30  
Département • 38  
Tél. : 04 50 52 00 30  
simatel@simatel.eu  
www.simatel-rhonealpes.com

■ **SIMATEL LYON**  
Départements • 69 • 01 Partiel  
Tél. : 04 28 29 03 89  
simatel@simatel.eu  
www.simatel-rhonealpes.com

■ **SIMATEL SUISSE ROMANDE**  
Suisse - Tél. : +41 22 342 36 95  
contact@simatel.ch

■ **SODIMA ÉQUIPEMENT**  
Départements • 54 - 55 - 88 • 70 Partiel  
Siège social Nancy : Tél. : 03 83 61 45 25  
Agence de Pouxeux : Tél. : 03 29 36 96 96  
sodimaequipement@sodima.eu  
www.sodima.eu

■ **SOMABO**  
Départements • 59 - 62 • 80 Partiel  
Tél. : 03 20 96 27 43  
keeckman@somabo.fr  
www.somabo-sa.com

■ **TECHNIFOUR**  
Départements • 02 - 08 - 51  
Tél. : 03 26 83 83 80  
philippe.montez@technifour.fr

■ **TORTORA**  
Départements • 10 - 89 • 52 Partiel  
Tél. : 03 25 40 30 45  
tortora10@tortora.fr  
www.tortora.fr

■ **TOUT TECHNIQUE**  
Départements • 10 - 05 - 06 - 13 - 83  
• 84 Partiel  
Tél. : 0825 003 009  
contact@touttechnique.fr  
www.touttechnique.fr

## DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

■ **BREAD LAND Océan Indien**  
■ **BREAD LAND Océan Pacifique**  
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08  
+33 (0)6 07 58 11 97  
export@breadland.fr

■ **JMG ÉQUIPEMENT Océan Atlantique**  
Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30  
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com  
www.jmg-equipement.com