



CHERS CLIENTS ET PARTENAIRES,

Éco-produits, service à la personne, meilleurs prix, porte-assiettes PLATEMATE, coffres et containers isothermes, systèmes de portage de repas à domicile...

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouveau catalogue.

À votre écoute depuis plus de 25 ans, nous concevons, réalisons et sélectionnons les meilleures solutions adaptées à vos besoins.

Vous trouverez aussi une nouvelle ligne complète de coffres et containers isothermes en polypropylène expansé, ainsi que notre gamme de portage de repas à domicile.

Nous vous donnons rendez-vous sur les différents salons régionaux et nationaux.

Toute l'équipe TECHINNOV saura vous proposer les équipements les mieux adaptés à vos besoins et à vos attentes.

Performances, innovations et confiance sont nos maîtres mots pour mieux vous servir.

À votre réussite. Cordialement Stéphane MERCY





496, route du Couardet • ZA des Vernays • 74210 DOUSSARD contact@techinnov.fr • Tél. + 33 (0)4 50 68 95 13





FOURS ET ÉTUVES

Fours mobiles Turbo Plus 280 °C > 08 Étuves turbo 60×40 et $60 \times 80 > 09$ Étuves turbo GN 1/1 et GN 2/1 > **10** Accessoires et pièces > 11

ARMOIRES CHAUDES

Armoires chaudes > 14

COFFRES ET CONTAINERS ISOTHERMES

Coffres à chargement frontal GN 1/1 > 18 Coffres à chargement frontal 40 x 60 > 19 Containers poids plume > 20

CHARIOTS ET PORTE-ASSIETTES PLATEMATE

Chariots standard > 24

Housses > 25

Chariots pliants et DUO > 26

Housses > 27

Porte-assiettes de table > 28

Porte-assiettes muraux > 29

Pièces détachées colonne > 30

Pièces détachées châssis > 31

CHARIOTS À GRILLES ET HOUSSES

Chariots à grilles > 34

Housses > 35



PORTAGE REPAS

Valisette isotherme > 38 Dinner Box > 40

Dinner Chef > 41

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES Bacs inox gastronormes GN > 44

Accessoires > 46







• Des produits fabriqués en France Gage de qualité Soutien de l'économie locale et nationale





Plus de 25 années d'expérience
 Expertise précieuse
 Savoir-faire reconnu

• Une maîtrise globale

De la conception à la diffusion en passant par la réalisation et le SAV, constante recherche dans les technologies les plus innovantes









Restaurateurs

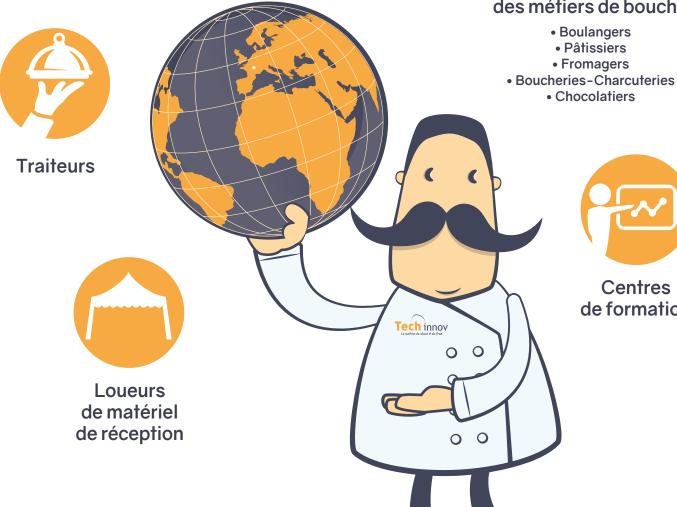


Collectivités

- Cuisines centrales
- Maisons de retraite
- Cliniques, hopitaux
- Écoles, collèges, lycées
 - Livraison de repas



Professionnels des métiers de bouche



de formation

- France métropolitaine
- Outre-Mer
 International







FOURS ET ÉTUVES

- Isolation: 40 mm laine de verre
- **Performance :** répartition parfaite de la chaleur par turbine grand débit et résistances inox blindées
- Étanchéité: porte isolée et renforcée, avec joint silicone, loqueteau à gâche réglable
- Mobilité: 4 roues pivotantes, chape inox Ø 125 mm dont 2 avec frein
- **Manutention** : quatre poignées de manutention rabattables
- **Hygiène** : agencement intérieur démontable pour faciliter le nettoyage

FOURS MOBILES TURBO PLUS 280 °C

FOUR MOBILE, ALIMENTATION 230 V MONO, À CHALEUR TOURNANTE 280 °C



FOUR MOBILE, ALIMENTATION 230 V DUO, À CHALEUR TOURNANTE 280 °C



Fonctions

- Remise en température Maintien en température
- Cuisson Fin de cuisson

FOUR MOBILE TURBO ISOLÉ 5 NIVEAUX 60 X 40 ET 6 NIVEAUX GN 1/1

Dimensions extérieures: L 60,5 x P 90 x H 89 cm

Dimensions extérieures (avec galerie): L 62 x P 94 x H 92 cm

Dimensions intérieures: L 40,5 x P 60 x H 50 cm

Écartement entre niveaux: 8 cm

Les avantages du four mobile Turbo Plus TECHINNOV

- Alimentation électrique par prise standard 230 V
- Préchauffage rapide grâce à la puissance de la résistance et d'une turbine de haute qualité
- Simplicité d'utilisation : le thermostat électromécanique 60-300 °C gère la régulation de température et la ventilation
- Réglage de l'hygrométrie par OURA
- Visualisation de la température intérieure par affichage digital
- Fabrication inox
- Isolation renforcée par 40 mm de laine de verre
- Nettoyage simple grâce aux échelles démontables
- Tableau de commande protégé
- Protections d'angles, galerie supérieure de protection et 4 poignées de manutention pour faciliter le transport et le chargement
- Existe en version DUO par empilage de 2 fours

MODÈLE	PUISSANCE	THERMOSTAT	POIDS	RÉF.	PRIX
Four Turbo Plus 5 niveaux	3,5 kW	60-300 °C	78 kg	355564	3500€
Four Turbo Plus DUO	2 x 3,5 kW	60-300 °C	155 kg	325564	6550€

	REF.	PRIX
Pour FOUR 5 niveaux 60 x 40 et GN 1/1	391064	210€
1001100K01II1Ca0X00X40C1OIX1/1	071004	



ÉTUVES TURBO 60 X 40 ET 60 X 80

ÉTUVE DE MAINTIEN ET REMISE EN TEMPÉRATURE ALIMENTATION 230 V 60 X 40 - 10 NIVEAUX



ÉTUVE DE MAINTIEN, ALIMENTATION 230 V 60 X 80. 10 NIVEAUX



Fonctions

- Remise en température pour modèle 60 x 40
- Maintien en température Fin de cuisson

ÉTUVE TURBO ISOLÉE 10 NIVEAUX 60 X 40

Dimensions extérieures: L 60,5 x P 90 x H 123 cm

Dimensions extérieures (avec galerie): L 62,5 x P 96,5 x H 128,5 cm

Dimensions intérieures : L 40,5 x P 60 x H 85 cm

Écartement entre les niveaux: 8 cm

Réglage de l'hydrométrie par trappe Oura

ÉTUVE TURBO ISOLÉE 10 NIVEAUX 60 X 80

Dimensions extérieures: L77 x P 108,5 x H 125,5 cm

Dimensions extérieures (avec galerie): L 77,5 x P 114,5 x H 128,5 cm

Dimensions intérieures: L 80 x P 61 x H 85,5 cm

Écartement entre les niveaux: 8 cm

Les avantages des étuves Turbo TECHINNOV 60x40 et 60x80

- Alimentation électrique par prise standard 230 V
- Préchauffage rapide grâce à la puissance de la résistance et d'une turbine de haute qualité
- Simplicité d'utilisation : le thermostat électromécanique 60-200 °C gère la régulation de température et la ventilation
- Fabrication inox
- Isolation renforcée par 40 mm de laine de verre
- Nettoyage simple grâce aux échelles démontables
- Tableau de commande protégé
- Protections d'angles, galerie supérieure de protection et 4 poignées de manutention pour faciliter le transport et le chargement
- Galerie supérieure de protection en option

MODÈLE	PUISSANCE	THERMOSTAT	POIDS	RÉF.	PRIX
Étuve 10 niveaux 60 x 40	3,5 kW	60-200 °C	110 kg	361064	3760€
Étuve 10 niveaux 60 x 80	3,5 kW	60-200 °C	145 kg	361068	3990€

	REF.	PRIX
Pour étuve 10 niveaux 60 x 40	391064	210€
Pour étuve 10 niveaux 60 x 80	391068	235€



ÉTUVES TURBO GN 1/1 ET GN 2/1

ÉTUVE GASTRONORME, ALIMENTATION 230 V GN 1/1, 12 NIVEAUX



ÉTUVE GASTRONORME, ALIMENTATION 230 V GN 2/1, 12 NIVEAUX



Fonctions

- Remise en température Maintien en température
- Fin de cuisson

ÉTUVE TURBO ISOLÉE 12 NIVEAUX GN 1/1

Dimensions extérieures: L 59,5 x P 93 x H 128 cm

Dimensions extérieures (avec galerie): L 59,5 x P 96,5 x H 132 cm

Dimensions intérieures : L 33,5 x P 53 x H 85 cm

Écartement entre les niveaux: 7 cm

ÉTUVE TURBO ISOLÉE 12 NIVEAUX GN 2/1

Dimensions extérieures: L 78,5 x P 105 x H 128 cm

Dimensions extérieures (avec galerie) : $L78,5 \times P105 \times H132 \text{ cm}$

Dimensions intérieures: L 53 x P 67 x H 85 cm

Écartement entre les niveaux : 7 cm

Les avantages des étuves gastronormes TECHINNOV GN 1/1 et GN 2/1

- Alimentation électrique par prise standard 230 V
- Préchauffage rapide grâce à la puissance de la résistance et d'une turbine de haute qualité
- Simplicité d'utilisation : le thermostat électromécanique 60-200 °C gère la régulation de température et la ventilation
- Réglage de l'hygrométrie par OURA
- Visualisation de la température intérieure par affichage digital
- Fabrication inox
- Isolation renforcée par 40 mm de laine de verre
- Nettoyage simple grâce aux échelles démontables
- Tableau de commande protégé
- Protections d'angles, galerie supérieure de protection et 4 poignées de manutention pour faciliter le transport et le chargement

MODÈLE	PUISSANCE	THERMOSTAT	POIDS	RÉF.	PRIX
Étuve 12 niveaux GN 1/1	3,5 kW	60-200 °C	110 kg	311211	3960€
Étuve 12 niveaux GN 2/1	3,5 kW	60-200 °C	138 kg	311221	4190€

	KEF.	PKIX
Pour étuve 12 niveaux GN 1/1	391011	210 €
Pour étuve 12 niveaux GN 2/1	392121	235€



ACCESSOIRES ET PIÈCES



ÉCHELLES COMBINÉES

Spécialement étudiées pour vos étuves turbo TECHINNOV, elles permettent de pouvoir utiliser les normes 60×40 et GN pour votre étuve 60×40 ou 60×80 .

MODÈLE	RÉF.	PRIX
Échelle combinée pour étuve 60 x 40 (RÉF. 361064)	399264	430€
Échelle combinée pour étuve 60 x 80 (RÉF. 361068)	399268	460€



CORDON D'ALIMENTATION TRIPHASÉ

Ce cordon d'alimentation se branche sur une prise triphasée 380 V et vous permet de pouvoir alimenter jusqu'à 3 appareils.

MODÈLE	RÉF.	PRIX
Cordon alimentation triphasé 3 sorties 230 V	391540	280€



HOUSSE DE PROTECTION POUR ÉTUVE ET FOUR

Housse soudée haute qualité pour la protection au transport et au stockage de votre four ou de votre étuve.

MODÈLE	RÉF.	PRIX
Pour four	203061	190€
Pour étuve 10 niveaux, 60 x 40	203064	240€

PIÈCES DÉTACHÉES POUR FOURS ET ÉTUVES

MODÈLE	RÉF.	PRIX
Moteur et turbine de ventilation	301298	299,00€
Condensateur pour moteur de ventilation	301290	9,90€
Gâche et loqueteau	390521	37,90€
Charnière de porte complète	391216	30,50€
Voyant vert de ventilation	390109	21,50€
Voyant blanc de marche	390101	21,50€
Cordon d'alimentation 3x2,5 mm²	391531	21,50€
Roue freinée diamètre 125 mm	301250	45,00€
Roue non freinée diamètre 125 mm	301251	43,50€
Kit thermostat complet 60-200 °C pour étuves	392070	95,00€
Kit thermostat complet 60-300 °C pour fours	392080	90,00€
Butée de protection d'angle	391010	7,50€
Faisceau électrique complet pour fours et étuves	391029	77,00€
Résistance circulaire	303300	46,50€

Toutes nos pièces détachées sont disponibles sur stock. Les pièces de tôlerie sur commande.



L'ARMOIRE CHAUFFANTE LA PLUS

BALEZE

L'atout indispensable pour le maintien en température optimal en grande capacité.



D'une utilisation très simple avec sa régulation automatique à molette, la nouvelle armoire chauffante TECHINNOV vous apporte le meilleur de notre savoir-faire depuis plus de 20 ans.

La fabrication tout inox, les échelles démontables, la grande capacité 20 niveaux GN 2/1 au pas de 70 mm, le boîtier spécial pour ranger le cordon d'alimentation font de cette armoire chaude le meilleur allié pour vos préparations.



TABLEAU DE BORD

Tableau de bord en retrait de la façade avant pour une parfaite protection Thermostat à régulation électronique : de 30 à 90 °C et régulation de l'hygrométrie par Oura.



ÉCHELLE DÉMONTABLE

Pour une hygiène parfaite, l'échelle 20 niveaux peut être enlevée facilement donnant accès aux parois inox lisses.







POIGNÉES DE MANUTENTION

2 larges poignées arrières réglables en hauteur pour faciliter les déplacements.



PROTECTION LATÉRALE

2 larges bandeaux de protection et 2 poignées encastrées pour une bonne prise en main.



BOÎTE RANGE-FIL

Le câble d'alimentation est rangé et en sécurité lors du nettoyage ou déplacement de l'armoire.

ARMOIRES DE MAINTIEN ET REMISE EN TEMPÉRATURE

6 NIVEAUX GN 1/1



FONCTIONS

- Maintien et remise en température 30-160 °C
- 2 poignées latérales encastrées de manutention
- 2 larges bandes de protections latérales
- 4 angles de protection
- Puissance: 3 500 W 230 V 16 ampères max
- Tableau de bord en retrait de la façade avant pour une parfaite protection
- Thermostat à régulation électronique : de 30 à 90 °C (modifiable sur demande)
- Régulation de l'hygrométrie par manette Oura
- Ventilation par moto-turbine pour une bonne homogénéité de la température

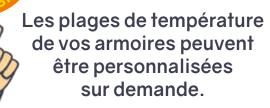
6 NIVEAUX GN 1/1

Dimensions extérieures: L 62 x P 94 x H 92 cm Dimensions intérieures: L 40 x P 60 x H 50 cm Capacité: 6 niveaux GN 1/1 au pas de 80 mm

12 NIVEAUX GN 1/1

Dimensions extérieures: L 60 x P 95 x H 128 cm **Dimensions intérieures**: L 33,5 x P 53 x H 85 cm **Capacité**: 12 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm

			20120	-4-	PB 17
		MODÈLE	POIDS	RÉF.	PRIX
10		6 niveaux GN 1/1	80 kg	311106	4530€
1	Tech	12 niveaux GN 1/1	110 kg	311112	5520€



Le branchement électrique reste en 230 V.

12 NIVEAUX GN 2/1



ARMOIRE 12 NIVEAUX GN 2/1

Dimensions extérieures: L 78 x P 100 x H 128 cm Dimensions intérieures: L 53 x P 65 x H 85 cm

Capacité: • 12 niveaux GN 2/1 au pas de 70 mm, soit 24 bacs GN 1/1

pour le maintien en température

10 niveaux GN 2/1 au pas de 80 mm, soit 20 bacs GN 1/1

pour le maintien et la remise en température

MODÈLE	POIDS	RÉF.	PRIX
12 niveaux GN 2/1	135 kg	312112	5795€

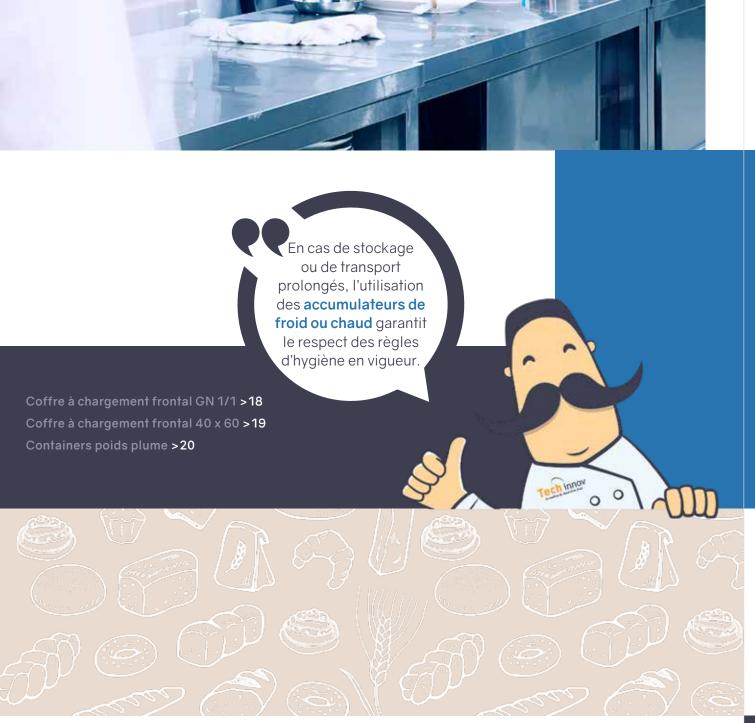
	RÉF.	PRIX
Pour armoire 6 niveaux GN 1/1	391064	210€
Pour armoire 12 niveaux GN 1/1	391011	210€
Pour armoire 12 niveaux GN 2/1	392021	235€







COFFRES ET CONTAINERS ISOTHERMES



COFFRES À PORTES FRONTALES

Proposés en 3 tailles différentes, les nouveaux coffres isothermes à portes frontales TECHINNOV offrent un maximum de confort et de sécurité pour le stockage et le transport de vos préparations.

Parfaitement empilables les uns sur les autres, ultra légers, les coffres TECHINNOV sont très faciles à manipuler grâce aux poignées inox et à l'embase roulante proposée en option.

CONTAINERS ISOTHERMES

La solution idéale pour le transport et le stockage des produits frais, froids ou surgelés ainsi que pour les liaisons chaudes ou froides des plats préparés.

Parfaitement empilables les uns sur les autres, ultra légers, les containers TECHINNOV sont très faciles à manipuler grâce aux poignées ergonomiques. Un évidement est prévu à l'intérieur pour faciliter la manipulation des plats et bacs gastronormes.

COFFRES ET CONTAINERS ISOTHERMES

COFFRE À CHARGEMENT FRONTAL GN 1/1

COFFRE GASTRONORME GN 1/1 53 X 32,5 CM





Pour bacs, grilles, plaques ou plateaux GN 1/1 • Poignées de portage en acier inoxydable • Compartiment pour plaque eutectique • Emplacement pour étiquette • Poignées latérales ergonomiques • Pieds indexés pour un empilage sécurisé

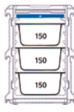
COFFRE 5 NIVEAUX GN 1/1

Dimensions extérieures: L 40 x P 60 x H 49 cm **Dimensions intérieures :** L 34 x P 54 x H 40 cm

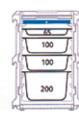
MODÈLE	VOLUME	POIDS	RÉF.	PRIX
GN 1/1 noir SANS poignée inox	66 litres	3 kg	400516	175€
GN 1/1 noir AVEC poignée inox	66 litres	3 kg	400513	215€

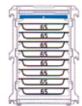
COFFRE 8 NIVEAUX GN 1/1











Dimensions extérieures: L 46,5 x P 63,5 x H 67 cm Dimensions intérieures: L 33.5 x P 55 x H 54 cm

MODÈLE	VOLUME	POIDS	RÉF.	PRIX
Bleu SANS poignée inox	100 litres	4,9 kg	400817	322€
Bleu AVEC poignées inox	100 litres	4,9 kg	400811	362€









EMBASE ROULANTE

EMBASE	RÉF.	PRIX
Chariot ABS 2 roues freinées	491011	104€
Chariot inox 2 roues freinées et timon	490111	825€
Chariot inox 2 x GN1/1	490121	990€



PLAQUE EUTECTIQUE

MODÈLE	RÉF.	PRIX
- 3 °C	401103	52€
- 12 °C	401112	52€
- 21 °C	401121	52€



PLAQUE CHAUDE		
PRIX	RÉF.	
98 €	411100	

COFFRE À CHARGEMENT FRONTAL 40 X 60

COFFRE PÂTISSIER-TRAITEUR 40 X 60 CM



Pour grilles, plateaux ou plaques pâtissières 40 x 60 • Poignées de portage en acier inoxydable • Compartiment pour plaque eutectique • Emplacement pour étiquette • Poignées latérales ergonomiques • Pieds indexés pour un empilage sécurisé

COFFRE 10 NIVEAUX 40 X 60

Contenance: 10 plaques ou grilles 40 x 60 Dimensions extérieures: L 53 x P 70 x H 64 cm Dimensions intérieures: L 41 x P 62 x H 51 cm

Écartement entre niveaux : 5 cm

MODÈLE	VOLUME	POIDS	RÉF.	PRIX
Bleu SANS poignée inox	128 litres	7 kg	401067	367€
Bleu AVEC poignées inox	128 litres	7 kg	401064	407€





EMBASE ROULANTE

EMBASE	RÉF.	PRIX
4 roues dont 2 freinées	491064	219€



PLAQUE EUTECTIQUE

MODÈLE	RÉF.	PRIX
- 3 °C	406403	79,50€
- 12 °C	406412	79,50€
- 21 °C	406421	79.50€



PLAQUE CHAUDE		
RÉF.	PRIX	
464100	120€	

COFFRES ET CONTAINERS ISOTHERMES

CONTAINERS POIDS PLUME

CONTAINERS GASTRONORME GN 1/2 GN 1/1

Pour bacs, grilles, plateaux ou plaques GN 1/1 et sous multiples • Poignées latérales ergonomiques • Emplacement pour étiquette • Couvercle étanche rainuré • Évidement intérieur pour manipulation des plats



CONTAINER GN 1/2 NOIR AVEC POIGNÉES ERGONOMIQUES

Dimensions extérieures: L 48 x P 35 cm Dimensions intérieures: L 33 x P 27 cm

Densité 65 g/l

MODÈLE	VOLUME	H EXT.	H INT.	RÉF.	PRIX
GN 1/2	15 litres	24,50 cm	16,70 cm	411130	72€
GN 1/2	19 litres	29,50 cm	21,70 cm	411140	75€
GN 1/2	23 litres	33,50 cm	25,70 cm	411150	78€



CONTAINER GN 1/1

Dimensions extérieures: L 60 x P 40 cm **Dimensions intérieures**: L 53,8 x P 33,7 cm

Densité 65 g/l

MODÈLE	VOLUME	H EXT.	H INT.	RÉF.	PRIX
GN 1/1	30 litres	23 cm	16,70 cm	410030	79€
GN 1/1	39 litres	28 cm	21,70 cm	410040	81€
GN 1/1	46 litres	32 cm	25,70 cm	410050	83€



EMBASE ROULANTE

EMBASE	RÉF.	PRIX
Chariot ABS 2 roues freinées	491011	104€
Chariot inox 2 roues freinées et timon	490111	825€
Chariot inox 2 x GN1/1	490121	990€



PLAQUE EUTECTIQUE

MODÈLE	RÉF.	PRIX
- 3 °C	401103	52€
- 12 °C	401112	52€
- 21 °C	401121	52€



SUPPORT
DE PLAQUE

PRIX	RÉF.
48€	410083

CONTAINERS PÂTISSIER-TRAITEUR 40 X 60 CM

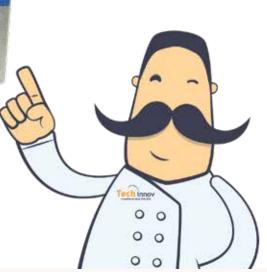


Pour grilles, plateaux ou plaques pâtissières 40 x 60 • Poignées latérales ergonomiques • Emplacement pour étiquette • Pieds indexés pour un empilage sécurisé • Couvercle hermétique rainuré • Évidement intérieur pour manipulation des plats • Densité 65 g/l.

CONTAINERS 40 X 60

Dimensions extérieures : L 68,5 x P 48,5 cm Dimensions intérieures: L 62,5 x P 42,5 cm

MODÈLE	VOLUME	H EXT.	H INT.	RÉF.	PRIX
CONTAINER 40 x 60	53 litres	26 cm	20 cm	412640	97€
CONTAINER 40 x 60	79 litres	36 cm	30 cm	412670	106€



Pour tout conseil, contactez notre service client du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h au 04 50 68 95 13



EMBASE ROULANTE

EMBASE	RÉF.	PRIX
4 roues dont 2 freinées	491064	219€



PLAQUE CHAUDE

IAUDE	I LAGOL CI
PRIX	RÉF.
120€	464100



PLAQUE EUTECTIQUE

MODÈLE	RÉF.	PRIX
- 3 °C	406403	79,50€
- 12 °C	406412	79,50€
- 21 °C	406421	79,50€



SUPPORT DE PLAQUE

RÉF.	PRIX
412683	49€



VOUS N'AVEZ PAS 6 BRAS, LUI NON PLUS...

MAIS 84!

Les meilleurs supports polyvalents qui vous donneront de précieux coups de main pour stocker, ranger et servir.



CHARIOTS ET
PORTE-ASSIETTES
PLATEMATE

Très simplement et rapidement, vous stockerez un grand nombre d'assiettes de produits finis ou semi-finis sur un encombrement restreint, facile à ranger dans la chambre froide ou chaude.

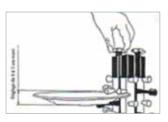
Puis vous servirez directement à partir du PLATEMATE, d'où un gain de temps appréciable. Le travail y gagne en convivialité.

RÉGLAGE FACILE

Un simple réglage, indépendant sur chacun des 4 côtés de la colonne, permet de disposer sur l'appareil tout type d'assiette, de toute forme et dimension.









CHARIOTS ET PORTE-ASSIETTES PLATEMATE





Le chariot PM 84 standard est destiné aux collectivités ainsi qu'à la restauration commerciale et au banketing

Châssis en acier inoxydable avec embase renforcée, très grande rigidité et excellente stabilité • 4 roues pivotantes, chape inox, Ø 125 mm, dont 2 avec frein • Parfaite accessibilité des assiettes • Colonne pivotante • Ø maximum des assiettes : 40 cm

Le nettoyage se fait au nettoyeur haute pression ou à l'eau et à la brosse avec de l'eau savonneuse. Une housse de protection cristal ainsi qu'une housse isotherme sont disponibles en option ci-contre.

Encombrement au sol (sans assiette): L 60 cm x P 60 cm

MODÈLE	VOLUME	H EXT.	H INT.	RÉF.	PRIX
PM 84 Standard	84 assiettes	185 cm	25 cm	112584	1324€



KIT PORTE-PLATEAUX DBS

Double utilisation : porte-assiettes + porte-plateaux

En équipant le PM 84 standard d'un kit porte plateaux, vous le transformerez en un clin d'œil en chariot pouvant accueillir et transporter jusqu'à 20 grands plateaux 40 x 60 cm. Le chariot peut donc être utilisé pour la desserte des tables ou en tant qu'espace de rangement supplémentaire au service ou en cuisine.

Encombrement au sol (sans assiette): L 60 cm x P 60 cm

MODÈLE	CAPACITÉ	HAUTEUR	POIDS NET	RÉF.	PRIX
Kit plateaux	20 plateaux	140 cm	15 kg	191020	372€



HOUSSES



HOUSSE DE PROTECTION CRISTAL ARMÉ

Les housses PVC cristal armé TECHINNOV sont spécialement conçues pour protéger les préparations froides des agents extérieurs, de la condensation et du dessèchement

Armature en fil inox diamètre 8 mm • Matériaux PVC alimentaire 30/100° armé fibres de verre • 4 fermetures à glissière renforcées à maillons injectés • Fabrication cousue et gansée nylon • Nettoyage à l'eau savonneuse + jet, éponge

Encombrement au sol (sans assiette): L 60 cm x P 62 cm

HOUSSE POUR	HAUTEUR	RÉF.	PRIX
Porte-assiettes PM 84 standard	174 cm	220084	351€



HOUSSE ISOTHERME STANDARD

Pour le respect de la chaîne du froid de vos préparations sur assiettes.

Armature en fil inox diamètre 8 mm • Matériaux PVC alimentaire 30/100° armé fibres de verre + mousse isolante polypropylène • 4 fermetures à glissière renforcées à maillons injectés • Fabrication cousue et gansée nylon • Nettoyage à l'eau savonneuse + jet, éponge

Encombrement au sol (sans assiette) : L 60 cm x P 62 cm

HOUSSE POUR	HAUTEUR	RÉF.	PRIX
Porte-assiettes PM 84 Standard	174 cm	210084	595€

CHARIOTS PLIANTS ET DUO





Ces chariots pliants sont spécialement destinés aux traiteurs/catering, aux sociétés de location, ainsi qu'aux entreprises à l'étroit.

Tous les modèles sont fabriqués en acier inoxydable, aluminium anodisé et matériaux de synthèse. Les embouts sont en caoutchouc alimentaire. Après usage, le pliage s'effectue sans outil, par simple décalage du châssis intérieur vers le haut. Ainsi replié, votre chariot occupera un minimum de place en vue du stockage ou du transport.

Encombrement au sol (sans assiette) : L $48 \text{ cm} \times P 48 \text{ cm}$

CHARIOT PLIANT	HAUTEUR	POIDS NET	RÉF.	PRIX
48 assiettes	127 cm	17 kg	115548	1008€
60 assiettes	149 cm	18 kg	114560	1138€
78 assiettes	178 cm	21 kg	114078	1370€
84 assiettes	190 cm	24 kg	113584	1370€



Pour une capacité maxi : les chariots DUO

Constitués de 2 colonnes sur un même châssis, les chariots DUO offrent une capacité maximum pour un faible encombrement au sol (120 cm x 60 cm). Les colonnes chargées d'assiettes jusqu'à un diamètre de 33 cm, pivotent sur elles-mêmes indépendamment l'une de l'autre, à l'intérieur du châssis.

Encombrement au sol (sans assiette): L 120 cm x P 60 cm

138 cm	23,60 kg	116096	1470€
158 cm	25,70 kg	170120	1742€
186 cm	31,60 kg	180168	1915€
	158 cm	158 cm 25,70 kg	158 cm 25,70 kg 170120



HOUSSES





HOUSSES DE PROTECTION CRISTAL ARMÉ

Encombrement au sol (sans assiette):

L 65 cm x P 66 cm

HOUSSE POUR	HAUTEUR	RÉF.	PRIX
PM 48 pliant	114 cm	220048	303€
PM 60 pliant	137 cm	220060	358€
PM 78 pliant	166 cm	220078	351€
PM 84 pliant	177 cm	220184	377€
DUO 96	126 cm	220096	499€
DUO 120	148 cm	220120	533€
DUO 168	168 cm	220168	568€





HOUSSES ISOTHERMES

Encombrement au sol (sans assiette) : L $65 \text{ cm} \times P 66 \text{ cm}$

HOUSSE POUR	HAUTEUR	RÉF.	PRIX
PM 48 pliant	114 cm	210048	470€
PM 60 pliant	137 cm	210060	545€
PM 78 pliant	166 cm	210078	595€
PM 84 pliant	177 cm	210184	595€
DUO 96	126 cm	210096	781€
DUO 120	148 cm	210120	799€
DUO 168	168 cm	210168	839€



PORTE-ASSIETTES DE TABLE





Tous les modèles de table sont équipés en partie supérieure d'un œillet de suspension.

Encombrement au sol (appareil déplié et sans assiette): L 48 cm x P 48 cm

PORTE-ASSIETTES DE TABLE	HAUTEUR	POIDS NET	RÉF.	PRIX
12 assiettes	49 cm	2,50 kg	123012	260€
24 assiettes	73 cm	3,90 kg	122024	447€
36 assiettes	93 cm	5,20 kg	121036	547€
48 assiettes	114 cm	6,40 kg	120048	678€



KIT ROULETTES	DIMENSIONS	RÉF.	PRIX
Kit roulettes pour porte-assiettes	2 roues Ø 6 cm + 2 Ø 10 cm	187000	121€

POTENCE MURALE	DIMENSIONS	RÉF.	PRIX
Potence murale pour porte-assiettes	Longueur 37 cm	182000	121€



PORTE-ASSIETTES MURAUX EMD





Les appliques murales PLATEMATE sont spécialement conçues pour les petites cuisines, professionnelles ou domestiques. Le WM 48 est constitué d'une colonne de capacité 48 assiettes et de 2 potences murales articulées. Après le service, la colonne peut être rabattue contre la paroi.

Encombrement au sol (et sans assiette): L7 cm x P 12 cm

PORTE-ASSIETTES MURAL	HAUTEUR	POIDS NET	RÉF.	PRIX
6 assiettes	57 cm	1,20 kg	137006	173€
9 assiettes	77 cm	1,80 kg	136009	216€
12 assiettes	99 cm	2,20 kg	135012	245€
18 assiettes	141 cm	3,10 kg	134018	346€
21 assiettes	162 cm	3,30 kg	133021	389€



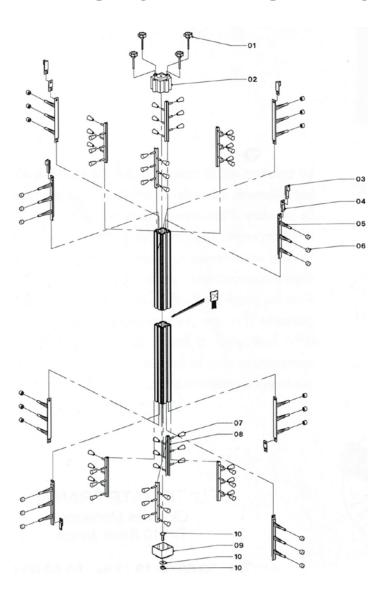
Encombrement au sol (et sans assiette): L 19 cm x P 36 cm

PORTE-ASSIETTES MURAL	HAUTEUR	POIDS NET	RÉF.	PRIX
48 assiettes	120 cm	7,40 kg	130048	879€



PIÈCES DÉTACHÉES COLONNE





Remarque

La colonne en aluminium anodisé ainsi que tous les autres éléments en matériaux de synthèse, résistent à des températures maximales de - 40 °C à + 90 °C.

- Le nombre de ces éléments varie en fonction de la capacité de l'appareil.
- La charge maximum admissible sur chaque support est de 3 kg par assiette.
- Toutes les pièces détachées sont disponibles séparément; leur remplacement très facile ne nécessite aucun outillage.

Nettoyage

L'entretien des porte-assiettes PLATEMATE s'effectue comme suit :

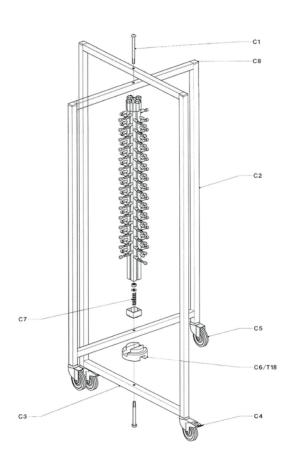
- Séparer la colonne du châssis inox en soulevant la goupille de centrage située sur le haut.
- Dégager la colonne vers l'extérieur et la soulever afin de la dégager de son embase.
- Le nettoyage de la colonne se fait à l'aide d'un nettoyeur haute pression ou à l'eau savonneuse et à la brosse.
 Le nettoyage peut également s'effectuer dans un lave-vaisselle ou un tunnel de lavage.

POUR CHARIOTS STANDARD/PLIANT/DUO ET MODÈLE DE TABLE

NOMENCLATURE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ	RÉF.	PRIX
01	Bouton de réglage M6 x 60	4	100819	7,70€
02	Tête de mât	1	100812	11,95€
03	Bloc de levage	4	100808	2,00€
03	Bloc levage long	4	102808	2,90€
05	Jeu de supports	Variable	100803	4,20€
06	Bouchon d'appui noir	Variable	100805	0,60€
07	Embout rouge	Variable	100804	0,60€
08	Barrette d'angle droite (R)	Variable	101801	3,50€
A80	Barrette d'angle gauche (L)	Variable	102801	3,50€
08 B	Embout barrette d'angle 95 mm	4	100806	2,05€
08 C	Embout barrette d'angle 44 mm	4	100807	2,05€
09	Pied de mât (trou 10 mm = tous les chariots)	1	100816	9,40€
T 09	Pied de mât (trou 21,5 mm = modèle de table)	1	101816	9,40€

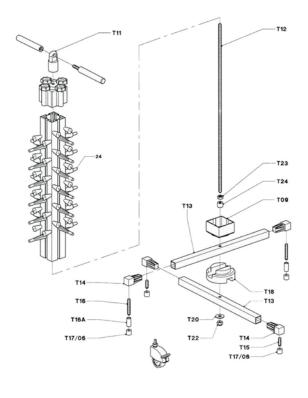
PIÈCES DÉTACHÉES CHÂSSIS





POUR CHARIOTS PLIANTS

NOMENCLATURE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ	RÉF.	PRIX
C1	Boulon de centrage M 10 x 120 mm (chariots pliants)	1	100818	7,50€
C2	Châssis complet PM 84 pliant	1	100828	
C3	Châssis complet PM 60 pliant	1	100829	
C4	Roue pivotante Ø 100 mm avec frein	2	100824	55,70€
C5	Roue pivotante Ø 100 mm sans frein	2	100825	50,00€
C6 / T 18	Croisillon de blocage en nylon	1	100815	12,85€
C7	Ressort de pression dans le socle	1	100830	10,50€
C8	Capuchon	4	100831	5,50€



POUR CHÂSSIS MODÈLE DE TABLE

NOMENCLATURE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ	RÉF.	PRIX
T10	Poignée nylon	1	100810	25,00€
T11	Œillet de suspension	1	100809	13,95€
T12	Tige filetée M 10 Iongueur variable suivant modèle	1	100832	
T13	Tube inox 25 x 25 lg 425 mm	2	100833	
T14	Pied encastrable	4	100811	8,60€
T15	Boulon de réglage pied court 30 mm	2	100834	4,05€
T16	Boulon de réglage pied long 60 mm	2	100835	4,75€
T16 a	Écarteur pour pied	2	100836	3,20€
T 17 / 06	Capuchon caoutchouc noir	4	100805	0,60€
T 18 / C6	Croisillon de blocage en nylon	1	100815	12,85€
T 20	Rondelle Ø 10 x 30 mm	1	100837	1,95€
T 22	Écrou autobloquant M 10	1	100838	2,50€
T 23	Écrou M 10	1	100839	2,25€
T 24	Écarteur interne	1	100840	2,15€



COMME SUR DES

ROULETTES

Toutes les solutions pratiques pour le transport et le stockage des préparations froides en toute sérénité



CHARIOTS À GRILLES ET HOUSSES





CHARIOTS À GRILLES **ET HOUSSES**

CHARIOTS À GRILLES





GRILLES INOX

MODÈLE	CADRE / TRAVERSES / FILS	RÉF.	PRIX
Grille inox GN 1/1	Cadre + 2 traverses Ø 5 mm + 20 fils Ø 2 mm	610011	10,95€
Grille inox GN 2/1	Cadre + 2 traverses Ø 7 mm + 20 fils Ø 4 mm avec butées arrière anti-basculement	610121	29,20€
Grille inox 60 x 40	Cadre + 2 traverses Ø 5 mm + 29 fils Ø 2 mm	610064	15,60€
Grille inox 60 x 80	Cadre + 3 traverses Ø 7 mm + 31 fils Ø 3 mm	610068	47,10€

RÉF.

PRIX

482€

504€

500€

580€

552€

HOUSSES



HOUSSES DE PROTECTION

Les housses PVC cristal armé TECHINNOV sont spécialement conçues pour protéger les préparations froides des agents extérieurs, de la condensation et du dessèchement.

• Matériaux : PVC alimentaire 30/100e armé fibres de verre

• Ouverture : 1 porte sur le petit côté avec 2 glissières renforcées à maillons injectés

• Fabrication : cousues et gansées nylon

• Nettoyage: eau savonneuse + jet, éponge

POUR CHARIOTS	DIMENSIONS HOUSSE	RÉF.	PRIX
À grilles 20 niveaux 60 x 80	L 70 x P 90 x H 162 cm	222068	300€
À grilles 20 niveaux 60 x 40	L 48 x P 66 x H 162 cm	222064	259€
À grilles 20 niveaux GN 1/1	L 40 x P 58 x H 162 cm	222011	259€
À grilles 20 niveaux GN 2/1	L 61 x P 71 x H 162 cm	222021	279€



HOUSSES ISOTHERMES

Les housses isothermes TECHINNOV sont spécialement conçues pour protéger les préparations froides des agents extérieurs en assurant le meilleur maintien en température possible.

• Matériaux : Mousse PP 3 mm + PVC alimentaire 30/100° armé

• Ouverture : 1 porte sur le petit côté avec 2 bandes Velcro

Fabrication: cousues et gansées nylon
Nettoyage: eau savonneuse + jet, éponge

POUR CHARIOTS	DIMENSION HOUSSE	RÉF.	PRIX
À grilles 20 niveaux 60 x 80	L 70 x P 66 x H 162 cm	212068	499€
À grilles 20 niveaux 60 x 40	L 50 x P 70 x H 162 cm	212064	411€
À grilles 20 niveaux GN 1/1	L 42 x P 60 x H 162 cm	212011	405€
À grilles 20 niveaux GN 2/1	L 62 x P 72 x H 162 cm	212021	465€



HOUSSE POUR TRANCHEUR

La housse pour trancheur vous permet de recouvrir votre appareil après nettoyage afin d'être en conformité avec la démarche HACCP. Fabrication en PVC alimentaire 30/100 mm avec fermeture élastique.

	DIMENSION HOUSSE	REF.	PRIX
Housses toutes tailles	L 70 x P 56 x H 50 cm	202145	96€







PORTAGE REPAS



VALISETTE ISOTHERME

La valisette isotherme permet de transporter simultanément, en liaisons chaude et froide, jusqu'à 8 barquettes GN 1/8 grâce à ses 2 compartiments séparés thermiquement. Fabriquée en PPE (polypropylène expansé) haute densité, cette valisette ultra légère présente les meilleures caractéristiques d'isolation et de résistance aux chocs. Compacte, empilable, 100 % recyclable sans CFC, la valisette isotherme est lavable en machine. Porte hermétique sans joint à ouverture facile (glissement vertical).

DINNER CHEF / DINNER BOX

Un seul plateau pour livrer un repas complet à bonne température : entrée ou potage, plat principal, fromage, dessert, fruit, pain, couvert et assaisonnement. Pour un meilleur confort et le plaisir de la personne, les repas sont servis chauds dans de la porcelaine de grande qualité. Le plateau se divise en 3 zones de température : un compartiment chaud pour le plat principal, un compartiment froid pour les entrées et desserts, un compartiment neutre pour les couverts, pain et autres assaisonnements. Le Dinner Chef est fabriqué en PPE (polypropylène expansé) au pouvoir isolant très élevé.

VALISETTE ISOTHERME



2 compartiments isolés entre eux (chauds ou froids) séparés par une tablette amovible. La suppression de la tablette amovible permet l'utilisation de la totalité du volume intérieur.

Dimensions extérieures: L $35 \times P 27,5 \times H 31,5 \text{ cm}$ Compartiment haut: L $26,5 \times P 19 \times H 10 \text{ cm}$ Compartiment bas: L $26,5 \times P 19 \times H 8 \text{ cm}$

MODÈLE	POIDS À VIDE	RÉF.	PRIX
Valisette isotherme	1,2 kg	500100	106€



CHARIOT DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT

Dimensions extérieures: L82 x P 55 x H 113 cm

CHARIOT POUR	CAPACITÉ	RÉF.	PRIX
Valisette isotherme	12 valisettes	500120	786€

Dimensions extérieures : L 82 x P 55 x H 176 cm

CHARIOT POUR	CAPACITÉ	RÉF.	PRIX
Valisette isotherme	20 valisettes	500200	930€



ACCUMULATEUR CHAUD

Dimensions extérieures: L 25,5 x P 16,2 x H 3 cm

ACCUMULATEUR POUR	POIDS	RÉF.	PRIX
Valisette isotherme	1,1 kg	414100	46,90€



PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE -12°C

Dimensions extérieures: L 25,5 x P 16,2 x H 3 cm

ACCUMULATEUR POUR	POIDS	RÉF.	PRIX
Valisette isotherme	1,1 kg	401412	12,90€



VAISSELLE PORCELAINE

PLATS RECTANGULAIRES	DIMENSIONS	VOLUME	RÉF.	PRIX
3 compartiments	23 x 17,5 x 3,5 cm	170/380/470 ml	530010	38,50€
2 compartiments	23 x 17,5 x 3,5 cm	2 x 400 ml	530020	38,50€
1 compartiment	23 x 17,5 x 3,5 cm	1 x 900 ml	530040	38,50€
Couvercle bleu	-	-	530205	24,50€
Couvercle rouge	-	-	530207	24,50€





BOLS	DIMENSIONS	VOLUME	RÉF.	PRIX
Bols/coupe rond M	Ø 11,5 x 6 cm	300 ml	530070	12,80€
Couvercle bol bleu	Ø 11,5 cm	-	530215	13,70€
Couvercle bol rouge	Ø 11.5 cm	-	530217	13.70€

DINNER BOX



Coffret isotherme 3 compartiments pour transport et portage à domicile

- 3 compartiments isolés entre eux (chauds ou froids)
- Utilisable avec vaisselle porcelaine ou jetable (aluminium ou plastique)
- 1 compartiment pour plat ou barquette rectangulaire
- 2 compartiments pour bol ou barquette.

DIM. EXT.	AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR	RÉF.	PRIX
45 x 30,5 x 15 cm	1 (26,8 x 19,5 x 8 cm) + 2 (20 x 12,5 x 8 cm)	514030	64,00€



ACCUMULATEUR CHAUD

Plaque chaude spéciale pour le maintien en température de la zone chaude.

ACCUMULATEUR POUR	RÉF.	PRIX
Dinner Box	414200	22,50€



VAISSELLE COPOLYESTER

BOLS

Bol polycarbonate 45 cl	Ø 12,6 x 5,6 cm	450 ml	500201	3,75€
Bol isotherme 45 cl	Ø 13 x 7,5 cm	450 ml	500202	14,25€
Couvercle hermétique	Ø 13 cm	-	521001	1,05€
RAVIERS	DIMENSIONS	VOLUME	RÉF.	PRIX
Ravier carré 300 ml	11,8x11,8x4,7 cm	300 ml	500512	6,95€
Couvercle de propreté	11,9x11,9x2,4 cm	-	561012	2,10€
Ravier rectangulaire 400 ml	17,2 x 11,2 x 4,3 cm	400 ml	500517	7,40€
Couvercle de propreté	17,4 x 11,2 x 2,4 cm	-	561017	2,30€
Ravier rectangulaire 175 ml	12,2 x 9,2 x 4 cm	175 ml	500511	5,25€
Couvercle de propreté	12,2 x 9,2 x 2 cm	-	561011	2,05€

DIMENSIONS VOLUME RÉF. PRIX

DINNER CHEF



Pratique

La parfaite ergonomie du DINNER CHEF permet une ouverture très facile, un empilage sécurisé et le lavage en machine. Fabriqué en une seule pièce, très peu encombrant et d'un poids ultra léger, le DINNER CHEF est facilement transportable, d'une durée de vie pratiquement illimitée lorsqu'il est bien entretenu.

MODÈLE	DIM. EXT.	RÉF.	PRIX
Dinner Chef	53 x 37 x 12 cm	500500	86,00€



ACCUMULATEUR CHAUD

ACCUMULATEUR POUR	DIM. EXT.	RÉF.	PRIX
Dinner Chef	20 x 14 x 2 cm	414200	22,50€



EMBASE ROULANTE

Capacité de stockage : 20 Dinner Chef (2 piles de 10)

Structure en aluminium et ABS

EMBASE ROULANTE POUR	DIM. EXT.	POIDS	REF.	PRIX
Dinner Chef	56 x 78 x 18 cm	4,8 kg	500504	230€



VAISSELLE PORCELAINE

PLATS RECTANGULAIRES	DIMENSIONS	VOLUME	RÉF.	PRIX
3 compartiments	23 x 17,5 x 3,5 cm	170 / 380 / 470 ml	530010	38,50€
2 compartiments	23 x 17,5 x 3,5 cm	2 x 400 ml	530020	38,50€
1 compartiment	23 x 17,5 x 3,5 cm	1 x 900 ml	530040	38,50€
Couvercle bleu	-	-	530205	24,50€
Couvercle rouge	-	-	530207	24,50€

ASSIETTES RONDES	DIMENSIONS	VOLUME	RÉF.	PRIX
3 compartiments	Ø 25,5 x 4,3 cm	2 x 190 ml / 1x 230 ml	530110	42,35€
2 compartiments	Ø 25,5 x 4,3 cm	1 x 500 ml / 1x 230 ml	530130	42,35€
1 compartiment	Ø 25,5 x 4,3 cm	1100 ml	530140	42,35€
Couvercle bleu	-	-	530315	30,65€
Couvercle rouge	-	-	530317	30,65€





BOLS	DIMENSIONS	VOLUME	RÉF.	PRIX
Bols/coupe rond M	Ø 11,5 x 6 cm	300 ml	530070	12,80€
Couvercle bol bleu	Ø 11,5 cm	-	530215	13,70€
Couvercle bol rouge	Ø 11,5 cm	-	530217	13,70€

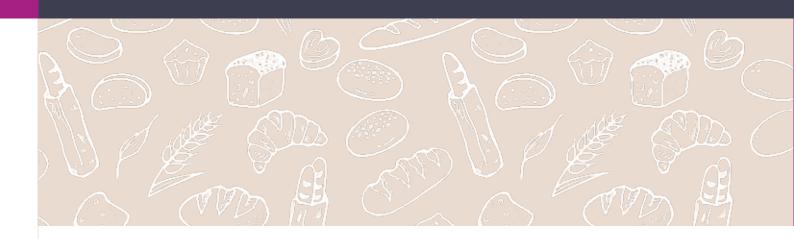


ET C'EST PARTI POUR LE

CHAUD

Une gamme complète de bacs gastronormes et d'accessoires pour maintenir à température toutes vos préparations





GAMME COMPLÈTE DE BACS GASTRONORMES EN ACIER INOXYDABLE

BAC PLEIN



COUVERCLE PLAT SANS ANSE







Accessoires >46

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

BACS INOX GASTRONORMES GN

Gamme complète de bacs gastronormes en acier inoxydable chrome nickel, d'une épaisseur de 7/10^e à 8/10^e.

COUVERCLE PLAT AVEC ANSE



Formes arrondies, rebords et coins renforcés pour une meilleure résistance aux chocs et une manipulation plus aisée.

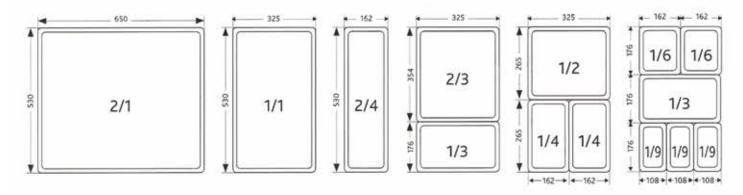
ch innov

COUVERCLE ÉTANCHE AVEC JOINT SILICONE



BACS INOX GASTRONORMES GN

LE SYSTÈME GASTRONORME ET SES DIFFÉRENTES COMBINAISONS



Pour faciliter l'établissement de vos devis nous vous précisons que :

- 1 bac GN 1/1 H 65 mm correspond approximativement à 30 rations
- 1 bac GN 1/1 H 100 mm correspond approximativement à 40 rations
- 1 bac GN 1/1 H 150 mm correspond approximativement à 60 rations
- 1 bac GN 1/1 H 200 mm correspond approximativement à 80 rations

Format GN 1/1



MODÈLE	DIM. EXT.	LITRES	RÉF.	PRIX
Bac Gastro GN 1/1 profondeur 65	530 x 325 x 65 mm	9,00	641006	36,15€
Bac Gastro GN 1/1 profondeur 100	530 x 325 x 100 mm	13,50	641010	49,15€
Bac Gastro GN 1/1 profondeur 150	530 x 325 x 150 mm	20,00	641015	75,20€
Bac Gastro GN 1/1 profondeur 200	530 x 325 x 200 mm	28,00	641020	131,00€
Couvercle sans anse GN 1/1	530 x 325 mm	-	647701	27,75€
Couvercle avec anse GN 1/1	530 x 325 mm	-	648001	30,80€
Couvercle étanche avec joint silicone GN 1/1	530 x 325 mm	-	648701	85,50€

Format GN 1/2



MODÈLE	DIM. EXT.	LITRES	RÉF.	PRIX
Bac Gastro GN 1/2 profondeur 65	325 x 265 x 65 mm	4,00	643006	25,35€
Bac Gastro GN 1/2 profondeur 100	325 x 265 x 100 mm	6,20	643010	33,75€
Bac Gastro GN 1/2 profondeur 150	325 x 265 x 150 mm	9,00	643015	44,55€
Bac Gastro GN 1/2 profondeur 200	325 x 265 x 200 mm	12,00	643020	77,25€
Couvercle sans anse GN 1/2	325 x 265 mm	-	647712	17,15€
Couvercle avec anse GN 1/2	325 x 265 mm	-	648012	20,20€
Couvercle étanche avec joint silicone GN 1/2	325 x 265 mm	-	648712	66,60€



GRILLES INOX

MODÈLE	CADRE / TRAVERSES / FILS	RÉF.	PRIX
Grille inox GN 1/1	Cadre + 2 traverses Ø 5 mm + 20 fils Ø 2 mm	610011	10,95€
Grille inox GN 2/1	Cadre + 2 traverses Ø 7 mm + 20 fils Ø 4 mm avec butées arrière anti-basculement	610121	29,20€
Grille inox 60 x 40	Cadre + 2 traverses Ø 5 mm + 29 fils Ø 2 mm	610064	15,60€
Grille inox 60 x 80	Cadre + 3 traverses Ø 7 mm + 31 fils Ø 3 mm	610068	47,10€



PLATEMATE CLIP

- Clip porte-verre pour cocktail debout
- S'adapte à tout type d'assiettes et de verres à pied

CONDITIONNEMENT	RÉF.	PRIX
Carton de 250 clips	600010	125€



ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES

ACCESSOIRES



SACHET FROID ET ABSORBEUR DE CONDENSATION

• Restitution du froid : 0 °C

• Placer au congélateur avant utilisation durant 24 heures

• Diffusion du froid pendant 12 à 24 heures

• Dimensions: 20 x 30 cm / poids: 1 kg

MODÈLE	RÉF.	PRIX
Sachet froid absorbeur de condensation	450112	5,50€



PLAQUE EUTECTIQUE ACCUMULATEUR DE FROID

Préalablement congelée pendant 24 h, la plaque eutectique permet une liaison froide prolongée en restituant les frigories emmagasinées.

3 témoins couleur en fonction des produits à transporter et à stocker :

- TÉMOIN VERT 3 °C FRAIS produits frais (fromages, fruits et légumes)
- TÉMOIN BLEU 12 °C FROID produits carnés (viandes, poissons)
- TÉMOIN JAUNE 21 °C CONGELÉ (produits surgelés, crèmes glacées)

MODELE	DIMENSIONS	REF. -3°	REF. -12°	REF. -21°	PRIX
GN 1/9	176 x 108 x 30 mm	401903	401912	401921	7,65€
GN 1/4	265 x 162 x 30 mm	401403	401412	401421	12,90€
GN 1/3	325 x 176 x 30 mm	401303	401312	401321	19,60€
GN 1/2	325 x 265 x 30 mm	401203	401212	401221	23,10€
GN 1/1	530 x 325 x 30 mm	401103	401112	401121	52,00€
60 x 40	600 x 400 x 28 mm	406403	406412	406421	79,50€



PLAQUES CHAUDES

MODÈLE	DIMENSIONS	RÉF.	PRIX
GN 1/9	176 x 108 x 30 mm	419100	22,00€
GN 1/4	265 x 162 x 30 mm	414100	46,90€
GN 1/2	325 x 265 x 30 mm	412100	53,90€
GN 1/1	530 x 325 x 30 mm	411100	98,00€
60 x 40	600 x 400 x 28 mm	464100	120,00€

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

France métropolitaine et Export

Article 1 - Objet

Les présentes conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la Société TECHINNOV et de son client ayant commandé des produits TECHINNOV. Les présentes CGV sont applicables tant en France Métropolitaine qu'à l'export.

Toute prestation accomplie par la Société TECHINNOV implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

Article 2 - Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont exprimés en euros et calculés hors taxes. Les prix s'entendent départ entrepôt. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande.

Sauf stipulation particulière, les devis sont valables un mois. La société TECHINNOV s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, sans préavis. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

Le client situé hors de France est invité à se renseigner sur les droits d'importation ou taxes qui peuvent être applicables en l'espèce, et assumera la responsabilité de leur déclaration et de leur paiement.

S'agissant des frais d'expédition (en France Métropolitaine exclusivement), ceux-ci seront facturés en fonction du montant de la commande, du poids de la commande et du lieu de livraison.

Article 3 - Livraison

Les livraisons peuvent se présenter sous deux aspects :
- Le client prend livraison en notre entrepôt à date convenue des marchandises commandées.

 - La livraison est assurée par une société de transport choisie par la société TECHINNOV. Dans ce cas, les délais dépendront de cette société et seront annoncés au client lors de la commande.

En tout état de cause, le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti par la société TECHINNOV, ce que le client accepte.

Par voie de conséquence, aucun retard dans la livraison des marchandises n'autorise le client à refuser la réception, à annuler la commande, à reporter la date de paiement de ces marchandises ou à demander des dommages et intérêts à la société TECHINNOV.

La société TECHINNOV se réserve la possibilité d'effectuer des livraisons partielles en cas de nécessité et sans que cela puisse entraîner une pénalisation à son égard.
La société TECHINNOV est en droit de refuser une

La société TECHINNOV est en droit de refuser une expédition en cas de force majeure ou en cas de refus de paiement par le client de la commande ou d'une précédente commande.

Article 4 - Risques encourus - Vérification de la commande

Toutes nos marchandises sont vendues prises en notre entrepôt. En tout état de cause, le risque du transport est supporté en totalité par le client à qui il appartient de vérifier l'état apparent des marchandises livrées, quand bien même le transporteur serait sélectionné par la société TECHINNOV. En cas d'avaries ou de pertes, il revient donc au client de faire toutes réserves par écrit sur la lettre de voiture et d'exercer tout recours auprès des transporteurs seuls responsables. En conséquence, le client est tenu :

- De vérifier au moment de la réception, l'état, la qualité et la quantité des produits livrés en procédant en présence du transporteur à l'ouverture de tout colis.
- De formuler auprès du transporteur, en cas de détérioration ou de manquant, la nature des réserves motivées dans le délai de trois jours ouvrés qui suivent celui de la réception, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, dont une copie devra être adressée à la société TECHINNOV.

Les réserves imprécises ou de caractère systématique, telles que notamment « sous réserve de déballage », « sous réserve de contrôles quantité et qualité », apposées sur le récépissé de transport sont nulles.

Article 5 - Conformité à la commande

Toute réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée à la société TECHINNOV dans un délai de 48 heures à compter de la réception des marchandises, par fax ou courriel et par lettre recommandée avec accusé de réception, et confirmée sur la lettre de voiture. Passé ce délai, les marchandises de TECHINNOV seront réputées conformes en quantité et qualité à la commande. En cas de livraison non conforme à la commande, la garantie de la société TECHINNOV se limite à la fourniture des marchandises de remplacement à l'exclusion de tous dommages et intérêts.

Article 6 - Clause de réserve de propriété

La propriété des marchandises vendues ne sera transférée au Client qu'après paiement par lui de l'intégralité du prix, de la TVA et de toutes les taxes ou contributions facturés. Jusqu'à ce paiement, ils ne pourront être revendus sans l'accord de la société TECHINNOV

La société TECHINNOV se réserve le droit de revendiquer, dans l'hypothèse d'une procédure collective du Client, les marchandises vendues et restées impayées.

Pendant la durée de la réserve de propriété, les risques liés aux marchandises sont à la charge du Client dès leur prise en charge par le transporteur ou le Client.

Article 7 – Facturation et Paiement

Sauf indication contraire écrite convenue entre les parties, toutes les factures sont payables comptant avant expédition, en une seule fois et en totalité par chèque, virement bancaire ou carte bancaire. Les marchandises sont payables à Doussard, net et

sans escompte. Le défaut de paiement total ou partiel des marchandises à sa date d'exigibilité entraîne de plein

- droit et sans mise en demeure préalable :

 1) L'application de pénalités de retard, égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur jusqu'au jour de
- son paiement total.

 2) L'application des indemnités forfaitaires légales pour frais de recouvrement.
- 3) L'exigibilité immédiate des sommes restant dues à la société TECHINNOV par le Client et non encore échues, sans préjudice de toute autre action que la société TECHINNOV serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client.

De plus, tout incident de paiement suspend les commandes en cours.

Article 8 - Confidentialité

Les études, plans, dessins et tous documents remis ou envoyés par la société TECHINNOV demeurent sa propriété. Ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelque motif que ce soit, ni exécutés sans son autorisation écrite préalable, sous peine de dommages et intérêts.

Article 9 - Caractéristiques des produits

Pour s'adapter à toute exigence légale ou réglementaire française ou européenne, ainsi que pour des raisons de sécurité et de progrès technique, la société TECHINNOV se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques et la conception de ses produits ainsi que ceux faisant l'objet d'une commande.

La société TECHINNOV ne sera tenue en aucun cas de modifier ni de remplacer les produits précédemment livrés, et ce même s'il s'agit de produits de la même gamme ou aux mêmes références.Les informations techniques indiquées sur le catalogue font office de fiche technique Produit.



TECHINNOV - PLATE MATE FRANCE

496, route du Couardet
ZA des Vernays - 74210 DOUSSARD
Tél. + 33 (0)4 50 68 95 13
Fax + 33 (0)4 50 68 93 94
www.techinnov.fr - contact@techinnov.fr

SARL TECHINNOV - Capital 80 000 € RCS ANNECY 93 B 621 - SIREN 393 316 468

Article 10 - Garantie

Les produits de la société TECHINNOV bénéficient d'une garantie de un an à compter de la date d'expédition (bordereau de livraison faisant foi). Cette garantie est strictement limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses, à l'exclusion de toute panne réputée classique et de l'usure normale des pièces qui ne sont pas garanties et ne peuvent en aucun cas entraîner l'échange, ni le retour du produit.

La main d'œuvre relative au changement des pièces reconnues défectueuses et le transport de celles-ci sont à la charge du Client.

Cette garantie ne sera pas prise en compte :

- 1) En cas de mauvais raccordement ou alimentation, ou d'un branchement mal exécuté.
- 2) En cas de négligence, de dommages accidentels ou d'usure naturelle, malveillance, utilisation abusive, si le matériel n'est pas utilisé dans les conditions normales d'utilisation des produits et telles qu'elles apparaissent dans les différents documents techniques de la société TECHINNOV, et/ou manque d'entretien et d'hygiène du matériel.
- Si le Client a modifié le matériel sans en avoir informé la société TECHINNOV par un plan explicite suivi d'un accord écrit de TECHINNOV.

Au titre de cette garantie, la société TECHINNOV accepte de fournir les pièces de remplacement des pièces dites défectueuses après expertise si sa responsabilité est démontrée; la propriété des pièces rebutées lui revenant.

En cas de défaut constaté au cours de la période de garantie, il appartient au Client d'aviser TECHINNOV dans un délai de 24 heures, et de retourner le matériel si besoin dans des conditions similaires à la première expédition, notamment dans un emballage approprié, port et assurance payés. La preuve dudit défaut incombe toujours au Client.

Article 11 - Retour de produit

Tout retour fera l'objet au préalable d'un accord écrit de TECHINNOV. Ledit retour devra être requis dans les 10 jours de l'accord de TECHINNOV.

Les produits devront être retournés en parfait état d'origine et ne pas avoir été utilisés. A défaut, une décote pourra être déduite du montant remboursé. Tout produit dont le retour aura été accepté, sera expédié au siège social de TECHINNOV, dans les conditions similaires à la première expédition, port et assurances payés par le Client, franco de tout frais. Aucun retour ne pourra remettre en cause les différentes échéances de facturation, de même en cas de retour sur le fondement de la garantie, tout défaut de paiement emportant cessation de ladite garantie.

À défaut d'accord écrit de TECHINNOV, tout retour de marchandise non autorisé sera refusé et réexpédié à l'expéditeur à ses frais.

Article 12 - Clause pénale

Tous frais engagés par TECHINNOV pour obtenir le règlement des sommes qui lui sont dues par le Client, notamment s'agissant de frais de mandataire, huissier de justice et/ou avocat seront refacturés audit Client et soumis à intérêts en cas de retard de paiement conformément à l'article 7 des présentes.

En outre, le Client débiteur de TECHINNOV lui devra à titre de clause pénale, une indemnité forfaitaire fixée à 20 % du montant de la créance en principal.

Article 13 - Attribution de juridiction

Les présentes CGV sont rédigées en langue française, seule version faisant foi en cas de litige, et sont soumises au droit français.

Tout litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente conclu entre le Client et TECHINNOV est soumis au droit français. La nullité éventuelle de l'une des présentes dispositions n'entraîne pas la nullité des autres dispositions. À défaut d'accord amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce d'Annecy.

Toute correspondance doit être adressée au siège social de la société TECHINNOV.



