

# promotions de printemps

2024



1 stage glace  
de 2 jours en Italie  
**OFFERT\*\***  
pour l'achat d'une  
MasterChef ou  
MasterChef S

**EXCLUSIVITÉ**

NOUVELLE GÉNÉRATION

MASTERCHEF

Les mensualités douces

**581 €**  
HT/mois  
sur 60 mois\*

- Capacité de cuve : 12L
- 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



TEMPÉREUSE DIVA 12  
ET TAPIS D'ENROBAGE NRD12

Les mensualités douces

**519 €**  
HT/mois  
sur 60 mois\*

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



*1 journée de formation dans votre laboratoire  
incluse pour l'achat d'une de ces 3 machines.*

Table inox  
renforcée  
**OFFERTE\*\***

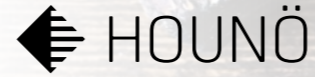
1 guitare et 3 bras  
de coupe  
**OFFERTS\*\***

\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 60 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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.\*\*Pour toute commande d'un MasterChef ou d'un MasterChef S, 1 stage glace de 2 jours en Italie offert en plus de la journée de formation dans votre laboratoire. Offre valable pour une personne, au départ de Paris, avec nuit d'hôtel et diner compris. Plus d'informations auprès de votre adhérent.\*\*\*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



FOUR DE SNACKING



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

**264€**

HT/mois sur 48 mois\*



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

Les mensualités douces

**347€**

HT/mois sur 48 mois\*



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

Les mensualités douces

**516€**

HT/mois sur 48 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.

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 20
- Efficacité énergétique
- Nettoyage facile
- Technologie hybride : garde saveur et croustillant des aliments



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 48 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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.

## LAVE-BATTERIES

elframo®



### EXCLUSIVITÉ

LP 61

Les mensualités douces

**184 €**

HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim L x P x H : 675 x 842 x 1850 mm
- Hauteur de passage : 680 mm
- Hauteur ouvert : 2080 mm
- Largeur porte ouverte : 1232 mm



### EXCLUSIVITÉ

LP 61H

Les mensualités douces

**226 €**

HT/mois sur 36 mois\*

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim L x P x H : 675 x 842 x 2001 mm
- Hauteur de passage : 828 mm
- Hauteur ouvert : 2329 mm
- Largeur porte ouverte : 1290 mm

## LAMIPOIRS

EUROMAT  
fabrication RONDO  
+

- ! À SAVOIR
- Qualité
  - Fiabilité
  - Durabilité



### EXCLUSIVITÉ

TS 513

Les mensualités douces

**149 €**

HT/mois sur 36 mois\*

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

### EXCLUSIVITÉ

STS 513 & STS 514

Les mensualités douces

**217 €**

HT/mois sur 36 mois\*

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

### EXCLUSIVITÉ

STS 615

Les mensualités douces

**243 €**

HT/mois sur 36 mois\*

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

## 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.

EUROMAT

### EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces

à partir de

**97 €**

HT/mois sur 36 mois\*

Existe en 2, 3, 4 portes en 400 x 600 ou GN 1/1

En 2, 3 ou 4 portes en 600 x 400

En 5 portes sur demande

- 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

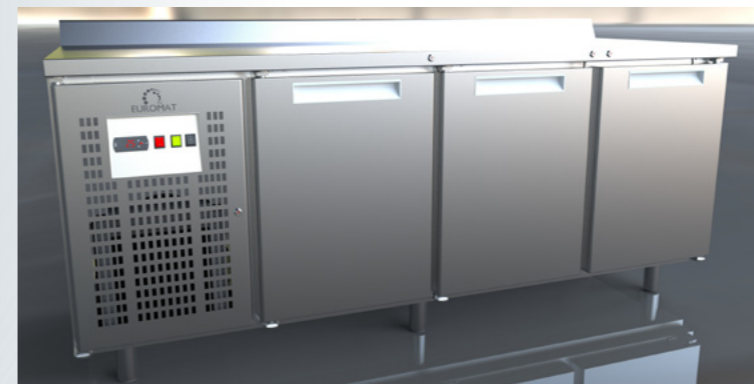
Froid statique et/ou ventilé avec le même appareil via un interrupteur à 3 positions

- 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.



Entrée en 600 - Idéal pour le magasin

ENTRÉE EN 400 PROFONDEUR 800	2 portes	3 portes	4 portes
Tour inox	EURO TP2GLG	EURO TP3GLG	EURO TP4GLG
Dessus granit clair	<b>97 €</b>	<b>119 €</b>	<b>147 €</b>
Sans dossier	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois
Tour inox	EURO TP2GLIAD	EURO TP3GLIAD	EURO TP4GLIAD
Dessus inox	<b>97 €</b>	<b>119 €</b>	<b>146 €</b>
Avec dossier	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois
ENTRÉE EN 600 PROFONDEUR 600			
Tour inox intégré	EURO 600 TP2GLO	EURO 600 TP3GLO	EURO 600 TP4GLO
Sans dessus	<b>113 €</b>	<b>143 €</b>	<b>162 €</b>
	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois	HT/mois sur 36 mois



À chaque magasin sa couleur !



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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.

## GAMME VITRA

### EXCLUSIVITÉ

#### VITRA 6314 L NOIR

Les mensualités douces

**206€** HT/mois sur 36 mois\*

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

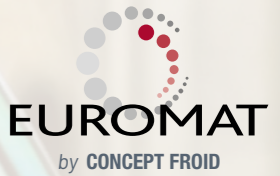


	Couleur gris standard Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Option Noir Black opal Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Couleur gris standard -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat incluse
450 litres largeur : 65cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	<b>6314 L</b> <b>193€</b> HT/mois sur 36 mois	<b>6314 L (noir)</b> <b>206€</b> HT/mois sur 36 mois	<b>6414 L</b> <b>174€</b> HT/mois sur 36 mois
600 litres largeur : 85cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	<b>8314 L</b> <b>237€</b> HT/mois sur 36 mois	<b>8314 L (noir)</b> <b>249€</b> HT/mois sur 36 mois	
450 litres largeur : 65cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	<b>6314 S</b> <b>175€</b> HT/mois sur 36 mois	<b>6314 S (noir)</b> <b>185€</b> HT/mois sur 36 mois	
600 litres largeur : 85cm hauteur : 150 cm 4 niveaux	<b>8314 S</b> <b>220€</b> HT/mois sur 36 mois	<b>8314 S (noir)</b> <b>233€</b> HT/mois sur 36 mois	



## 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 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.



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

### EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de

**646€** HT/mois sur 48 mois\* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine réfrigérée - OVR 205 capacité 5 plaques, groupe logé
- Comptoir caisse - OCPMR 190 angle à 90° intérieur
- Tour à viennoiserie - OTV 8P 8 plaques 600 x 400
- Panetière classique - PAN 150

Pose incluse

## GAMME CLASSICA



### EXCLUSIVITÉ

#### CLASSICA 3702

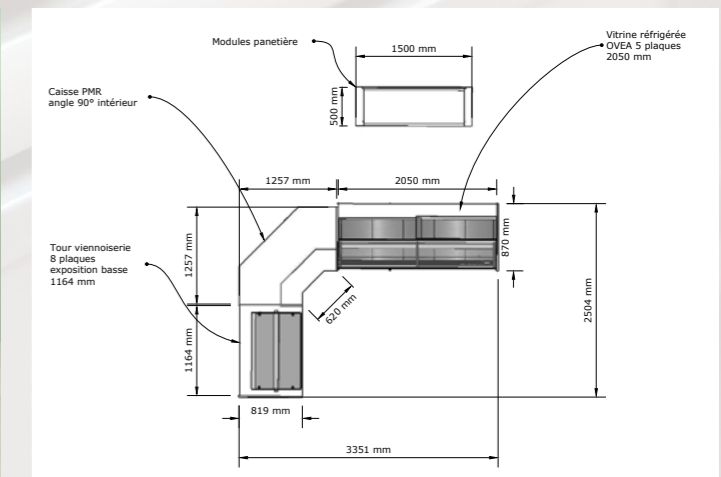
Les mensualités douces

**103€** HT/mois sur 36 mois\*

- Froid statique, spécial pâtisserie
- Température : +2°C / +10°C
- 4 faces vitrées
- 1 porte
- 5 étagères en verre 530 x 450 mm
- Capacité : 420 L
- Puissance : 0,55 kW
- Dimensions : 700 x 650 x 1900 mm

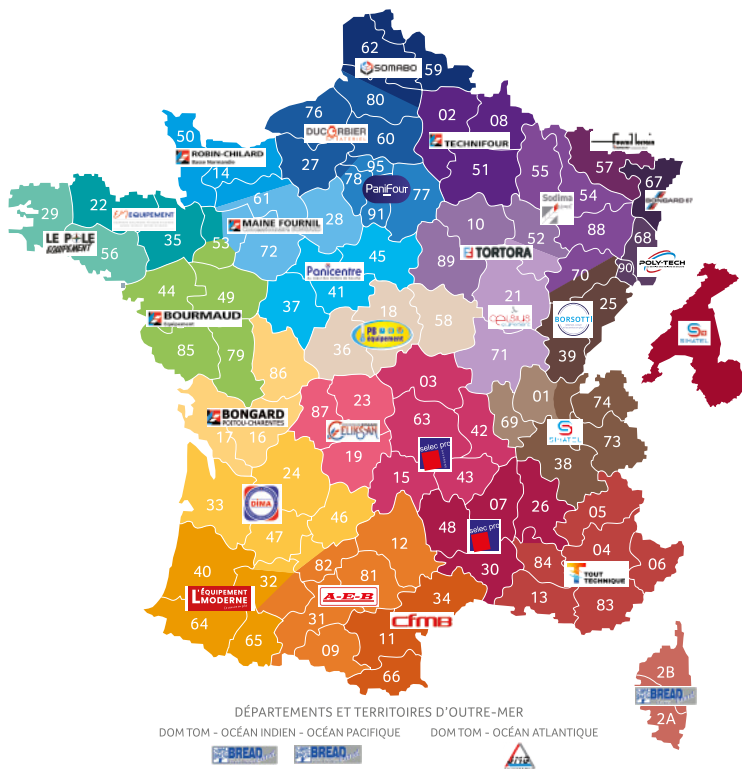


### AUTRES MODÈLES SUR DEMANDE



\*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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 48 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/24 et le 30/06/24 et livraison avant le 31/08/24 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.



DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER  
DOM TOM - Océan Indien - Océan Pacifique    DOM TOM - Océan Atlantique

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**

- Laminiers TS et STS
- Tours réfrigérés EUROMAT
- Gamme de vitrines magasin Ovéa et Catéa
- Vitrines Longoni
- La mécanisation pâtisseries MONO-France
- Les lave-batteries Elframo (modèles exclusifs)
- Les fours snacking de cuisine Houñô
- Les fours snacking de boutique Atollspeed

**A.E.B.**  
Départements • 09 - 12 - 31 - 81  
• 32 Partiel • 82 Partiel  
1, rue de l'Équipement - Zone de Vic  
31320 CASTANET-TOLOSAN  
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49  
Départements • 12 - 81  
Tél. commercial : 06 78 99 23 82  
Tél. technique : 06 32 90 05 18  
a.e.b.austruy@wanadoo.fr  
www.austruy-equipement.com

**BONGARD 67**  
Département • 67  
ZA - 12A, rue des cerisiers  
67117 FURDENHEIM  
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
contact@bongard67.fr

**BONGARD POITOU-CHARENTES**  
Départements • 16 - 17  
Zac de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier  
17440 AYTRÉ  
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74  
Département • 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  
Rue de la Tourneille  
39600 MATHENAY  
Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28  
pascal.borsotti@wanadoo.fr  
www.borsotti.fr

**BOURMAUD ÉQUIPEMENT**  
Département • 44  
Impasse Alfred Kastler  
44115 HAUTE-GOULANNE  
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13  
contact@f-i-o.com  
Départements • 49 • 53 Partiel  
12, square de la Cariseraie  
49070 BEAUJOUZÉ  
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73  
bourmaud49@f-i-o.com  
Départements • 79 - 85  
ZA - 2, rue Denis Papin  
85190 VENANSULT  
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
bourmaud85@orange.fr  
www.bourmaud.fr  
Tél. SAV : 0806 231 344

**BREAD LAND CORSE**  
Départements • 2 A - Corse du Sud  
• 2 B - Haute Corse  
296, Avenue des Poilus  
13012 MARSEILLE  
Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97  
corse@breadland.fr  
www.breadland.fr

**CELIKSAN**  
Départements • 19 - 23 - 87  
5, rue des Tramways - ZI du Ponteix  
BP 20 - 87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
celiksanbongard@gmail.com

**CELSIUS ÉQUIPEMENT**  
Départements • 21 - 71  
• 52 Partiel  
6, rue Aristide Bergès  
21800 SENNECEY-LES-DIJON  
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
contact@celsius-equipement.fr  
www.celsius-equipement.fr

**C.F.M.B.**  
Départements • 11 - 34 - 86  
ZAC Les Portes de Sauvian - Allée Moréno  
34410 SAUMIAN  
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93  
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
cfmb@cfmb.fr

**DIMA**  
Départements • 24 - 33 - 46 - 47  
• 32 Partiel • 82 Partiel  
5, avenue Louise de Broglie  
33600 PESSAC  
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38  
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
direction@dims-fr.com  
www.dims-bongard.fr

**DUCORBIER MATÉRIEL**  
Départements • 27 - 60 - 76  
• 78 Partiel • 80 Partiel • 95 Partiel  
Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September  
76410 CLEON  
Tél. : 02 35 80 56 69  
ducorbier@ducorbier-materiel.fr  
www.ducorbier-materiel.fr

**E.M. ÉQUIPEMENT**  
Départements • 22 - 35  
• 53 Partiel  
1, rue du Verger  
22120 YFFINAC  
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
Park Émeraude Activités - Route de Melesse  
35520 LA MÉZÈRE  
Tél. : 02 99 67 18 34  
em.equipement@wanadoo.fr  
www.em-equipement.com

**L'ÉQUIPEMENT MODERNE**  
Départements • 40 - 64 - 65  
• 32 Partiel  
ZI du Héro - BP 19  
64270 SALES-DE-BEARN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15  
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
contact@equipementmoderne.fr  
www.equipementmoderne.fr

**LE FOURNIL LORRAIN**  
Département • 57  
10, Route du Puits  
57500 SAINT-AVOLD  
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
corse@lefournil.lorrain.fr  
www.lefournil.lorrain.fr

**LE PÔLE ÉQUIPEMENT**  
Département • 56 - Agence Morbihan  
Zone de Keriquehan  
56400 BRECIH-AURAY  
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04  
Département • 29 - Agence Finistère Nord  
ZA de Mescaadiou - 130, rue Kerhel  
29850 GOUESNOU  
Tél. : 02 98 97 23 71  
Département • 29 - Agence Finistère Sud  
ZI de Quillhuoc - 8, rue Eugène Freyssinet  
29500 ERGUE-GABERIC  
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89  
Tél. SAV commun aux 3 agences N° Vert :  
0805 290 220  
contact@lepoleequipement.com  
www.lepoleequipement.com

**MAINE FOURNIL**  
Départements • 28 - 72  
• 53 Partiel • 61 Partiel  
ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudelay  
72700 SPAY  
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34  
Sébastien François : 06 83 81 27 33  
sfrancois@mainefournil.fr  
www.mainefournil.fr

**PANICENTRE**  
Départements • 37 - 41 - 45  
20, rue des Magasins Généraux  
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS  
Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 42  
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
contact@panicentre.com  
www.panicentre.com

**PANIFOUR**  
Départements • 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94  
• 78 partiel • 95 partiel  
ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot  
91070 BONDOLLE  
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
contact@panifour.com  
www.panifour.fr

**PB ÉQUIPEMENT**  
Départements • 18 - 36 - 58  
ZAC des Alouettes  
18520 AVORD  
Tél. : 02 48 69 20 57 - Port. : 06 11 47 92 65  
pascal.pb18@gmail.com  
www.pb-equipement.com

**POLY-TECH**  
Départements • 68 - 90  
ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalant  
68310 WITTELSHEIM  
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03  
contact@poly-tech-equipements.fr  
www.poly-tech-equipements.fr

**ROBIN-CHILARD Basse-Normandie**  
Départements • 14 - 50  
• 61 Partiel  
85, rue Joseph Cugnot  
50000 SAINT-LÔ  
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50  
robinchilard@robin-chilard.fr  
www.robin-chilard.fr

**SELEC PRO**  
Départements • 07 - 26 - 30 - 48  
• 84 Partiel  
RN 7 - ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel  
26500 BOURG-LÈS-VALENCE  
Tél. N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29  
philippe.montez@technifour.fr  
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
contact@selecpro.fr  
www.selecpro.fr

**SELEC PRO AUVERGNE**  
Départements • 15 - 42 - 43  
Impasse Malval  
42700 FIRMINY  
Départements • 03 - 63  
9, rue Pierre Boulanger  
63430 LES MARTRES-D'ARTIÈRE  
Pour les deux agences :  
Tél. N° Indigo : 0820 825 301  
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
contact@selecpro.fr

**SIMATEL**  
Départements • 73 - 74  
• 01 Partiel  
415, avenue des Marais - PAE la Caille  
74350 ALLONZIER-LA-CAILLE  
Fax : 04 50 52 15 91

Département • 38  
170, rue Chatagnon  
38430 MOIRANS  
Fax : 04 76 75 54 90  
Pour les deux agences :  
Tél. : 04 50 52 00 30  
simatel@simatel.eu  
www.simatel.eu

**SIMATEL LYON**  
Départements • 69  
• 01 Partiel  
Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux  
01600 REYRIEUX  
Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26  
simatel@simatel.eu  
www.simatel.eu

**SIMATEL SUISSE ROMANDE**  
Suisse  
11, route de la Creuse  
1525 SEIGNEUX  
Tél. : +41 22 342 36 95  
contact@simatel.ch

**SODIMA ÉQUIPEMENT**  
Départements • 54 - 55 - 88  
• 70 Partiel  
Siège social Nancy  
ZAC du Breuil, 840 rue Schuman  
54850 MESSÈNE  
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89  
Agence de Pouxieux  
Z.I. le Voyer  
88550 POUXIEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
sodimaequipement@sodima.eu  
www.sodima.eu

**SOMABO**  
Départements • 59 - 62  
• 80 Partiel  
Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes  
59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX  
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56  
keckman@somabo-sa.fr  
www.somabo-sa.com

**TECHNIFOUR**  
Départements • 02 - 08 - 51  
ZA La Neuville - 53, rue Louis Pasteur  
51100 REIMS  
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29  
philippe.montez@technifour.fr

**TORTORA**  
Départements • 10 - 89  
• 52 Partiel  
ZA - 20, rue de la Paix  
10320 BOUILLY  
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
tortora1@tortora.fr  
www.tortora.fr

**TOUT TECHNIQUE**  
Départements • 04 - 05 - 06 - 13 - 83  
• 84 Partiel  
ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun  
53, Montée Batterie de la Montagne  
83500 LA SEYNE-SUR-MER  
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65  
contact@touttechnique.fr  
www.touttechnique.fr

**DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER**  
Département • 38  
170, rue Chatagnon  
38430 MOIRANS  
Fax : 04 76 75 54 90  
Pour les deux agences :  
Tél. : 04 50 52 00 30  
simatel@simatel.eu  
www.simatel.eu

**JMG ÉQUIPEMENT Océan Atlantique**  
Espace Gamma - Chemin des 2 Frères  
83190 OLLIOULES  
Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30  
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com  
www.jmg-equipement.com

