



**pvl**lab

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

**2024 PROMOTIONS  
AUTOMNE**

**DU 16/09/2024 AU 31/12/2024**

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PVLAB



**1** Unité frigorifique monobloc et tropicalisée à 40°C

**2** Dégivrage par gaz chaud et évaporation des condensats automatique

**3** Carrosserie extérieure en acier avec revêtement PPS Intérieur inox AISI 304

**4** Isolation en mousse polyuréthane haute densité 80 mm d'épaisseur

**5** Régulateur électronique avec affichage digital

**6** Serrure de série

**7** Livrée avec 20 paires de glissières réglables au pas de 25 mm.

Pour configurer 20 niveaux, aménager 7 niveaux au pas de 50 mm et 13 niveaux au pas de 75 mm

Possibilité d'équiper jusqu'à 26 niveaux au pas de 50mm. (Paires de glissières supplémentaires en option)

**8** Isolation porte 55 mm d'épaisseur

**9** Portes dotées de joints magnétiques avec ressort de fermeture automatique à 180°

**10** Pieds inox réglables H 10 > 17 cm

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE STOCKAGE PVLAB

POUR FORMATS 40 X 60 OU 60 X 80

SIMPLE OU DOUBLE PROFONDEUR

TEMPÉRATURES -2°C/+8°C

TEMPÉRATURES -25°C/-18°C



FABRIQUÉ  
EN FRANCE

DOTATION : **20 PAIRES DE GLISSIÈRES RÉGLABLES AU PAS DE 25 MM**

Pour configurer **20 niveaux** aménager : **7 niveaux au pas de 50 mm**  
et **13 niveaux au pas de 75 mm.**

Possibilité d'équiper jusqu'à 26 niveaux au pas de 50mm.  
(Paires de glissières supplémentaires en option)

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	-----------------	------------------	-----------	------

Versions positives -2°C/+8°C



<b>Simple profondeur</b> Capacité 20 plaques Entrée 40 cm	63,5x81,4x205,5	460	406	ARPV4601	<del>4837€</del> <b>3966 €</b>
---	-----------------	-----	-----	----------	-----------------------------------

<b>Double profondeur</b> Capacité 40 plaques Entrée 60 cm	79x100x202,5	770	715	ARPV6801	<del>5299€</del> <b>4390 €</b>
---	--------------	-----	-----	----------	-----------------------------------

Versions négatives -25°C/-18°C



<b>Simple profondeur</b> Capacité 20 plaques Entrée 40 cm	63,5x81,4x205,5	460	505	ARPV4602	<del>5240€</del> <b>4297 €</b>
---	-----------------	-----	-----	----------	-----------------------------------

<b>Double profondeur</b> Capacité 40 plaques Entrée 60 cm	79x100.2x205,5	770	735	ARPV6802	<del>5841€</del> <b>4869 €</b>
---	----------------	-----	-----	----------	-----------------------------------

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT POUR FORMATS 60X40



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Cellule 6 niveaux					
6 niveaux	82x86x85	Cycle positif de +90° à +03°C :	1700	CEPA06N	5802€
		18 kg			<b>4641 €</b>
		Cycle négatif de +90° à -18°C :			
		10 kg			

Cellule 15 niveaux					
15 niveaux	82x86x150	Cycle positif de +90° à +03°C :	3300	CEPA15N	9920€
		40 kg			<b>7936 €</b>
		Cycle négatif de +90° à -18°C :			
		30 kg			

## OFFRES COMBINÉS ARMOIRE PVLAB + CELLULE



MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
Offre : combiné n°1		
ARMOIRE PVLAB DOUBLE PROFONDEUR NÉGATIVE -25°/-18°C	ARPV6802	11643€
CELLULE DE REFROIDISSEMENT 6N	CEPA06N	<b>9035 €</b>
Offre : combiné n°2		
ARMOIRE PVLAB DOUBLE PROFONDEUR NÉGATIVE -25°/-18°C	ARPV6802	15761€
CELLULE DE REFROIDISSEMENT 15N	CEPA15N	<b>12165 €</b>

# TOURS RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS

## POSITIFS -2°/+8°C

DOTATION : **6 PAIRES DE GLISSIÈRES PAR PORTE**



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
2 portes <b>A</b> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	150,1x75x81/90	293	550	TRPA002	<del>4842€</del> <b>3486 €</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	160x80x86/95	293	550	TRPA012	<del>5795€</del> <b>4172 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	160x80x84/93	293	550	TRPA022	<del>6035€</del> <b>4225 €</b>



3 portes <b>A</b> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	202,4x75x81/90	457	550	TRPA003	<del>5867€</del> <b>4195€</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	205x80x86/95	457	550	TRPA013	<del>7133€</del> <b>5101 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	205x80x84/93	457	550	TRPA023	<del>7357€</del> <b>5151 €</b>



4 portes <b>A</b> Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	254,7x75x81/90	620	550	TRPA004	<del>6853€</del> <b>4762 €</b>
Dessus INOX avec dossier H10 cm	260x80x86/95	620	550	TRPA014	<del>8378€</del> <b>5822 €</b>
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	260x80x84/93	620	550	TRPA024	<del>8769€</del> <b>5902 €</b>

ERROID PÂTISSERIE

# LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE

## COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

### SYSTÈME THERMO-STOP : LA GARANTIE DE L'EAU DE RINÇAGE

Le système Thermo-stop est disponible sur tous les modèles de la gamme : Le cycle de rinçage ne démarre pas tant que la température de rinçage appropriée n'aura pas été atteinte (85 °C). La machine continue le cycle de lavage jusqu'à ce que l'eau du surchauffeur atteigne la température de consigne pour effectuer le rinçage.



SYSTÈME THERMOSTOP

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIERS L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Laverie frontale - Lave-verres					
<b>AF 35.25</b>	44x49,7x64	35x35	25	AF3525	<del>1936€</del> <b>1646 €</b>



SYSTÈME THERMOSTOP

<b>AF 40.30</b>	45,5x55x70	40x40	30	AF4030	<del>2354€</del> <b>2001 €</b>
-----------------	------------	-------	----	--------	-----------------------------------



SYSTÈME THERMOSTOP

Laverie frontale - Lave-verres / vaisselle					
<b>AF 50.35 M</b>	57,2x63,3x81,4	50x50	34	AF5035M	<del>3126€</del> <b>2657 €</b>

# LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE



**En cadeau :**  
46kg (360 €)  
ou  
69kg (540 €)  
de produits lessiviels

**SYSTÈME PRS :** Surchauffeur atmosphérique (inox AISI 316) + Break Tank + pompe d'augmentation de pression = Rinçage optimisé même avec faible pression du réseau.

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIERS L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	-----------	------

## Laverie frontale - Lave-ustensiles



**AU 60.40E PRS**

60x70,3x85

50x60

38

AU6040EPRSSD

~~5765€~~  
**4497€**



**AU-L 55.45E PRS**

67x69,5x134

55x55

45

AUL5545EPRS

~~7393€~~  
**5767€**



**AU 55.65EASY PRS**

70,6x88,3x183 / 199,7

56,5x69

65

AU5565EASYPRS

~~8878€~~  
**6925€**



## Laverie - Lave-batterie

# LAVE-BATTERIE



**En cadeau :**  
69kg (540 €)  
de produits lessiviels

**SYSTÈME PRS :** Surchauffeur atmosphérique (inox AISI 316) + Break Tank + pompe d'augmentation de pression = Rinçage optimisé même avec faible pression du réseau.

**SYSTÈME ES :** Condenseur de buée et récupérateur d'énergie.

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS PANIER L x P (CM)	PASSAGE UTILE (CM)	RÉFÉRENCE	RIX
--------	------------------------------	------------------------------------	--------------------------	-----------	-----

## Laverie - Lave-batterie

<b>AU 55.65E PRS</b>	74x97,5x190,5 / 205	56,5x69	65	AU5565EPRS	<del>10854€</del> <b>8466€</b>
----------------------	---------------------	---------	----	------------	-----------------------------------



**SYSTÈME PRS**

<b>AU 55.80E PRS</b> (Spécial panier à pain)	74x97,5x205,8 / 235,5	56,5x69	80	AU5580EPRS	<del>12533€</del> <b>9776€</b>
---	-----------------------	---------	----	------------	-----------------------------------



## Laverie - Lave-batterie avec condenseur de buée et récupérateur d'énergie

<b>AU 55.65E ES</b>	74x87,5x217	56,5x69	65	AU5565EES	<del>14115€</del> <b>11010€</b>
---------------------	-------------	---------	----	-----------	------------------------------------



<b>AU 55.80E ES</b> (Spécial panier à pain)	74x87,5x232,4 / 235,5	56,5x69	80	AU5580EES	<del>15796€</del> <b>12321€</b>
--	-----------------------	---------	----	-----------	------------------------------------



**SYSTÈME PRS**



# LAVERIE

# ENSEMBLES PLONGE POUR LAVE-USTENSILES

(AU 60.40E PRSSD)

## ENSEMBLE COMPOSÉ DE :

- 1 armoire murale
- 1 panneau perforé + crochets
- 1 barre à louches + crochets
- 1 plonge avec 1 égouttoir droit ou gauche + robinetterie bi-trou



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS DES BACS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	--	-----------	------

### Ensembles plonge - Égouttoir à droite

<b>L 120</b>	120x76x231	40x50x30	EPLEC12076D	<del>3471€</del> <b>2950 €</b>
--------------	------------	----------	-------------	-----------------------------------

<b>L 140</b>	140x76x231	60x50x30	EPLEC14076D	<del>3784€</del> <b>3216 €</b>
--------------	------------	----------	-------------	-----------------------------------

<b>L 160</b>	160x76x231	70x50x35	EPLEC16076D	<del>4297€</del> <b>3652 €</b>
--------------	------------	----------	-------------	-----------------------------------

### Ensembles plonge - Égouttoir à gauche

<b>L 120</b>	120x76x231	40x50x30	EPLEC12076G	<del>3471€</del> <b>2950 €</b>
--------------	------------	----------	-------------	-----------------------------------

<b>L 140</b>	140x76x231	60x50x30	EPLEC14076G	<del>3784€</del> <b>3216 €</b>
--------------	------------	----------	-------------	-----------------------------------

<b>L 160</b>	160x76x231	70x50x35	EPLEC16076G	<del>4297€</del> <b>3652 €</b>
--------------	------------	----------	-------------	-----------------------------------



**AU 60.40E  
PRS**

Voir page 7

AU6040EPRSSD ~~5765€~~  
**4497 €**

## PLONGES PIEDS CARRÉS - RÉALISATION SOUDÉE



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	DIMENSIONS BACS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - avec étagère				
<b>L 70</b>	70x70x90	50x40 x 25	PL0771B0EC	<del>937€</del> <b>796 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - avec étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BGEC	<del>1034€</del> <b>879 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BGEC	<del>1088€</del> <b>925 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BGEC	<del>1196€</del> <b>1017 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BGEC	<del>1494€</del> <b>1270 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BGEC	<del>1671€</del> <b>1420 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - avec étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BDEC	<del>1034€</del> <b>879 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BDEC	<del>1088€</del> <b>925 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BDEC	<del>1196€</del> <b>1017 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BDEC	<del>1494€</del> <b>1270 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BDEC	<del>1671€</del> <b>1420 €</b>
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - sans étagère				
<b>L 70</b>	70x70x90	50x40 x 25	PL0771B0C	<del>827€</del> <b>703 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - sans étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BGC	<del>885€</del> <b>752 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BGC	<del>930€</del> <b>791 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BGC	<del>1006€</del> <b>855 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BGC	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BGC	<del>1396€</del> <b>1187 €</b>
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - sans étagère				
<b>L 100</b>	100x70x90	50x50 x 30	PL1071BDC	<del>885€</del> <b>752 €</b>
<b>L 120</b>	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BDC	<del>930€</del> <b>791 €</b>
<b>L 140</b>	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BDC	<del>1006€</del> <b>855 €</b>
<b>L 160</b> 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BDC	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
<b>L 200</b> 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BDC	<del>1396€</del> <b>1187 €</b>

# ROBINETTERIE - HYGIÈNE

## DOUCHETTE - MITIGEUR - CENTRALE DE NETTOYAGE

### LAVE-MAINS

# ROBINETTERIE

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
<b>Douchette</b>		
 <p><b>Douchette PREMIUM monotrou</b> 1/4 de tour + robinetterie Bec 27 cm</p>	5550AZ	459€ <b>390 €</b>
<b>Mitigeur</b>		
 <p><b>Robinet mitigeur monotrou</b> 1/4 de tour Bec 30 cm</p>	5540	133€ <b>113 €</b>
 <p><b>Robinet mitigeur monotrou à levier</b> 1/4 de tour Bec 25,5 cm</p>	5540LV	257€ <b>218 €</b>
<b>Commande fémorale</b>		
 <p><b>Robinet à commande fémorale</b> Bec pivotant temporisé avec commande au genou murale Bec 25 cm</p>	019ARESKIT	217€ <b>185 €</b>
<b>Centrales de nettoyage non carénées</b>		
 <p><b>Tuyau L 15 m</b></p>	55CN15	641€ <b>545 €</b>
<p>Centrale livrée avec : + Platine de support + Tuyau et pistolet + Support bidon de nettoyage</p>	<p>+ Flexibles de raccordement + Nécessaire d'installation* (* Produit de lavage non fourni)</p>	
<p><b>Tuyau L 20 m</b></p>	55CN20	670€ <b>569 €</b>
<b>Lave-mains</b>		
 <p>Fabrication inox AISI 304 - Dossieret monobloc plié dans la masse - Commande par volet frontal basculant - Livré avec distributeur de savon, bonde, siphon et flexibles inox</p>	LMPS	402€ <b>342 €</b>

## MOBILIER INOX BOULANGERIE

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
--------	------------------------------	-----------	------

Parisiens 5 niveaux (7 niveaux en option) - Dessus hêtre (H 3cm) - Sur roues - Avec porte basculante

<b>Format 80x60</b>	100x70x92,6	PAR10070DB	<del>1849€</del> <b>1571 €</b>
---------------------	-------------	------------	-----------------------------------

<b>Format 90x70</b>	100x80x92,6	PAR10080DB	<del>1931€</del> <b>1642 €</b>
---------------------	-------------	------------	-----------------------------------



Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier

<b>L 100</b>	100x70x90	PVTBOU100	<del>923€</del> <b>785 €</b>
--------------	-----------	-----------	---------------------------------

<b>L 150</b>	150x70x90	PVTBOU150	<del>1209€</del> <b>1028 €</b>
--------------	-----------	-----------	-----------------------------------



Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier - Avec étagère basse

<b>L 100</b> - sans bac	100x70x90	PVTBIET100	<del>994€</del> <b>845 €</b>
-------------------------	-----------	------------	------------------------------

<b>L 100</b> - avec 2 bacs	100x70x90	PVTBIET1002B	<del>1262€</del> <b>1073 €</b>
----------------------------	-----------	--------------	--------------------------------

<b>L 150</b> - sans bac	150x70x90	PVTBIET150	<del>1372€</del> <b>1166 €</b>
-------------------------	-----------	------------	--------------------------------

<b>L 150</b> - avec 3 bacs	150x70x90	PVTBIET1503B	<del>1774€</del> <b>1508 €</b>
----------------------------	-----------	--------------	--------------------------------



Table à sel - Dessus hêtre - Avec chariot mobile

<b>Dessus bois</b> - sans tiroir	50x70x85	TASC4068DB	<del>1278€</del> <b>1086 €</b>
----------------------------------	----------	------------	-----------------------------------



Table à sel - Dessus hêtre - Avec 1 tiroir supérieur - Avec chariot mobile

<b>Dessus bois</b> - avec tiroir	50x70x85	TASC4168DB	<del>1698€</del> <b>1443 €</b>
----------------------------------	----------	------------	-----------------------------------

# ÉCHELLES DE STOCKAGE

## FABRICATION INOX AISI 304

INOX BOULANGERIE



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Échelles de stockage soudées - 20 niveaux pour formats 60x40 - 60x80				
<b>20 niveaux 40x60</b> - entrée 40	53x70,5x178,5	ECH20N4060	<del>549€</del>	<b>467 €</b>
<b>20 niveaux 60x40</b> - entrée 60	73x50,5x178,5	ECH20N6040	<del>589€</del>	<b>501 €</b>
<b>20 niveaux 60x80</b> - entrée 60	82,5x66x185	ECH20N6080	<del>751€</del>	<b>638 €</b>



Échelles de stockage à bacs - 8 niveaux pour bacs 19 ou 20 L - Simple ou double entrée				
<b>Simple entrée</b> - 8 niveaux	66x47x179	ECHBAC08	<del>603€</del>	<b>513 €</b>
<b>Double entrée</b> - 2x 8 niveaux	66x87,7x179	ECHBAC16	<del>925€</del>	<b>786 €</b>



Échelles basses de stockage - 8 ou 2x8 niveaux - Pour format 60x40				
<b>8 niveaux</b> - entrée 40	100x70x90	PV603P4S	<del>573€</del>	<b>487 €</b>
<b>8 niveaux</b> - entrée 60	100x70x90	PV603P6S	<del>626€</del>	<b>532 €</b>
<b>2x 8 niveaux</b> - entrée 40	150x70x90	PV603P24S	<del>1058€</del>	<b>899 €</b>



Bacs et grilles				
<b>Bac rond</b> - 19 L		BACRO19	<del>33€</del>	<b>28 €</b>
<b>Bac rectangle</b> - 20 L		BACRC20	<del>33€</del>	<b>28 €</b>
<b>Grille inox</b> - 60x40		GRGAS20021	<del>19€</del>	<b>16 €</b>
<b>Grille inox avec butées</b> - 80x60		GRBOU10086B	<del>39€</del>	<b>33 €</b>
<b>Grille inox avec butées</b> - 90x70		GRBOU10009B	<del>54€</del>	<b>45 €</b>



# SÈCHE-COUCHES

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Sèche-couches pour échelle de stockage				
<b>10 barres</b> - entrée 60	60x73x3	SCECH6010	<del>389€</del>	<b>331 €</b>
<b>12 barres</b> - entrée 70	70x73x3	SCECH7012	<del>407€</del>	<b>346 €</b>
<b>14 barres</b> - entrée 80	80x73x3	SCECH8014	<del>425€</del>	<b>361 €</b>
<b>16 barres</b> - entrée 90	90x73x3	SCECH9016	<del>442€</del>	<b>376 €</b>
Séchoir à couche mobile et mural				
<b>Séchoir à couches mobile</b> 4 x 14 barres	80x143x192	SCMB4N56	<del>1762€</del>	<b>1497 €</b>
<b>Séchoir à couches mural</b> 17 barres	100x73x8	SCMU1N17	<del>545€</del>	<b>463 €</b>
<b>Séchoir à couches mural</b> 27 barres	150x73x8	SCMU1N27	<del>712€</del>	<b>605 €</b>

# TABLES DÉMONTABLES

## TABLES COMPOSÉES

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Tables démontables - avec dossier				
<b>L 120</b> - sans étagère	120x70x90	TOA12S12070C	<del>637€</del>	<b>541 €</b>
<b>L 140</b> - sans étagère	140x70x90	TOA12S14070C	<del>689€</del>	<b>586 €</b>
<b>L 160</b> - sans étagère	160x70x90	TOA12S16070C	<del>738€</del>	<b>627 €</b>
<b>L 180</b> - sans étagère	180x70x90	TOA12S18070C	<del>797€</del>	<b>677 €</b>
<b>L 200</b> - sans étagère	200x70x90	TOA12S20070C	<del>842€</del>	<b>716 €</b>
<b>L 120</b> - avec étagère	120x70x90	TOA12SE12070C	<del>823€</del>	<b>700 €</b>
<b>L 140</b> - avec étagère	140x70x90	TOA12SE14070C	<del>900€</del>	<b>765 €</b>
<b>L 160</b> - avec étagère	160x70x90	TOA12SE16070C	<del>972€</del>	<b>826 €</b>
<b>L 180</b> - avec étagère	180x70x90	TOA12SE18070C	<del>1055€</del>	<b>897 €</b>
<b>L 200</b> - avec étagère	200x70x90	TOA12SE20070C	<del>1128€</del>	<b>959 €</b>
Tables démontables - sans dossier				
<b>L 120</b> - sans étagère	120x70x90	TOC12S12070C	<del>579€</del>	<b>492 €</b>
<b>L 140</b> - sans étagère	140x70x90	TOC12S14070C	<del>625€</del>	<b>531 €</b>
<b>L 160</b> - sans étagère	160x70x90	TOC12S16070C	<del>667€</del>	<b>567 €</b>
<b>L 180</b> - sans étagère	180x70x90	TOC12S18070C	<del>717€</del>	<b>609 €</b>
<b>L 200</b> - sans étagère	200x70x90	TOC12S20070C	<del>763€</del>	<b>649 €</b>
<b>L 120</b> - avec étagère	120x70x90	TOC12SE12070C	<del>781€</del>	<b>664 €</b>
<b>L 140</b> - avec étagère	140x70x90	TOC12SE14070C	<del>854€</del>	<b>726 €</b>
<b>L 160</b> - avec étagère	160x70x90	TOC12SE16070C	<del>924€</del>	<b>783 €</b>
<b>L 180</b> - avec étagère	180x70x90	TOC12SE18070C	<del>998€</del>	<b>848 €</b>
<b>L 200</b> - avec étagère	200x70x90	TOC12SE20070C	<del>1078€</del>	<b>916 €</b>
Option				
<b>Tiroir</b> - pour tables démontables	40x69x21	BTTOP70	<del>363€</del>	<b>309 €</b>
Tables composées				
1 élément 3 tiroirs, 2 chariots et 1 élément porte à battant (10 niveaux de glissières pour plaques 60x40)	170x70x90	17067001	<del>5075€</del>	<b>4314 €</b>
1 élément 3 tiroirs et un élément meuble porte coulissante avec étagère réglable	160x70x90	16067005	<del>3777€</del>	<b>3210 €</b>

INOX

## RÉCHAUDS - PLAQUE À INDUCTION HOTTES D'ASPIRATION FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX
Plaque à induction - Température +30/+240°C - Puissance 3000W			
<b>Plaque à induction</b>	28x36x11	PVI300	<del>930€</del> <b>791 €</b>



Hottes d'aspiration pentée avec moteur - Livrée avec réduction Ø20 cm et régulateur de vitesse			
<b>L80</b>	80x70x60	E2070080	<del>1913€</del> <b>1626 €</b>



<b>L100</b>	100x70x60	E2070100	<del>1927€</del> <b>1638 €</b>
-------------	-----------	----------	--------------------------------



Réchauds pâtissier à gaz - Avec grille inox en rond de Ø10 mm			
<b>2 feux</b> 9 kW (5,5 + 3,5)	70x60x25	FO2G	<del>1580€</del> <b>1216 €</b>
<b>3 feux</b> 14,5 kW (5,5 + 3,5 + 5,5)	105x60x25	FO3G	<del>2205€</del> <b>1697 €</b>



Supports réchauds ouverts avec étagère			
<b>Support pour réchauds 2 feux</b>	70x50x60	CF2	<del>762€</del> <b>648 €</b>
<b>Support pour réchauds 3 feux</b>	105x50x60	CF3	<del>858€</del> <b>729 €</b>

Supports réchauds fermés - Portes à battant			
<b>Support pour réchauds 2 feux</b>	70x53x60	AF2	<del>1234€</del> <b>1049 €</b>
<b>Support pour réchauds 3 feux</b>	105x53x60	AF3	<del>1894€</del> <b>1610 €</b>

pvlab **ROBOT  
CREME**

LA TECHNOLOGIE  
AU SERVICE DE VOTRE  
CRÉATIVITÉ



# pvlab **ROBOT CREME**



LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ





ROBOT-CREME.FR

# + Intuitif + Précis + De créativité



- **Écran tactile 7 pouces**  
plus intuitif
- **72 recettes intégrées**  
plus d'inspirations
- **Amélioration des cuissons**  
plus précis
- **Programmation différée**  
plus autonome
- **Diagnostic à distance**  
plus fiable



## MULTIFONCTIONS DIGITALES



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

## Multifonctions MFD5

Mise en service incluse



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MFD5A	43,5 x 60,5 x 107,2 cm	Condenseur à air	5 L	<del>14990€</del> <b>13191 €</b>

## Multifonctions MFD15

Mise en service incluse



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MFD15A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm	Condenseur à air	15 L	<del>25990€</del> <b>22871 €</b>
MFD15AW	60,1 x 76,8 x 133,1 cm	Condenseur air/eau	15 L	<del>26622€</del> <b>23427 €</b>

## Multifonctions MFD40

Mise en service incluse



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
MFD40W	60,1 x 76,8 x 133,4 cm	Condenseur à eau	40 L	<del>44990€</del> <b>39591 €</b>



## PASTOCUISEURS DIGITAUX



Pasteurise



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Mise en service incluse

### Pastocuseurs PCD40

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
PCD40A	60,1 x 76,8 x 133,4cm	Condenseur à air	40 L	<del>29590€</del> <b>26039 €</b>
PCD40AW	60,1 x 76,8 x 133,4cm	Condenseur air/eau	40 L	<del>31390€</del> <b>27623 €</b>

## TURBINES À GLACE



Turbine



### Turbines à glace TE15

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
TE15A*	43,5 x 60,5 x 107,2cm	Condenseur à air	5 L	<del>11036€</del> <b>9712 €</b>

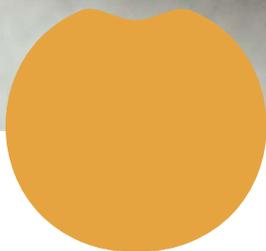
\* Mise en service en option (nous consulter)



Mise en service incluse

### Turbines à glace TE40

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
TE40AW	60,1 x 76,8 x 133,1cm	Condenseur air/eau	15 L	<del>21034€</del> <b>18509 €</b>



## PRÉSENTATION



- Parois en triple vitrage 4 / 16 / 4 et porte en double vitrage
- Structure inférieure en acier peint montée sur roulettes
- Éclairage intérieur par 4 barres LED haute luminosité
- 5 étagères en verre trempé sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Gaz frigorigène R290
- Régulation électronique de la température
- Compresseur hermétique Classe climatique 4 (30°C)
- Alimentation monophasée (230 V ~ 50 Hz)
- Porte réversible ( ferrage droite ou gauche)
- Installation autorisée jusqu'à 800m au dessus du niveau de la mer



# VITRINES 4 FACES VITRÉES PÂTISSERIE

TEMPÉRATURES -20°C/+5°C



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Vitrines 4 faces - L 60 cm					
<b>Vitrine L60 cm</b> noire (RAL 9005)	60 x 65 x 186,2	350	900	VIT600N	<del>6749€</del> <b>5534 €</b>
<b>Vitrine L60 cm</b> blanche (RAL 9016)	60 x 65 x 186,2	350	900	VIT600B	<del>6749€</del> <b>5534 €</b>
Vitrines 4 faces - L 80 cm					
<b>Vitrine L80 cm</b> noire (RAL 9005)	80 x 65 x 186,2	500	900	VIT800N	<del>8049€</del> <b>6600 €</b>
<b>Vitrine L80 cm</b> blanche (RAL 9016)	80 x 65 x 186,2	500	900	VIT800B	<del>8049€</del> <b>6600 €</b>



## OFFRES : COMBINÉS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	RIX
Multifonctions MFD5 + Vitrines 4 faces		
<b>MFD5A + Vitrine L80 cm</b>	MFD5A + VIT800	23039€ <b>18891 €</b>
<b>MFD5A + Vitrine L60 cm</b>	MFD5A + VIT600	21739€ <b>17873 €</b>
Multifonctions MFD15 + Vitrines 4 faces		
<b>MFD15A + Vitrine L80 cm</b>	MFD15A + VIT800	34039€ <b>27232 €</b>
<b>MFD15A + Vitrine L60 cm</b>	MFD15A + VIT600	32739€ <b>26247 €</b>
<b>MFD15AW + Vitrine L80 cm</b>	MFD15AW + VIT800	34671€ <b>27745 €</b>
<b>MFD15AW + Vitrine L60 cm</b>	MFD15AW + VIT600	33371€ <b>26760 €</b>
Multifonctions MFD40 + Vitrines 4 faces		
<b>MFD40W + Vitrine L80 cm</b>	MFD40W + VIT800	53039€ <b>43 598 €</b>
<b>MFD40W + Vitrine L60 cm</b>	MFD40W + VIT600	51739€ <b>42 529 €</b>
Pastocuseurs PCD40 + Turbines TE15 ou TE40		
<b>PCD40A + TE15A</b>	PCD40A + TE15A	40626€ <b>33607 €</b>
<b>PCD40AW + TE15A</b>	PCD40AW + TE15A	42426€ <b>35095 €</b>
<b>PCD40A + TE40AW</b>	PCD40A + TE40AW	50624€ <b>41875 €</b>
<b>PCD40AW + TE40AW</b>	PCD40AW + TE40AW	52424€ <b>43364 €</b>



## TABLEAU DE RECETTES

	MULTIFONCTIONS MFD5 Capacité de la cuve 5 L				MULTIFONCTIONS MFD5 Capacité de la cuve 15 L				MULTIFONCTIONS MFD40 Capacité de la cuve 40 L				PASTOCUISEURS PCD40 Capacité de la cuve 40 L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	35	55	8,5 kg	39,0 kg	38	66	8,5 kg	39,0 kg	40	70
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	10	15	2,1 kg	9,0 kg	12	20	4,2 kg	27,0 kg	16	33	4,2 kg	27,0 kg	17	35
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	25	45	8,5 kg	39,0 kg	28	57	8,5 kg	39,0 kg	30	60
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	25	40	3,0 kg	12,0 kg	30	50	6,0 kg	36,0 kg	33	62	6,0 kg	36,0 kg	35	65
Crème d'amandes	1,5 kg	4,5 kg	25	43	2,0 kg	8,0 kg	30	55	4,0 kg	24,0 kg	33	66	4,0 kg	24,0 kg	35	70
Pâte à choux	1,6 kg	3,0 kg	25	35	3,2 kg	13,0 kg	30	50	6,4 kg	30,0 kg	33	66	6,4 kg	30,0 kg	35	70
Crème au beurre succès	0,6 kg	2,0 kg	20	35	2,0 kg	5,0 kg	25	45	3,0 kg	10,0 kg	28	57	3,0 kg	10,0 kg	30	60
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	20	40	4,0 kg	14,0 kg	25	50	8,0 kg	39,0 kg	28	62	8,0 kg	39,0 kg	30	65
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	20	35	3,2 kg	14,5 kg	25	45	6,4 kg	39,0 kg	28	57	6,4 kg	39,0 kg	30	60
Crèmeux aux fruits	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	13,2 kg	25	45	3,8 kg	38,0 kg	28	57	3,8 kg	38,0 kg	30	60
Crème bavaroise aux fruits	1,3 kg	5,0 kg	20	35	2,5 kg	12,5 kg	25	40	5,0 kg	38,0 kg	28	52	5,0 kg	38,0 kg	30	55
Crème bavaroise au chocolat	2,1 kg	5,0 kg	25	40	4,2 kg	12,8 kg	30	50	8,4 kg	38,0 kg	33	62	8,4 kg	38,0 kg	35	65
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	15	20	3,0 kg	15,0 kg	20	40	6,0 kg	38,0 kg	23	55	6,0 kg	38,0 kg	25	55
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	10	15	1,6 kg	12,8 kg	10	30	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pâte à bombe	800 g	1,2 kg	20	35	1,7 kg	4,0 kg	25	45	4,8 kg	9,2 kg	38	90	4,8 kg	9,2 kg	40	95
Pâtes de fruits	0,5 kg	0,5 kg	20	20	2,4 kg	6,8 kg	40	80	3,4 kg	8,0 kg	30	60	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	25	40	2,0 kg	7,0 kg	35	85	3,0 kg	16,0 kg	30	80	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	45	70	2,0 kg	7,0 kg	50	90	3,0 kg	16,0 kg	50	95	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	0,5 kg	1,2 kg	15	25	1,3 kg	2,6 kg	15	30	2,6 kg	6,0 kg	20	45	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	25	50	3,0 kg	15,0 kg	30	85	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaçage à froid	1,6 L	3,4 L	30	40	3,4 L	13,4 L	30	50	5,0 L	30,0 L	30	55	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaçages	2,0 L	4,8 L	30	40	3,4 L	6,9 L	30	60	6,9 L	20,0 L	35	60	6,9 L	20,0 L	35	60
Sauce chocolat	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	14,8 kg	20	45	3,8 kg	38,0 kg	24	57	3,8 kg	38,0 kg	25	60
Crèmes glacées	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15	20	5 L	12 L	8	12	-	-	-	-
Sorbets	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15	20	5 L	12 L	8	12	-	-	-	-
Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	22	30	3,0 kg	15,0 kg	20	30	6,0 kg	40,0 kg	28	62	6,0 kg	40,0 kg	30	65
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	25	43	2,6 kg	13,0 kg	30	45	5,2 kg	39,0 kg	33	66	5,2 kg	39,0 kg	35	70
Pasteurisation	1 L	4,5 L	25	43	3 L	14 L	25	35	6,0 kg	40,0 kg	28	76	6,0 kg	40,0 kg	30	80

# Pour l'achat d'un ROBOT CRÈME, d'une vitrine ou d'un combiné, nous vous offrons\* :

<b>1 MULTIFONCTIONS MFD5</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Spécial frutta + 3,5 kg de pâte Vanille 25C + 2 kg Marbrage Fruit de la passion + 1,25 kg de base Easy Noix de coco + 2 kg Marbrage Framboise <b>(d'une valeur de 233,98€)</b>
<b>1 MULTIFONCTIONS MFD15</b>	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Spécial frutta + 3,5 kg de pâte Vanille 25C + 0,9 kg pâte Torroncino nougat <b>(d'une valeur de 172,77€)</b> Grille de nappage <b>(d'une valeur de 949€)</b>
<b>1 PASTOCUISEUR PCD40</b>	3,5 kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg de pâte Café + 3,5 kg de pâte Abricot <b>(d'une valeur de 212,69€)</b> Grille de nappage <b>(d'une valeur de 949€)</b>
<b>1 MULTIFONCTIONS MFD40</b>	4 kg de base Lea Pan 100 + 4 kg Spécial frutta + 3,5 kg de pâte Vanille 25C + 3,5 kg de pâte Café + 2 kg Marbrage Fruit de la passion <b>(d'une valeur de 334,85€)</b> Grille de nappage <b>(d'une valeur de 949€)</b>
<b>1 VITRINE 4 FACES</b>	Étagère supplémentaire (pour L60 ou L80) <b>(d'une valeur de 118€)</b>

\* Lots cumulables si vous combinez plusieurs machines.



## NOUVEAUTÉ 2024



### Grille de nappage\*

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
Grille de nappage * Pour Robot Crème 15L	GRNAP15	949€ <b>649 €</b>
Grille de nappage * Pour Robot Crème 40L	GRNAP40	949€ <b>649 €</b>

\*Grille 600x400 non fournie



# Découvrez nos nouvelles recettes de bûches glacées :



**Caraïbes**

Biscuit dacquoise coco, sorbet coco, sorbet mangue/passion au centre nappé d'un glaçage vanille.



**Maltaise**

Sorbet orange sanguine, cœur parfait noisette et biscuit dacquoise noisette sur une base de meringue noisette, le tout nappé d'un glaçage noisette piémont.



**Nougat Framboise**

Crème glacée nougat avec au centre un sorbet framboise et meringue française et son glaçage fruit rouge.



 pvlab **ROBOT  
CREME**

**PVLAB**

Domaine d'Activités SaôneOr  
3 impasse Pierre-Gilles de Gennes - 71530 FRAGNES  
tél.: 03 85 98 09 68 / fax: 03 85 98 09 69  
mail: [info@pvlab.fr](mailto:info@pvlab.fr)  
site internet: <https://www.pvlab.fr>