

Froid

Cuisson

Préparation

Laverie

# MATÉRIEL

## 2024



### ARMOIRE FROIDE

INOX AISI 304 GN 2/1,  
GLISSIÈRES EMBOUTIES,  
POSITIVE -2°C +8°C,  
NÉGATIVE -24°C -15°C,  
AVEC OU SANS ROUES.

A PARTIR  
DE  
**2730€**

### FOUR MIXTE COMPACT

A PARTIR DE 6 NIVEAUX GN 1/1.  
DOTÉ D'UNE GESTION ÉLECTRONIQUE TACTILE,  
SONDE A CŒUR, VAPEUR INSTANTANÉE  
POUR DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE,  
DELTA T, RÉGÉNÉRATION, PASTEURISATION,  
SOUS VIDE, SÉCHAGE ET FUMAGE.



A PARTIR  
DE  
**6955€**

### MACHINE SOUS VIDE

MACHINE SOUS VIDE  
DE TABLE,  
LARGEUR SOUDURE 320 MM,  
LARGEUR SOUDURE 420 MM,  
POMPE BUSCH.

A PARTIR  
DE  
**2689€**



### LAVE VAISSELLE F92 A OUVERTURE FRONTALE

CARROSSERIE ENTIÈREMENT INOX,  
CYCLE DE LAVAGE 1-2-3 / 2-3-4 MINUTES,  
DOUBLE PAROI AVEC CALORIFUGEAGE,  
PANIERS 500X500MM - AVEC POMPE DE VIDANGE.



A PARTIR  
DE  
**3600€**

**CENTRAL  
DIFFUSION**



# Le Froid

## ARMOIRE FROIDE

INOX AISI 304,  
GN 2/1,  
GLISSIÈRES CRÉMAILLÈRES,  
POSITIVE +0°C +10°C,  
NÉGATIVE -20°C -10°C,  
1 OU 2 PORTES  
AVEC OU SANS ROUES.

A PARTIR  
DE  
**2040€**



A PARTIR  
DE  
**3208€**

## ARMOIRE FROIDE BLANCHE

GN 2/1 – GLISSIÈRES EMBOUTIES  
NÉGATIVE -9°C -26°C  
POSITIVE +2°C +9°C



A PARTIR  
DE  
**1176€**



A PARTIR  
DE  
**2219€**

## ARMOIRE FROIDE INOX

AISI 304 - GN 2/1 – GLISSIÈRES EMBOUTIES  
POSITIVE +2°C +15°C,  
571 LITRES

# Le Froid



## CONSERVATEUR COFFRE

BLANC - COUVERCLE INOX  
NÉGATIF -14°C -26°C  
542 LITRES  
NÉGATIF -14°C-24°C  
266 LITRES

A PARTIR  
DE  
**900€**

## BANQUE RÉFRIGÉRÉE

ACIER INOXYDABLE AISI 304  
GN1/1 - POSITIVE +0°C +10°C  
MODÈLE 2 PORTES  
1400X700X900 MM  
MODÈLE 3 PORTES  
1850X700X985 MM  
MODÈLE 4 PORTES  
2300X700X900 MM



A PARTIR  
DE  
**2526€**

## CELLULE MIXTE MULTI-FONCTIONS RAPIDE

- REFROIDISSEMENT ET  
SURGÉLATION RAPIDE  
- CUISSON LENTE,  
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

COMPATIBLE GN1/1  
ET 600X400  
5 NIVEAUX DE 25 A 15 KG  
PAR CYCLE



A PARTIR  
DE  
**8540€**

## MACHINE À GLAÇONS PLEINS

25KG À CABINE INCORPORÉE



A PARTIR  
DE  
**1520€**



## CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

COMPATIBLE GN1/1 ET 600X400  
5 NIVEAUX DE 15 A 8 KG PAR CYCLE  
745X700X840MM  
5 NIVEAUX DE 20 A 12 KG PAR CYCLE  
745X720X900 MM

A PARTIR  
DE  
**3400€**

## MACHINE À GLAÇONS CREUX

23KG À CABINE INCORPORÉE



A PARTIR  
DE  
**1559€**

# La Cuisson



## FOUR A GRANDE VITESSE

CHAMBRE DE CUISSON 300X300 M  
CE FOUR UTILISE SIMULTANÉMENT  
LES MODES DE CUISSON CONVECTION,  
MICRO-ONDES, AIR PULSE AVEC DES  
TEMPÉRATURES DE 100°C A 300°C ;  
CHAMBRE AMOVIBLE POUR UN  
NETTOYAGE RAPIDE ET ÉCONOMIQUE.

A PARTIR  
DE  
**7400€**

## FOUR MIXTE

A PARTIR DE 6 NIVEAUX GN 1/1  
FOUR CONNECTÉ, PUISSANT, FLEXIBLE  
CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE.



A PARTIR  
DE  
**10320€**



A PARTIR  
DE  
**3240€**

## FOUR MIXTE COMPACT

FOUR MIXTE ÉLECTROMÉCANIQUE  
À INJECTION,  
DE 5 À 10 NIVEAUX GN 1/1.



A PARTIR  
DE  
**3250€**

## FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

ÉLÉMENT ESSENTIEL DE LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE. LE FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE PERMET DE RÉCHAUFFER UNE PRÉPARATION PRÉALABLEMENT CUITE PUIS REFROIDIE (VOIR PAGE CELLULE DE REFROIDISSEMENT). GRÂCE À LA CHALEUR CONSTANTE DE L'AIR PULSÉ, LA REMISE EN TEMPÉRATURE EST RAPIDE ET HOMOGENÈME, LES ALIMENTS SONT PORTÉS DE 3°C À 63°C EN MOINS D'UNE HEURE, CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION.

MODÈLE 5 NIVEAUX GN 1/1  
MODELE 10 NIVEAUX GN 1/1  
MODÈLE 14 NIVEAUX GN 1/1



# La Cuisson



A PARTIR  
DE  
**2050€**

## ELEMENT GRILLADE

ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMÉTAL LISSE  
CHAUFFE PAR 2 RAMPES INDÉPENDANTES  
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL 120-320°C

MODULE PROFONDEUR 700  
MODULE PROFONDEUR 900



A PARTIR  
DE  
**980€**

## ELEMENT 2 FEUX VIFS

BRÛLEURS EN FONTE AMOVIBLES  
AVEC CUVETTE SOUS BRÛLEURS  
EMBOUTIE ET ÉTANCHE

MODULE PROFONDEUR 700  
MODULE PROFONDEUR 900



## FOURNEAU

GAZ 4 FEUX VIFS  
SUR FOUR GAZ  
BRÛLEURS EN FONTE AMOVIBLES  
AVEC CUVETTE SOUS BRÛLEURS  
EMBOUTIE ET ÉTANCHE  
FOUR STATIQUE GN 2/1

MODULE PROFONDEUR 700  
MODULE PROFONDEUR 900

A PARTIR  
DE  
**3360€**



## POLYCUISEUR

A EAU ÉLECTRIQUE  
1 CUVE 40 LITRES  
CUVE EMBOUTIE INOX AISI  
316L  
ZONE D'ÉVACUATION  
D'AMIDON PAR TROP PLEIN  
MODULE PROFONDEUR 700  
MODULE PROFONDEUR 900

A PARTIR  
DE  
**2900€**



## FRITEUSE ÉLECTRIQUE

1 CUVE 21 LITRES  
18 KWATS  
CUVE EMBOUTIE ÉTANCHE  
GRANDE ZONE  
DE FOISSONNEMENT  
CONTRÔLE DE LA  
TEMPÉRATURE 100-185°C  
MODULE PROFONDEUR 700  
MODULE PROFONDEUR 900

A PARTIR  
DE  
**2310€**

## FLEXIPLATE

MULTI FONCTION DE 4 ZONES DE CUISSON INDÉPENDANTES  
CET ÉLÉMENT PERMET DE CONCENTRER  
PLUSIEURS TYPES DE CUISSON DANS UN PETIT ESPACE

MODULE PROFONDEUR 700  
MODULE PROFONDEUR 900



A PARTIR  
DE  
**5330€**

# La Préparation



## COMBINÉ R 402

COMBINÉ CUTTER COUPE LÉGUMES R402  
FONCTION CUTTER 4,5L  
(HACHAGE/ÉMULSION/BROYAGE...)  
FONCTION COUPE LÉGUMES  
MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ

A PARTIR  
DE  
**2065€**

## COUPE LEGUMES CL50

ÉQUIPÉ D'UNE GRANDE GOULOTTE  
POUR LA COUPE DES LÉGUMES  
VOLUMINEUX ET D'UNE GOULOTTE  
CYLINDRIQUE POUR LES LONGS  
OU FRAGILES – COLLECTION DE PLUS  
DE 50 DISQUES DISPONIBLES  
PUISSANCE 550 WATTS  
MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ



A PARTIR  
DE  
**1330€**

## BLIXER 4,5 LITRES

LA SOLUTION POUR LES TEXTURES  
MODIFIÉES  
MONOPHASÉ 230 VOLTS  
PUISSANCE 900 WATTS

A PARTIR  
DE  
**1701€**



## BATTEUR MELANGEUR DE TABLE

RM8 SP  
PERFORMANT SILENCIEUX  
ET ERGONOMIQUE  
CUVE INOX DE 7,6 LITRES  
OUTILS EN INOX  
MONOPHASÉ 230 VOLTS  
PUISSANCE 550 WATTS

A PARTIR  
DE  
**1445€**



## BATTEUR MELANGEUR SUR PIEDS

BE 20  
CAPACITÉ DE CUVE 20 LITRES  
DE NOMBREUSES OPTIONS  
MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ

A PARTIR  
DE  
**4188€**



A PARTIR  
DE  
**269€**

## BALANCE ÉTANCHE

IPX8 VALOR 2000  
PLATEAU ACIER INOXYDABLE  
POSSIBILITÉ DE PORTÉE  
DE 1,5 A 30 KG  
PESÉE DE 0,2G A 5 G



## TRANCHEUR A JAMBON

AISI 304  
ÉTANCHE - LAVABLE A LA DOUCHETTE  
RÉGULATEUR D'ÉPAISSEUR DE 0 A 25 MM  
MODÈLE LAME Ø300 MM  
ENTRAÎNEMENT PAR COURROIE  
MODÈLE LAME Ø350 MM  
ENTRAÎNEMENT PAR PIGNONS

A PARTIR  
DE  
**2169€**



# La Laverie



## LAVE VAISSELLE DSP5

CARROSSERIE ENTièrement EN ACIER INOXYDABLE  
REPLISSAGE CUVE AUTOMATIQUE  
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ À L'OUVERTURE DU CAPOT  
TOURNIQUETS DE LAVAGE ET RINÇAGE  
EN ACIER INOXYDABLE  
DÉMARRAGE AUTOMATIQUE À LA FERMETURE DU CAPOT  
TABLE D'ENTRÉE ET DE SORTIE EN SUPPLÉMENT

A PARTIR  
DE  
**3450€**

## LAVE VAISSELLE A TRANSLATION AVEC CONDENSEUR DE BUEES L305CV

CARROSSERIE ENTièrement EN ACIER INOXYDABLE  
18/10 AISI 304  
CYCLE DE LAVAGE : 60''/120''/180''  
+ CYCLE DE ASSAINISSEMENT RENFORCÉ,  
PANIER 500X500 ET 600X500.  
CONDENSEUR DE BUÉES  
AVEC RÉCUPÉRATION DE CHALEUR.  
TABLE D'ENTRÉE ET DE SORTIE EN SUPPLÉMENT



A PARTIR  
DE  
**6600€**



## LAVE VAISSELLE A PANIER A TRACTION MATIC 10

CARROSSERIE ET STRUCTURE ENTièrement  
EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304,  
AVANCEMENT AUTOMATIQUE  
DE CASIERS,  
DOUBLE PAROI ISOLÉE  
AVEC CALORIFUGEAGE ACOUSTIQUE  
ET THERMIQUE,  
POMPE AUTOVIDANGEABLE INOX.

A PARTIR  
DE  
**12900€**

# La Laverie



## LAVE VAISSELLE A OUVERTURE FRONTALE DSP4

DÉBIT 30 PANIERS/HEURE. DURÉE DE CYCLE 120".  
PANIER 500X500 MM. CARROSSERIE INOX,  
TOURNIQUETS EN ACIER INOXYDABLE.

A PARTIR  
DE  
**2350€**

## LAVE VERRES UX 40

PANIER 400X400 MM  
HAUTEUR PASSAGE 300 MM  
SANI-CONTROL : DÉSINFECTION GARANTIE.  
VOLUME DE CUVE COMPACT (ÉCONOMIE D'EAU)  
SYSTÈME DE FILTRAGE EN 3 ÉTAPES.  
DURÉE CYCLE(S) : 90 / 120 / 150 / 180"  
PRODUCTION PANIERS / HEURE : 40 / 30 / 24 / 20



A PARTIR  
DE  
**2040€**



## LAVE VAISSELLE UX 50

DÉBIT 30 PANIERS/HEURE.  
HAUTEUR PASSAGE 380 MM  
SANI-CONTROL : DÉSINFECTION GARANTIE.  
DURÉE DE CYCLE 120".  
PANIER 500X500 MM. CARROSSERIE INOX,  
TOURNIQUETS EN ACIER INOXYDABLE.

A PARTIR  
DE  
**2830€**

## LAVE VERRES GP 35

LAVE VERRES GP 35  
DÉBIT 30 PANIERS / HEURES  
DURÉE CYCLE 120/150 "  
PANIERS 350X350 MM  
CARROSSERIE INOX  
PORTE À DOUBLE PAROI



A PARTIR  
DE  
**1400€**

**CENTRAL  
DIFFUSION**



ÉQUIPEMENT **CHR COLLECTIVITÉS**

76 Avenue de Cournon - **63170 AUBIÈRE**

contact@central-diffusion.fr

**04 73 27 39 11**

www.eurochr.net