



pvlab

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GÔT

PROMOTIONS **AUTOMNE 2025**



Du 15/09 au 31/12/2025

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PVLAB



- 1** Unité frigorifique monobloc et tropicalisée à 40°C
- 2** Dégivrage par gaz chaud et évaporation des condensats automatique
- 3** Carrosserie extérieur 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



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

Double profondeur Capacité 40 plaques Entrée 60 cm	79x100x202,5	770	715	ARPV6801	5299€ 4390 €
---	--------------	-----	-----	----------	-----------------------------------

Versions négatives -25°C/-18°C



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

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

CELLULES DE REFROIDISSEMENT POUR FORMATS 60X40



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



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	CAPACITÉ	PUISSANCE (W)	RÉFÉRENCE	PRIX
Cellule verticales 14 niveaux					
14 niveaux	82x86x147/152	Cycle positif de +90° à +03°C :	3300	CEPA14N	9920€
		40 kg			7936 €
		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 -20°/-10°C	ARPV6802	11643€
CELLULE DE REFROIDISSEMENT CUBES 6N	CEPA06N	9035 €
Offre : combiné n°2		
ARMOIRE PVLAB DOUBLE PROFONDEUR NÉGATIVE -20°/-10°C	ARPV6802	15761€
CELLULE DE REFROIDISSEMENT VERTICALES 14N	CEPA14N	12165 €

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 A Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	150,1x75x81/90	293	550	TRPA002	4842€ 3777 €
Dessus INOX avec dossier H10 cm	160x80x86/95	293	550	TRPA012	5795€ 4520 €
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	160x80x84/93	293	550	TRPA022	6035€ 4707 €
3 portes A Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	202,4x75x81/90	457	550	TRPA003	5867€ 4576€
Dessus INOX avec dossier H10 cm	205x80x86/95	457	550	TRPA013	7133€ 5564 €
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	205x80x84/93	457	550	TRPA023	7357€ 5738 €
4 portes A Puissance absorbée : 360 W - 2,4 A					
Sans dessus	254,7x75x81/90	620	550	TRPA004	6853€ 5345 €
Dessus INOX avec dossier H10 cm	260x80x86/95	620	550	TRPA014	8378€ 6535 €
Dessus GRANIT avec dossier H10 cm	260x80x84/93	620	550	TRPA024	8769€ 6840 €



FROID PÂTISSERIE

LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE

COMMANDES ÉLECTRONIQUES ESI

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					
AF35.25 ESI	44x49,7x64	35x35	25	AF3525ESI	2050€ 1743 €



SYSTÈME THERMOSTOP

AF 40.30 ESI	45,5x55x70	40x40	30	AF4030ESI	2482€ 2110 €
---------------------	------------	-------	----	-----------	-----------------------------------



SYSTÈME THERMOSTOP

Laverie frontale - Lave-verres / vaisselle					
AF 50.35 ESI	57,2x63,3x81,4	50x50	34	AF5035ESI	3272€ 2781 €

LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE

COMMANDES ÉLECTRONIQUES EPI



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



**SYSTÈME
PRS**

**AU 60.40EPI
PRS SD**

60x70,3x85

50x60

38

AU6040EPIPRSSD

~~5695€~~
4442 €



**SYSTÈME
PRS**

**AU 55.45EPI
PRS**

67x69,5x134

55x55

45

AU5545EPIPRS

~~7442€~~
5805 €



**SYSTÈME
PRS**

**AU 55.65ESI
EASY PRS**

70,6x88,3x183
/ 199,7

56,5x69

65

AU5565ESIEASYPRS

~~8878€~~
6925 €



Laverie - Lave-batterie (Commandes électroniques ESI)

LAVE-BATTERIE COMMANDES ÉLECTRONIQUES EPI



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.



SYSTÈME PRS

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

Laverie - Lave-batterie

AU 55.65EPI PRS	74x97,5x190,5 / 205	56,5x69	65	AU5565EPIPRS	10854€ 8466€
------------------------	---------------------	---------	----	--------------	-----------------------------------



AU 55.80EPI PRS (Spécial panier à pain)	74x97,5x205,8 / 235,5	56,5x69	80	AU5580EPIPRS	12533€ 9776€
---	-----------------------	---------	----	--------------	-----------------------------------



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

AU 55.65EPI ES	74x87,5x217	56,5x69	65	AU5565EPIES	14115€ 11010€
-----------------------	-------------	---------	----	-------------	------------------------------------



AU 55.80EPI ES (Spécial panier à pain)	74x87,5x232,4 / 235,5	56,5x69	80	AU5580EPIES	15796€ 12321€
--	-----------------------	---------	----	-------------	------------------------------------



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				
L 120	120x76x231	40x50x30	EPLEC12076D	3471€ 2950 €
L 140	140x76x231	60x50x30	EPLEC14076D	3784€ 3216 €
L 160	160x76x231	70x50x35	EPLEC16076D	4297€ 3652 €
Ensembles plonge - Égouttoir à gauche				
L 120	120x76x231	40x50x30	EPLEC12076G	3471€ 2950 €
L 140	140x76x231	60x50x30	EPLEC14076G	3784€ 3216 €
L 160	160x76x231	70x50x35	EPLEC16076G	4297€ 3652 €
AU 60.40EPI PRS		Voir page 7	AU6040EPIPRSSD	5695€ 4442 €



PLONGES

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				
L 70	70x70x90	50x50 x 30	PL0771B0EC	1004€ 853 €
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - avec étagère				
L 100	100x70x90	40x50 x 25	PL1071BGEC	1089€ 926 €
L 120	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BGEC	1172€ 996 €
L 140	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BGEC	1253€ 1065 €
L 160 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BGEC	1657€ 1408 €
L 200 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BGEC	1834€ 1559 €
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - avec étagère				
L 100	100x70x90	40x50 x 25	PL1071BDEC	1089€ 926 €
L 120	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BDEC	1172€ 996 €
L 140	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BDEC	1253€ 1065 €
L 160 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BDEC	1657€ 1408 €
L 200 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BDEC	1834€ 1559 €
Plonges - 1 bac - sans égouttoir - sans étagère				
L 70	70x70x90	50x50 x 30	PL0771B0C	832€ 707 €
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir gauche - sans étagère				
L 100	100x70x90	40x50 x 25	PL1071BGC	888€ 755 €
L 120	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BGC	950€ 808 €
L 140	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BGC	1010€ 859 €
L 160 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BGC	1332€ 1132 €
L 200 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BGC	1467€ 1247 €
Plonges - 1 ou 2 bacs - égouttoir droit - sans étagère				
L 100	100x70x90	40x50 x 25	PL1071BDC	888€ 755 €
L 120	120x70x90	50x50 x 30	PL1271BDC	950€ 808 €
L 140	140x70x90	60x50 x 30	PL1471BDC	1010€ 859 €
L 160 2 bacs	160x70x90	50x50 x 30	PL1672BDC	1332€ 1132 €
L 200 2 bacs	200x70x90	60x50 x 30	PL2072BDC	1467€ 1247 €

ROBINETTERIE - HYGIÈNE

DOUCHETTE - MITIGEUR - CENTRALE DE NETTOYAGE LAVE-MAINS

ROBINETTERIE

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX
Douchette		
 <p>Douchette PREMIUM monotrou 1/4 de tour + robinetterie Bec 27 cm</p>	5550AZ	431€ 366 €
Mitigeur		
 <p>Robinet mitigeur monotrou 1/4 de tour Bec 30 cm</p>	5540	133€ 113 €
 <p>Robinet mitigeur monotrou à levier 1/4 de tour Bec 25,5 cm</p>	5540LV	257€ 218 €
Commande fémorale		
 <p>Robinet à commande fémorale Bec pivotant temporisé avec commande au genou murale Bec 25 cm</p>	019ARESKIT	319€ 271 €
Centrales de nettoyage non carénées		
 <p>Tuyau L 15 m</p>	55CN15	669€ 569 €
<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>Tuyau L 20 m</p>	55CN20	698€ 593 €
Lave-mains		
 <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€ 342 €

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			
PARISIEN Format 80x60	90x70x92,6	PAR10070DB	1849€ 1571 €
PARISIEN Format 80x60 Équipé de 5 planches okoumé	90x70x92,6	PAR10070DBE1	2084€ 1771 €
PARISIEN Format 90x70	100x80x92,6	PAR10080DB	1931€ 1642 €
PARISIEN Format 90x70 Équipé de 5 planches okoumé	100x80x92,6	PAR10080DBE1	2206€ 1875 €
Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier			
L 100	100x70x90	PVTBOU100	923€ 785 €
L 150	150x70x90	PVTBOU150	1209€ 1028 €
Tables de boulage ouvertes - Dessus hêtre avec dossier - Avec étagère basse			
L 100 - sans bac	100x70x90	PVTBIET100	994€ 845 €
L 100 - avec 2 bacs	100x70x90	PVTBIET1002B	1262€ 1073 €
L 150 - sans bac	150x70x90	PVTBIET150	1372€ 1166 €
L 150 - avec 3 bacs	150x70x90	PVTBIET1503B	1774€ 1508 €
Table à sel - Dessus hêtre - Avec chariot mobile			
Dessus bois - sans tiroir	50x70x85	TASC4068DB	1278€ 1086 €
Table à sel - Dessus hêtre - Avec 1 tiroir supérieur - Avec chariot mobile			
Dessus bois - avec tiroir	50x70x85	TASC4168DB	1698€ 1443 €

ÉCHELLES DE STOCKAGE

FABRICATION INOX AISI 304

INOX BROUILLANGERIE



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



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



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



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



SÈCHE-COUCHES

FABRICATION INOX AISI 304



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

TABLES DÉMONTABLES

TABLES COMPOSÉES

FABRICATION INOX AISI 304



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	RÉFÉRENCE	PRIX	
Tables démontables - avec dossier				
L 120 - sans étagère	120x70x90	TOA12S12070C	637€	541 €
L 140 - sans étagère	140x70x90	TOA12S14070C	689€	586 €
L 160 - sans étagère	160x70x90	TOA12S16070C	738€	627 €
L 180 - sans étagère	180x70x90	TOA12S18070C	797€	677 €
L 200 - sans étagère	200x70x90	TOA12S20070C	842€	716 €
L 120 - avec étagère	120x70x90	TOA12SE12070C	823€	700 €
L 140 - avec étagère	140x70x90	TOA12SE14070C	900€	765 €
L 160 - avec étagère	160x70x90	TOA12SE16070C	972€	826 €
L 180 - avec étagère	180x70x90	TOA12SE18070C	1055€	897 €
L 200 - avec étagère	200x70x90	TOA12SE20070C	1128€	959 €
Tables démontables - sans dossier				
L 120 - sans étagère	120x70x90	TOC12S12070C	579€	492 €
L 140 - sans étagère	140x70x90	TOC12S14070C	625€	531 €
L 160 - sans étagère	160x70x90	TOC12S16070C	667€	567 €
L 180 - sans étagère	180x70x90	TOC12S18070C	717€	609 €
L 200 - sans étagère	200x70x90	TOC12S20070C	763€	649 €
L 120 - avec étagère	120x70x90	TOC12SE12070C	781€	664 €
L 140 - avec étagère	140x70x90	TOC12SE14070C	854€	726 €
L 160 - avec étagère	160x70x90	TOC12SE16070C	924€	783 €
L 180 - avec étagère	180x70x90	TOC12SE18070C	998€	848 €
L 200 - avec étagère	200x70x90	TOC12SE20070C	1078€	916 €
Option				
Tiroir - pour tables démontables	40x69x21	BTTOP70	363€	309 €
Tables composées				
1 élément 3 tiroirs, 2 chariots et 1 élément porte à battant (10 niveaux de glissières pour plaques 60x40)	170x70x90	17067001	5630€	4786 €
1 élément 3 tiroirs et un élément meuble porte coulissante avec étagère réglable	160x70x90	16067005	4400€	3740 €

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			
Plaque à induction	28x36x11	PVI300	930€ 791 €



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



L100	100x70x60	E2070100	1927€ 1638 €
-------------	-----------	----------	--------------------------------



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



Supports réchauds ouverts avec étagère			
Support pour réchauds 2 feux	70x50x60	CF2	762€ 648 €
Support pour réchauds 3 feux	105x50x60	CF3	858€ 729 €
Supports réchauds fermés - Portes à battant			
Support pour réchauds 2 feux	70x53x60	AF2	1234€ 1049 €
Support pour réchauds 3 feux	105x53x60	AF3	1894€ 1610 €

pvlab **ROBOT
CREME**

LA TECHNOLOGIE
AU SERVICE DE VOTRE
CRÉATIVITÉ





MULTIFONCTIONS DIGITALES

OFFERT*



Dotation détaillée p.23



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

Mise en service incluse



Multifonctions MFD5

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

OFFERT*



Mise en service incluse



Multifonctions MFD15

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

OFFERT*



Mise en service incluse



Multifonctions MFD40

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

OPTION	RÉFÉRENCE	RIX
Grille de nappage 15L	GRNAP15	949€ 806 €
Grille de nappage 40L	GRNAP40	949€ 806 €



PASTOCUISEURS DIGITAUX

OFFERT*



Dotation détaillée p.23



Pasteurise



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

Pastocuseurs PCD40

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

Mise en service incluse



OFFERT*



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 107,2 cm	Condenseur à air	5 L	11036€ 9712 €

* Mise en service en option (nous consulter)

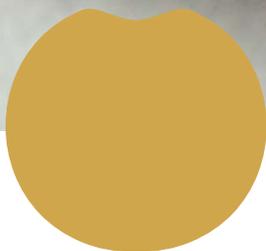


Turbines à glace TE40

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

Mise en service incluse





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					
Vitrine L60 cm noire (RAL 9005)	60 x 65 x 186,2	350	900	VIT600N	6749€ 5534 €
Vitrine L60 cm blanche (RAL 9016)	60 x 65 x 186,2	350	900	VIT600B	6749€ 5534 €
Vitrines 4 faces - L 80 cm					
Vitrine L80 cm noire (RAL 9005)	80 x 65 x 186,2	500	900	VIT800N	8049€ 6600 €
Vitrine L80 cm blanche (RAL 9016)	80 x 65 x 186,2	500	900	VIT800B	8049€ 6600 €



OFFRES : COMBINÉS



MODÈLE	RÉFÉRENCE	RIX
Multifonctions MFD5 + Vitrines 4 faces		
MFD5A + Vitrine L80 cm	MFD5A + VIT800	23039€ 19353 €
MFD5A + Vitrine L60 cm	MFD5A + VIT600	21739€ 18261 €
Multifonctions MFD15 + Vitrines 4 faces		
MFD15A + Vitrine L80 cm	MFD15A + VIT800	34039€ 28593 €
MFD15A + Vitrine L60 cm	MFD15A + VIT600	32739€ 27828 €
MFD15AW + Vitrine L80 cm	MFD15AW + VIT800	34671€ 29124 €
MFD15AW + Vitrine L60 cm	MFD15AW + VIT600	33371€ 28365 €
Multifonctions MFD40 + Vitrines 4 faces		
MFD40W + Vitrine L80 cm	MFD40W + VIT800	53039€ 45083 €
MFD40W + Vitrine L60 cm	MFD40W + VIT600	51739€ 43978 €
Pastociseurs PCD40 + Turbines TE15 ou TE40		
PCD40A + TE15A	PCD40A + TE15A	40626€ 34532 €
PCD40AW + TE15A	PCD40AW + TE15A	42426€ 36062 €
PCD40A + TE40AW	PCD40A + TE40AW	50624€ 43030 €
PCD40AW + TE40AW	PCD40AW + TE40AW	52424€ 44560 €

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

1 MULTIFONCTIONS MFD5	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Spécial frutta + 3,5 kg de pâte Vanille 25C + 2 kg Marbrage Mou + 1,2 kg de base Easy Yaourt + 3,5 kg de pâte Myrtille (d'une valeur de 260,20€)
1 MULTIFONCTIONS MFD15	2 kg de base Lea Pan 100 + 2 kg Spécial frutta + 3,5 kg de pâte Vanille Française + 5 kg de pâte Arachide + 3,5 kg de pâte Myrtille + 2 kg Marbrage Mou + 1,2 kg de base Easy Yaourt (d'une valeur de 428,17€)
1 PASTOCUISEUR PCD40	3,5 kg de pâte Vanille Française + 3,5 kg de pâte Café + 3,5 kg de pâte pistache + 3,5 kg pâte Myrtille + 3,5 kg de pâte Framboise (d'une valeur de 471,09€)
1 MULTIFONCTIONS MFD40	4 kg de base Lea Pan 100 + 4 kg Spécial frutta + 3,5 kg de pâte Vanille Française + 5 kg de pâte Arachide + 3,5 kg de pâte Myrtille + 2 kg Marbrage Mou + 1,2 kg de base Easy Yaourt (d'une valeur de 498,99€)
1 VITRINE 4 FACES	Étagère supplémentaire (pour L60 ou L80) (d'une valeur de 118€)

* Lots cumulables si vous combinez plusieurs machines.

Découvrez nos nouvelles recettes de bûches glacées :



Bûche Myrtille / Vanille

Biscuit financier, confit myrtille, sorbet myrtille, crème glacée vanille.



Bûche Cacahuète / Caramel

Biscuit brownies, caramel, Crème glacée cacahuète avec cacahuètes caramélisées, crème glacée vanille et glaçage chocolat lait rocher.



Bûche Poire / Chocolat

Biscuit pain d'épices, Sorbet poire cannelle, Crème glacée chocolat noir, glaçage miroir chocolat.



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

NOUVEAUTÉ 2025

- **Cuisson homogène**
jusqu'à 180°C par
bain-marie
- **Plusieurs bras de mélange**
Assemblage rapide et sans
outils
- **Hygiène optimale**
Construction en INOX
AISI 304
- **Cuve triple épaisseurs**
basculante
- **Idéal pour toutes
recettes sensibles**
comme les crèmes,
confitures, pâtes à choux
ou ganaches.
- **Extraction facile**
grâce à la vanne papillon
- **Structure mobile**
avec roulettes robustes
et verrouillage stable
- **Sécurité maximale**
arrêt d'urgence, verrouil-
lage cuve, protection
électrique
- **Usage intuitif et rapide**
même pour un opérateur
novice

Cuiseurs Grande Capacité



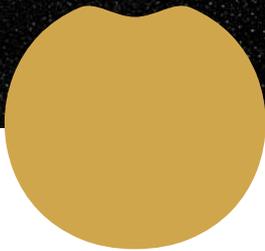
Cuit



Mélange



Refroidit



CUISEURS GRANDE CAPACITÉ



Cuit



Mélange



Émulsionne

SANS refroidissement



Mise en service incluse

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
C80	96 x 74 x 163,5cm	9	80 L	28778€ 25900 €
CGC120	112 x 90,5 x 181 cm	12	120 L	37139€ 33425 €
CGC200	130 x 120 x 199cm	15	200 L	47417€ 42675 €



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

AVEC refroidissement (unité déportée)



Mise en service incluse

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (CM)	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ DE LA CUVE	PRIX
CRGC120	112 x 90,5 x 181 cm	12	120 L	59722€ 53750 €
CRGC200	130 x 120 x 199 cm	15	200 L	76722€ 69050 €

DISPONIBLES ÉGALEMENT EN FORMAT DE 300L ET 500L, AVEC OU SANS REFRROIDISSEMENT, **NOUS CONTACTER.**



OPTIONS POUR CUISEURS

INCLUS

	Augmentation de la température maximum à +180°C	Couvercle du bol / grille papillons	Système motorisé de basculement de la cuve	Outil de mélange double, prévu pour les masses lourdes	INCLUS		
					Capteur Laser pour la température du produit	Robinet d'extraction avec vannes papillons	Vitesse de rotation variable avec inverser
C80	○	○	○	○	INCLUS	INCLUS	INCLUS
CGC120	○	○	○	○	INCLUS	INCLUS	INCLUS
CGC200	○	○	●	○	INCLUS	INCLUS	INCLUS
CRGC120	●	○	○	○	INCLUS	INCLUS	INCLUS
CRGC200	●	○	●	○	INCLUS	INCLUS	INCLUS

● De série ○ En option, nous consulter ● INCLUS Option incluse - Spéciale promo



 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
site internet: <https://www.pvlab.fr>