

Des gresZ

Partenaire officiel
des installateurs
exigeants.

Équipements C.H.R. Catalogue 2023

froid

laverie

cuisson

pizza





Le nouveau partenaire des installateurs exigeants.

Le monde des cafés, hôtels, restaurants se réinvente tous les jours.

Une clientèle de plus en plus curieuse toujours à l'affût de découvrir des nouveaux lieux insolites !

Cafés de quartiers qui attirent les clients du monde entier, nouveaux concepts d'hôtels à la déco soignée que l'on ne veut plus quitter, tables qui fusionnent les saveurs et les plats «signature» de chefs stars des réseaux sociaux, ces nouveaux lieux de vie réinventent le plaisir d'être ensemble.

Ces nouveaux clients, ces nouvelles exigences en matière d'équipements, vous les comprenez. Vous avez aujourd'hui besoin d'un allié pour mieux répondre à leurs nouvelles attentes.

Vous avez besoin d'un nouveau partenaire solide, agile, fiable qui va vous simplifier la vie.

Voici DeegreEZ.



Deegreez change tout, pour vous.

Nous sommes une nouvelle marque dédiée aux équipements CHR. Nous apportons avant tout des solutions expertes en vous accompagnant dans vos projets. Notre culture, c'est le respect de nos engagements. Nous avons les équipes dédiées, les produits toujours disponibles pour toujours mieux vous servir.

Deegreez s'engage sur la qualité. Et la signe.

Vous avez besoin de certitudes. Avec Deegreez vous êtes certains de choisir des produits et un service de qualité. Nouveautés ou valeurs sûres, les équipements que nous vous proposons ont été passés au crible par nos experts, ils sont disponibles rapidement et sont garantis sans mauvaise surprise. Nous en sommes tellement certains que nous allons les signer de notre nom.

Deegreez simplifie ce qui vous complique la vie.

Nous sommes accessibles, nous nous comprenons et ce que nous faisons, nous le faisons au plus près des professionnels. Nous voulons devenir votre adresse réflexe incontournable sur la qualité, avec une expérience d'achat fluide et optimale. Nous nous exprimerons simplement, sans détour. Nous allons rendre plus simple votre vie d'installateur.

Nos actions, nos offres et services vous en feront la démonstration au quotidien.

**Nous serons toujours la solution.
Nous serons toujours des facilitateurs.**



Nos 4 engagements.

Relation

Chez Deegreez, nos experts sont disponibles et mettent tout en œuvre pour vous apporter des solutions.

Qualité

Chez Deegreez, si nous sélectionnons les meilleurs produits, c'est pour devenir votre premier choix.

Largeur de gamme

Vous nous dites qualité, vous nous dites chaud, vous nous dites froid, nous on vous Deegreez.

Disponibilité

Chez Deegreez, nous sommes transparents sur la disponibilité de nos produits.

Stock
garanti

Stock

Sur
Demande



Chez Deegreez nous vous indiquons clairement le niveau de disponibilité de nos produits.

Stock garanti

Stock Garanti

Nous nous engageons à toujours avoir le produit disponible en stock et vous livrer sous 72h (jours ouvrés) partout en France. Nous sommes tellement persuadés que nous saurons honorer notre engagement que si nous ne respectons pas ce délai, nous vous faisons un avoir de 10% du montant du produit reçu hors délai. Cet avoir est à valoir sur une prochaine commande.

Stock

Stock

Nous nous engageons à stocker le produit et à vous le livrer sous 72h (jours ouvrés) sauf rupture indépendante de notre volonté. Dans ce cas nous vous donnons une date de disponibilité sous 72h.

Sur Demande

Sur Demande

Rapprochez-vous de votre interlocuteur commercial habituel ROLESCO et nous vous donnons une date de disponibilité sous 72h.



DEEGREEZ et nos partenaires.

Chez Deegreez, en plus des produits que l'on signe, nous travaillons en collaboration avec des marques partenaires incontournables dans notre métier et reconnues pour la qualité et la garantie qu'offrent leurs produits.



Pour nous, mettre notre marque Deegreez sur des produits est le meilleur moyen de vous démontrer notre engagement à vous satisfaire. La marque Deegreez est l'assurance d'une qualité et d'une fiabilité irréprochables ainsi qu'une disponibilité produits. En effet, la quasi-totalité des produits marqués Deegreez sont en stock chez nous.



La gamme Teknae de Mercatus est reconnue pour sa fiabilité et son ergonomie simplifiant son utilisation.



Fourneaux, friteuses, grills... ces produits sont robustes, simples à utiliser et parfaits pour les espaces restreints.



Les vitrines, comptoirs et caves à vin Tefcold permettent de conserver et présenter les produits de manière optimum, le tout avec un design soigné.



Marque danoise avec plus de 45 ans d'expérience dans la conception de fours mixtes de haute qualité.



La marque référence des machines à granité, disponible avec un, deux ou trois réservoirs, est en stock chez Deegreez.



Reconnue et spécialisée dans la cuisson et le snacking, Roller Grill est la marque qui vous accompagnera dans vos préparations.



La marque de référence pour des micro-ondes de qualité. Vous pourrez compter sur leur puissance et fiabilité à toutes épreuves.



Expérience, innovation, et technologie sont des éléments de base de la philosophie du Groupement Lavezzini. Producteur de machines sous vide depuis 1983 vous pourrez profiter de leur expérience du sous-vide.

sommaire

froid

laverie

cuisson

pizza

● FROID

Armoires réfrigérées.....	p 14
Armoires de restauration 400 L.....	p 15
Armoires réfrigérées vitrées.....	p 16
Armoires de restauration 600 L.....	p 18
Vitrines à boissons.....	p 19
Caves à vins.....	p 22
Armoires froides gastronomes.....	p 24
Armoires froides pâtisserie.....	p 28
Armoires froides pâtisserie - grande capacité (850L).....	p 30
Armoire à poisson.....	p 32
Dessertes réfrigérées GN1/1.....	p 33
Tours pâtisserie.....	p 36
Dessertes snack.....	p 38
Soubassement réfrigérés.....	p 40
Dessertes réfrigérées pizza.....	p 42
Cellules de refroidissement.....	p 44
Machines sous vide.....	p 46
Machines à glaçons pleins.....	p 49
Machines à glaçons creux.....	p 50
Machines à glaçons cubes / Glace en grains.....	p 51
Bacs de stockage pour glace en grain.....	p 52
Fontaines réfrigérées.....	p 54
Machines granites verticales.....	p 56
Comptoirs réfrigérés.....	p 58
Vitrines réfrigérées 4 faces.....	p 60
Vitrine réfrigérées pour supermarché.....	p 62
Vitrines supérettes.....	p 63
Congélateurs coffres portes vitrées.....	p 65
Congélateurs coffres portes pleines.....	p 66
Congélateurs de crème glacée.....	p 67
Îlots réfrigérés.....	p 68
Vitrine arrière bar.....	p 69

● LAVERIE

Lave-verres.....	p 72
Lave-vaisselles frontaux.....	p 73
Lave-vaisselles à capot.....	p 74
Lave-vaisselles à récupération d'énergie.....	p 75
Lave-batteries.....	p 76
Accessoires et équipements pour laverie.....	p 78

● CUISSON

Fours mixtes Combi Slim.....	p 83
Fours mixtes.....	p 85
Fourneaux gamme 600.....	p 89
Plaques vitrocéramiques gamme 600.....	p 90
Plaques snack gamme 600.....	p 91
Bains-marie gamme 600.....	p 92
Cuiseurs à pâtes gammes 600.....	p 93
Friteuses gamme 600.....	p 94
Soubassements gamme 600.....	p 95
Fourneaux gamme 700.....	p 96
Plaques vitrocéramiques gamme 700.....	p 97
Plaques à induction gamme 700.....	p 98
Plaques snack gamme 700.....	p 99
Bains-marie gamme 700.....	p 100
Cuiseur à pâtes gamme 700.....	p 101
Friteuse gamme 700.....	p 102
Soubassements gamme 700.....	p 103
Micro-ondes.....	p 104
Salamandre.....	p 106
Presse à sandwich / panini.....	p 107
Friteuse à poser 8L.....	p 108
Four à snacker multifonction GN2/3.....	p 109

● PIZZA

Fours à pizza.....	p 112
Pétrins tête fixe.....	p 114
Pétrins tête basculante.....	p 115
Façonneuses.....	p 116
Presses à pizza.....	p 117

A chef in a kitchen is shown from the waist up, wearing a white uniform and a white hat. The chef is holding a large metal pan with a long handle, which is tilted and contains a large, golden-brown, flaky object, possibly a large omelette or a stack of pancakes. The chef is looking down at the pan. The background is a kitchen with various equipment and a large window. A large, semi-transparent circular overlay is centered on the image, containing the word "cuisson" in a bold, black, sans-serif font. The overall lighting is warm and focused on the chef and the pan.

cuisson

Des produits de cuisson qui résisteront au coup de feu.

Retrouvez une gamme soigneusement sélectionnée pour répondre aux exigences de tous les types de restauration. Que vous cherchiez à réaliser une cuisine ouverte pour un restaurant ou des éléments compacts pour des espaces restreints, nous avons les solutions !

Du fourneau à la friteuse en passant par les grills et les salamandres, tous nos produits vont faire de la cuisine de vos clients le meilleur outil de travail !

- **FOURS MIXTES**
 - **FOURNEAUX 600/700**
 - **PLAQUES VITROCÉRAMIQUES 600/700**
 - **PLAQUES À INDUCTION**
 - **PLAQUES À SNACKER 600/700**
 - **BAINS-MARIE 600/700**
 - **CUISEURS À PÂTES 600/700**
 - **FRITEUSES 600/700**
 - **SOUBASSEMENTS 600/700**
 - **SALAMANDRE**
 - **SNACKING**
-



HOUNÖ Visual Cooking et CombiSlim - les fours multifonctions adaptés à vos besoins.

Laissez-nous nous présenter...

Avec une expérience de plus de 45 ans, la Société Danoise HOUNÖ AS propose depuis 1977 la plus grande gamme de fours mixtes multifonctions du marché.

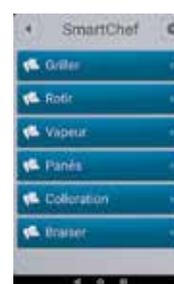
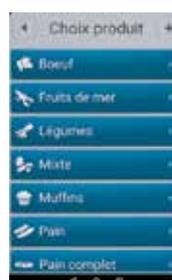
Une conception de haute qualité, un design unique avec des performances cuissons inégalées. Des tableaux de commandes simples et intuitifs, répondant aux attentes des utilisateurs et permettant de réaliser l'ensemble des cuissons : Poissons, viandes, légumes, entrées chaudes, pâtisserie, cuissons sous-vide, cuissons basse T° de nuit, le tout sur 1 m².

Les fours HOUNÖ sont livrés avec une garantie de 4 ans sur les pièces, soulignant notre engagement ferme envers l'excellence du produit.

Liberté opérationnelle

Un fonctionnement sans tracas vous permet d'être extrêmement flexible avec les horaires du personnel. Par conséquent, nous avons simplifié les choses :

- Interface utilisateur intuitive de type smartphone.
- Un ensemble de recettes inclus pour vous guider et vous inspirer.
- Accès et contrôle complets sur trois modes de cuisson : Manuel, Recettes et SmartChef.
- Mise à jour facile des programmes via port USB.
- Le nettoyage automatique CombiWash vous fait gagner du temps et de l'argent.
- Fichiers HACCP stockés automatiquement pour votre documentation réglementaire sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.





+ PRODUITS

- Un design Scandinave unique au service de l'excellence
- Garantie 4 ans pièces pour preuve d'engagement et de qualité produit
- Let's Cook Cloud, contrôle à distance par internet des performances du matériel
- CombiWash, système de nettoyage complet et entièrement automatique
- Tableau de commande tactile, simple et intuitif pour tous types d'utilisateurs

• DESCRIPTION

- Électrique
- 3 modes d'utilisations pour les chefs : manuel, recettes prédéfinies ou process de cuissons automatiques
- Air pulsé, mixte, vapeur et basses températures
- Contrôle automatique du climat dans l'enceinte de cuisson
- Sonde à cœur multipoints
- Racktimer : jusqu'à 20 minutes
- Nettoyage automatique et douchette intégrée
- Raccordement électrique 400V/3/50Hz



VISUAL TOUCH 1.06

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Visual TOUCH 1.06	Visual TOUCH 1.10
Code	323200110	323200111
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock
Niveaux	6/GN1/1	10/GN1/1
Dimensions L x P x H (mm)	897 x 831 x 815	897 x 831 x 1075
Poids net (kg)	150	190
Energie	Electrique	Electrique
Puissance (kW)	9	18

• OPTIONS

Support Four Visual cooking	
Code	323200150
Support Four Combi slim	
Code	323200152
Kit inversion charnières	
Code	323200160

Dee greeZ

Deegreez change tout, pour vous.

Nous sommes une nouvelle marque dédiée aux équipements CHR. Nous apportons avant tout des solutions expertes en vous accompagnant dans vos projets. Notre culture, c'est le respect de nos engagements. Nous avons les équipes dédiées, les produits toujours disponibles pour toujours mieux vous servir.

Deegreez s'engage sur la qualité. Et la signe.

Vous avez besoin de certitudes. Avec Deegreez vous êtes certains de choisir des produits et un service de qualité. Nouveautés ou valeurs sûres, les équipements que nous vous proposons ont été passés au crible par nos experts, ils sont disponibles rapidement et sont garantis sans mauvaise surprise. Nous en sommes tellement certains que nous allons les signer de notre nom.

Deegreez simplifie ce qui vous complique la vie.

Nous sommes accessibles, nous nous comprenons et ce que nous faisons, nous le faisons au plus près des professionnels. Nous voulons devenir votre adresse réflexe incontournable sur la qualité, avec une expérience d'achat fluide et optimale. Nous nous exprimerons simplement, sans détour. Nous allons rendre plus simple votre vie d'installateur.

Nos actions, nos offres et services vous en feront la démonstration au quotidien.

**Nous serons toujours la solution.
Nous serons toujours des facilitateurs.**

+ PRODUITS

- Design Scandinave
- Idéal pour les espaces restreints
- Mode manuel ou automatique avec les 500 recettes prédéfinies (modèle Touch)
- Fonctionnalité HACCP permettant de visualiser votre consommation (Modèle Touch)
- Système de nettoyage automatique CombiWash (modèle Standard)

• DESCRIPTION

Modes de cuisson pour modèles Touch et Standard :

- Air chaud
- Cuisson vapeur
- Cuisson vapeur à basse température
- Cuisson vapeur forcée
- CombiSmart® contrôle de l'humidité en 10 étapes
- Cook & Regen
- Levée, avec humidification automatique
- Préchauffage
- Fonction de refroidissement automatique
- Impulsion manuelle d'humidité
- Ventilateur réversible à 9 vitesses

Modes de cuisson additionnels pour modèles Touch :

- SmartChef®, cuisson automatique
- Impulsion d'humidité automatique
- RackTimer®, comprenant jusqu'à 20 minuteurs
- Fonction de refroidissement
- Delta-T
- Cook & Hold

Alimentation : 400 V / 3 / 50 Hz ou 230 V / 1 / 50 Hz



COMBISLIM 1.06

Stock

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	CombiSlim 1.06 Touch	CombiSlim 1.10 Touch
Code	323200131	323200132
Disponibilité	● Stock	Sur demande
Niveaux	6/GN1/1	10/GN1/1
Dimensions L x P x H (mm)	513 x 816 x 753	513 x 816 x 948
Poids net (Kg)	67	81
Energie	Electrique	Electrique
Puissance (kW)	9,2	13,8



COMBISLIM 1.10



Fonction SmartChef :

Il est facile de préparer des aliments en peu de temps, utilisez SmartChef avec son process de cuisson automatique.

L'interface intuitive facilite la préparation des aliments, je sélectionne mon produit et détermine l'appoint de cuisson à obtenir en fin de cuisson et c'est fini...

• OPTIONS

Support Four Visual cooking	
Code	323200150
Support Four Combi slim	
Code	323200152
Kit inversion charnières	
Code	323200160

+ PRODUITS

- Conception INOX 304
- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité
- Fonction CareCycle de nettoyage automatique
- Choisissez parmi sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco
- MenuPlanner permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans surveillance, en même temps
- SmartChef vous aide à sélectionner le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, il guidera automatiquement vers un excellent résultat
- Contrôle important de l'humidité pour éviter la perte de poids du produit
- Mode HACCP permettant la visualisation des consommations d'énergie des 60 derniers jours
- 70 % d'énergie en moins en mode vapeur face aux générations de fours précédentes
- Montée et redescente de la température très rapides pour plus d'économie d'énergie

• DESCRIPTION

- Système de nettoyage automatique
- Sécurité renforcée grâce à une carrosserie extérieure anti-brûlure
- Sonde multipoints
- Douchette
- Triple vitrage
- Écran 9 touches
- Pieds fournis
- Tension de raccordement : 400V/3/50Hz
- Hydroshield complet est un ensemble idéal pour prolonger la vie de votre four Invoq. Il se compose d'un filtre HydroShield, d'un kit de montage du filtre avec des supports, d'une tête de filtre et de tuyaux et d'un test de chute d'eau



INVOQ COMBI 6-1/1GN

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Invoq Combi 6-1/1 GN	Invoq Combi 10-1/1 GN
Code	323200125	323200126
Disponibilité	Sur demande	Sur demande
Niveaux	7 x GNI/1	10 x GNI/1
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1550 x 937 x 908	1781 x 937 x 908
Poids net (Kg)	67	81
Puissance (kW)	10,3	19,3

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Références	Code
Invoq combi	HydroShield Complet L3600	108138	323200170
	HydroShield Complet XL6000	108139	323200171
	Soubassement 1/1 GN	107963	323200172
	Glissières pour soubassement	107972	323200173
	Montage d'usine soubassement	10010	323200174

GRANDE CUISINE PROFESSIONNELLE



Gamme 600



UNE OFFRE UNIQUE :

une série de petites dimensions
caractérisée par les mêmes
puissances élevées qui
appartiennent aux grandes
cuisines.



Gamme 700



Tous les produits bénéficient d'un QRcode pour simplifier l'installation
auprès des installateurs.

FOURNEAUX

Gamme 600 GAZ

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Chaque brûleur est équipé d'un robinet de gaz de sécurité
- Conception ergonomique
- Nettoyage facile de la structure
- Isolation haute de la chambre de cuisson et de la porte (modèle K6GCU10TT)
- Fond du four constitué d'une épaisse tôle d'acier renforcée par une série de nervures
- Isolation de la chambre de cuisson et de la porte assurée par une couche de fibre céramique hautes températures

• DESCRIPTION

- Four à gaz 1/1 GN
- Grille amovible du four en acier inoxydable
- Allumage par étincelle électrique fonctionnant à 230V 1 phase + neutre
- Brûleur équipé d'une vanne thermostatique jusqu'à 300°C
- Thermocouple de sécurité
- Pieds en acier inoxydable réglable



K6GCU05TT

Stock garanti



K6GCU10TT



K6GCU10FF

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K6GCU05TT	K6GCU10FF	K6GCU10TT
Produit	2 feux vifs	4 feux vifs/ Four gaz	4 feux vifs
Code	341100100	341100110	341100101
Disponibilité	● Stock garanti	Sur demande	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	300 x 600 x 280	600 x 600 x 850	600 x 600 x 280
Energie Gaz Puissance (kW)	10	25,4	20
Poids net (Kg)	11	60	20

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Gamme 600

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Nettoyage et entretien facile

• DESCRIPTION

- Plan de travail en pyrocéramique robuste
- Sécurité assurée par un contrôle de la surchauffe à l'intérieur des plaques radiant
- Isolation de la chambre de cuisson et de la porte du four (K6EVC10FF)
- Possibilité de sélectionner différents types de chauffage (K6EVC10FF)
- Réglage de la température entre 90°C et 300°C par thermostat



K6EVC05TT



K6EVC10TT



K6EVC10FF

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K6EVC05TT	K6EVC10TT	K6EVC10FF
Produit	2 plaques	4 plaques	4 plaques
Code	341100115	341100116	341100117
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 850
Energie électrique Puissance kW	3,6	7,2	10,2
Poids net (Kg)	11	60	20

PLAQUES SNACK

Gamme 600

+ PRODUITS

- Plaque de cuisson lisse légèrement inclinée pour l'évacuation des graisses
- Structure en acier inoxydable
- Brûleurs à flamme stabilisée à haute performance
- Allumage par étincelle électrique à 230V 1 phase + neutre
- Robinet thermostatique de sécurité à température de sortie jusqu'à 300°C
- Thermocouple de sécurité
- Pare-éclaboussures soudé

• DESCRIPTION

- Plan de travail en acier Inox AISI 304
- Éléments chauffants tubulaires avec gaine en acier inoxydable
- Grande plaque de cuisson épaisse et unique
- Régulation de la température par un thermostat de sécurité
- Températures de travail comprises entre 90°C et 300°C
- Tension 400V



K6GFL10TT



K6EFL05TT

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K6GFL10TT	K6EFL05TT
Produit	Grillade gaz lisse	Grillade électrique lisse
Code	341100120	341100130
Disponibilité	Sur demande	● Stock garanti
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 600 x 280	300 x 600 x 280
Puissance (kW)	8	3,6
Poids net (Kg)	39	19

BAINS-MARIE

Gamme 600

+ PRODUITS

- Plan de travail, cuve et manches conçus en acier inox AISI 304
- Éléments chauffants en ETCHED FOIL : la chaleur est transférée uniquement au fond de la cuve pour des économies d'énergie
- Thermostat de sécurité à activation manuelle

• DESCRIPTION

- Fonctionnement par interrupteur ON-OFF et thermostat 30°C -90°C avec sonde immergée
- Bac de profondeur 150mm GN1/1
- Fonctionnement électrique 230V



K6EBM05TT

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K6EBM05TT
Produit	Bain Marie électrique
Code	341100170
Disponibilité	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	300 x 600 x 280
Puissance (kW)	1
Poids net (Kg)	16

CUISEURS À PÂTES

Gamme 600

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Plan de travail, cuve, manche à section en acier inox 304
- Plan de travail moulé en arrondis pour faciliter le nettoyage
- Vidange de la cuve sur le panneau avant pour éviter l'ouverture accidentelle

• DESCRIPTION

- Robinet de remplissage d'eau sur le panneau avant
- Thermostat de sécurité à réactivation manuelle contre la marche à sec
- Trou de vidange et petite surface frontale perforée pour le support des paniers



K6ECP05TT

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K6ECP05TT
Produit	Cuiseur à pâtes électrique
Code	341100160
Disponibilité	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	300 x 600 x 280
Puissance (kW)	4,35
Poids net (Kg)	12

FRITEUSES

Gamme 600

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Plan de travail et cuve moulés pour faciliter le nettoyage

• DESCRIPTION

- Thermostat de sécurité à réactivation manuelle
- Possibilité de réglage de la température entre 100°C et 190°C
- Cuve avec bords arrondis inclinée vers le bec de vidange
- Tension 400 V / 3+N / 50 Hz



K6EFG05TT



K6GESP05TT



K6EFG10TT

Stock

• CARACTÉRISTIQUES

	Gamme 600		
Modèle	K6EFG05TT	K6EFG10TT	K6GESP05TT
Produit	Friteuse 1 bac 10L	Friteuse 2 bacs 10L	Bac salage
Code	341100140	341100141	341100150
Disponibilité	Sur demande	● Stock	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	300 x 600 x 280
Puissance (kW)	8	16	0,75
Poids net (Kg)	13	24	10

SOUBASSEMENTS

Gamme 600

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur



K6NNV10

Stock garanti



K6NNV05

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Gamme 600	
	K6NNV05	K6NNV10
Produit	Soubassement 300	Soubassement 600
Code	34I100180	34I100181
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti
Dimensions L x P x H (mm)	300 x 550 x 570	600 x 550 x 570
Poids net (Kg)	9	11

FOURNEAUX

Gamme 700 GAZ

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Chaque brûleur est équipé d'un robinet de gaz de sécurité
- Conception ergonomique
- Nettoyage facile de la structure
- Fond du four constitué d'une épaisse tôle d'acier renforcée par une série de nervures
- Isolation de la chambre de cuisson et de la porte assurée par une couche de fibre céramique hautes températures

• DESCRIPTION

- Four à gaz 1/1 GN
- Grille amovible du four en acier inoxydable
- Allumage par étincelle électrique fonctionnant à 230V 1 phase + neutre
- Brûleur équipé d'une vanne thermostatique jusqu'à 300°C
- Thermocouple de sécurité
- Pieds en acier inoxydable réglable



K7GCTP10FF



K7GCUPI0TT



C2GCU05TT

Stock

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	C2GCU05TT	K7GCUPI0FF	K7GCUPI0TT	K7GCTP10FF
Produit	2 feux vifs	4 feux vifs/ four gaz	4 feux vifs	2 feux vifs+ 1/2 plaque + CD four gaz
Code	341100190	341100220	341100230	341100095
Disponibilité	● Stock	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 700 x 255	800 x 700 x 850	800 x 700 x 250	800 x 700 x 850
Energie Gaz Puissance (kW)	10	36,9	29,4	28,2
Poids net (Kg)	14	123	52	130

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Gamme 700

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Nettoyage et entretien facile

• DESCRIPTION

- Plan de travail en pyrocéramique robuste
- Sécurité assurée par un contrôle de la surchauffe à l'intérieur des plaques radiant
- Fourneau vitrocéramique 4 plaques + baie ouverte



K7EVC05TT



K7EVC10TT



K7EVC10VV

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K7EVC05TT	K7EVC10TT	K7EVC10VV
Produit	2 plaques	4 plaques	4 plaques
Code	341100235	341100236	341100237
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 850
Puissance (kW)	4,6	9,2	9,2
Poids net (Kg)	15	28	46

PLAQUES À INDUCTION

Gamme 700

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Nettoyage et entretien facile
- Sécurité assurée par un détecteur contre la surchauffe en cas de fonctionnement avec des casseroles vides
- Possibilité de travailler avec tout types de casseroles en fer, fonte, ferromagnétiques.
- Réduction de moitié du temps de cuisson et de la consommation d'énergie

• DESCRIPTION

- Plan de travail en pyrocéramique
- Sécurité assurée par un contrôle de la surchauffe à l'intérieur des plaques radiant
- Équipé avec un afficheur placé sous verre



K7ECI05TT



K7ECI10TT

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K7ECI05TT	K7ECI10TT
Produit	2 plaques	4 plaques
Code	341100238	341100239
Disponibilité	Sur demande	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
Puissance (kW)	10	20
Poids net (Kg)	23	46

PLAQUES SNACK

Gamme 700

+ PRODUITS

- Plaque de cuisson lisse légèrement inclinée pour l'évacuation des graisses
- Structure en acier inoxydable
- Brûleurs à flamme stabilisée à haute performance
- Allumage par étincelle électrique à 230V 1 phase + neutre
- Robinet thermostatique de sécurité à température de sortie jusqu'à 300°C
- Thermocouple de sécurité
- Pare-éclaboussures soudé

• DESCRIPTION

- Plan de travail en acier Inox AISI 304
- Éléments chauffants tubulaires avec gaine en acier inoxydable
- Grande plaque de cuisson épaisse et unique
- Régulation de la température par un thermostat de sécurité
- Températures de travail comprises entre 90°C et 300°C
- Tension 400V pour modèle électrique



C2GFL05TT



K7GFB10TTL

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	C2GFL05TT	K7GFB10TTL	K7EFB05TTL
Produit	Grillade gaz lisse	Grillade gaz lisse miroir	Grillade électrique lisse miroir
Code	341100200	341100240	341100250
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	● Stock garanti
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 250
Puissance (kW)	5,25	14	5
Poids net (Kg)	29	61	30

BAINS-MARIE

Gamme 700

+ PRODUITS

- Plan de travail, cuve et manches conçus en acier inox AISI 304
- Éléments chauffants en ETCHED FOIL : la chaleur est transférée uniquement au fond de la cuve pour des économies d'énergie
- Thermostat de sécurité à activation manuelle

• DESCRIPTION

- Fonctionnement par interrupteur ON-OFF et thermostat 30°C -90°C avec sonde immergée
- Bac de profondeur 150mm 2/1 GN
- Robinet de remplissage d'eau sur le panneau avant
- Pieds en acier inoxydable réglables
- Fonctionnement électrique 230V



K7EBM10VV

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K7EBM10VV
Produit	Bain Marie électrique
Code	341100280
Disponibilité	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	800 x 700 x 850
Puissance (kW)	2
Poids net (Kg)	40

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
K7EBM10VV	BAC 1/1 GN INOX	341100285
	BAC 1/3 GN INOX	341100286
	BAC 1/6 GN INOX	341100287
	BAC 2/3 GN INOX	341100288
	BAC 1/2 GN INOX	341100289

CUISEUR À PÂTES

Gamme 700

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Plan de travail, cuve, manche à section en acier inox 304
- Plan de travail moulé en arrondis pour faciliter le nettoyage
- Vidange de la cuve sur le panneau avant pour éviter l'ouverture accidentelle.

• DESCRIPTION

- Robinet de remplissage d'eau sur le panneau avant
- Thermostat de sécurité à réactivation manuelle contre la marche à sec
- Trou de vidange et petite surface frontale perforée pour le support des paniers



K7GCPP05

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	K7GCPP05
Produit	Cuiseur à pâtes gaz
Code	341100270
Disponibilité	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 700 x 850
Puissance (kW)	8,7
Poids net (Kg)	49

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
K7GCPP05	Couvercle	341100275
	Panier 1/3 GN	341100276
	Panier 1/6 GN	341100277
	Panier 2/3 GN	341100278

FRITEUSES

Gamme 700

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Plan de travail et cuve moulés pour faciliter le nettoyage

• DESCRIPTION

- Thermostat de sécurité à réactivation manuelle
- Possibilité de réglage de la température entre 100°C et 190°C
- Tension : 400V/3+N/50Hz



K7EFG1015 **Stock**



C2EFG0510



K7EFG0515

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Gamme 700		
	C2EFG0510	K7EFG0515	K7EFG1015
Produit	Friteuse 1 bac 10L Filtrage	Friteuse 1 bac 15L Filtrage	Friteuse 2 bacs 15L
Code	341100210	341100260	341100261
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	● Stock
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 700 x 850	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Puissance (kW)	8	15	30
Poids net (Kg)	33	42	68

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
K7EFG0515 K7EFG1015	Panier 1/1	341100267
	Panier 1/2	341100266
	Couvercle	341100265
K6EFG05TT K6EFG10TT	Friteuses - Panier 1/2	341100266
	Friteuses - Panier 1/1	341100267
C2EFG0510	Couvercle	341100265

SOUBASSEMENTS

Gamme 700

+ PRODUITS

- Structure en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur



Stock garanti

K7NNV05



Stock garanti

K7NNV10

• CARACTÉRISTIQUES

	Gamme 700	
Modèle	K7NNV05	K7NNV10
Produit	Soubassement 400	Soubassement 800
Code	341100290	341100291
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti
Dimensions L x P x H (mm)	400 x 610 x 613	800 x 610 x 613
Poids net (Kg)	7	10

+ PRODUITS

- Conception en inox haute qualité
- Ergonomique et ultra-performant avec son agitateur d'ondes incorporé
- Utilisable dans des conditions professionnelles intensives
- Grande diversité d'utilisation avec 10 modes
- Puissance (W) et capacité (L) importantes

• DESCRIPTION

- Commandes digitales
- Plaque céramique
- 3 niveaux de puissance
- Fonction double portion
- Auto-diagnostic
- Compteur de cycles
- Tension 230V-240V, 50HZ



NE-1037EYG

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	NE-1037EYG
Code	163100100
Disponibilité	● Stock garanti
Puissance (W)	1000
Capacité (L)	22
Poids net (Kg)	17,8
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	510 x 360 x 306
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	330 x 330 x 200



NE-1037EYG

+ PRODUITS

- Conception en inox
- Conçu pour réchauffer très rapidement plusieurs portions
- Possibilité d'empiler ce modèle
- Eclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie

• DESCRIPTION

- Commandes digitales
- Plaque céramique
- 15 niveaux de puissance
- 30 programmes de mémoires libres
- Tension 230V-240V, 50HZ



NE-2153EYG

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	NE-2153EYG
Code	163100101
Disponibilité	● Stock
Puissance (W)	2100
Capacité (L)	18
Poids net (Kg)	30,5
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	422 x 337 x 508
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	330 x 310 x 175



NE-2153EYG

SALAMANDRE

+ PRODUITS

- Plateau en acier inoxydable à bords arrondis facilement démontable pour le nettoyage
- Plafond mobile
- Poignée robuste

• DESCRIPTION

- Interrupteur à trois positions
- thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Interrupteur à trois positions
- Plateau et grille fournis
- Tension : 400V/3/50Hz



KOESL01

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	KOESL01
Code	341100300
Disponibilité	● Stock garanti
Dimensions L x P x H (mm)	590 x 590 x 600
Puissance (kW)	4,8
Poids net (Kg)	70

PRESSE À SANDWICH / PANINI

• DESCRIPTION

- Appareils en fonte pour une meilleur inertie
- Cuisson homogène grâce aux résistances en serpentin sous la plaque
- Plaque supérieure auto-balancée et ressort de pression réglable
- Ramasse-jus lavable en machine et grattoir inox pour les plaques
- Commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle
- Fonction contact-grill extra-large 360 x 360 mm (PANINI XLB)
- Minuterie électronique avec 3 temps de cuisson personnalisables (PANINI XLB)
- Possibilité d'alterner les cuissons entre les plaques (DOUBLE PANINI)



Stock

DOUBLE PANINI



PANINI

Stock

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	PANINI	PANINI XLE B	DOUBLE PANINI
Produit	164100103	164100104	164100105
Code			
Disponibilité	● Stock	● Stock	● Stock
Panini/H	48	130	96
Surface cuisson L x P (mm)	360 x 240	360 x 360	2 x (360 x 240)
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	380 x 460 x 280	400 x 600 x 320	760 x 460 x 280
Poids (Kg)	24	32	45
Puissance (W)	3	3,6	6

FRITEUSES À POSER 8L

+ PRODUITS

- Vidange sécurisée avec robinetterie et système de levier
- Cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, spécialement conçue pour l'évacuation de l'huile sans manimulation de la friteuse

• DESCRIPTION

- Thermostat de sécurité à réactivation manuelle
- Thermostat de régulation à bulbe précis 180°C
- Voyants de contrôle
- Panier avec poignée thermo-résistante
- Couvercle en Inox
- Tension 230 V



FD 80 R

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	FD 80	FD 80 D
Code	164100100	164100101
Disponibilité	● Stock	● Stock
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	305 x 450 x 360	590 x 450 x 370
Dimensions Paniers (mm)	220 x 260 x 100	2 x (220 x 260 x 100)
Volume (L)	8	2 x 8
Capacité (Kg)	2,5	2 x 2,5
Rendement Kg/h	12	24
Poids (Kg)	8	15



FD 80 DR

FOURS À SNACKER MULTIFONCTIONS GN2/3

• DESCRIPTION

- Chambre intérieure tout inox et supports grilles amovibles
- Montée rapide en température : 300°C en 10 min
- Multiplication des possibilités de cuisson pour tout type de plats
- Conception exclusive Roller Grill TURBO QUARTZ® pour 30% de réduction de temps de cuisson
- Grill quartz (salamandre ventilée) indispensable pour dorer, griller ou glacer
- Chaleur tournante pour une cuisson homogène
- Four pâtissier ventilé
- Thermostat 0-300°C
- Minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu
- Éclairage intérieur
- Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm
- Tension : 230V



Stock



FC 60 TQ

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	FC 60 TQ
Code	164100102
Disponibilité	● Stock
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	470 x 370 x 350
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	595 x 610 x 590
Poids (Kg)	38
Puissance (W)	3000

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

ROLESCO FRANCE SAS

R.C.S Créteil 313 680 191 - N° Identification Intracommunautaire : FR 32 313 680 191

Dans les présentes conditions générales de vente (ci-après « CGV »), disponibles sur le site internet, sont entendus par :

« ROLESCO » : ROLESCO FRANCE SAS, au capital de 1 288 000€, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Créteil sous le numéro RCS 313 680 191, dont le siège social est situé 6 Rue Claude Nicolas Ledoux - CS 10050 - 94046 CRETEIL CEDEX.

« CLIENT » : tout professionnel avec lequel ROLESCO conclut un contrat de vente. Est considéré comme professionnel, les entreprises privées, les professions libérales, les institutions et collectivités publiques, se déclarant comme tel et agissant exclusivement pour leurs besoins professionnels, les auto-entrepreneurs et de façon générale toute personne titulaire d'un numéro SIREN. Les produits vendus doivent être mis en œuvre par des professionnels bénéficiant d'une attestation de capacité en cours de validité et accordée par un organisme accrédité. Le CLIENT déclare sous sa seule responsabilité et certifie exact à ROLESCO son numéro d'attestation et le nom de l'organisme certificateur.

« COMMANDE » : le contrat liant le CLIENT à ROLESCO pour toute vente de matériels et/ou prestations associées par ROLESCO.

1 • GÉNÉRALITÉS

Les présentes CGV annulent et remplacent celles diffusées antérieurement par ROLESCO SAS, uniquement, ou par toute autre entité juridique à laquelle ROLESCO a succédé par voie de fusion, de transmission universelle de patrimoine ou autrement, ainsi que tout autre document faisant état de garantie contractuelle. Elles sont applicables aux commandes enregistrées à compter du 01 Janvier 2020 et pour une durée indéterminée.

Le fait de passer Commande implique l'acceptation expresse et sans réserve par le CLIENT de l'intégralité des clauses et conditions prévues dans les présentes CGV. Le CLIENT renonce par la même à l'application de tout ou partie de ses conditions générales d'achat. Par conséquent, en cas de contradiction avec les conditions générales d'achat du CLIENT, les dispositions des présentes CGV prévaudront. ROLESCO se réserve la faculté de refuser les commandes de non professionnels et/ou de mauvaise foi ou d'acheteurs ne présentant pas des garanties de solvabilité suffisantes, ou qui porteraient sur des quantités anormales dont l'exécution pourrait porter préjudice à ses clients habituels et réguliers. ROLESCO se réserve le droit de modifier unilatéralement et à tout moment les présentes CGV et, en tel cas, de les appliquer à toutes les Commandes passées après la date de modification. En cas de commande relative à un bien ou prestation associée faisant l'objet de conditions générales spécifiques à ce bien ou prestation, ces dernières prévaudront en cas de contrariété sur les conditions générales de vente exposées dans le présent document. Le fait que ROLESCO ne se prévale pas pendant une période donnée de l'une quelconque des présentes conditions ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de ladite condition ou plus généralement des autres conditions.

2 • COMMANDES

2.1 Les commandes peuvent donner lieu à l'établissement préalable par ROLESCO, à la demande du CLIENT, d'un devis ou d'une offre. Le devis est établi gratuitement par ROLESCO sauf convention contraire figurant sur l'offre ou le devis. Sauf convention contraire, la validité des offres et devis est limitée à un (1) mois. Sauf sur les produits fluides et les barres et les couronnes de cuivre, soumis à des fluctuations de prix indépendantes de la décision de ROLESCO, les devis ont une durée limitée à quatorze (14) jours.

2.2 Sauf convention contraire, toute Commande doit faire l'objet d'un ordre écrit et signé par le CLIENT, rappelant le cas échéant, la référence du devis ou de l'offre. Les commandes transmises à ROLESCO sont irrévocables. Il appartient au CLIENT de s'assurer par lui-même ou avec le concours d'un conseil de son choix, dont il assumera la rémunération, que les caractéristiques du matériel commandé correspondent bien à ses besoins. Le CLIENT reste seul responsable de l'installation, l'utilisation et l'exploitation du matériel proposé ou fourni, même si des informations, conseils ou schémas lui ont été communiqués par ROLESCO à titre indicatif. ROLESCO émet gratuitement un relevé de facture regroupant les bons de livraison (BL).

Le CLIENT a la possibilité de demander l'émission d'une facture par BL. Dans ce cas, ROLESCO se réserve le droit de facturer des frais fixes de facturation d'un montant égal à la différence entre le montant de la commande HT et 50 € HT afin de ne pas avoir de facture inférieure à 50€. Toute Commande est personnelle et ne peut pas être transmise à un tiers sans l'accord préalable et écrit de ROLESCO. Les formalités d'obtention d'autorisations officielles incombent au CLIENT.

2.3 La rapidité des mutations technologiques, l'évolution des normes, les améliorations susceptibles d'être apportées, notamment pour raisons de sécurité, et plus généralement d'autres considérations peuvent motiver des modifications que ROLESCO se réserve toujours la faculté d'apporter gratuitement aux matériels et prestations objet de la Commande, et notamment en ce qui concerne les dispositions, les performances, les formes, les couleurs, les dimensions, les poids, les matières, et cela sans pour autant créer d'obligation à la charge de ROLESCO de les appliquer aux matériels déjà livrés, ni aux commandes en cours d'exécution.

2.4 Une Commande pourra toujours être annulée par ROLESCO dans les cas suivants et ce sans aucune indemnité d'aucune sorte : cas de force majeure (tel que défini à l'article 11-4), arrêt de fabrication par le constructeur ou le sous-traitant, modification de la réglementation concernant les importations et ou exportations et, le cas échéant, de toute modification de la situation financière ou juridique du CLIENT. Dans ce cas un avoir sera crédité sur sa prochaine commande d'un montant au moins équivalent.

2.5 Toute commande passée par le client via le site internet de ROLESCO sera soumise aux présentes conditions générales de vente.

2.6 Les parties déclarent que les informations issues des systèmes informatiques de ROLESCO font foi entre les parties tant qu'aucun écrit contradictoirement authentifié, venant remettre en cause ces informations informatisées, n'est produit, et ce nonobstant toute réglementation contraire. En cas de transmission à distance de données, les éléments tels que les coordonnées de la réception ou de l'émission, ainsi que la qualité des données reçues feront foi par priorité telles que figurant dans les systèmes de ROLESCO, ou telles qu'authentifiées dans ses systèmes, par une signature électronique ou, à défaut, par les procédures informatisées de ROLESCO.

2.7 Les commandes de matériel spécifique : le versement d'un acompte de 50%, ne constituant en aucun cas des arrhes, pourra être demandé pour ces produits spécifiques non stockés ou ne figurant pas dans son guide des produits du froid.

3 • DELAIS DE LIVRAISON

3.1 Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le CLIENT sera informé dans les meilleurs délais et dans la mesure du possible de tout retard qui viendrait à se produire. Les retards de livraison ne peuvent donner lieu à aucune pénalité ou indemnité d'aucune sorte, ni motiver l'annulation de la commande par le CLIENT, quel qu'en soit le motif. Toutefois, si les délais dépassent 90 jours à compter de la date de livraison donnée à titre indicatif, le Client pourra alors mettre en demeure la société ROLESCO de livrer dans un délai de 30 jours. Si cette mise en demeure reste infructueuse, le client pourra résilier la commande sans aucune demande de dommages et intérêts et obtiendra un avoir de la société ROLESCO.

3.2 ROLESCO se réserve la possibilité de procéder à des livraisons partielles et de les facturer séparément.

3.3 Les prestations de ROLESCO constituent des actes professionnels, associés uniquement à la vente de matériels, réalisés à la demande d'entreprises soit sur le site du CLIENT, soit dans les locaux de ROLESCO. Dans tous les cas, ROLESCO agira en toute indépendance, par les moyens en personnel et matériel, y compris logiciels s'il y a lieu, de son choix. ROLESCO pourra faire appel à la sous-traitance à sa totale discrétion. En cas d'interruption des prestations du fait du CLIENT et selon sa durée, ROLESCO sera autorisée à facturer les frais supplémentaires occasionnés, notamment de séjour et/ou de déplacement de son personnel, et pourra réclamer toute indemnité compensatrice du fait de la désorganisation du travail et plus généralement de tout préjudice subi.

4 • PRIX

4.1 Nos prix de facturation sont ceux qui sont en vigueur sur le tarif en cours, au jour de la livraison. Les prix figurant au catalogue sont fermes et définitifs jusqu'à l'édition par le vendeur d'une nouvelle liste de prix ou du nouveau catalogue qui annule ou remplace le précédent. Ces prix s'entendent cependant hors taxes, contribution ou frais relatifs à la mise en conformité de nos produits avec toute nouvelle législation éventuelle. Les coûts liés à la mise sur le marché des équipements électriques et électroniques, à l'élimination, au traitement et à la valorisation des déchets de ces mêmes équipements (DEEE), sont facturés en sus, sous forme d'une éco-participation qui peut être amenée à évoluer sans préavis. Les conditions de fixation des prix des produits et des frais de transport varient suivant la catégorie de produit et dans les conditions ci-après définies :

Pour l'Équipement Professionnel CHR, les prix figurant sur nos grilles tarifaires s'entendent hors taxes et CIP (coût du transport et assurances compris, tel que défini ci-dessous). Pour toute commande inférieure à 1.000 Euros HT, une participation aux frais de transport de 75 Euros HT sera appliquée.

Sauf accord particulier écrit, les prix s'entendent hors frais de port, matériel sous emballage standard. La facturation des frais de transport sera effectuée selon les conditions convenues entre ROLESCO et le CLIENT et selon les tarifs en vigueur lors de la passation de la commande. Rolesco fait profiter au client d'une grille tarifaire grâce à son portefeuille de transporteurs. Les prix et tarifs sont indiqués hors taxes. Ils se fondent sur les barèmes de prix en vigueur à la date de la Commande.

4.2 ROLESCO se réserve le droit de modifier les prix en cours d'année. Toute modification tarifaire sera automatiquement applicable à la date indiquée par ROLESCO sauf s'agissant des commandes en cours à la date de la modification sous réserve de ce qui est dit ci-dessous.

4.3 Les prix publics mentionnés dans le guide des produits du froid (catalogue papier ou accessible en ligne), sont susceptibles de contenir d'éventuelles erreurs ; de ce fait, seuls les prix mentionnés sur les devis, offre de prix, et factures sont contractuels.

5 • CONDITIONS DE PAIEMENT

5.1 Sauf accord dérogatoire écrit, la facturation est effectuée au moment de la livraison du matériel ou de la réalisation de la prestation associée, en tenant compte, le cas échéant, des modifications intervenues. Toute livraison, même partielle, donne lieu à facturation.

5.2 Sauf convention expresse entre les parties, les modalités de règlement pour les clients en compte sont les suivantes :

- France (y compris DOM TOM) : règlement à 30 jours fin de mois, en priorité par LCR Direct, aucun escompte ne sera accepté,

- Hors France : 100% par crédit documentaire irrévocable et confirmé par une banque Française émis lors de la passation de Commande sans escompte ou par virement.

Si des modalités de règlement dérogatoires ont été négociées et prévoient un règlement par effets de commerce, ceux-ci devront être acceptés et retournés à ROLESCO par le CLIENT au moins QUINZE jours avant la date d'échéance.

Pour tous les clients qui ne sont pas en compte, les conditions de paiement sont 100% à la commande.

5.3 Dans l'hypothèse où ROLESCO aurait accordé des conditions dérogatoires de paiement, ROLESCO se réserve le droit de demander un paiement complet à la commande en cas d'incident de paiement ou d'indices graves et concordants mettant en cause la crédibilité financière du CLIENT. En cas de refus par le CLIENT, ROLESCO pourra refuser d'honorer la (les) Commande(s) passée(s) et de livrer les matériels ou réaliser la prestation concernée, sans que le CLIENT puisse prétendre à une quelconque indemnité.

5.4 La date limite de paiement est indiquée notamment sur la facture.

Toute demande de prorogation d'échéance sera soumise à l'agrément de ROLESCO par courrier recommandé au moins trente (30) jours avant la date d'échéance. ROLESCO se réserve le droit d'exiger des garanties financières ou cautions suivant la situation financière du client.

6 • RETARD DE PAIEMENT / DÉFAUT DE PAIEMENT

6.1 Le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture du CLIENT, à son échéance, rend immédiatement exigibles toutes les créances même non encore échues. Tout professionnel en situation de retard de paiement devra verser à ROLESCO, de plein droit et sans autre formalité, une indemnité forfaitaire de 40 HT euros pour frais de recouvrement.

A compter du premier jour de retard suivant l'échéance de facturation, des pénalités moratoires seront dues de plein droit en étant calculées sur la base du taux de refinancement appliqué par la Banque Centrale Européenne majoré de douze points de pourcentage.

Les frais de rejet bancaire de 33 € HT (40€ TTC) pourront être facturés par incident au CLIENT quel que soit le motif évoqué.

Dans le cadre de toute procédure judiciaire diligentée par ROLESCO afin de sauvegarder ses intérêts financiers, le Conseil mandaté par ses soins pourra réclamer, outre le paiement des sommes dues en principal, le versement d'indemnités au titre de la clause pénale à hauteur de 15% ET de dommages et intérêts, ainsi que le paiement des frais judiciaires occasionnés, par le défendeur.

ROLESCO se réserve le droit de faire inscrire le client sur les fichiers des « mauvais payeurs » du type SNEFCCA CODINF et de ne plus faire bénéficier au client de rabais, ristourne ou de remise que Rolesco s'était engagé à lui accorder.

6.2 ROLESCO se réserve le droit, en cas de retard de paiement d'une seule fraction d'une vente ou d'une prestation avec paiement échelonné, de suspendre toutes les livraisons ou prestations en cours jusqu'au complet paiement. En outre, ROLESCO se réserve la faculté de saisir le tribunal compétent afin que celui-ci fasse cesser cette inexécution, sous astreinte journalière par jour de retard.

6.3 En cas de défaut de paiement total ou partiel quarante-huit heures après mise en demeure restée infructueuse la vente sera résiliée de plein droit si bon semble à ROLESCO, qui pourra demander en référé la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts.

6.4 Le CLIENT devra rembourser tous les frais occasionnés par le défaut de paiement (y compris les frais de retour sur impayés) et le recouvrement des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels et/ou de sociétés de recouvrement.

6.5 En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de ROLESCO. En général, tout avoir sera crédité sur la prochaine commande client d'un montant au moins équivalent.

7 • TRANSPORT

- 7.1 Comme indiqué à l'article 4.1, la facturation des frais de transport sera effectuée selon les conditions convenues entre ROLESCO et le CLIENT et selon les tarifs en vigueur lors de la passation de la commande. Le matériel est sous emballage standard.
- 7.2 Le matériel voyage aux risques et périls du CLIENT.
- 7.3 Il appartient au client, en cas d'avarie des marchandises livrées ou de manquants, d'effectuer toutes les réserves nécessaires auprès du transporteur. Tout produit n'ayant pas fait l'objet de réserves par lettre recommandée avec AR dans les trois jours de sa réception auprès du transporteur, conformément à l'article L133-3 du Code de Commerce, et dont copie sera adressée simultanément à ROLESCO, sera considéré accepté par le client.
- 7.4 En cas de commande émanant d'un CLIENT situé dans un Etat autre que la France, le CLIENT est considéré comme l'importateur des produits en vertu de la législation applicable. Tous droits de douane ou autres taxes sont à la charge de l'importateur qui supportera seul les conséquences de toute responsabilité à cet égard, notamment en termes de déclaration et de paiement aux autorités compétentes de l'Etat concerné.

8 • TRANSFERT DES RISQUES

Les risques de vol, de perte ou de détérioration du matériel, ainsi que tout risque lié à son existence ou son utilisation sont transférés au client au moment de la livraison, qui est réputée intervenir à la remise des matériels au transporteur ou à la sortie des ateliers ou entrepôts de ROLESCO. Le client devra souscrire les polices d'assurances garantissant les risques encourus à compter de la livraison du matériel.

9 • RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le matériel est vendu avec une clause subordonnant expressément le transfert de propriété au paiement intégral du prix en principal et accessoires, même en cas d'octroi de délais de paiement. Il est toutefois entendu que la simple remise d'un titre créant une obligation à payer, traite ou autre, ne constitue pas un paiement au sens de la présente disposition, la créance originaire de ROLESCO sur le CLIENT subsistant avec toutes les garanties qui y sont attachées y compris la réserve de propriété jusqu'à ce que ledit effet de commerce ait été effectivement payé.

Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle dès la livraison des matériels au transfert au CLIENT des risques de perte ou de détérioration des matériels soumis à réserve de propriété ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner dans les conditions prévues aux articles 7 et 8 ci-dessus.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur le matériel ou en cas de redressement judiciaire ou de toute autre procédure d'insolvabilité équivalente, le CLIENT devra impérativement en informer ROLESCO sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

Le CLIENT s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété du matériel.

L'exécution de la réserve de propriété ne vaut pas retrait de la Commande, et n'est pas exclusive d'autres revendications de ROLESCO à l'encontre du CLIENT.

D'un commun accord entre le client et ROLESCO, il est convenu que cette dernière pourra faire jouer les droits qu'elle détient au titre de la présente clause de réserves de propriété, pour l'une quelconque de ses créances, sur la totalité du matériel en possession du client, ces matériels étant, par convention, présumés être ceux impayés.

Dès lors, ROLESCO pourra reprendre ou revendre ses matériels en dédommagement de l'une quelconque de ses factures restant impayée, et ce sans préjudice de son droit de poursuivre la résolution des ventes en cours.

10 • GARANTIE ET RETOUR

10.1 Le CLIENT, en tant que professionnel averti, éventuellement assisté à ses frais par tout conseil de son choix, déclare avoir procédé ou fait procéder, préalablement à la passation de la Commande, à l'étude des caractéristiques et performances du matériel et qu'il le juge adapté à ses besoins et qu'en conséquence, il renonce à toute contestation sur ce point.

Avant d'utiliser les matériels vendus, il s'engage à prendre toutes les précautions nécessaires et de procéder à des essais, tests et autres mesures qu'il jugera utiles et adaptées aux circonstances. Il lui appartient de se renseigner, documenter, informer sur les conséquences éventuelles de l'utilisation des matériels, sur la compatibilité avec d'autres composants et sur tout mode opératoire.

10.2 Les réclamations portant sur des vices apparents ou sur la non-conformité du matériel livré à la Commande doivent être formulées au plus tard dans un délai de huit (8) jours à compter de la livraison du matériel, faute de quoi le produit livré sera considéré comme conforme et la livraison comme définitive.

10.3 LES MATERIELS NEUFS VENDUS PAR ROLESCO, INCLUANT LES PIÈCES DÉTACHÉES, RELEVANT DE LA GARANTIE CONVENTIONNELLE DU « FABRICANT ». ELLE EST APPLICABLE EXCLUSIVEMENT DANS LES CONDITIONS CI-DESSOUS, CONTRE LES DÉFAUTS DE MATIÈRES PREMIÈRES, LES VICES DE CONSTRUCTION OU DE FONCTIONNEMENT NON-APPARENTS.

Le CLIENT doit impérativement, pour bénéficier de la présente garantie, signaler par écrit à ROLESCO tout défaut ou vice constaté dans les dix (10) jours calendaires qui suivent sa constatation.

La présente garantie contractuelle est limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses après validation par un service après-vente.

Le CLIENT pourra bénéficier de la mise à disposition de nouvelles pièces détachées, pendant la période susmentionnée, à l'exclusion de toute autre garantie contractuelle ou légale. Ces nouvelles pièces seront facturées ; un avoir de garantie sera établi après expertise de notre fournisseur sur le matériel fourni à l'origine.

Par conséquent, les dispositions du présent article expriment les seules obligations de ROLESCO au titre de la garantie des matériels et pièces détachées constituent le seul recours du CLIENT à cet égard.

10.4 L'envoi de matériel ou de pièces détachées au titre de la garantie est effectué par un transport non express et au tarif normal, à la discrétion de ROLESCO.

10.5 Il est expressément stipulé que la garantie de ROLESCO n'est applicable que pour les matériels et pièces détachées neufs dans leur emballage intact d'origine vendus par ROLESCO au premier acquéreur sur toute l'étendue du territoire métropolitain français et essentiellement pour les départements et territoires d'Outre-mer.

10.6 La preuve du vice ou du défaut visé à l'article 10.3 incombe toujours au CLIENT.

10.7 Les pièces remplacées au titre de la garantie contractuelle reviendront à ROLESCO en propriété.

10.8 Les échanges de pièces faits au titre de la garantie contractuelle ne sauraient avoir pour effet de prolonger celle-ci.

10.9 Cette garantie contractuelle ne saurait en aucun cas s'étendre, au seul jugement de ROLESCO et de ses fournisseurs, notamment :

Aux détériorations et avaries résultant d'une insuffisance d'entretien, d'installation ou d'adaptation non conforme aux recommandations ROLESCO et/ou aux règles de l'art, d'observation des consignes remises avec chaque appareil, d'accident, d'usage anormal ou abusif ou d'usure normale du matériel, de stockage du matériel par le CLIENT ou un tiers dans de mauvaises conditions,

- Aux pièces d'usure courante, et aux fluides (tels que gaz réfrigérants, huile, etc...) incorporés d'origine dans le matériel, aux détériorations dues à un sinistre ou à un usage anormal du matériel, aux détériorations causées par un matériel ou des pièces non fournis par ROLESCO, ou par un matériel de maintenance pour le déplacement des grosses pièces,

En cas d'absence de plaque signalétique sur le matériel ne permettant pas son identification sur la facture,

En cas d'utilisation de fluides ne correspondant pas aux prescriptions du constructeur, d'alimentation défectueuse en courant électrique ou en eau, de modifications ou transformations apportées au matériel.

10.10 Le recours à la garantie contractuelle ne peut justifier aucun retard de paiement ; tout défaut de paiement entraîne de plein droit la cessation de la garantie.

10.11 Aucun retour de matériel ne pourra être effectué par le CLIENT sans l'accord préalable écrit de ROLESCO. Les frais de transport et de remise en stock éventuels sont en toute hypothèse à la charge du CLIENT.

10.12 Gestion de retour d'un matériel neuf :

Définition de matériel neuf : un matériel dans son emballage d'origine non ouvert. Rolesco se réserve le droit d'appliquer une décote minimale de 15 % de la valeur du matériel ou d'en refuser le retour.

Attention : Rolesco attire l'attention du Client sur le fait qu'aucun retour de matériel spécifique (hors standard du guide des produits du froid) ne pourra être accepté, ni même aucune annulation de commande de ce type de matériel.

Procédure à suivre : En général, tout dossier ouvert pour une prise en charge via un retour sous garantie ou un retour de matériel neuf sera soldé par un avoir en faveur du client. Un avoir d'une valeur nulle sera émis si la prise en charge est refusée. Dans le cadre d'une acceptation de la garantie.

10.13 Le matériel doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux règles de l'art, aux normes en vigueur et aux prescriptions des notices techniques du constructeur. Aucune garantie ne pourra être assurée dans le cas contraire.

11 • GESTION DES DÉCHETS DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEE)

Certains de nos produits entrent dans le champ d'application du décret du 20/07/05, de ses arrêtés d'application et de l'article L541-10-2 du Code de l'environnement relatifs aux déchets des équipements électriques et électroniques. A ce titre, les utilisateurs de nos produits concernés se doivent de ne pas se débarrasser des DEE avec les déchets municipaux non triés. En tant que producteur de DEE ménagers, nous avons procédé à notre enregistrement au Registre National de Producteurs. Nous avons également adhéré à l'éco-organisme Eco-Systèmes afin de nous acquitter de nos obligations légales et réglementaires de financement de la collecte ainsi que d'enlèvement et de traitement des DEE qui en seront issus et de contribuer à l'atteinte des objectifs de collecte et de recyclage fixés par les pouvoirs publics. Notre responsabilité ne saurait être engagée dans l'hypothèse où les acheteurs successifs de nos produits ne respecteraient pas leurs propres obligations découlant de cette même réglementation. A ce titre, il est rappelé que les coûts unitaires de collecte et de recyclage des déchets ménagers (Eco-participation) doivent apparaître sur les factures de vente de tout nouvel équipement électrique et électronique et que chaque acheteur successif doit répercuter à l'identique et sans réfaction ces coûts unitaires jusqu'au consommateur final.

12 • RESPONSABILITÉ – FORCE MAJEURE

12.1 En passant Commande, le CLIENT reconnaît que ROLESCO a mis à sa disposition les informations nécessaires afin de lui permettre d'apprécier l'adéquation du matériel et de prendre les précautions nécessaires pour limiter le dysfonctionnement du matériel. ROLESCO n'assume aucune obligation ni responsabilité quant à l'exactitude ou non des informations communiquées par le CLIENT, ROLESCO n'étant nullement tenue de vérifier la pertinence ou l'exactitude de ces informations.

12.2 Le CLIENT, en tant que professionnel averti, s'engage expressément tant pour lui-même et pour le compte de ses préposés et ayants-droits que pour ses assureurs, à renoncer, à quelque titre que ce soit, à l'exercice de tout recours pour, sans que cette énumération soit limitative, des dommages directs ou indirects, matériels ou immatériels, tels que les pertes d'exploitation, de production, de profit, de données, de jouissance, résultant de ou liés à la livraison, au fonctionnement et à l'usage des matériels, à l'impossibilité pour le CLIENT de les utiliser, ou à toute prestation, quelque soit l'identité de la personne qui invoque ou qui a subi ledit dommage.

12.3 Le CLIENT s'engage à rendre opposable à ses assureurs, à ses propres clients et à leurs assureurs les limitations contractuelles de responsabilité définies aux présentes.

12.4 ROLESCO ne pourra voir sa responsabilité recherchée et mise en cause, en cas de force majeure retardant, entravant ou paralysant l'exécution des obligations qui lui incombent. De convention entre les parties, sont considérés comme des cas de force majeure outre ceux habituellement retenus par la jurisprudence des tribunaux français : les cas de grève, lock-out, attentats, intempéries, épidémie, blocage des moyens de transport et d'approvisionnement, tremblement de terre, incendie, tempête, inondation, dégâts des eaux, restrictions gouvernementales ou légales, perturbations dans les télécommunications y compris le réseau commuté des opérateurs de télécommunication et tous autres cas indépendants de la volonté des parties, empêchant l'exécution normale du présent contrat.

12.5 Toute obligation de ROLESCO en vertu des présentes est une obligation de moyens, non de résultat, nonobstant toute disposition contraire.

13 • CONTESTATIONS ET ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE JURIDICTIONNELLE

Les présentes CGV sont régies par la loi française. Toutes les contestations émanant d'une application des présentes CGV et qui ne peuvent pas être réglées à l'amiable seront de la compétence du Tribunal de Commerce de Melun.

14 • GARANTIE ET RESPONSABILITÉ EN QUALITÉ DE DISTRIBUTEUR

Les matériels commercialisés par ROLESCO en sa qualité de distributeur sont garantis par les constructeurs conformément à leurs conditions générales de garantie.

ROLESCO n'assume en propre aucune garantie relative à ces matériels du fait de sa qualité de distributeur professionnel de matériels neufs auprès de professionnels avertis et décline toute responsabilité en vertu de l'article 11 ci-dessus. [En dehors de la garantie contractuelle visée à l'article 10 ci-dessus], ROLESCO ne saurait ainsi supporter quelque frais ou conséquence d'un mauvais fonctionnement, de vice de construction ou de tout autre vice des matériels vendus en sa qualité de distributeur, ni n'assumer aucun frais engagé par le CLIENT lors de l'intervention sur les matériels, telle que main d'œuvre, déplacement, transport, perte de fluide frigorigène, etc. ROLESCO ne saurait non plus être tenue pour responsable des pertes éventuelles du matériel ou des dommages en général résultant des défauts des matériels fournis.

Pour que ces matériels puissent bénéficier de la garantie prévue à l'article 10, le matériel doit avoir été soumis au préalable à l'examen du Service Après-Vente faute de quoi aucun remplacement ne pourra être effectué.

ROLESCO Janvier 2021

COMMENT BIEN RÉCEPTIONNER UNE LIVRAISON ?

Nos conseils

LORS DE LA LIVRAISON

À réception, et en présence du transporteur, contrôler :

- le nombre de colis /support de manutention
- l'état des colis
- Si les colis sont abîmés, contrôler l'état du matériel à l'intérieur de ceux-ci

SI LA LIVRAISON EST CONFORME

sur le bon de transport :

- dater
- signer et écrire en caractères lisibles le nom du signataire
- apposer le cachet de l'entreprise

SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME

sur le bon de transport

- mentionner clairement la notion de réserve en précisant les manquants ou les dégâts constatés (nommer clairement le(s) produit(s) concerné(s) et indiquer la détérioration) en présence du transporteur
- confirmer sous 72 h, par lettre recommandée au transporteur (voir modèle ci-dessous) en joignant une copie du bon de transport
- adresser un double à Rolesco ainsi que les photos des produits détériorés pour qu'il vous adresse les matériels ou pièces manquantes à échanger
- relancer le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise

EN CAS D'AVARIE

Modèle de lettre de réserves à adresser au transporteur qui a effectué la livraison

Recommandée avec accusé de réception

Date :

Messieurs,

Nous avons le regret de porter à votre connaissance que les marchandises dont le transport vous a été confié et qui nous ont été livrées suivant votre bordereau n° en date du , ont révélé au moment de leur livraison les avaries suivantes : (les énumérer d'une façon concise et précise. Exemple : traces de choc, côté enfoncé...)

-
-
-

Ces avaries résultent d'une détérioration survenue en cours de transport.

La présente protestation vous est adressée conformément à l'article L133-3 du code du Commerce, sous réserve de toute action ultérieure, pour obtenir réparation du dommage que nous cause la mauvaise exécution de ce transport.

Vous pourrez constater les avaries ci-dessus mentionnées dans nos entrepôts (notre magasin) pendant un délai de 8 jours à compter de ce jour.

Passé ce délai, nous ferons procéder à la remise en état du matériel détérioré. que Rolesco s'était engagé à lui accorder.

DES GUIDES
spécialement
conçus pour vous,
professionnels !



DESSCRIPTIF
TECHNIQUE



GUIDE DE CHOIX



SCHÉMAS



Rolesco distributeur exclusif



Nos agences SONT OUVERTES du lundi au vendredi de 7h30 à 12h / 13h30 à 17h

AVIGNON

104 route de Montfavet
ZI Fontcouverte
84000 AVIGNON
04 32 70 16 37
avignon@rolesco.fr

BÉZIERS

7 rue Paul Langevin
ZI de Capiscot
34500 BEZIERS
04 67 37 01 10
beziers@rolesco.fr

BORDEAUX

137 rue de la Croix de Monjous
33170 GRADIGNAN
05 56 75 33 32
bordeaux@rolesco.fr

CLERMONT-FERRAND

32 Rue Jules Verne
Z.I Le Brézet
63100 CLERMONT FERRAND
04 73 16 10 83
clermont-ferrand@rolesco.fr

DIJON

20B rue des Ardennes
21000 DIJON
03 80 79 09 85
dijon@rolesco.fr

LILLE

325 rue de Gamand CRT n°1
59810 LESQUIN
03 20 52 29 36
lille@rolesco.fr

LIMOGES

Zone Industrielle Nord
54, rue Nicolas Appert
87280 LIMOGES
05 55 49 00 77
limoges@rolesco.fr

LYON NORD

1 rue du Chateau d'Eau
69410 CHAMPAGNE AU MONT D'OR
04 69 84 82 40
lyon-nord@rolesco.fr

LYON SUD

71/73 rue Mathieu Dussurgey
Ilot B2 Bât G3 - Parc Lyon Sud
69190 ST FONS
04 78 67 14 71
lyon-sud@rolesco.fr

MARSEILLE

17 rue d'Athènes
ZI Les Estroublans
13127 VITROLLES
04 91 67 44 00
marseille@rolesco.fr

MONTPELLIER

425 rue A.de Saint-Exupery
ZAC Frejorgues Ouest
34130 MAUGUIO
04 67 68 34 70
montpellier@rolesco.fr

NANCY

16 avenue des Érables
ZI Houdemont
54180 HEILLECOURT
03 83 96 30 16
nancy@rolesco.fr

NANTES

3 rue Bobby Sands
44800 ST HERBLAIN
02 40 92 04 05
nantes@rolesco.fr

NICE

Allée des Miroitiers
Zone Industrielle, Secteur A4
06700 ST LAURENT DU VAR
04 97 12 10 65
nice@rolesco.fr

PAU

Rue Gay-Lussac
64140 LONS
05 59 02 00 55
pau@rolesco.fr

REIMS

10 bis rue du Commerce
51350 CORMONTREUIL
03 26 61 29 10
reims@rolesco.fr

RENNES

15 rue de Bray
35 510 CESSON-SÉVIGNÉ
02 99 51 34 59
rennes@rolesco.fr

ROUEN

6 rue du Pré aux Bœufs
76800 ST ETIENNE
DU ROUVRAY
02 32 19 00 07
rouen@rolesco.fr

STRASBOURG

2 rue Ettore Bugatti
67201 ECKBOLSHEIM
03 88 10 15 50
strasbourg@rolesco.fr

TOULON

529 avenue Irène et Frédéric
Joliot Curie, Z.I Toulon Est
83130 LA GARDE
04 94 57 97 83
toulon@rolesco.fr

TOULOUSE

5 rue Douladoure
31100 TOULOUSE
05 62 20 12 37
toulouse@rolesco.fr

TOURS

24 rue Michaël Faraday
37170 CHAMBRAY LES TOURS
02 47 21 07 34
tours@rolesco.fr

Nos agences en Ile-de-France

CRÉTEIL

3 avenue des Petites Haies
94000 CRÉTEIL
01 43 99 15 00
creteil@rolesco.fr

FRESNES

42 avenue des Pépinières
Parc Médicis
94260 FRESNES
01 46 11 10 64
fresnes@rolesco.fr

MELUN

4 rue de la Plaine
de la Croix Besnard
77000 VAUX LE PENIL
01 60 56 63 00
melun@rolesco.fr

NANTERRE

14-24 rue des Agglomérés
ZAC des Guilleraiés
92000 NANTERRE
01 41 37 65 10
nanterre@rolesco.fr

NOISY-LE-SEC

Parc des Guillaumes
58, rue de Neuilly, Bat E lot 1
93130 NOISY LE SEC
01 41 58 19 98
noisy-le-sec@rolesco.fr

PARIS

10 rue de la Cour des Noues
75020 Paris
01 43 71 77 28
paris@rolesco.fr

SAINT-DENIS

Innovespace
3 route de la Révolte
93200 ST DENIS
01 40 12 80 35
saint-denis@rolesco.fr

EXPORT

3 avenue des Petites Haies
94000 CRÉTEIL
01 43 99 18 03
export@rolesco.fr