

Équipement de cuisines professionnelles

édition 16 - prix



rouvière
depuis 1969





1



2



3



4



5



6



7



8

Sommaire

Machines à emballer sous-vide 04

Trancheuses 14

Balances poids prix 22

Balances poids seul 28

Préparation 38

Cuisson 52

Boucherie 78

Froid 88

1

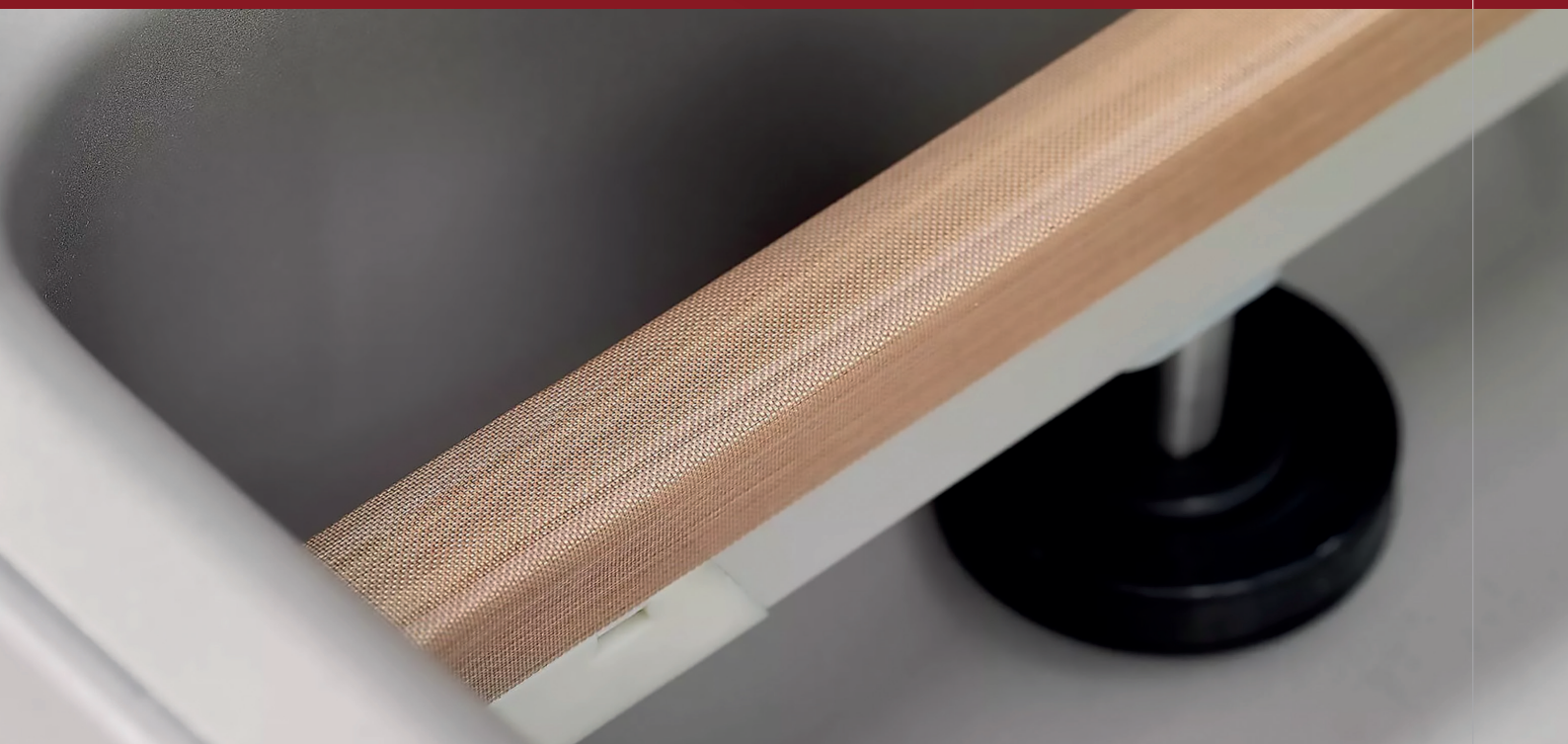
Photo Henkelman®



 **rouvière**
depuis 1969

Machines à emballer sous-vide

De table ou sur roues, simple ou double cloche, barquettes



Série Jumbo	6
Série Aero	7
Série Boxer	8
Série Marlin	9
Atmoz Series	9
Série Polar	10
Série Falcon	11
Les options Henkelman	11
Thermocelleuses	12

Toutes les machines de la gamme HENKELMAN / ROUVIERE fonctionnent avec des pompes Busch et disposent de corps de chauffe amovible sans aucune connexion électrique. Fonction stop vide, touche pour un entretien périodique, options, choix et prix sur demande.

FABRICATION EUROPÉENNE Y COMPRIS LA POMPE BUSCH (Swiss made).

Série Jumbo

Cette gamme de machines simples d'utilisation réalise des emballages professionnels pour un prix attractif. Adaptée pour la restauration et la vente au détail.



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
MICRO JUMBO	210	218x268x110	279x440x255	3	200x300	23	1'990
MINI JUMBO	280	310x280x85	340x450x295	4	280x350	25	2'740
JUMBO PLUS	280	310x280x130	340x450x370	8	280x350	30	3'250
JUMBO 30	355	350x370x150	450x525x370	8	350x400	35	3'790
JUMBO 35	355	350x370x150	450x525x385	16	350x400	48	3'990
JUMBO 42	420	420x370x180	490x525x430	16	420x450	56	4'290
JUMBO 42 XL	420	420x460x180	490x610x470	16	420x550	67	4'990

OPTION DE LA FAMILLE JUMBO

Couvercle bombé (la hauteur passe de 85 à 130 mm) pour MINI JUMBO + CHF 290.-HT / Plan incliné / Connexion GREEN VAC + CHF 299.-HT / Chariot adapté / Seconde barre de soudure sur JUMBO 42 + et 42 XL.

Série Aero

Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant. Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. Remise en atmosphère progressive de série. Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vi-
dange. Fonction de déshumidification d'huile.

Aero 42



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
AERO 35	350	350x37xh150	551x450xh367	8	350x400	46	3'990
AERO 35 +	350	350x370xh150	525x450xh385	16	350x400	49	4'250
AERO 42	420	420x370xh180	520x480xh450	16	420x400/450	62	4'790
AERO 42 +	420	420x460xh180	610x480xh470	21	420x400/450	67	5'390
AERO 42 XL	420	410x520xh185	530x700xh440	16	420x500/550	72	4'990
AERO 42 XL +	420	410x520xh185	530x700xh440	21	420x500/550	66	5'700

OPTION DE LA FAMILLE AERO

Quick Stop H2o / Détection du point d'ébullition + CHF 750.-HT / Connexion GREEN VAC + CHF 299.-HT / Seconde barre de soudure sur l'arrière de la AERO 42/42XL/42XL + - + CHF 580.-HT / Chariot inox adapté + CHF 750.-HT

Contrôle des liquides

Contrôle des liquides, option disponible sur toute la gamme sauf sur la famille Jumbo

Pour éviter une 'explosion' de soupe ou de sauce dans la chambre à vide, utilisez l'option contrôle des liquides de Henkelman. Pas de perte de produit. Pas de salisure dans la chambre. Pas de liquide dans la pompe. Protégez votre produit, votre machine et votre pompe en choisissant le contrôle des liquides. Le fonctionnement est facile.

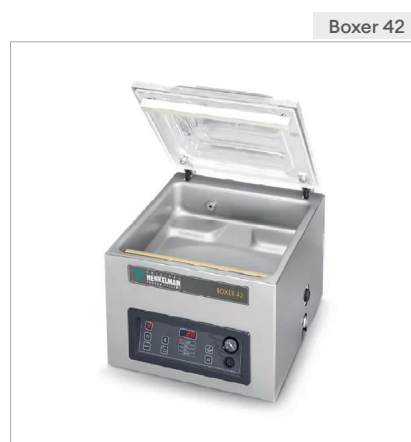


Nous consulter pour plus d'informations

☎ 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Série Boxer

Modèles de table durables et efficaces de la plus haute qualité, une gamme complète d'emballage sous vide et d'emballage sous atmosphère modifiée et une large gamme de possibilités de programmes – travail en temps de vide ou dépression en % ou millibars (sensor de série).



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
BOXER 30	355	350x37xh150	551x450xh367	8	350x400	46	3'990
BOXER 35	355	350x370xh150	525x450xh385	16	350x400	49	4'690
BOXER 42	420	420x370xh180	520x480xh450	21	420x400/450	62	5'290
BOXER42XL	420	420x460xh180	610x480xh470	21	420x500/550	67	5'990
BOXER 52	2x410	410x520xh185	530x700xh440	21	410x570/700	72	6'490
BOXER 62	1x620	410x520xh185	530x700xh440	16	620x350/500	66	6'390

OPTION DE LA FAMILLE BOXER

Seconde barre de soudure sur BOXER 42, 42 XL (ESD) + CHF 580.-HT / Soudure coupure indépendante / Détection du point d'ébullition des liquides (Quick Stop H2o) + CHF 750.-HT / Plan incliné / Panel de commande ACS (contrôle imprimante externe) PC etc... / Réinjection de gaz + CHF 450.-HT / Connexion GREEN VAC + CHF 299.-HT / Chariot adapté + CHF 750.-HT (Sauf sur BOXER 52 et 62 + CHF 990.-HT) configuration ESD : sans charges statiques (seulement sur BOXER 42 XL Biactive)



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Série Marlin

Modèles sur roues supers efficaces avec des pompes rapides de la plus haute qualité. Une famille pouvant emballer les grandes tailles ainsi que les sachets sous atmosphère modifiée et une large gamme d'options et de programmes – travail en temps de vide ou dépression en % ou millibars (sensor de série).

Marlin 52



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
MARLIN 52	2x 520	520x500x200	700x680x1060	63	520x600/700	163	8'490
MARLIN 90	2x 320	320x890x100	1065x480x960	63	320x950	142	8'690

OPTION DE LA FAMILLE MARLIN

Sur MARLIN 90, barre de soudure 1x280 et 1x940 + CHF 1285 / Soudure coupure indépendante sur MARLIN 52 + CHF 540.-HT / Détection du point d'ébullition des liquides + CHF 750.-HT / Plan incliné par barre CHF 85.-HT / Panel de commande ACS (contrôle imprimante externe) PC etc... / Réinjection de gaz m+ CHF 890.-HT / Connexion GREEN VAC + CHF 299.-HT

Atmoz Series

Une famille d'appareil 100% inox, incroyable surface de travail cloche arrondies, et cuve plate, équipée de pompe Busch - Plus grosse - moins chères.

Atmoz 2-75



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
ATMOZ 2-75	2(2x660) ou 2x(2x880)	880x550xh280	1160x1545xh1105	160	650x800	449	19'350
ATMOZ 2-90	2x880	450x580x235	870x880xh280	300	850x900	626	22'790

OPTION DE LA FAMILLE ATMOZ SERIES

Injection de gaz / Soudure coupure indépendante + CHF 540.-HT / Contrôle des liquides + CHF 750.-HT / Plaques volumétriques / Plaques de compensation (Prix sur demande) - Re injection de gaz + CHF 1455.-HT sur 2-75 et CHF 2040.-HT sur 2-90- Cette option nécessite un apport d'air comprimé.

Série Polar

Les Polar sont caractérisés par une construction solide qui garantit une utilisation efficace et à long terme avec des résultats d'emballage optimal.



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
POLAR 52	2x520	500x520xh200	730x700x1100	63	520x550	183	8'790
POLAR 80	1x510 & 1x760	760x510xh235	920x790x1125	100	510x800	241	12'390
POLAR 110	1x670 & 1x1100	1100x620xh270	1200x880x1125	100	620x1200	390	18'990
POLAR 2-40	2x620	400x620xh240	1545x790x1090	63	620x600	310	14'690
POLAR 2-50	2x620	500x620xh240	1545x900x1175	100	620x700	345	16'670
POLAR 2-75	2x620	750x620xh250	1545x1150xh1180	160	620x850	537	19'990
POLAR 2-85	2x770 ou 2x840	840x830x255 (300)	1980x1230xh1180	300	840x900	685	23'990
POLAR 2-95	2x1100 ou 2x850 ou 3 cdc	1100x730xh280	2420x1210xh1130	300	1100x800	767	29'990
TITAAN 110	1050+620 droite	1050x610xh190	1200x947xh1150	160	620x1200	511	33'900
TITAAN 2-90	2x840	890x840xh220	2420x1180xh1150	300	840x900	850	52'900

OPTION POLAR ET FALCON

Détection du point d'ébullition +CHF 750.-HT, ré injection de gaz (Prix sur demande), plans inclinés (Prix sur demande), connexion green vac + CHF 299.-HT, soudure coupure indépendante + CHF 540.-HT, soudure/

soudure, soudure large, de série, commande numérique détection pourcentage de vide de série

Configuration des barres de soudure en option (Prix sur demande) : (POLAR 110 - 2 x 620 ou 1 x 110 ou 2 x 620 et 1 x 110) (POLAR 80 - 2 x 810 ou 2 x 560)

(POLAR 2-75 - 2 x 840) (POLAR 2-85 - 2 x 770 couvercle H330) (POLAR 2-95 - 2 x 840 ou 3 x 1100) (FALCON 80 - 2 x 810 ou 2 x 560)

(FALCON 2-60 - 2 x 680)



Nous consulter pour plus d'informations

☎ 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Série Falcon

Une famille de machines à une et double cloche avec un châssis en inox ainsi qu'une chambre et un couvercle en aluminium.

Falcon 80



MODÈLE	SOUDURE (mm)	CLOCHE (mm)	DIM. HORS TOUT	POMPE m ³	SACHET MAX	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
FALCON 52	2x520	500x520xh230	700x690x1070	63	520x600	163	8'990
FALCON 80	1x510 & 1x760	760x510xh235	900x820x1070	100	510x800	227	11'990
FALCON 2-60	2x450 8'790	450x580xh235	1060x880x1070	63	450x600	236	10'990
FALCON 2-70	2x550	550x700xh235	1260x1010x1070	100	550x800	319	14'690

OPTION POLAR ET FALCON

Détection du point d'ébullition, réinjection de gaz, plans inclinés, connexion green vac, soudure coupure indépendante, soudure/soudure, soudure large, de série, commande numérique détection en pourcentage. Configuration des barres de soudure en option : (POLAR 110 - 2 x 670 ou 1 x 110 ou 2 x 620 et 1 x 110) (POLAR 80 - 2 x 810 ou 2 x 560) (POLAR 2-75 - 2 x 840) (POLAR 2-85 - 2 x 770 couvercle H330) (POLAR 2-95 - 2 x 840 ou 3 x 1100) (FALCON 80 - 2 x 810 ou 2 x 560) (FALCON 2-60 - 2 x 680)

Les options Henkelman



Capteur de vide présent de série sur toutes les machines (sauf Micro Jumbo)

Les machines d'emballage sous vide équipées d'un contrôle par capteur de vide calculent le moment où le pourcentage prédéfini a été atteint. En d'autres termes, le vide final souhaité est toujours atteint, quel que soit le volume. C'est le principal avantage de l'option Contrôle par capteur de vide de Henkelman. Très pratique pour conditionner sous vide des quantités et volumes de produits divers.



Pourquoi utiliser le contrôle des liquides ? (Option disponible sur toute la gamme sauf « JUMBO »)

Les produits humides et liquides atteignent rapidement leur point d'ébullition pendant le cycle d'emballage sous vide. Réduire la pression dans la chambre au-dessous de la pression atmosphérique fait bouillir les liquides à température ambiante ou froid.

Le capteur de contrôle de liquide détecte l'évaporation du produit liquide. La machine arrête alors l'extraction de l'air et procède automatiquement à la phase suivante, la soudure du sachet sous vide.

Pour un placement parfait, utilisez la plaque inclinée

Profitez de cette option pour éviter l'endommagement à la fois de votre machine sous vide et du produit liquide



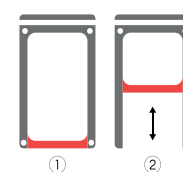
Injection de gaz - Pourquoi injecter un gaz ? (Option disponible sur toute la gamme sauf « JUMBO »)

Avant la phase de soudure, il est possible d'ajouter un gaz alimentaire. Cette technique est nommée Conditionnement sous Atmosphère Modifiée (MAP). Le mélange de gaz convenable dépend du produit alimentaire. L'option injection de gaz offre de nombreux avantages.

Augmentation de la DLC - Protection de la structure - Préservation de la qualité - Prévention de la coloration.

Thermoscelleuses

Manuelles



OPI30 & TOP SEAL 140
& TOP SEAL 150

MODÈLE	OUTILLAGE STANDARD (mm)	DIMENSIONS (mm)	SPÉCIFICITÉ	PRIX (HT)
OPI30	1x192x138 et 1x138x96	190x440xh500	acier + peinture	749
TOP SEAL 140	1x192x138 et 1x138x96	220x545xh500	verrouillage	949
TOP SEAL 150	1x192x138 et 1x138x96	420x390xh440	en largeur	1'150
TOP SEAL 160	Triple 227x177 - 177x113 - 113x88	240x540xh560	triple	2'070
TOP SEAL 180	GN - 265x210	312x615xh570	GN	2'165
TOP SEAL 190	GN - 325x265 (GN1/2)	430x650xh600	GN	3'890

Semi-automatiques

Découpe du film au format - signal sonore et lumineux en fin de cycle - comptage de cycle - déroulement automatique du film



MODÈLE	OUTILLAGE STANDARD (mm)	DIMENSIONS (mm)	PRIX (HT)
SA20	1x192x138 et 1x138x96	238x455xh510	2'990
SA40 (GD)	quadruple 192x138 et 138x96 puis 227x177 et 177x113	283x502xh510	dès 3'190
S-POT 95	Diam max. 95 mm prof 100 mm (liquides)	450x500xh700	2'790
THERMOP	GN ½ max outillage sur mesure	540x700xh600	10'920
AUTOTERMOP	325x265 (GN 1/2) outillage sur mesure	640x935xh1335	18'656

GD : option balayage gazeux

Semi-automatiques sous-vide et gaz

Emballage sous vide et gaz avec découpe du film au format des barquettes
Pompe sous vide de 25m³ - air comprimé nécessaire
Échange du format rapide



MODÈLE	OUTILLAGE STANDARD (mm)	DIMENSIONS (mm)	PRIX (HT)
VG PACK300L	Largeur 420mm (multiples empreintes possible)	540x730xh1300	17'550

Demandez nos qualités de barquettes classiques, congélation et réchauffage,
Compartimentées, recyclables, avec barrière à l'oxygène, ou encore pour la cuisson 220/240°C



Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les produits de la marque Befor Technitrans.

 **rouvière**
depuis 1969

 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

2



Trancheuses

Inclinées ou droites, 100% inox ou traditionnelles alu



Trancheuses Dadaux	16
Trancheuses Smarty	17
Trancheuses Kolossal	18
Trancheuse Tomaga Imperial	21
Trancheuse Dadaux	21

Trancheuses Dadaux

Trancheuses 100% INOX de IP53 à IP67

Chariot démontable.



Étanchéité machine
Waterproofness



Affûteur indépendant
Independent sharpener



Extracteur de lame
quart de tour en option
Blade extractor quarter turn in option



Chariot démontable
Carriage removable



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning



Position nettoyage
Cleaning position

MODÈLE	DIMENSIONS (mm) mouvement max	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT	MOTEUR (W)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
GRAVINOX 300	508x634x476	365x511	251x161 et Ø208	251	270	43	3'590
GRAVINOX 350	537x678x535	398x574	280x179 et Ø242	280	370	49	4'190
MAJOR SLICE 300	528x665x468	376x556	250x160 et Ø210	251	360	45	4'190
MAJOR SLICE 350	544x836x495	408x620	300x181 et Ø252	300	370	55	5'290
MAJOR SLICE 300 verticale	510x712x473	392x558	281x227 et Ø227	281	370	46	4'890
MAJOR SLICE 350 verticale	769x783x525	414x594	313x278 et Ø278	313	470	68	5'290
MAJOR SLICE 300 semi-automatique	528x678x570	376x556	250x160 et Ø210	251	540	58	5'990
MAJOR SLICE 350 semi-automatique	540x836x599	408x620	300x181 et Ø252	300	650	68	7'990

GRAVINOX : entraînement par courroie IP53 / MAJOR SLICE : entraînement par pignon IP67 (quasi étanche).

OPTIONS COMMUNES

Table en INOX avec roulettes - Lame téflon ou à dents ou inox - Voile et protection couteau et couteau Teflon

OPTION MAJOR SLICE 350

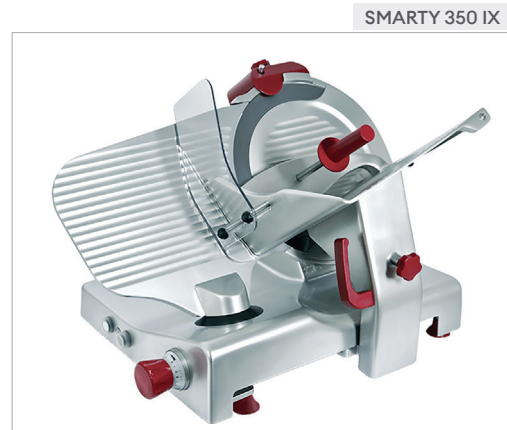
Extracteur de lame

OPTION MAJOR SLICE 350 SEMI-AUTOMATIQUE

Idem ci-dessus - compteur de tranches programmable avec arrêt automatique

Trancheuses Smarty

La famille SMARTY est à destination des HORECA (hôtel - Restaurant - Café) de construction de grande qualité, la carrosserie alu, la meilleure du marché est montée avec des articles du standard de qualité pour obtenir des appareils de très bonne tenue. Entraînement par courroie



MODÈLE	TAILLE DU COUPEAU (mm)	DIMENSIONS (mm) mouvement max	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT	MOTEUR (W)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
SMARTY 250IX	250	530x445x430	443x342	215x165 et Ø180	245	210	20	1'590
SMARTY 300IX	300	658x509x481	501x409	225x220 et Ø220	297	242	27	2'390
SMARTY 350IX	350	790x574x526	531x445	300x225 et Ø252	361	380	42	3'490
SMARTY 370 IX	370	770x574x527	532x446	300x235 et Ø260	349	380	44	3'990
SMARTY 250 VX VE	250	561x508x450	443x342	215x165 et Ø180	245	210	20	1'670
SMARTY 300 VX VE	300	657x547x492	501x389	225x220 et Ø220	297	242	27	2'499
SMARTY 350 VX TC	350	836x666x563	504x486	320x235 et Ø252	380	380	47	3'865
SMARTY 370 VX TC	370	836x574x574	505x487	335x260 et Ø260	380	380	49	4'160

OPTIONS

Couleur de carrosserie personnalisable dans le RAL - Balance intégrée seulement pour les modèles 350 et 370
Lame téflon - Fonctionnement en 24V DC pour itinérance.



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Trancheuses Kolossal

Trancheuses haut de gamme

La famille KOLOSSAL, est la vitrine de MANCONI qui met en avant des appareils à pignons, de conception très haut de gamme. Le genre d'appareil avec lequel travailler est un plaisir. La coupe, l'affutage, la course du chariot, tout roule !

Kolossal 250 IK



Kolossal 300 IK



Kolossal 330 IK SA



MODÈLE	TAILLE DU COUPEAU (mm)	DIMENSIONS (mm) mouvement max.	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT (mm)	MOTEUR (W)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
KOLOSSAL 250 IK	250	597x503x427	457x347	190x135 et Ø170	245	340	29	3'849
KOLOSSAL 250 VK VE	250	590x533x444	418x342	207x155 et Ø170	250	340	29	3'780
KOLOSSAL 300 IK	300	685x547x480	511x420	230x160 et Ø205	300	340	41	4'490
KOLOSSAL 300 VK VE	300	680x597x515	521x418	250x190 et Ø210	300	340	43	4'750
KOLOSSAL 330 IK	330	680x597x515	556x445	290x210 et Ø240	345	360	48	4'990
KOLOSSAL 330 IK SA	330	786x592x593	556x445	290x210 et Ø240	345	360	57	9'600

OPTION DE LA FAMILLE

- Lames téflon et partie en contact téflon - TT - modèle 300 et 330
- Balance intégrée - P6 - seul modèle 300
- Couleurs du RAL
- Système d'extraction du couteau sur 330 IK et 330 IK SA - AL
- Levier pour le nettoyage sur 330 IK et 330 IK SA
- Pieds remplacés par une plaque sur 250IK 300IK - 250 VKVE et 300 VKVE - AP
- KOLOSSAL 330 IK SA - appareil semi-automatique, qui propose 3 courses de chariots, ainsi que 3 cadences de coupe. Également un compteur de tranches.

Trancheuses esthétiques

Tout le savoir-faire MANCONI avec le côté arrondi, esthétique plus moderne, pour que le plaisir du travail soit partagé avec les yeux. Robuste et qualitative, cette famille de machines propose des appareils de grosse capacité – choix de l'entraînement du couteau par courroie ou pignons.

Moteur : 290 W

Dual 370 VK TC big



MODÈLE	TAILLE COUTEAU (mm)	DIMENSIONS (mm) mouvement max	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT	POIDS (Kg)	PRIX HT (courroies)	PRIX HT (pignons)
DUAL 350 IK	350	800x577x506	577x463	300x225 et Ø252	361	46	4'860	5'180
DUAL 370 IK	370	800x583x514	577x463	300x235 et Ø260	351	46	5'180	5'490
DUAL 350 VK TC	350	816x760x559	510x510	320x235 et Ø252	370	54	5'650	5'970
DUAL 370 VK TC	370	816x730x569	510x510	320x245 et Ø260	370	55	5'870	6'190
DUAL 370 VK TC BIG	370	916x730x569	545x510	370x245 et Ø260	420	57	5'990	6'390

OPTIONS DE LA FAMILLE

Fonctionnement au 24 Volts DC - Lame TEFLON 350 et 370 mm - Lame INOX 350 mm + Fr 205.-HT

(P6) Balance intégrée sur modèle 300 et 330 mm

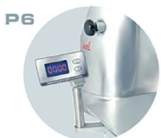
(PV) Couleurs de carrosserie du RAL

(TT) Couteau + protection du couteau + Voile (plaque d'épaisseur des tranches) TEFLON

(AL) Système d'extraction rapide du couteau

(AM) levier pour soulever la machine pour un nettoyage facile du dessous

(MAL) manettes en alu massif



Trancheuses Kolossal

La nouvelle Dual 330 VK FA

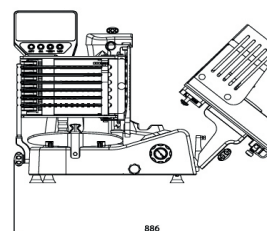
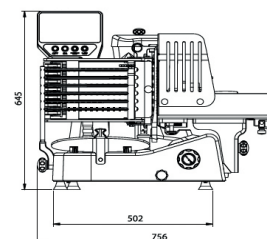
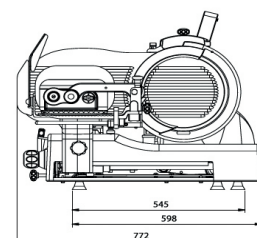
La nouvelle KOLOSSAL DUAL 330 VK FA tout automatique est le bateau amiral de la famille MANCONI, avec l'aboutissement de 60 ans d'expérience.

Tous les atouts d'une trancheuse tout automatique avec prédisposition en différentes formes 100% programmables.

Contrôle de l'appareil en WIFI (à distance) programmation, contrôle, blocage à distance, autodiagnostic pour identification des défauts etc.

Dalle tactile – gestion de la course du chariot et de la vitesse de travail.

Kolossal Dual 330VK FA



MODÈLE	TAILLE DU COUPEAU (mm)	DIMENSIONS (mm) mouvement max.	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT (mm)	MOTEUR (W)	POIDS (Kg)	PRIX HT
KOLOSSAL DUAL 330VK FA	330	772x756x645	545x502	250 x 180 et Ø180	345	850	78,5	17'990

OPTION DE LA FAMILLE

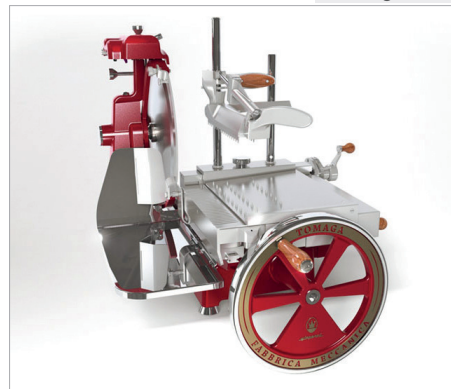
Couleurs du RAL. Prix sur demande

Trancheuse Tomaga

À volant

Trancheuse manuelle et mécanique à volant, structures en fonte vernie, 237 pièces mécaniques, lame concave acier 59/62 Rockwell, système protection de lame, plateau coulissant sur roulement avec rail auto nettoyant, épaisseur de coupe : 0 – 3 mm, aiguiser à pierres intégrées, finition manuelle des pièces découpées (angles polis).

Tomaga i33



MODÈLE	TAILLE DU COUTEAU (mm)	DIMENSIONS (mm) mouvement max	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT	POIDS (Kg)	VERTICALE INCLINÉE	PRIX (HT)
TOMAGA I33	330	800x640xh640	451x341	300x225 et Ø235	361	55	V	8'390

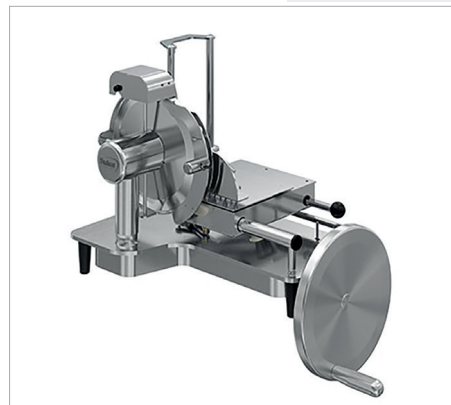
OPTIONS

Couleurs & finitions : « Planète Rouge » • « Or Noir » • « Light Brown » Inserts de décoration en laiton, poignées bois.
Piètement Fr. 1590 HT

Trancheuses Dadaux

Moderne, fonctionnelle et contemporaine, idéal pour le tranchage de produits fins tels que jambons secs, viandes des grisons, rosettes, carpaccio...

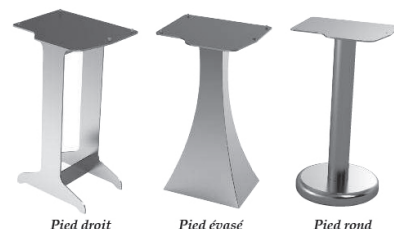
Major style 250*



MODÈLE	TAILLE DU COUTEAU (mm)	DIMENSIONS (mm) mouvement max	EMPÂTEMENT DE PIED À PIED (mm)	CAPACITÉ DE COUPE (mm)	COURSE DU CHARIOT	POIDS (Kg)	VERTICALE INCLINÉE	PRIX (HT)
MAJOR STYLE 250*	250	656x393xh420	476x334	200x150	290	45	V	3'690
MAJOR STYLE 350	350	833x493xh520	656x419	270x250	340	72	V	7'599

OPTIONS

Piètement 250 - Piètement 350



Pied droit

Pied évasé

Pied rond

3



Balances poids prix

Simple, à tickets ou à étiquettes ou les deux



Balance Poids Prix ADAM EQUIPMENT.....	24
Balances Poids Prix EXA	24



L'ensemble de la famille poids/prix possède l'homologation poids et mesure.

SWZ M

Bi échelon

Plateau : 210 x 300mm



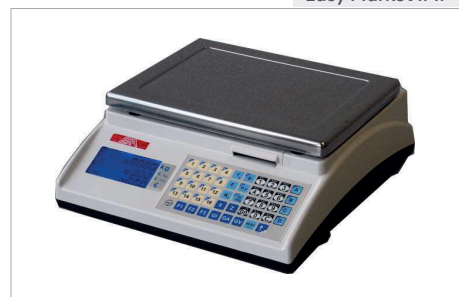
MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PLU'S	PRIX (HT)
SWZ 3M	1.5/3kg-0.5/1gr	315x355x110	90	100	499
SWZ 6M	3/6kg-1/2gr	315x355x110	90	100	499
SWZ 15M	6/15kg-2/5gr	315x355x110	90	100	499
SWZ 30M	15/30kg-5/10gr	315x355x110	90	100	499

Easy Market IMP

Ticket simple

Plateau : 330 x 260mm

OPTION : Tiroir-caisse / Valise de transport / Colonne / Cuvette



MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PLU'S	PLU'S	PRIX (HT)
IMP 3M	3kg/1g	350x400x150	50	100	16 + 16	1'299
IMP 6-15M	6/15kg 2/5g	350x400x150	50	100	16 + 16	1'299
IMP 15/30M	15/30kg 5/10g	350x400x150	50	100	16 + 16	1'299

Urano V8 Inox

Spécial marché / Large écran complet et très visible / Plateau 360 x 245 mm - Réseau possible / Logo / Appareil complet / Programmation protégée, etc.

OPTION : Tiroir-caisse / Plateau creu



MODÈLE	CAPACITÉ BI-ÉCHELON (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PLU'S	TOUCHES DIRECTES	PRIX (HT)
6M	6kg / 2g	360x441x165	50	∞	20 + (10 x 20)	1'999
15M	15kg / 5g	360x441x165	50	∞	20 + (10 x 20)	1'999
30M	30kg / 10g	360x441x165	50	∞	20 + (10 x 20)	1'999



Homologation incluse.



Jupiter 20v10

Large écran complet et très visible /
Plateau 360 x 245 mm / RJ11 / RS232 / Réseau possible /
Logo / Appareil complet / Programmation protégée, etc.

OPTION : Tiroir-caisse / Plateau creu

Jupiter 20v10



MODÈLE	CAPACITÉ BI-ÉCHELON (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PLU'S	TOUCHES DIRECTES	PRIX (HT)
6/15M	6/15kg/2/5g	367x510xh590	∞	20 + (10 x 20)	1'999
1/305M	15/30kg 5/10g	367x510xh590	∞	20 + (10 x 20)	1'999

Jupiter 10RL

Plateau 360x260mm. Tickets ou étiquettes.
Max étiquettes 80 mm de largeur.
10 formats d'étiquettes. EAN13 EAN128.
Existe en 15/30kg - 5/10gr, 12kg/2gr ou 30kg/5gr.

Jupiter 10RL



MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PLU'S	TOUCHES DIRECTES	PRIX (HT)
JUPITER 10 RL 6/15M	6/15kg - 2/5g	360x496x191	10000	10 tables de 23	2'990



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch



Homologation incluse.



K-Scale

20I / 20RL / 20RLI / 10RL

4 modèles proposés 20I ticket seul / 20RL étiquette seule ou 20RLI tickets et étiquette 10 RL. Disque dur SSD / M-SATA 64GB / Mémoire RAM 2 Go DDR III / USB (3x) - RS232 / RJ11 / Écran tactile 12" TFT (Vendeur) / Résolution 1024x768 / Linux / Écran arrière TFT 9" / Télémaintenance / 10 formats d'étiquettes. EAN13 EAN128 / 100% tactile, gestion complète Vente, Gros, Demi Gros / Facture et BL (sur papier ticket) / Appareil idéal pour réseau et gestion complète magasin/entreprise. Microprocesseur INTEL.



K-Scale 20I



K-Scale 20RL



K-Scale 20RLI



K-Scale 10RL



MODÈLE	CAPACITÉ BI-ÉCHELON (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	TAILLE DU PLATEAU	PLU'S	PRIX (HT)
KSCALE 10 RL	6/15kg 2/5 gr	360 x 496 x 191	355 x 260	∞	4'190
KScale 20 (I-RL-RLI) 6/15M	6/15kg 2/5g	371 x 370 x 590	360 x 260	∞	3'690 (20 I) 4'090 (20 RL)
KScale 20 (I-RL-RLI) 15/30M	15/30kg 5/10g	371 x 370 x 590	360 x 260	∞	4'290 (20RLI)

OPTIONS DE LA GAMME K-SCALE : Connectivité wifi / Ecran arrière de 15" / 4 GB de ram / Scanner intégré / Etiqueteuse linerless (exemple sur RI, un rack étiquette un rack ticket ou plusieurs formats d'étiquettes interchangeable rapidement)

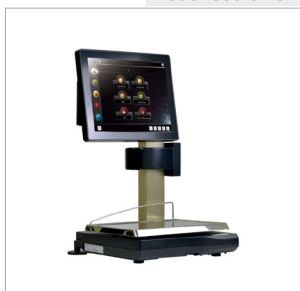
TouchScale

20I - 20RL - 20RLI - 10RL

Vous pluguez clavier et souris et vous faites vos étiquettes et toute la programmation. 4 modèles proposés 20I ticket seul / 20RL étiquette seule ou 20RLI tickets et étiquette 10 RL. Caractéristiques identiques aux balances KScale sauf écran tactile vendeur 15" TFT.



TouchScale 20I



TouchScale 20RL



TouchScale 20RLI



TouchScale 10RL



MODÈLE	CAPACITÉ BI-ÉCHELON (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	TAILLE DU PLATEAU	PLU'S	PRIX (HT)
Touch 10RL	6/15kg 2/5 gr	360 x 496 x 191	355 x 260	∞	4'440
TouchScale 20 (I-RL-RLI) 6/15M	6/15kg 2/5g	371 x 370 x 590	360 x 260	∞	4'280 (20 I) 4'590 (20 RL)
TouchScale 20 (I-RL-RLI) 15/30M	15/30kg 5/10g	371 x 370 x 590	360 x 260	∞	4'800 (20RLI)



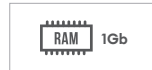
Homologation incluse.



TouchScale XS

20I - 20RL - 20RLI - 10RL

4 modèles proposés 20I ticket seul / 20RL étiquette seule ou 20RLI tickets et étiquette 10 RL. Disque dur micro SD 32Go / Mémoire RAM 1 Go LPDDR2 / USB (3x) / RJ45 / RJ11 / Écran tactile HDMI 15" TFT (Vendeur) / Linux / Écran arrière TFT 9" / Télémaintenance / 10 formats d'étiquettes. EAN13 EAN128. 100% tactile, gestion complète Vente / Gros/Demi Gros / Facture et BL (sur papier ticket) / Appareil idéal pour réseau et gestion complète magasin/entreprise. Multimodes Vente - Pré emballage - Libre-service.



TouchScale XS 20I



TouchScale XS 20RL



TouchScale XS 20RLI



TouchScale XS 10RL



MODÈLE	CAPACITÉ BI-ÉCHELON (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	TAILLE DU PLATEAU	PLU'S	PRIX (HT)
TouchScale XS 10RL	6/15kg 2/5gr	415 x 530 x 191	355 x 260	∞	2'990
TouchScale XS 20 (I-RL-RLI) 6/15M	6/15kg 2/5g	371 x 370 x 590	360 x 260	∞	2'990 (20 I) 3'190 (20 RI)
TouchScale XS 20 (I-RL-RLI) 15/30M	15/30kg 5/10g	371 x 370 x 590	360 x 260	∞	3'490 (20RLI)

NOTE : Microprocesseur ARM V7 4 cœurs 1.4 Ghz

Jupiter 110 T

Libre-service

Affichage L.C.D. rétro éclairé / Clavier mécanique 110 touches haute résistance. Imprimante étiqueteuse thermique haute résolution / Possibilité d'imprimer jusqu'à deux logos l'étiquette / 10 clics d'étiquettes / Jusqu'à 1025 caractères par articles. Mode de travail : Étiquette - Code à barres EAN 13 et EAN 128 / Interconnectable par port Ethernet / Interconnectable sur PC - Sortie RS232 pour ordinateur, scanner / Format des étiquettes : Rouleaux 1100 étiquettes (58x60mm) / Rouleaux 800 étiquettes (58x80mm).

Jupiter 110T



MODÈLE	CAPACITÉ BI-ÉCHELON (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	TAILLE DU PLATEAU	PLU'S	TOUCHES DIRECTES	PRIX (HT)
Jupiter 20 RL SS	6/15kg 2/5gr	360x485x191	360x265	10000	10 tables de 23 PLU's	2'990

4

Photo Adam Equipment®



Balances poids seul

De précision, de sol, à encastrer ou mobiles



Balances diverses 30

Latitude LBX

Compte pièces, contrôle de poids par led (High - Ok - Low).
 Montre autonomie de 240 heures / Recharges par USB ou normale.
 Taille du plateau : 245 x 180mm

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
LBX 3	3kg/0.5g	255 x 290 x h105	240 h	349
LBX 6	6kg/1g	255 x 290 x h105	240 h	349
LBX 12	12kg/2g	255 x 290 x h105	240 h	349
LBX 30	30kg/5g	255 x 290 x h105	240 h	349

OPTION : Protection plastique : 17-HT



Aqua ABW – IP67

Compte pièces, contrôle de poids par led (High - Ok - Low).
 Montre autonomie de 240 heures / Recharges par USB ou normale.
 Taille du plateau : 245 x 180mm

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
ABW 4	4kg/0.5g	255 x 290 x h105	240 h	449
ABW 8	8kg/1g	255 x 290 x h105	240 h	449
ABW 16	16kg/2g	255 x 290 x h105	240 h	449
ABW 32	32kg/5g	255 x 290 x h105	240 h	449


OPTION : Protection plastique : 17-HT



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Cruiser CKT

L'écran change de couleurs en fonction « Cible »
 Taille du plateau : 300 x 210mm /  Homologuées.



MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
CKT 4M	4kg/1g	315x355x115	90 h	669
CKT 4	4kg/0.1g	315x355x115	90 h	550
CKT 8M	8kg/2g	315x355x115	90 h	669
CKT 8 H	8kg/0.1g	315x355x115	90 h	670
CKT 8	8kg/0.2g	315x355x115	90 h	550
CKT 8 UH	8kg/0.05g	315x355x115	90 h	990
CKT 20M	20kg/5g	315x355x115	90 h	669
CKT 16 UH	16kg/0.1g	315x355x115	90 h	990
CKT 16	16kg/0.5g	315x355x115	90 h	550
CKT 40M	40kg/10g	315x355x115	90 h	669
CKT 32	32kg/1g	315x355x115	90 h	550
CKT 32 UH	32kg/0.2g	315x355x115	90 h	990
CKT 48	48kg/2g	315x355x115	90 h	550
CKT 48 UH	48kg/0.5	315x355x115	90h	990

OPTION : Protection plastique : 17.-HT

Aqua[®] ABW-S IP67

« contre les poussières et les immersions »

100% Inox.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	TAILLE DU PLATEAU (mm)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
ABW4S	4kg/0.1gr	245 x 180	Oui	599
ABW8S	8kg/0.5gr	245 x 180	Oui	599
ABW16S	16kg/1gr	245 x 180	Oui	599
ABW32S	32kg/2g	300 x 210	Oui	649

Aqua ABW-S



Nimbus[®]

Précisions/capacité USB, RS232. Écran LCD rétroéclairé.
Clavier étanche. Pourcentage/comptage.
Taille du plateau : 300 x 400mm.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PRIX (HT)
NBL 1200IE	12kg/0.1g	500 x400xh110	1949
NBL 1600le	16kg/0.1g	500x400xh110	2149
NBL 2200le	22kg/0.1g	500x400xh110	2449
NBL 3200le	32kg/0.1g	500x400xh110	2999
NBL 1200lp	12kg/0.1gr	300x400xh500	2149
NBL 1600lp	16kg/0.1gr	300x400xh500	2349
NBL 2200lp	22kg/0.1gr	300x400xh500	2649
NBL 3200IP	32kg/0.1gr	300x400xh500	3189

Aqua ABW-S



NBL-p = version avec colonne



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

HCB-M



M Homologuées.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	TAILLE DU PLATEAU (mm)	PRIX (HT)
HCB602M	600gr/0.01g	174x252xh80	Ø 120 mm	719
HCB1002M	1000gr/0.01g	174x252xh80	Ø 120 mm	880



GBK M Plus



Plateau : 300 x 400 mm / M Homologuées.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
GBK 6M	6kg/2g	300 x 400 x 100	80	1090
GBK 8	8kg/0.1g	300 x 400 x 100	80	750
GBK 15M	15kg/5g	300 x 400 x 100	80	1090
GBK 16	16kg/0.5g	300 x 400 x 100	80	750
GBK 30M	30kg/10g	300 x 400 x 100	80	1090
GBK 32	32g/1g	300 x 400 x 100	80	750
GBK 60M	60kg/20g	300 x 400 x 100	80	1090
GBK 60	60kg/2g	300 x 400 x 100	80	750
GBK 120	120kg/5g	300 x 400 x 100	80	750
GBK 150M	150kg/50g	300 x 400 x 100	80	1090



Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les balances à poids de la marque Adam.

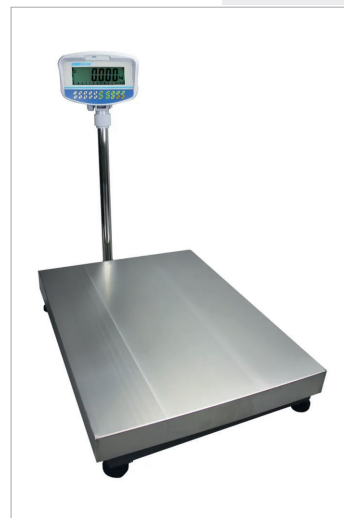
GFK M Plus

Plateau : De 400 x 500 mm à 600 x 800mm
Batterie : 80h / Homologuées.



MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PLATEAU (mm)	PRIX (HT)
GFK 60M	60kg/20g	400 x 500 x 130	400 x 500	1'190
GFK 75	75kg/5g	400 x 500 x 130	400 x 500	850
GFK 150M	150kg/50g	400 x 500 x 130	400 x 500	1'190
GFK 150	150kg/10g	400 x 500 x 130	400 x 500	850
GFK 300M	300kg/100g	400 x 500 x 130	400 x 500	1'190
GFK 300	300kg/20g	400 x 500 x 130	400 x 500	850
GFK 600	600kg/50g	600 x 800 x 130	600 x 800	1'190
GFK 75 H	75kg/1g	400 x 500 x 130	400 x 500	1'250
GFK 150 H	150kg/2g	400 x 500 x 130	400 x 500	1'250

GFK M Plus



AG Balances de sol

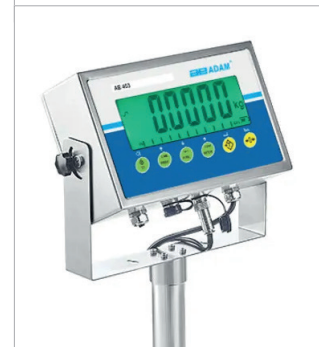
Tailles B-F

Idéales milieux difficile (chambre froide, humidité, farine).
Batterie : 80h
 Homologuées.



MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PLATEAU (mm)	H. COLONNE (mm)	PRIX (HT)
AGB8	8kg/0.1gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'050
AGB16	16kg/0.2gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'050
AGB35	35kg/0.5gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'050
AGB70	70kg/1gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'050
AGF150	150kg/5gr	400x500x130	400x500	470 mm	1'150
AGF300	300kg/10gr	400x500x130	400x500	470 mm	1'150
AGF600	600kg/20gr	600x800x130	600x800	740 mm	1'490
AGB6M	6kg/2gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'250
AGB15M	15kg/5gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'250
AGB30M	30kg/10gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'250
AGB60M	60kg/20gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'250
AGF60M	60kg/20gr	400x500x130	400x500	470 mm	1'350
AGF150M	150kg/50gr	400x500x130	400x500	470 mm	1'350
AGF300M	300kg/100gr	400x500x130	400x500	470 mm	1'350

AGB et AGF



GG Balances Étanches IP67



Gladiator / Tailles S-B-F-L

Idéales milieux très difficiles (chambre froide, extérieurs, humidité, farine).
Batterie : 80h / Homologuées.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PLATEAU (mm)	H. COLONNE (mm)	PRIX (HT)
GG8 8	8kg/0.2gr	250x250x110	250x250	300 mm	1'150
GG8 16	16kg/0.5gr	250x250x110	250x250	300 mm	1'150
GG8 35	35kg/1gr	250x250x110	250x250	300 mm	1'150
GGB 35	35kg/1gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'420
GGB 75	75kg/2gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'420
GGF 75	75kg/2gr	400x500x130	400x500	740 mm	1'700
GGF 150	150kg/5gr	400x500x130	400x500	740 mm	1'700
GGL 150	150kg/5gr	450x600x130	450x600	740 mm	1'990
GGL 300	300kg/10gr	450x600x130	450x600	740 mm	1'990
GG8 6M	6kg/2gr	250x250x110	250x250	300 mm	1'450
GG8 15M	15kg/5gr	250x250x110	250x250	300 mm	1'450
GG8 30M	30kg/10gr	250x250x110	250x250	300 mm	1'450
GGB 30M	30kg/10gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'620
GGB 60M	60kg/20gr	300x400x110	300x400	370 mm	1'620
GGF 60M	60kg/20gr	400x500x130	400x500	740 mm	1'900
GGF 150M	150kg/50gr	400x500x130	400x500	740 mm	1'900
GGL 150M	150kg/50gr	450x600x130	450x600	740 mm	2'190
GGL 300M	300kg/100gr	450x600x130	450x600	740 mm	2'190

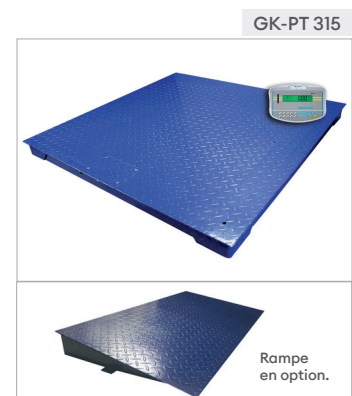


PT + GK M

Balance de sol acier peint larmé.
Plateforme : De 1000 x 1000 à 1500 x 1500 mm.
Batterie : 80h / Homologuées.



MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PLATEAU (mm)	PRIX (HT)
PT 110 + GK M	1 T/200g	1000x1000x100	1000x1000	1'610
PT 310 + GK M	3 T/500gr	1000x1000x100	1000x1000	1'610
PT 112 + GK M	1 T/200g	1200x1200x100	1200x1200	1'750
PT 312 + GK M	3 T/500gr	1200x1200x100	1200x1200	1'750
PT 115 + GK M	1 T/200gr	1500x1500x100	1500x1500	1'950
PT 315 + GK M	3 T / 500gr	1500x1500x100	1500x1500	1'950



PTM + GK

Balance à chariot / fauteuil / passage

Balance de sol acier peint larmé.
Plateforme : de 760 x 580mm. Batterie : 80h

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
PT + GK	500kg/100g	1020 x 803 x 75	80	1'590

PTM 500 GK



AELP + GK

Barres peseuses

Mobile compacte.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
AELP 1000 + GK	1000kg/200g	80	1'480
AELP 2000 + GK	2000kg/500g	80	1'480
AELP 3000 + GK	3000kg/1kg	80	1'680

AELP + GK



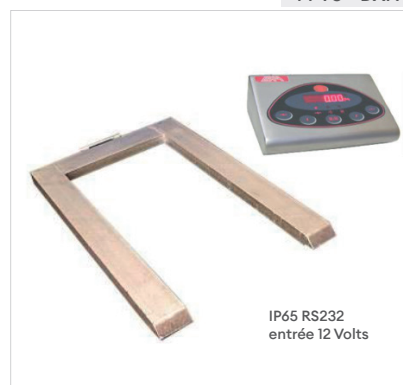
PPVS + DXN

Pèse palettes

En INOX. Très résistant. Galvanisé à chaud.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	BATTERIE (heures)	PRIX (HT)
PPVS + DXN	150kg/50g 300kg/100g 600kg/200g 1500kg/500g 2000kg/1000g 3000kg/1000g	Non	2'590

PPVS + DXN



PTS 2000 + AE402

Palettiseur peseur

Écran rétro éclairé (si besoin) digit de 40mm de hauteur.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	BATTERIE (heures)	PRIX HT
PTS 2000 + AE40	2000kg/1kg	80	1'990



BME MV

Crochet peseur et/ou balance escamotable

IP66 - Plateau : 470 x 500mm /  Homologuées.

MODÈLE	CAPACITÉ (kg/gr)	DIMENSIONS (mm)	PRIX (HT)
BME MV 150M	150kg/50g	500 x 540 x h840	2'790
BME MV 300M	300kg/100g	500 x 540 x h840	2'790



Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les produits de la marque Adam.

 **rouvière**
depuis 1969

 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

5



Photo Dito Same®

 **rouvière**
depuis 1969

Préparation

Batteurs, cutters, blixers, mixeurs plongeants, blenders, coupe légumes etc.



Batteurs	40
Éplucheuses	41
Mixeurs plongeants	42
Turbo broyeurs	45
Essoreuses manuelles	46
Coupe légumes manuels	46
Presse agrumes	46
Cutter	48
Blender / Cutter chauffant	49
Blixer	50
Coupe légumes	51
Centrifugeuse, extracteur de jus	51

Batteurs mélangeurs



MODÈLE	CAPACITÉS (L)	CAPACITÉ DE FARINE (-60% hydratation) (Kg)	DIM. DE LA MACHINE (mm)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT) avec AS	PRIX (HT) sans AS
BE5 (AS)	5	1,5	266x416xh487	0,45	230	1'675	1'499
BE8 (AS)	8	2,5	292x416xh527	0,6	230	2'150	1'950
XBM 10	10	3,5	454x606xh700	0,5	400	-	4'472
XBE 10 (AS)	10	3,5	454x606xh700	0,75	230	3'395	3'205
XBM 20 de table (AS)	20	6	521x685xh1010	0,75	230 ou 400	De 5'697 à 6'245	
XBE 20 de table (AS)	20	6	521x685xh980	1,01		6'085	5'697
XBM30 (AS) (CI)	30	7	532x685xh1230	0,75	230 ou 400	De 7'999 à 8'490	
XBE30 (AS) (CI)	30	7	532x685xh1208	1,1	230	De 7'890 à 8'390	
MBE40 (P) (CI)	40	10	655x850xh1370	2,2	230 ou 400	De 8'990 à 11'790	
BMX60 (AS)	60	20	685x1087xh1445	1,5	400	De 13'690 à 17'990	
BMXE60	60	20	685x1087xh1445	1,75	400	-	15'680
XBE60 (AS) (CI)	60	20	685x1050xh1445	4	400	De 15'672 à 17'952	
BMXE80	80	25	685x1030xh1445	2,05	400	-	23'344
XBE80 (AS) (CI)	80	25	685x1030xh1445	4	400	De 22'030 à 24'112	
(P) XBB20	20	7	575x675xh1220	1,5	230	-	7'999
(P) XBB30	30	10	575x675xh1220	1,5	230	-	8'910
(P) MB40	40	12	655x810xh1380	2,2	400	-	11'000
(P) MBE40 (AS)(CI)	40	12	655x810xh1370	2,2	230 ou 400	De 10'690 à 11'897	

De série : fouet/palette/crochet - P : renforcé pâtisserie - AS : prise d'accessoire en option - M : force mécanique (courroie)
E : Force électrique - CI : Colonne INOX

Éplucheuses

T5S (TF)



Ti25 TF de série



MODÈLE	CAPACITÉ (Kg)	NOMBRE DE COUVERTS	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	PUISSANCE (kW)	RACCORDEMENT (V)	PRIX (HT)
T5S (TF)	5	30 - 100	314x485xh450	0,12	230	2'720
T10E (TF)	10	50 - 200	440x690xh680	0,37	230 ou 400	Dès 3'750
T15E (TF)	15	80 - 300	440x690xh750	0,37	230 ou 400	Dès 3'990
Ti25 TF de série	25	production	565x880xh1425	0,90	400	Dès 8'288
T25E	25	production	585x785xh1215	0,90	230 ou 400	Dès 6'95

TF : table filtre en option



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Mixeurs plongeants



MODÈLE	LONGUEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	VITESSE(S) (tr/min)	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
GAMME MINI						
MICROMIX	165	Mixeur d'appoint	De 1'500 à 14'000	430xØ60	1,4	255
MINI MP 160	160	Petite préparation	De 2'000 à 12'500	430xØ78	1,4	320
MINI MP 190	190	Petite préparation	De 2'000 à 12'500	470xØ78	1,5	400
MINI MP 240	240	Petite préparation	De 2'000 à 12'500	520xØ78	1,5	465
GAMME COMPACTE						
CMP 250 VV	250	15	De 2'300 à 9'600	610xØ94	3,0	550
CMP 300 VV	300	30	De 2'300 à 9'600	660xØ94	3,1	620
CMP 350 VV	350	45	De 2'300 à 9'600	718xØ94	3,3	690
GAMME LARGE						
MP 350 ULTRA	350	50	9'500	725xØ125	4,6	710
MP 350 ULTRA VV	350	50	De 1'500 à 9'000	725xØ125	4,8	765
MP 450 ULTRA	450	100	9'500	825xØ125	4,9	795
MP 450 ULTRA VV	450	100	De 1'500 à 9'000	825xØ125	5,0	855
MP 550 ULTRA	550	200	9'000	925xØ125	5,2	1'145
MP 600 ULTRA	600	300	9'500	970xØ124	5,7	1'330
MP 800 TURBO	800	400	9'500	1130xØ125	7,1	1'585

CMP 250 COMBI VV



MP 450 XL FW ULTRA



MODÈLE	LONGUEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	VITESSE(S) (tr/min)	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
GAMME COMBI						
MINI MP 190 Combi vv	190 F : 185	Petite préparation	2000 à 12'500 F : 250 à 1'500	470xØ78 F : Ø100	1,95	656
MINI MP 240 Combi vv	240 F : 185	Petite préparation	2000 à 12'500 F : 250 à 1'500	520xØ78 F : Ø100	1,98	630
CMP 250 Combi vv	250 F : 220	15	De 2'300 à 9'600 F : 500 à 1'800	610xØ94 F : Ø120	3,0	850
CMP 300 Combi vv	300 F : 220	30	De 2'300 à 9'600 F : 500 à 1'800	660xØ94 F : Ø120	3,1	950
MP 350 Combi Ultra vv	350 F : 280	50	De 1'500 à 9'000 F : 250 à 1'500	725xØ125 F : Ø120	5,9	1'125
MP 450 Combi Ultra vv	450 F : 280	100	De 1'500 à 9'000 F : 250 à 1'500	825 x Ø 125 FØ120	6,1	1'205
GAMME FOUET PLONGEANT						
MP 450 XL FW Ultra	F : 610	150	De 150 à 510	955xØ125	6,1	1'225
MP 450 FW Ultra	F : 280	100	De 250 à 1'500	825xØ125	4,3	955

F : Fouet

Escamotable et interchangeable par le client. Démontage quotidien facile. Support de marmites en option.



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Mixeurs plongeants

Une famille de mixeurs plongeants complète, robuste, compétitive.



MODÈLE	LONGUEUR DU TUBE (mm)	CAPACITÉ (L)	VITESSE(S) (tr/min)	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
DYNAMIX NOMADI60	160	Appoint	10'000 AUTONOME	450xØ110	1,1	352
DYNAMIX NOMADI90	190	Appoint	10'000 AUTONOME	480xØ110	1,5	405
DYNAMIX 160 V2	160	1 à 4	2 vitesses : 8000 et 13000	395xØ70	1	225
DYNAMIX 190 V2	190	1 à 8	2 vitesses : 8000 et 13000	425xØ70	1,4	299
DYNAMIX DMX 160	160	1 à 4	De 3'000 à 13'000	395xØ70	1	225
DYNAMIX DMX 190	190	1 à 8	De 3'000 à 13'000	425xØ70	1	299
*DYNAMIX BLENDER DMX 160	160	1 à 4	De 3'000 à 13'000	395xØ70	1,2	326
JUNIOR MX 225	225	5 à 25	12'000	505xØ94	1,7	399
JUNIOR FOUET	185	1 à 5	De 300 à 2000	500xØ94	1,4	465
SENIOR MX 300	300	20 à 40	9'500	600xØ97	2,4	599
MASTER MX91-410	410	40 à 100	10'500	715xØ110	3,4	670
MASTER MX 410 VV NEW	410	40 à 100	Variable	720xØ110	3,5	749
MASTER MX91-500	500	40 à 100	10'500	800xØ110	3,6	745
SMX 600 TURBO	530	75 à 300	11'000	800xØ125	6,1	1'020
SMX 700 TURBO	600	75 à 300	11'000	870xØ125	6,5	1'290
SMX 800 TURBO	680	75 à 300	11'000	960xØ125	6,7	1'420
*SMX BLENDER TURBO	580	40 à 100	11'000	860xØ125	6,7	1'650

*BLENDER - SPECIAL - velouté

OPTION

Chaque famille (Junior, Senior, Master et SMX) se décline en version moteur indépendant pour accueillir des tubes Blender, des fouets, des presses purée etc. Vitesse variable sur Junior/Senior/Master et SMX + 89.-HT

Turbo broyeurs Gigamix

GIGAMIX 460-500



MODÈLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	VITESSE(S) COUTEAUX (tr/min)	PRIX (HT)
GIGAMIX XS TB120	TB120	40 à 150	2800	5'350
GIGAMIX 460-500	TB001	100 à 300	4000	7'890
GIGAMIX 460-500 VV	TB002	Idem	2500 à 4000	10'050

OPTIONS

Existe en version surbaissée, et en version démontable. Peut être équipée d'un tube presse purée, d'un fouet (avec VV) d'un tube Blender* et d'un DynaPompe ou le soutirage avec un pistolet pour dosage.



Photo Dynamic®



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Essoreuses manuelles

MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	QUANTITÉ	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
E10	10	Ø330xh420	2-3 salades	2,4	185
E20	20	Ø430xh500	3-5 salades	3,6	219
EM98*	20	Ø430xh630	3-5 salades	8,3	469

*électrique 200W - Berceau en option



Coupe légumes manuel

Cube / tranche / bâtonnet

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	QUANTITÉ	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
DYNACUBE	Ø400xh330	2-3 salades	3,1	499

5 grilles : 7x7 ; 8,5 x 8,5 ; 10x10 ; 14x14 ; 17x17 mm
Ensemble macédoine en option supplémentaire + 159.-HT



Presse-agrumes

MODÈLE	DIAMÈTRE (mm)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
PA001 - DYNAJUICER	Ø220	200	Ø330	3,7	289





Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les produits de la catégorie Préparation.

 **rouvière**
depuis 1969

 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Cutter

R4 - VV



R30



MODÈLE	CAPACITÉ (L)	NOMBRE COUVERTS	VITESSE(S) (tr/min)	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	PUISSANCE (W)	POIDS (Kg)	TENSION (V)	PRIX (HT)
R2	2,9	10 - 20	1'500	350x200x280	550	10	230	1'445
R3 - 1500	3,7	10 - 30	1'500	400x210x320	650	13	230	1'885
R3 - 3000	3,7	10 - 30	3'000	400x210x320	650	13	230	2'140
R4	4,5	10 - 50	1'500 et 3'000	440x226x304	900	15	400	2'280
R4 - 1500	4,5	15 - 50	1'500	440x226x304	700	15	230	2'220
R4 - VV	4,5	10 - 50	De 300 à 3'500	440x226x304	1000	15	230	2'855
R5 - IV	5,5	20 - 80	1'500	490x280x350	1100	24	230	3'085
R5 - 2V	5,5	20 - 80	1'500 et 3'000	490x226x350	1200	24	400	3'085
R5 vv*	5,5	20 - 80	De 300 à 3'500	490x226x350	1300	25	230	3'820
R7	7,5	20 - 100	1'500 et 3'000	540x280x365	1300	27	400	3'695
R7 vv*	7,5	20 - 100	De 300 à 3'500	540x280x365	1500	28	230	4'430
R8 (**SV)	8	20 - 150	1'500 et 3'000	315x545x645	2200	44,9	400	5'275
R8 vv*	8	20 - 150	De 300 à 3'500	520x280x645	2200	40	230	6'390
R10(**SV)	11,5	50 - 200	1'500 et 3'000	600x300x720	2600	49,7	400	6'675
R10 VV*	11,5	50 - 200	De 300 à 3'500	600x300x720	2600	45	230	8'230
R15(**SV)	15	50 - 250	1'500 et 3'000	620x340x740	3000	49	400	7'755
R15 VV*	15	50 - 250	De 300 à 3'500	620x340x740	3000	49	230	9'700
R20(**SV)	20	50 - 300	1'500 et 3'000	700x340x820	4400	75	400	8'830
R20 VV*	20	50 - 300	De 300 à 3'000	700x340x820	4400	76	230	11'280
CUTTERS VERTICAUX								
R23***	23	100 - 400	1'500 et 3'000	700x600x1620	4500	110	400	14'005
R30***	30	100 - 500	1'500 et 3'000	720x600x1620	5400	110	400	16'885
R45***	45	200 - 1000	1'500 et 3'000	760x600x1800	10'000	130	400	22'640
R60***	60	300 - 300	1'500 et 3'000	810x600x1820	11'000	150	400	36'750

* R-MIX (sens de rotation inversé pour incorporation finale. / ** équipé d'un dispositif R-VAC (prédisposé) pompe à vide en option.

Blender

Appareil livrable avec des couteaux High Power ou couteaux "bar" classiques.

RBB PRO



MODÈLE	COMMANDE	VITESSE(S) (tr/min)	PUISSANCE (W)	PRIX BLOC MOTEUR (HT)
RBB PRO	Variable démarrage lent	De 1'000 à 17'000	Max. 1100	687 (+bol)
GK910	Variable démarrage lent	De 1'000 à 17'000	Max. 1600	950 (+bol)
GK950	Variable démarrage lent	De 1'000 à 17'000	Max. 1700	1'140 (+bol)

Bol 2 litres lexan 182.-HT / Bol 4 litres : 385.-HT / Bol inox 2 litres : 415.-HT / Bol 4 litres : 610.-HT

Blender/cutter chauffant

robot coupe®

ROBOT COOK



MODÈLE	CAPACITÉ (L)	VITESSE(S) (tr/min)	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	PUISSANCE (W)	POIDS (Kg)	TENSION (V)	PRIX (HT)
ROBOT COOK	3,7	De 100 à 4'500	226x338x522	1000 W - 1200 W	13,5	230	3'625

Blixer



MODÈLE	CUVE (L)	CAPACITÉ LIQUIDE (L)	VITESSE(S) (tr/min)	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (W)	POIDS (Kg)	TENSION (W)	PRIX (HT)
BLIXER 2	2,9	2	3'000	210x281x389	700	14	230	1'875
BLIXER 3	3,7	3	3'000	210x330x420	750	14	230	2'280
BLIXER 4 - IV	3,7	3	3'000	210x330x420	900	15	230	2'415
BLIXER 4 - 2V	4,5	3	De 1'500 à 3'000	226x304x480	1'000	15	400	2'445
BLIXER 4 VV	4,5	3	De 300 à 3'000	226x304x480	1'100	15	230	3'065
BLIXER 5 - 2V	5,5	3,5	De 1'500 à 3'000	270x340x500	1'300	24	400	3'370
BLIXER 5 VV	5,5	3,5	De 300 à 3'500	270x340x500	1'400	25	230	4'100
BLIXER 7	7,5	5	De 1'500 à 3'000	270x340x535	1'300	26	400	3'980
BLIXER 7 VV	7,5	5	De 300 à 3'500	270x340x535	1'500	26	230	4'715

Il existe une gamme de blixers verticaux - sur demande

Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les produits de la marque Robot Coupe.

Coupe légumes

CL 50* GOURMET



MODÈLE	CAPACITÉ HORAIRE (Kg/H)	CAPACITÉ (cm³)	NB DE DISQUES	DIMENSIONS (mm)	NOMBRE DE COUVERTS	VITESSE (tr/min)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (W)	TENSION (V)	PRIX (HT)
CL 20	40 - 120	104 / Ø58	23	224x303x570	20 - 60	1500	11	400	230	1'530
CL 40	40 - 180	104 / Ø58	28	224x303x590	20 - 80	500	15	500	230	1'620
CL 50*	250	139 / Ø58	51	320x350x590	20 - 300	375	19,8	550	400	1'860
CL50* GOURMET	250 - 300	139 / Ø58	53	309x376x581	20 - 300	375	22	600	400	2'940
CL 50 ULTRA* ET**	250 - 300	139 / Ø58	51	320x350x590	20 - 300	375	20,2	550	400	2'035
CL 52*	300 - 420	Ø175 mm	51	360x340x690	50 - 400	375	25,5	750	400	3'160
CL 55 Levier	700 - 900	238 / Ø58	51	359x700x1100	100 - 1000	375 & 750	57	1100	400	6'050
CL 55 2 goulottes	700 - 900	238 / Ø58	51	396x865x1272	100 - 1000	375 & 750	64	1100	400	8'630
CL 60 LEVIER	900 - 1800	238 / Ø58	51	425x613x1160	300 - 3000	375 & 750	70	1500	400	8'715
CL 60 2 GOULOTTES	900 - 1800	238 / Ø58	51	462x770x1353	300 - 3000	375 & 750	85	1500	400	11'690

* existe en version 230 volts, et en version 2 vitesses (375 et 750 tr/min) / ** socle en acier

Centrifugeuse / extracteur de jus

J80 BUFFET



Tension : 230 V

MODÈLE	CAPACITÉ HORAIRE (Kg/H)	HAUTEUR SOUS BEC	DIMENSIONS DE LA MACHINE (mm)	VITESSE (tr/min)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (W)	PRIX (HT)
J 80 ULTRA	6,5	155	235x535x505	3000	10,9	700	1'795
J 80 BUFFET	6,5	177	235x535x505	3000	10,9	700	2'065
J 100 ULTRA	7,2 ou trémie	262	235x538x596	3000	12,9	1000	2'480

6

Photo Roller-Grill®



 **rouvière**
depuis 1969

Cuisson

Friteuses, cuiseurs mobiles, micro-ondes etc.

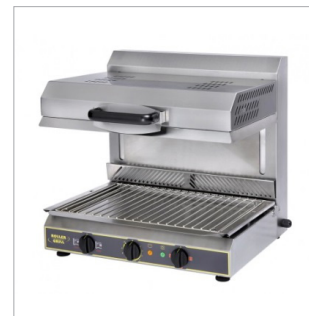


Appareils de cuisson ROLLER GRILL	54
Micro-ondes PANASONIC	72
Fours UNOX	74
Thermoplongeurs Sous Vide FUSION CHEF.....	76

Salamandre électrique à plafond mobile



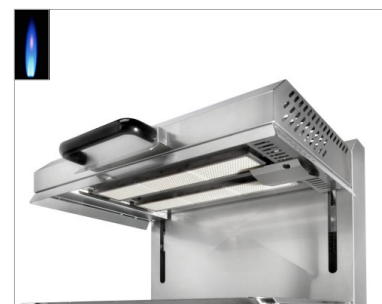
MODÈLE	ORGANE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	PRIX HT
SEM 600 Q	Quartz	600 x 590 x 590	230	3	3'120
SEM 600 B	Incoloy Classique	600 x 590 x 590	230	3	3'120
SEM 600 PDS*	Vitro Rapide	600 x 590 x 590	230	3	3'447
SM1	Support Mural	600			81
SEM 5000 PDS*	Vitro Rapide	600 x 590 x 590	400 tri	5	3'588
SEM 800 PDS*	Vitro Rapide	800 x 590 x 590	230	3.5	4'134
SEM 800 Q	Quartz	800 x 590 x 590	230	3.5	3'741
SEM 800 B	Incoloy Classique	800 x 590 x 590	230	3.5	3'741
SM2	Support Mural	800			93



* PDS : Plate Détection System (le plat pousse une barre en inox qui enclenche la chauffe)

Salamandre Gaz à plafond mobile

MODÈLE	ORGANE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (kW)	PRIX HT
SGM 600	GAZ	600 x 590 x 590	5.3	3'912
SM1	SUPPORT MURAL	600	-	81
SGM 800	GAZ	800 x 590 x 590	8.1	4'704
SM2	SUPPORT MURAL	800	-	93



Appareil en plafond fixe 800 mm QUARTZ Fr. 1'621.-HT – Classique INCOLOY Fr. 1621.-HT et GAZ Fr. 2'237.-HT
Supports identiques versions mobiles

Toaster

Rampes quartz – minuterie 15' ou continu



MODÈLE	ÉTAGE	SURFACE UTILE	DIMENSIONS (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE (kW)	RENDEMENT	PRIX HT
BAR 1000	1	350x240	450x285xh305	10	2	150 T/hr	429
BAR 2000	2	2x 350x240	450x285xh420	12	3	300T/hr	642



Toaster salamandre

Rampes quartz - minuterie 15' ou continu

MODÈLE	ÉTAGE	SURFACE UTILE	DIMENSIONS (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE	RENDEMENT	PRIX HT
TS 1270	1	GN 1/1 510x320	640x380xh330	15	2.7 kW 230V	200 T/hr	978
TS 3270	2	2xGN 1/1 2x510x320	640x380xh475	18.5	4 kW 400V	400T/hr	1'248



Toaster & four à convoyeur

Rampes quartz



MODÈLE	HAUTEUR UTILE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE/TENSION	RENDEMENT	PRIX HT
CT 540 B TOASTER	85 mm	300x335	500x680xh345	20	2.65 kW 230V	300 à 540 toasts/hr	2'124
CT3000B FOUR	110 mm		470x720xh405	22	3 kW 230V	1050°C instantané	2'310



Bain marie

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUIS-SANCE	PRIX HT
BM 2/3	GN 2/3	350 x 350 x h280	230	1.7 kW	486
BMP 1/1	GN 1/1	320 x 580 x h260	230	1.7 kW	444
BML 1/1	GN 1/1	535 x 370 x h260	230	1.7 kW	444
BM 2/1	GN 2/1	675 x 625 x h260	230	3.5 kW	957



Vitrine bain marie avec lampes chauffantes					
BMV 2	2 x GN 1/1	700 x 630 x h680	230	3.5 kW	1'608
MS 1	Support	1065 x 615 x 920			1'281
MS 2	Support	1060 x 615 x h1380			1'104
BMV 3	3 x GN 1/1	1025 x 630 x h680	230	3.5 kW	1'797
MS 3	Support	1065 x 615 x h1380			1'065
BMV 4	4 x GN 1/1	1400 x 630 x h680	230	3.5 kW	2'046
MS 4	Support	1420 x 620 x h920			1'167



Contact Grill

PANINI



PANINI XLE



MODÈLE	SURFACE DE CUISSON	LISSE OU RAINURÉ	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	PRIX HT
PANINI SAVOYE	260x240	Tout rainuré ou lisse dessus	330x385xh220	230	2	885
PANINI	360x240	Tout rainuré ou lisse dessous	430x385xh220	230	3	1'065
PANINI XL	360x360	Tout rainuré ou lisse dessous	410x620xh340	230	3,6	1'257
PANINI XLE	360x360	Tout rainuré ou lisse dessous	410x620xh340	230	3,6	1'476
PANINI PREMIUM	360x240	Tout rainuré	400x475xh220	230	3,4	1'221
PANINI PREMIUM DOUBLE	2x(360x240)	Tout rainuré	845x475xh220	400	2x3,4	2'064
PANINI MAJESTIC	535x240	Mixte a choix	600x385xh220	400	4	1'296
PANINI DOUBLE	2x(360x240)	Au choix	835x385xh220	400	6	1'800

PANINI PREMIUM



Contact Grill Vitro



MODÈLE	SURFACE DE CUISSON	LISSE OU RAINURÉ	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	PRIX HT
GVS 335*	335x304	MIXTE à choix	390x600xh260	230	3	1'383
GVD 33*5	2x(335x304)	MIXTE à choix	780x600xh260	2x230	2x 3	1'839

*y compris cadre de cuisson - Hyper rapide

GVD 33*5



Hot Dog



MODÈLE	PLOTS	RÉSERVE	DIMENSIONS (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE (kW)	PRIX HT
CS 2 E	2	Oui	440x300xh400	9	0.65	780
CS 3 E	3	Oui	440x300xh400	9	0.65	831
CS 4 E	4	Oui	440x300xh400	1	0.65	852
CS 0 E	NON	Oui	440x300xh400	9	0.65	741
GVS 335*	Reserve 30 pains 2 x (305x465)		500x445xh410	10	0.2	873
HDS 60	60 saucisses /30 pains / 4 l d'eau		500x445xh410	13	1	1014
KHDS 60	Kit pour station hot dog					204



Chauffe plat

MODÈLE	NBRE DE PLATS	DIMENSIONS MM	PUISSANCE / TENSION V	POIDS	PRIX HT
DW 106	6	400x215xh335	0.65 kW - 230V	14 kg	1'011
DW 110	10	400x215xh475	1.3 kW - 230V	25 kg	1'482



Chauffe assiettes Maintien au chaud



MODÈLE	NBRE D'ASSIETTES	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (kW - V)	POIDS (kg)	PRIX HT
HVC 60 GN	60	425x460xh925	1.5 kW - 230V	30	1'437
HVC 120 GN	120	800x460xh925	3 kW - 230V	40	1'920

HVC 60 GN



HVC 120 GN



Plancha inox

MODÈLE	SURFACE DE CUISSON	100% INOX	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX HT
Électrique							
PSI 600 E	600x450	INOX	600x450xh190	230	3.5	29	1'078
Gaz							
PSI 600 G	600x450	INOX	600x450xh190	-----	5.5	32	1'210

PSI 600 G



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Plancha

PSR 600 G



MODÈLE	SURFACE DE CUISSON (mm)	REVÊTEMENT	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX HT
Électrique							
PSF 400 E	400x400	Fonte	400x475xh230	230	3	19	678
PSF 600 E	600x400	Fonte	600x475xh230	400	3.5	29	979
PSR 400 E	400x400	Acier	400x475xh230	230	3	19	678
PSR 600 E	600x400	Acier	600x475xh230	400	6	32	979
PSR 900 E	900x400	Acier	900x450xh190	400	9	39	1'277
PSR 400 EE	400x400	Email	400x475xh230	230	3	19	755
PSR 600 EE	600x400	Email	600x475xh230	400	6	32	1'094
PSR 900 EE	900x400	Email	900x475xh230	400	9	42	1'424
PSR 400 EC	400x400	Chrome	400x475xh190	230	3	19	928
PSR 600 EC	600x400	Chrome	600x475xh190	400	6	29	1'306
PSR 900 EC	900x400	Chrome	900x475xh190	400	9	39	1'718
Gaz							
PSF 400 G	400x400	Fonte	400x475xh190	Gaz	3.2	17	739
PSF 600 G	600x400	Fonte	600x475xh190	Gaz	6.4	27	1'107
PSR 400 G	400x400	Acier	400x475xh190	Gaz	3.2	17	739
PSR 600 G	600x400	Acier	600x475xh190	Gaz	6.4	27	1'107
PSR 900 G	900x400	Acier	900x475xh190	Gaz	9.6	37	1'440
PSR 400 GE	400x400	Email	400x475xh230	Gaz	3.2	17	829
PSR 600 GE	600x400	Email	600x475xh230	Gaz	6.4	27	1'226
PSR 900 GE	900x400	Email	900x475xh230	Gaz	9.6	37	1'603
PSR 400 GC	400x400	Chrome	400x475xh190	Gaz	3.2	17	976
PSR 600GC	600x400	Chrome	600x475xh190	Gaz	6.4	27	1'430
PSR 900GC	900x400	Chrome	900x475xh190	Gaz	9.6	37	1'875

Nombreuses options de support.

Fours à pizza



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	DIM. INTÉRIEURS (mm)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	POIDS (kg)	PRIX HT
PZ430S	670x580x270	430x430x90	3	230	19	1'314
PZ430D	670x580x500	2x(430x430x90)	2x3	2x230	29	2'004
PZ4302D	895x590x270	660x430x90	3.5	2x230	19	2'004

Kit de superposition : 54.-HT

Gyros Grills



MODÈLE	POIDS VIANDES (kg)	DIMENSIONS (mm)	HAUTEUR BROCHE (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX HT
Électriques							
GR 40E	15	580x 660xh695	400	230	3.6	27	1'977
GR 60E	25	580x660xh870	600	400	5.8	31	2'205
GR 80E	40	580x660xh1045	800	400	7.2	35	2'520
Gaz							
GR40G	15	580x660xh690	400	-	-	28	2'205
GR60G	25	580x660xh860	600	-	-	32	2'481
GR80G	40	580x660xh1035	800	-	-	38	2'679

Nombreuse options, couteau (+ 1287.-HT) déflecteurs broches supplémentaires, volets, portes, etc.

Rotissoires



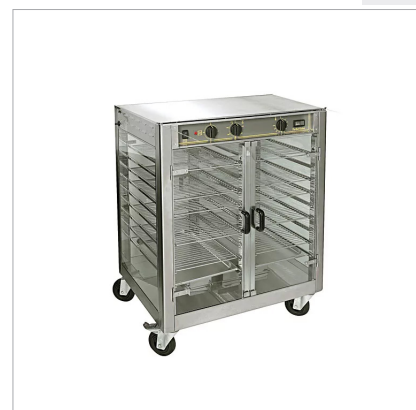
RGB 80 B ou Q



RBE 25



RE 2



MODÈLE	NB DE BROCHE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX HT
Broches Électriques							
RBE 80 B OU Q	2	6 - 8	800x350xh955	400V	5.6	40	3'696
RBE 120 B OU Q	3	9 - 12	800x350xh955	400V	8.4	40	4'158
RBE 200 B OU Q	5	20	800x350xh1250	400V	14	72	4'995
TS1	-	-	805x4345xh710	-	-	10	477
Balancelles Électriques							
RBE 25	5	25	850x700xh940	400V	8.5	93	7'290
RE2	étuve	10xGN 1/1	850x700 h1050	230V	1.5	95	3'702
TS 2	Table support pour RBE 25						621
B1	5	25	Table support pour RBE 25				468
B2	Broche à mouton pour RBE 25						366
Gaz							
RBG 80	2	6 - 8	800x350xh955	Gaz	7.6	40	4'188
RBG 120	3	9 - 12	800x350xh955	Gaz	11.4	40	4'809
RBG 200	5	20	800x350xh1250	Gaz	19	72	5'637
RBG 30	5	30	1345x480xh1285	Gaz	38	120	6'348
TS2	Table support pour RBE 25						621
TS1	Table support pour RBE / RBG						468
TS5	Table support pour RBG 30						366
B3	Broche anglaise pour RBE / RBG						554

Fumeurs à froid

FM 2



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	ÉTAGES	SURFACE UTILE	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX HT
FM2	715x415xh230	1	400x600	2	16	1'017
FM3	1000x410xh200	1	400x800	3 (1,5+1,5)	18	1'389
FM4	715x415xh360	2	400x600 et 340x545	4 (2+2)	21	1'422

Kit de superposition : 54.-HT

Réchauds Gaz

GST 7



GST 12



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX HT
GST 7	370x510xh195	7	13	798
GST 12	690x510xh195 (2 feux)	12 (7+5)	22	1'212
GST 14	690x510xh195 (2 feux)	14 (7+7)	24	1'230
GST 19	1005x510xh195 (3 feux)	19 (7+7+5)	32	1'620
GST 21	1005x510xh195 (3 feux)	21 (7+7+7)	34	1'641
GAR 14 XL	600x630xh425/485	14	31	1'068
PRG 700	400x700xh200	12	22	1'212



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Cuiseurs Électriques

ELR 3



ELR 5 XL



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX (HT)
ELR 2	350x400xh155	2 kW	6	393
ELR 3	600x400xh155 (2feux)	3 kW (1.5+1.5)	9	702
ELR 4	600x400xh155 (2feux)	4 kW (2+2)	10	741
ELR 5 XL	600x600xh450	5 kW - 400V	36	1'926

Cuiseurs Inductions Mobiles

PID 30



MODÈLE	DESTINATION	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	SURFACE VITRO	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	PRIX (HT)
PIC 25	Chocolats	315x380xh102	280x280xh4	2.5	6	966
PIS 30	Cuiseur	315x380xh102	280x280x4	3	6	1'035
PID 30	Cuiseur Double	590x380xh102	555x280x4	3 kW x 2	11	1'974
PIW 30	WOK	Deux feux de front	Diam 300	3 kW	7	2'899

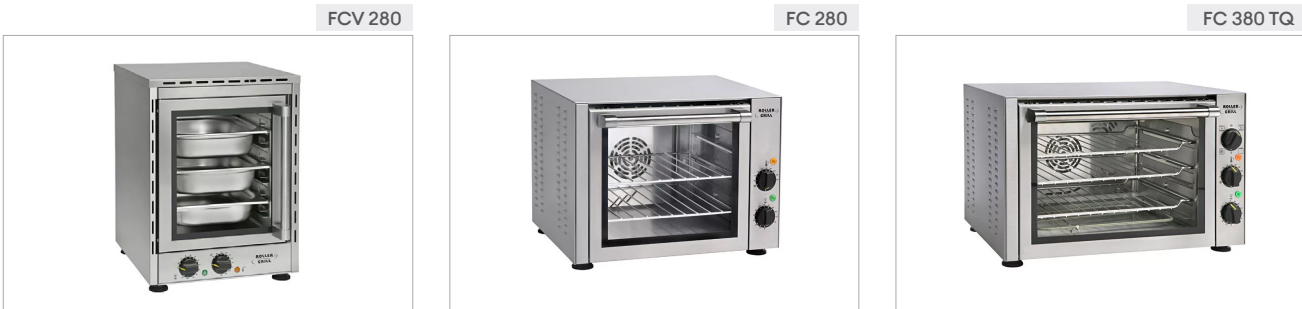
Grills à Pierre de Lave

140 D



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	SURFACE (mm)	PUISSANCE (kW)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
140	300x545xh305	230x310	2.5kW	8	516
140D	590x500xh305	2x(230x310)	2 x 2.5kW	15	960

Fours à convection, Multifonction, Boulangerie



MODÈLE	CAPACITÉ	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	DIM. INTÉRIEURES (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
Convection							
FC 280	5x 310x300	460x550xh355	320x325xh265	230	1,5	21	852
FCV 280	28 litres	370x535xh495	270x335xh320	230	1,5	20	888
FC 380	5 x GN ½	550x550xh355	415x350xh265	230	2,4	21	1'008
FC 60	28 litres	595x610xh590	470x370xh350	230	3	34	1'665
FC 60 P	5 x 310x410	595x610xh590	470x370xh350	230	3	36	1'971
Multifonction							
FC 380 TQ Q : quartz T : Gril	5 x 310x410	550x550xh355	415x350xh265	230	2,4	22	1'161
FC 60 TQ Q : Quartz T : Gril	38 litres	595x610xh590	470x370xh350	230	3	36	1'665
Boulangerie							
FC 380 TQ Q : quartz T : Gril	4 x 400x600 EN	795x720xh600	795x755xh595	400	6	49	3'327
FC 60 TQ Q : Quartz T : Gril	4 x 400x600 EN	795x720xh600	795x755xh595	400	6	51	3'750



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Friteuses

À gaz & électriques



MODÈLE	CAPACITÉ (litres)	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	RENDEMENT	PUISSANCE (kW)	POIDS (Kg)	RIX HT
Gaz						
RFG 8	8	250x700xh500	10kg/hr	6	25	1'395
RFG 12B	12	400x600xh325	18kg/hr	9	35	1'848
RFG 16	16 sur pieds	400x600xh1055	30kg/hr	14	38	2'229
Électriques						
RF 5 S	5	220x400xh270	12kg/hr - 230V	2	5	411
MF 80 R	8	305x450xh360	230V	3.6	8	669
MF 120 R	12	350x470xh350	400 vs	6.4	15	672
MF 80 DR	2 x 8	590x450xh370	2 x 230V	2 x 3.4	11	1'203
MF 120 DR	2 x 12	720x470xh350	2 x 400 vs	2 x 6.4	21	1'272
RF 12	12	400x600h445	22kg/hr - 400V	9	25	1'113
RFE8D	2 x 8	400x600xh445	22kg/hr - 2x230	2x3	25	1'242
RFE 8 D	2 x 8	400x600xh465	18kg/hr - 400V	2x4.5	25	1'419
RFE 16 C	16	400x600xh980	25kg/hr - 400V	12	34	1'869
RFE 20 C	2 x 10	400x600xh980	28kg/hr - 400V	2x6	38	2'067



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Gaufrier



GED20



GES 10



MG-02



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	TYPE	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
Gaufriers						
GES 20	305x440xh230	4x6 gros carrés	230	1.6	22	1'152
GES 10	305x440xh230	3x5 petits carrés	230	1.6	19	1'152
GES 23	305x440xh230	sucettes	230	1.6	22	1'152
GES 40	305x440xh230	Cône	230	1.6	19	1'152
GES 80	305x440xh230	Bâtonnets	230	1.6	19	1'152
GES 75	305x440xh230	Rond ép. 26 mm	230	1.6	22	1'152
GED 10	550x440xh230	Double 3x5 petits carrés	230	3.2	38	2'259
GED 20	550x440xh230	Double 4x6 gros carrés	230	3.2	38	2'259
GED 40	550x440xh230	Double cône	230	3.2	38	2'259
GED 75	550x440xh230	Double rond ép 26 mm	230	3.2	38	2'259
GED 80	550x440xh230	Double bâtonnet	230	3.2	38	2'259
Meubles de présentation						
MG 02		(tablettes en option)				1'506

Crêpière



MODÈLE	SURFACE DE CUISSON	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	TENSION (V)	PUISSANCE (kW)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
Crêpières électriques						
CFE 400	Ø400	Ø400xh190	230	3.6	17	606
CSE 350	Ø350	450x500xh240	230	3	14.5	870
CSE 400	Ø400	450x500xh240	230	3	18	942
CVE 400 VITRO	Ø400	450x500xh240	230	3.5	12	999
CDE 350	2xØ350	860x500xh240	400	6	29	1'593
CDE 400	2xØ400	860x500xh240	230	6	34	1'647
Crêpières à gaz						
CFG 400 TH (T*)	Ø400	Ø400xh200	Gaz	3.6	17	681
CDG 350	2xØ350	860x500xh240	Gaz	6.4	32	1'593
CDG 400	2xØ400	860x500xh240	Gaz	6.4	34	1'647
Kit ustensiles						
CK3						336
Meubles de présentation crêpes						
MC 03			(tablettes en option)			1'506

Chauffe chocolat

Tension : 230 V



MODÈLE	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	NB DE RÉCIPENT	PUISSANCE (kW)	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
WI 1	225x175xh220	1	170W	2 kg	564
WI 2	310x210xh230	2	340W	5 kg	945



Il existe un WI 1 encastrable : 564.-HT.

Vitrines

Vitrines chauffantes à poser

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
WD 100	1xGN 1/1	590x350xh285	8,5	0,65	230	681
WD 200	2xGN 1/1	590x350xh390	12	3	230	933
WDL 100	1xGN 1/1	590x350xh375	11,5	0,65	230	933
WDL 200	2xGN 1/1	590x350xh480	15	0,65	230	1'176
HD800	2 x GN 1/1 +2	785x675xh720	92	3	230	2'421
HDI200	3 x GN 1/1 +2	1285x650xh735	133	3	230	2'988
WD 780 S	750x465xh360	775x490xh475	30	1,2	230	1'476
WD 780 D	750x465xh530	775x490xh640	35	1,2	230	1'752

WDL 200



WD 780 D



Vitrines froides à poser



MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
CD 800	665x620xh410 2 x GN 1/1	785x650xh735	67	0,39	230	3'102
CD 1200	1065x650xh735 3 x GN 1/1	1185x650x735	80	0,49	230	3'843

CD800



Vitrines à desserts

Vitrines de sol sur roues. Gâteaux, yaourts, salades, boissons

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS ÉTAGÈRES (mm)	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
FSC 800	750x650x665 325 L	565x540	800x750xh1400	150	0,43	230	4'629
FSC 1200	1150x650xh665 500 L	960x540	1200x750xh1400	200	0,43	230	5'823

FSC 800



FSC 1200



Réserve arrière GN 1/1

Vitrines froides sur roues

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kw)	TENSION (V)	RIX (HT)
RD 60 F	5 grilles 535x495 7 niveaux 5 plateaux de 47 cm de diamètre	600x630xh1850	133 (360L)	0,69	230	3'345
RD 60 T						3'549

Existe en version « CHOCOLATS » aux mêmes tarifs (RDC 60 F (3034) & RDC 60 T (3229))
Gestion de la température +13° / +18° et 50% d'humidité



Vitrines négatives sur roues

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kw)	TENSION (V)	RIX (HT)
RDN 60 F	5 grilles 535x495 7 niveaux 5 plateaux de 47 cm de diamètre	600x600xh1875	144 (360L)	0,8	230	5'643
RDN 60 T			150			5'844



Vitrines panoramiques froides sur roues

Inox - noir ou blanc



MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kw)	TENSION (V)	RIX (HT)
RD 600 F	520x580xh1170 5 plateaux en verre	600x645xh1850	150	0,43	230	3'669
RD 800 F	750x580xh1170 5 plateaux en verre					800x645xh1850

Existe en version « plateaux tournants » aux mêmes tarifs (RD 600 T & RD 800 T)



Vitrines panoramiques négatives sur roues

Inox - noir ou blanc

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kw)	TENSION (V)	RIX (HT)
RDN 600 F	520x580xh1170 5 plateaux en verre	600x645xh1850	160	0,8	230	6'669
RDN 800 F	750x580xh1170 5 plateaux en verre					800x645xh1850

COULEURS AU CHOIX



WENGE



ACAJOU



CHÊNE CLAIR



BLANC CERUSE



Vitrines panoramiques double températures sur roues

Inox - noir ou blanc

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
RDB 600	545x545xh1200	600x630xh1845	198	0,94	230	6'897
RDB 800	710x560xh1170	800x645xh1850	200			7'797

0°C - 5°C ou -15°C - -20°C - commutation simple - TRIPLE VITRAGE

5 étages en verres (6 étages en tout)

Sur toutes les vitrines, serrures en option et vitrage microperforés pour altitude

Toutes les vitrines sont Classe T3 - (testée à 25°C -60% humidité) - Éclairage LED - 10 kg par étages

RDN 800 F



Salad'bar

Salad'bar 4xGN muraux froid/chaud/mixte

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
SBM 40 F 100% FROID	4 x GN 1/1	1495x855xh1405	100	0,5	230	4'611
SB 40M C 100% CHAUD	4 x GN 1/1			3,5		4'200
SBM 40 M MIXTE	2GN Froid 2GN CHAUD			2,25		5'118

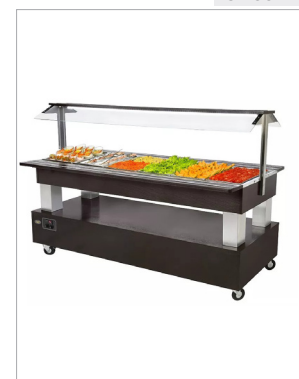
SBM 40 F



Salad'bar 6xGN froid/chaud

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
SB 60 F 100% FROID	6xGN 1/1	2070x950xh1370	130	0,5	230	5'505
SB 60 C 100% CHAUD	6xGN 1/1		115	3,5		5'253
SB 60 M COMBINÉ	3GN Chaud 3GN Froid		130	2,25		6'162

SB 60 F



COULEURS AU CHOIX



WENGE



ACAJOU



CHÊNE CLAIR



BLANC CERUSE

Salad'bar 4xGN froid/chaud - Ilot central

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
SBC 40 F 100% FROID	4xGN 1/3 h40 mm	1435x1435xh1540	120	0,5	230	4'736
SBC 40 C 100% CHAUD				3		4'775

OPTION

Version motorisée + 902.-HT



SBC 40 F



Salad'bar 4xGN froid/chaud/mixte

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
SB 40 F 100% FROID	4 x GN 1/1	1495x855xh1405	100	0,5	230	4'200
SB 40 C 100% CHAUD				3,5		4'100
SB 40 M MIXTE	2GN froid 2GN chaud			2,25		4'850

COULEURS AU CHOIX

WENGE - ACAJOU - CHÊNE CLAIR - BLANC CERUSE

SB 40 F



Vitrines de comptoir

TPR 60



TPR 80



MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	PRIX (HT)
TPR 60	6xGN1/3 - h40 mm	1450x400xh260	35	0,16	2'073
TPR 80	8xGN1/3 - h40 mm	1800x400xh260	42	0,165	2'295

Fontaines réfrigérées

MODÈLE	CAPACITÉ (L/H)	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	PRIX (HT)
AQUA 30	30	300x340xh1010	34	0,28	1'401
AQUA 35	35	400x440xh1250	34	0,28	11'692
AQUA 80	80	400x440xh1420	67	0,75	2'988
AQUA 150	150	400x440xh1420	88	1,25	3'375

Filtre triple action + 170.-HT - AQUA 35 + rince bouche
Modèle avec pédale plus-value + 220.-HT

NE1037



Stérilisateur UVC

MODÈLE	CAPACITÉ (mm)	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	PRIX (HT)
UVC 120	470 x 300	590x430x380	20	0,12	924

7 minutes pour une désinfection complète.

UVC 120



Vitrines ambulantes

MODÈLE	CAPACITÉW	DIMENSIONS (mm)	POIDS (Kg)	PUISSANCE (kW)	TENSION (V)	PRIX (HT)
VHF 1000	3 x GN 1/1 froid	1000x720xh600	60 kg 30+30	1,5	230	3'355
VHC 1000	3 x GN 1/1 chaud	1000x720xh475	43	2,4		2'873

VHF 1000



Micro-ondes professionnels

Gamme 22 litres

Chaque appareil de la gamme est en inox (extérieur et intérieur), il possède des filtres de ventilation à nettoyer régulièrement (à la charge du client) il est fourni avec un mode d'emploi et une garantie de 24 mois.

L'ensemble de la gamme est aux normes CE et en porte le label.

Tension : 400V

MODÈLE	PUISS. ABSORBÉE WATTS	PUISS. RESTITUÉE	DIM. APPAREIL	DIM. INTERNE	NB DE MAGNÉTRON	PRIX (HT)
NEI027*	1800	1000	510x360xh308	100%	1	1'490
NEI037**	1800	1000	510x360xh308	100%	1	1'640
NEI037 SELF	1800	1000	510x360xh308	100%	1	1'950

* Commandes mécaniques / ** Commandes électroniques avec programmes

NEI037



Gamme 18 litres

Tension : 230V

MODÈLE	PUISS. ABSORBÉE WATTS	PUISS. RESTITUÉE	DIM. APPAREIL	DIM. INTERNE	NB DE MAGNÉTRON	PRIX (HT)
NEI643*	2830	1600	422x508xh337	330x310xh175	2 x 800	3'190
NEI843*	2830	1800	422x508xh337	330x310xh175	2 x 900	3'390
NE2143* ET ***	3160	2100	422x508xh337	330x310xh175	2 x 1050	3'490
NEI653-D**	2590	1800	422x508xh337	330x310xh175	2 x 900	3'470
NE2153-D** ET ***	3160	2100	422x508xh337	330x310xh175	2 x 1050	4'090

* Commandes mécaniques / ** Commandes électroniques avec programmes / *** Second étage en céramique

NE2143



Gamme PRO II

4 assiettes 45 litres GN 1/1

MODÈLE	UISS. ABSORBÉE WATTS	UISS. RESTITUÉE	DIM. APPAREIL	DIM. INTERNE	TENSION	NB DE MAGNÉTRON	PRIX (HT)
NE1840*	3200 w	1800	650x526xh471	530x330xh250	230 v	4 x 450	4'900
NE2140*	3650 w	2100	650x526xh471	530x330xh250	230 v	4 x 525	5'390
NE3240*	4960 w	3200	650x526xh471	530x330xh250	400 v	4 x 800	5'990
NE1880-D**	3200 w	1800	650x526xh471	530x330xh250	230 v	4 x 450	5'990

NE1037



Gamme combiné PRO

30 litres

MODÈLE	UISS. ABSORBÉE WATTS	UISS. RESTITUÉE	DIM. APPAREIL	DIM. INTERNE	TENSION	NB DE MAGNÉTRON	PRIX (HT)
NE-C 1475	3300 w	1350 Grill 1840	600x374xh484	406x217xh336	230 v	2 x 450	5'490

NE1037



Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les micro-ondes professionnels de la marque Panasonic.

 **rouvière**
depuis 1969

 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch



Fours professionnels

Gamme Cuisson Lente



Appareils simples dont la plage de température varie de 30 à 120°C – sonde à cœur de série, programmation ludique . Fonctionnent au 230 volts. Empilables.

MODÈLE	CAPACITÉ EN GN 1/1	PUISSANCE WATTS	DIMENSIONS APPAREIL	PRIX (HT)
MS031 E	3 étages h70	700	450 x 590 x h410	1'830
MS051 E	5 étages h70	1000	450 x 590 x h560	2'820

Gamme à Convention

Inox intérieur et extérieur, de bonne construction, solide et efficace – ventilation pour les condensats. turbine autoreverse de 2800 trs par minutes – résistances blindées en inox commandes électro mécaniques simples – timer de 0 à 120 minutes – température de 20° à 280°C - Montée rapide en température. Humidificateur pour insertion ponctuelle de vapeur.

Gamme Combi Steamer

Inox intérieur et extérieur, de bonne construction, solide et efficace

- turbine autoreverse avec variation de la vitesse, y compris statique sur demande
- Large écran tactile, permettant l'insertion de vos photos de recette, de programmer et suivre vos recettes - injection directe - pilotage de l'adoucisseur depuis le four (adoucisseur compatible pour 340.-HT)
- température de 30° à 260°C - Cuisson à la vapeur de 35° à 130°C - de 10 à 100% d'humidité - jusqu'à 256 programmes - lavage automatique de série - Fonctionnent au 400 volts triphasé. Version ONE sauf *(Master Plus interface complète)



MODÈLE	CAPACITÉ	PUISS. WATTS	DIM. APPAREIL	POIDS	PRIX (HT)
XECC-0523-EIRM	5 x GN 2/3	5200	535x662xh649	55	5'594
XECC-0513-EPRM	5x GN 1/1	9200	535x862xh649	65	7'277
XECC-1013-EPRM	10 x GN 1/1	18500	535x862xh984	95	13'860
XEVC-0311-EIRM	3 x GN 1/1	5000	750x773xh538	50	4'752
XEVC-0511-EIRM	5 x GN 1/1	7000	750x773xh675	70	5'594
XEVC-0711-EIRM	7 x GN 1/1	9900	750x773xh843	85	7'277
XEVC-1011-EIRM	10 x GN 1/1	14000	750x773xh1010	95	9'207
XEVC-2011-EIRM	20 x GN 1/1	29300	882x1043xh1866	185	18'068
XEVC-0621-EPR*	6 x GN 2/1	20500	860x1120xh843	160	14'405
XEVC-1021-EPR*	10 x GN 2/1	30800	860x1120xh1163	170	19'751

NOMBREUSES OPTIONS :

- Adoucisseur piloté par le four
- Charnières à droite
- Support haut - Support bas - support équipé.
- Hotte à condensation - montage en duo - douche



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Thermoplongeur Sous Vide

Gamme Pearl

Les appareils Pearl de la Collection Premium sous vide sont équipés de toutes les fonctions de base pour la cuisson sous vide dans les cuisines professionnelles. Pearl garantit une constance élevée de la température dans n'importe quel récipient d'une contenance de 58 litres maximum. La pompe puissante garantit une répartition harmonieuse de la température constante dans la totalité du bain.



MODÈLE	DIM. TOTALES L*P*H (mm)	POIDS (Kg)	BAIN (litres)	PROF. D'IMMERSION (mm)	PRIX (HT)
PEARL	133 x 212 x 330	4.8	-	165	1'890
PEARL Z	335 x 190 x 330	6.1	-	150	2'190
PEARL XS	332 x 398 x 374	11.6	13	150	2'390
PEARL S	332 x 577 x 374	13.8	19	150	2'720
PEARL M	332 x 577 x 424	15.1	27	200	2'929
PEARL L	537 x 697 x 374	20.8	44	150	3'290
PEARL XL	537 x 697 x 424	22.3	58	200	3'449

OPTIONS DE LA GAMME PEARL & DIAMOND

Séparation Grid : XS/S - 59,40 HT / M - 67,80 HT / L - 77,60 HT / XL - 89,60 HT
 Retaining Grid : XS (1) - 68,20 HT / S/M (2) - 189 HT / L/XL (2) - 129 HT
 iSi Gourmet Clamp : 0.5 Liter - 125,60 HT / 1.0 Liter - 125,60 HT / Adhesive Sealing Tape : 89,80 HT
 Timer Tape : red - 37,40 HT / blue - 37,40 HT / yellow - 37,40 HT / Core Temperature Sensor (Pt100) : 310 HT
 Handheld Digital Thermometer : 189 HT / Steam Trapping Balls : 125 HT / Bath attachment clamp : 85 HT
 Bath attachment clamp (standard) : 64 HT / Software Easy fusionchef : 49 HT / USB Interface Adapter Cable : 129 HT
 RS232 Interface Cable : 49 HT / Travel Case : 675 HT

Gamme Diamond

Les appareils Diamond de la collection Premium sous vide de Fusionchef allient les avantages uniques des appareils Pearl avec des fonctions innovantes supplémentaires telles qu'une commande de la température encore plus précise, des touches mémoires préenregistrées pour la viande, le poisson et les légumes, l'enregistrement aisé de données HACCP, des fonctions de calibrage et l'option de régulation de la température directement dans le produit à cuire par le biais d'une sonde de température à cœur.

Diamond S



Diamond Z



MODÈLE	DIM. TOTALES L*P*H (mm)	POIDS (Kg)	BAIN (litres)	PROF. D'IMMERSION (mm)	PRIX (HT)
DIAMOND	133 x 212 x 330	5	-	165	3'190
DIAMOND Z	335 x 190 x 3	6.3	-	150	3'390
DIAMOND XS	332 x 398 x 374	11.8	13	150	3'490
DIAMOND S	332 x 577 x 374	14	19	150	3'990
DIAMOND M	332 x 577 x 424	15.3	27	200	4'190
DIAMOND L	537 x 697 x 374	21	44	150	4'459
DIAMOND XL	537 x 697 x 424	22.5	58	200	4'839



Photo Fusion Chef®

AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE

- Une méthode de cuisson reproductible
- Une concentration des arômes
- Une cuisine efficace et sans stress
- Des pertes de cuisson minimisées
- Une technique reproductible et exacte
- La surcuisson devient quasi impossible
- Les mets attendent les convives - et non l'inverse
- Une durée de conservation prolongée sans perte de qualité
- Faible consommation d'énergie
- Une cuisson moderne et économique

7



Boucherie

Hachoir, pétrin, scie, pousoirs etc.



Pétrins et Scies à Os	80
Hachoirs	81
Affuteuses et Attendrisseurs	82
Pompe à saler	83
Pousoirs sous-vide	84
Formeuses et Reconstitueurs	85

Pétrins bouchers

100% Inox.
Cuve libre ou motorisée,
à spirale ou à bras

M30 de table



PMX-60CM



PMX80-PB



MODÈLE	CAPACITÉ (Litres)	CAP. DE MÉLANGE	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
VILLA M30	30 litres	6 - 15	0.35CV	45	3'930
PMX 60	60 litres	8 - 35	0.75 CV/0.5 kW/400V	95	4'446
PMX 60 CM	60 litres	2 - 35	1.5CV/1.25 kW/400V	105	5'456
PMX 90	90 litres	8 - 50	1CV/0.75 kW/400V	100	5'258
PMX 90 CM	90 litres	2 - 50	1.5CV/1.25 kW/400V	110	6'446
VILLA 125	125 litres	12 - 70	1.5CV/400V	115	9'190
VILLA 170	170 litres	15 - 90	3CV/400V	220	11'590
PMX80-PB	80 litres	5 - 60	1.5CV/400V	160	6'358
PMX125-PB	125 litres	5 - 85	2CV/400V	125	7'106
PMX180-PB	180 litres	10 - 130	2CV/400V	210	7'990
PMX275-PB	275 litres	20 - 200	4CV/400V	380	13'390

Scies à os

100% Inox. Tendeur automatique de lame. Guide lame supérieur coulissant avec maintien automatique. Très facile à entretenir. Table basculante pour la scie SX220 pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage. Chariot coulissant pour les scies SX300, SX350 et SX400. Moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau. (400 Volts TR).



OPTIONS : SS : poussoir articulé. C : version chariot roulant sur demande (500.-HT)
Lames de scie par boîte de 5, pour SX200- 98.-HT - SX220- 112,10.-HT - SX300- 128,10.-HT - SX350- 161.-HT.

MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP. DE COUPE	LAME	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
SX 200	510x571xh874	188x245	1640x16	735W-1CV	52	2'190
SX 220	529x558xh921	194x230	1740x16	1100W-1,5CV	70	2'770
SX 300 S	687x660xh1503	240x300	2170x16	1500W-2CV	125	4'290
SX 300	668x660xh1503	240x300	2170x16	1500W-2CV	120	4'190
SX 350 S	765x770xh1620	300x340	2490x16	1840W-2,5CV	140	5'690
SX 350	791x770xh1620	300x340	2490x16	1840W-2,5CV	145	5'850
SX 400S	955x1004xh1952	419x380	3150x16	3000W-4CV	265	8'300
SX 400	955x1109xh1952	419x380	3150x16	3000W-4CV	265	8'690

Hachoirs

Entièrement inox 1810: carter corps hélice écrou, etc. Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 400 V 50/60 HZ.



MODÈLE	CAP. THÉORIQUE (Kg/H)	TRÉMIE	SYSTÈME DE COUPE	PUISSANCE	DIMENSIONS (mm)	PRIX HT
CLASSIC DC	300 - H82	3 l	LICO-SWISS	1100W-1,5CV	285x341xh543	1'790
TX 82 DC	300 - H82	3,5 l	LICO-SWISS	1100W-1.5CV	306x346xh512	2'520
TX 98 SC	500 - A98	15 l	Simple coupe	2200W-3CV	484x346xh663	3'140
TX 98 DC	500 - A98	15 l	LICO-SWISS	2200W-3CV	484x480xh663	3'290
TX 98 COMPACT	950 - A98	50 l	LICO-SWISS	3300W-4,5CV	573x807xh1120	6'390
TX 114 COMPACT	1600 - D114	50 l	LICO-SWISS	4000W-5,5CV	534x765xh1130	6'990
Hachoirs mélangeurs 170 litres						
TX 98 MINIMIX	600 - A98	40 mél	LICO-SWISS	750W-1CV	518x641xh652	8'750
TX 114 ML	1400 - D114	105 mél	LICO-SWISS	1100W-1.5CV	700x722xh1221	13'395
TX 130 AUTO	1600 - E130	145 mél	LICO-SWISS	10CV-7500W	750x858xh1487	2'1315
Hachoir réfrigérés						
RUBIS	300 - H82	3,5	LICO-SWISS	1100W-1,5CV	306x346xh512	3'790
MICROLITE	500 - B98	7,5	LICO-SWISS	1850W-2,5CV	352x480xh594	4'590
CRYOLITE	500 - B98	10	LICO-SWISS	2200W-3,5CV	484x462xh525	5'290
ZIRCON	300 - H82	5	LICO-SWISS	1100W-1.5CV	430x344xh564	4'190
ZIRCON-R*	300 - H82	5	LICO-SWISS	1100W-1,5CV	430x344xh564	4'790
SETNA**	300 - H82	5	LICO-SWISS	1100W-1,5CV	415x524xh503	5'690
CRISTAL-R***	300 - H82	4	LICO-SWISS	1100W-1,5CV	285x397xh544	5'340

*Avec reconstitueur à steak. / **Avec reconstitueur spécial magasin. / *** Avec reconstitueur - existe en version ambulant 24V/DC (2 batteries rechargeables).



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Affuteuse à bandes

Affuteuse à bandes humide – Pas d'échauffement des couteaux –
Finition avec un feutre - 100% inox – Conforme aux normes en vigueur
– Livré avec un pain de pâte à polir.

Renov 200



MODÈLE	DIMENSIONS HT	BANDE	FEUTRE	PUISSANCE	POIDS	PRIX HT
RENOV 200	360x450xh315	850x50	Ø 200 mm	0.370kW	29Kg	1'790

Attendrisseurs Manuels ou électriques

Les attendrisseurs seul T-Rex et T-Rex automatique possèdent des groupes de lames de 212 x 80 mm de surface. Pour le T-Rex elles ont une hauteur de travail de 62 mm tandis que pour le T-Rex automatique cette hauteur est de 110 mm. Le DRAKE et le DRAKE Manuel fonctionnent avec des groupes de rouleaux interchangeables (soit éminceur, soit attendrisseurs).

Ces quatre appareils sont construits en INOX AISI 304

T-REX MAN



T-REX AUTO



MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP.	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
T-REX MAN	400x450xh907	212x80xh62	MANUEL	35	2'599
T-REX AUTO	570x616xh873	212x80xh110	550W-0.75CV	85	5'590

Attendrisseurs/Eminceurs Manuels ou électriques

Le DRAKE et le DRAKE Manuel fonctionnent avec des groupes de rouleaux interchangeables (soit éminceur, soit attendrisseurs) Ces quatre appareils sont construits en INOX AISI 304

DRAKE MAN



DRAKE AUTO



MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP.	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
DRAKE MAN	400x450xh907	212x80xh62	MANUEL	35	2'599
DRAKE AUTO	400x450xh907	212x80xh62	MANUEL	35	2'599
CHOISIR AU MOINS UN GROUPE PARMIS CEUX CI-DESSOUS					
GROUPE EMINCEUR		48 lames	10 mm de largeur		1'069
GROUPE EMINCEUR		32 lames	15 mm de largeur		1'169
GROUPE ATTENDRISEUR		96 lames			1'396

Pompe à saler

PM 3



MODÈLE	DIMENSIONS HT	PUISSANCE	POIDS	PRIX HT
PM 3	350x2250x240	0.250kW	11.5kg	1'790

OPTIONS

3 aiguilles + 389.-HT / 5 aiguilles + 587.-HT

Poussoirs hydrauliques

Sur toute la gamme, les appareils sont entièrement en inox y compris le couvercle, le piston et les cornets. (PH 13, piston en Polydur), décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère. Décompression réglable sur le PHX40. Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP 65. Fonctionnent au 400V tri. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules de 14, 20 et 30mm de diamètre, clé et extracteur pour le piston. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Finition inox brossé fin.



MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP.	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
PH 13	310x445xh1031	13 lt	368W-0.5V	75	3'390
PHX 15	310x445xh1091	15 lt	550W-0.75CV	100	3'840
PHX 25	363x499xh1155	25 lt	750W-1CV	130	4'540
PHX 40	515x532xh1115	40 lt	1500W-2CV	210	7'340
PHX 60	515x532xh1139	60 lt	1500W-2CV	250	9'270

VILLA ST 13

13 litres, soit environ 10 kg, Construit avec des matériaux de première qualité, assurant une durée de vie exceptionnelle

Le socle, le cylindre et les colonnes sont en acier inox -Piston amovible en synthétique -Vérin à fond plat articulé et amovible, permettant de le charger sans débrancher et facilite le retour en position de travail - Commandes à deux vitesses par poignée (une pour le retour rapide du piston)

MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP.	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
VILLA ST 13	360x182xh1126	13 lt	0.24W	55	2'790



VILLA PV 13

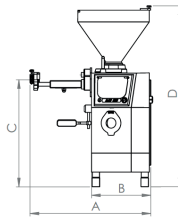
Poussoir manuel VILLA PV 13 capacité de 10 kg de masse. (3 canules inox 10/20 et 30)

MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP.	POIDS (Kg)	PRIX HT
VILLA PV 13	400x200xh725 mm	13 lt	30	1'490



Poussoir sous-vide

POUSSOIR SV		CAP.	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
DPV	Sous vide direct	95 lt	5.6 CV	340	29'990
DPV-D	Avec doseur	-	-	-	36'990
DPV-DT	Doseur et torsadeur	-	-	-	41'400
DPV-DTM	Doseur /Torsadeur et main automatique	-	-	210	47'500



DIMENSIONS

A :	1090 mm
B :	560 mm
C :	1040 mm
D :	1710 mm

DPV-DTM



Formeuses - Reconstitueurs

Deux familles de produits pour les formeuses à steaks. D'abord la famille GESAME qui fonctionne avec des appareils dit « A plateau » les plus simples, elles sauront tout de même répondre aux petites productions jusqu'à des séries de plusieurs centaines de steak. Chaque appareil est livré avec un plateau au choix dans le standard. Facilement nettoyables, tout inox.

POUSSOIR SV	DIMENSIONS HT	CAP. TRÉMIE	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX HT
MH 100	410x454xh710	24 lt	370W-0.5CV	75	8'990
MH 100A (PRÉ ÉQUIPÉ)	410x454xh710	24 lt	370w-0.5cv	75	9'349
MH100A COMPLET + TAPIS DE SORTIE ET INTERFOLIEUR	410x454xh710	24 lt	370W-0.5CV	75	12'339
MH 114	630x1200xh1370	25 lt	370W-0.5CV	167	14'990

MH 100



▶ Accessoire d'application de papier pour steaks de 80 jusqu'à 115mm de diamètre.

OPTIONS MH100(A) ET MH114

Plateau 22, 32, 40, 65, 100, 115 ou 130 mm au prix de
 Tapis de sortie (ajout tardif sur MH100A)
 Trémie en continu
 Interfolieur (pour toute machines)
 Plateau pour croquettes, cannelloni ou spéciaux
 MH100(A) MH114 Trémie de remplissage en continu :
 Table en inox roulante (50x60x60mm)
 Machine à boulettes 30 ou 40 mm de diamètre

+ 1'149.-HT
 + 2'990.-HT
 + 430.-HT
 + 749.-HT
 + 1'375.-HT
 + 930.-HT
 + 849.-HT
 + 2'790.-HT



Nous consulter pour plus d'informations

021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Formeuses Reconstitueurs

MH114



C/E 653



MH100A + Bouleuse



MODÈLE	DIMENSIONS HT	CAP. TRÉMIE	PUISSANCE	PRODUCTIVITÉ	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
C/E 652	395x555xh600	18 lt	300W-0.4CV	1000 pce/h	45	12'880
C/E 653	625x555xh650	23 lt	650W-0.9CV	2100	53	16'730
C/E 653R	625x555xh650	23 lt	650W-0.9CV	2100	63	19'820
C/E H	640x560xh770	30 lt	750W-1CV	2100	75	21'000
C/E H R	675x560xh770	30 lt	750W-1CV	2100	85	23'430

OPTIONS

R : Réfrigéré - 230V : Prix sur demande - Commande par pédale : 850.-HT (sauf 652)

Interfolieur (mise en place d'une feuille entre chaque steak) : 1190.-HT (sauf 652)

Variateur de vitesse de 800 à 4000 pièces par heure : 3096.-HT (sauf 652)

Tapis de sortie long 80 cm : 1155.-HT (sauf 652)

Trémie 40 litres : 570.-HT (sauf 652)

Cylindre sur mesure sur demande - nettoyage automatique du fil - pale pour cylindre au-delà de 110 mm : 507.-HT-



Photo GESAME®

Prenez contact avec nous, pour plus d'informations sur les produits de la catégorie Boucherie.

 **rouvière**
depuis 1969

 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

8



 **rouvière**
depuis 1969

Froid

Chambres froides, armoires froides, machines à glaçons, etc.



Chambres froides	90
Compresseurs monoblocs	91
Refroidisseurs rapides et Armoires froides	92
Machines à glaçons	93

Chambres froides



- Porte de 800 x 1850 mm
- Position de la porte sélectionnable
- Côté de la charnière de porte sélectionnable
- Poignée de porte arrondie avec système anti-panique
- Porte avec serrure
- Panneaux en tôle zinguée, thermolaqués blanc, compatibles pour l'alimentaire
- Chambre combinée (positif/négatif) sur demande
- Hauteur extérieure y compris sol en inox 2200 mm
- Hauteur intérieure 2000 mm, hauteurs spéciales sur demande
- Compresseur non compris
- Isolation 100 mm, sans HFC & CFC

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	VOLUME (m ³)	PRIX (HT)
De 710.1214 à 710.1228	de 1200x1400x2200 à 1200x2800x2200	de 220 à 364	de 2.40 à 5.20	de 3'440 à 5'430
De 710.1414 à 710.1428	de 1400x1400x2200 à 1400x2800x2200	de 242 à 394	de 2.88 à 6.24	de 3'740 à 5'840
De 710.1616 à 710.1628	de 1600x1600x2200 à 1600x2800x2200	de 287 à 425	de 3.92 à 7.28	de 4'360 à 6'260
De 710.1818 à 710.1828	de 1800x1800x2200 à 1800x2800x2200	de 334 à 456	de 5.12 à 8.32	de 5'010 à 6'680
De 710.2020 à 710.2030	de 2000x2000x2200 à 2000x3000x2200	de 384 à 512	de 6.48 à 10.08	de 5'690 à 7'450
De 710.2222 à 710.2230	de 2200x2200x2200 à 2200x3000x2200	de 436 à 544	de 8.00 à 11.20	de 6'410 à 7'880
De 710.2424 à 710.2430	de 2400x2400x2200 à 2400x3000x2200	de 492 à 576	de 9.68 à 12.32	de 7'160 à 8'320

ⓘ Autres dimensions sur demande.



Nous consulter pour plus d'informations

☎ 021 866 60 81 - info@rouviere-sa.ch

Compresseurs monoblocs

Les compresseurs monoblocs pour chambres froides ou de congélation sont destinés à la conservation d'aliments frais ou congelés pour des entreprises de petites ou moyennes tailles. Les monoblocs sont montés «à cheval» sur la cloison .

Réfrigérant : R452A



MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PUISSANCE	POIDS (kg)	VOLUME MAXI (m ³)	PRIX (HT)
Températures de service -2°C bis +5°C					
KBA10BT	450 x 900 x 732	1NAC 230V - 1.2 kW	61	7.08	3'820
KBA13BT	450 x 900 x 732	1NAC 230V - 1.7 kW	62	8.37	3'910
KBA18BT	645 x 903 x 830	1NAC 230V - 1.9 kW	89	18.72	5'590
Températures de service -18°C bis -22°C					
KBA08TN	321 x 800 x 620	1NAC 230V - 0.4 kW	34	3.30	2'800
KBA11TN	450 x 900 x 732	1NAC 230V - 0.5 kW	57	5.81	3'140
KBA13TN	450 x 900 x 732	1NAC 230V - 0.75 kW	57	7.41	3'410
KBA17TN	450 x 900 x 732	1NAC 230V - 1.0 kW	58	8.55	3'450
KBA20TN	450 x 900 x 732	1NAC 230V - 1.0 kW	85	14.78	4'650

CARACTÉRISTIQUES

- Connexion pour la résistance anti-condensation de la porte
- Contrôle de condensation on/off par sonde
- Possibilité de connecter un contact de porte
- Boîtier en tôle d'acier thermolaquée à 200 °C
- Intérieur : habillage de tôle en aluminium-magnésium
- Compresseurs hermétiques
- Condensation à air ou à eau
- Expansion du réfrigérant par vanne thermique ou par capillaire
- Évaporation des eaux de dégivrage par bac d'évaporation et tube de chauffage traité anti-corrosion
- Contrôle du monobloc par commandes électroniques
- Éclairage de la chambre par interrupteur manuel
- Interrupteur principal manuel
- Moteurs électriques protégés par un relais pour thermistance
- Connectique pour un bus MOD

Refroidisseurs rapides



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
AL2 - 3 X GN 2/3	L680 x P600 x H520	1NAC 230V - 0.56 kW	60	3'830
AL5 - 5 X GN 1/1	L750 x P700 x H850	1NAC 230V - 1.2 kW	98	5'290
AL10 - 10 X GN 1/1	L770 x P800 x H1520	3NAC 400V - 2.14 kW	168	9'810

Armoires froides

700l, droite

Charnière à droite. / Dimensions des grilles GN 2/1.
 Capacité (nombre de glissières) : max. 25. / Distance entre plaques : 54 mm.
 Système de refroidissement : froid ventilé. / Réfrigérant R290. / Dégivrage automatique. Éclairage intérieur. / Verrouillable. / Compris dans la livraison : 3 grilles GN 2/1
 Classe d'efficacité énergétique : B (Réfrigérateur), D (Congélateur).
 Consommation d'énergie : 402 kWh/annum (Réfrigérateur), 2117 kWh/annum (Congélateur).



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE	POIDS (Kg)	PRIX (HT)
Températures de service -2°C bis +8°C				
RÉFRIGÉRATEUR	L730 x P835 x H2095	1NAC 230V - 0.18 kW	130	3'620
Températures de service -18°C à -20°C				
CONGÉLATEUR	L730 x P835 x H2095	1NAC 230V - 0.37 kW	130	4'295

Machines à glaçons

Système à pagaies

Le système de production à pagaies est simple et fiable. Les appareils avec système à pagaies sont faits pour travailler dans des conditions extrêmes, même avec une eau très calcaire ces appareils ne nécessitent pas de filtres spécifiques.



RÉFÉRENCE	PROD. JOURNALIÈRE (kg)	STOCKAGE (kg)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PUISSANCE	POIDS (kg)	PRIX (HT)
Refroidissement à air						
N104.726A	20	4	385 x 468 x 607	1NAC 230V 0.30 kW	36	2'200
N104.728A	20	8	385 x 468 x 687	1NAC 230V 0.30 kW	38	2'325
N104.735A	35	15	495 x 580 x 687	1NAC 230V 0.28 kW	47	2'490
N104.750A	45	20	495 x 580 x 797	1NAC 230V 0.32 kW	54	2'675
N104.775A	83	30	735 x 596 x 907	1NAC 230V 0.50 kW	75	3'425
Refroidissement à eau						
N104.726W	20	4	385 x 468 x 607	1NAC 230V 0.30 kW	36	2'200
N104.728W	20	8	385 x 468 x 687	1NAC 230V 0.30 kW	38	2'325
N104.735W	35	15	495 x 580 x 687	1NAC 230V 0.28 kW	47	2'490
N104.750W	45	20	495 x 580 x 797	1NAC 230V 0.32 kW	54	2'675
N104.775W	83	30	735 x 596 x 907	1NAC 230V 0.50 kW	75	3'425

Réfrigérant R290 a - Raccordement eau 3/4" - Écoulement Ø 24 mm - Fiche : Type 12



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Venez visiter notre showroom tous les jours.

De 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30



 **rouvière**
depuis 1969

Rouvière S.A.
Z.I. Les Portettes 2
1312 Eclépens





Rouvière S.A.
Z.I. Les Portettes 2
1312 Eclépens

021 866 60 81
info@rouviere-sa.ch

rouviere-sa.ch