

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

Dea
greēZ

froid

La conservation sans être conservateur.

Le stockage et la conservation des aliments sont des enjeux majeurs pour les restaurateurs. Notre large sélection d'armoires, dessertes, cellules de refroidissement, vitrines et congélateurs répond bien entendu aux normes sanitaires mais aussi à un haut degré d'exigence de fiabilité.

Nos machines à glaçons ne sont pas en reste en offrant des solutions à tous les besoins. Petite ou grosse capacité, différents types de glaçons (creux, pleins, cubes,...) pour s'adapter à chaque secteur (restaurants, bars, hôtels).

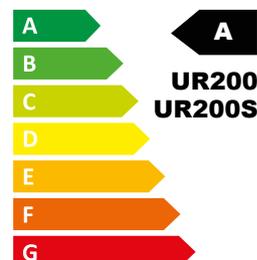
- **ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES**
 - **CAVES À VINS**
 - **DESSERTES RÉFRIGÉRÉES**
 - **CELLULES DE REFROIDISSEMENT**
 - **MACHINES SOUS VIDE**
 - **MACHINES À GLAÇONS**
 - **FONTAINES RÉFRIGÉRÉES**
 - **GRANITÉS**
 - **VITRINES RÉFRIGÉRÉES**
 - **VITRINES SUPÉRETTES**
 - **CONGÉLATEURS COFFRES**
-

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

R600

+ PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Doté d'un verrou pour renforcer la sécurité
- Coffre en acier inoxydable (modèle UR200S)



• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- Fourni avec trois paires de clayettes blanches
- 4 pieds ajustables
- 2 roulettes
- Température de +2 à 10°C
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240/50 V/Hz



UR200

Stock
garanti

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	UR200	UR200S
Code	325100220	325100221
Disponibilité	● Stock garanti	Sur demande
Volume net (L)	119	119
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	510 x 485 x 620	510 x 485 x 620
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 855
Carrosserie	BLANC	INOX
Puissance (W)	100	100
Conso kWh/24h	1,12	1,12
Poids net (Kg)	44	44
Classe énergie	A	A
Classe climatique	4	4



UR200S

+

 PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Doté d'un verrou pour renforcer la sécurité
- Armoires en acier inoxydable (modèles UR400S - UF400S)

• DESCRIPTION

- Thermostat électronique
- 2 roulettes (Modèles UR400S - UF400 - UF400S)
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240/50 V/Hz

Stock



UR400

UR400S



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	UR400	UR400S	UF400	UF400S
Code	325100222	325100223	325100224	325100225
Disponibilité	● Stock	Sur demande	● Stock	Sur demande
Volume net (L)	350	350	340	340
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	506 x 485 x 1620	506 x 485 x 1620	484 x 470 x 1620	484 x 470 x 1620
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	600 x 585 x 1855			
Pieds ajustables	4	4	2	2
Nombre Clayettes	4	4	6	6
Températures	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	-24 à -10 °C	-24 à -10 °C
Carrosserie	BLANC	INOX	BLANC	INOX
Dégivrage	AUTO	AUTO	MANUEL	MANUEL
Puissance (W)	130	130	150	150
Conso kWh/24h	1,85	1,85	2,3	2,3
Poids net (Kg)	80	80	80	80
Classe énergie	D	D	D	D
Classe climatique	4	4	4	4

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES

R290

+

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Doté d'un verrou pour renforcer la sécurité
- Porte vitrée chauffante
- Canopée lumineuse
- Éclairage intérieur

• DESCRIPTION

- Dégivrage manuel
- Thermomètre numérique
- 2 roulettes
- 2 pieds ajustables
- 6 tablettes de congélation fixes
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240/50 V/Hz
- Température -24 à -14 °C

Stock



UFSC370GCP

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	UFSC370GCP	UFSC370GCP Black
Code	325100410	325100411
Disponibilité	● Stock	Sur demande
Volume net (L)	270	270
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	470 x 440 x 1545	470 x 440 x 1545
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	595 x 640 x 1980	595 x 640 x 1980
Carrosserie	BLANC	NOIR
Puissance (W)	570	570
Conso kWh/24h	8,32	8,32
Poids net (Kg)	98	98
Classe énergie	C	C
Classe climatique	4	4

UFSC370GCP
Black

+

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Rendement énergétique optimisé
- Porte vitrée chauffante
- Éclairage intérieur Led pour plus d'économie d'énergie

• DESCRIPTION

- Dégivrage manuel
- Thermomètre numérique
- Tablettes fixes
- Drain d'eau de dégivrage
- 6 tablettes de congélation 470 x 413 mm
- 2 roulettes
- 2 pieds ajustables
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240/50 V/Hz

Stock



UFFS370G

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	UFFS370G
Code	325100111
Disponibilité	● Stock
Volume (L)	270
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	470 x 440 x 1555
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	595 x 640 x 1840
Températures	-24 À -14 °C
Carrosserie	BLANC
Puissance (W)	570
Conso kWh/24h	8,27
Classe énergie	C
Classe climatique	4

+

 PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Doté d'un verrou pour renforcer la sécurité
- Armoires en acier inoxydable (modèles UR600S - UF600S)

• DESCRIPTION

- Thermostat électronique
- 2 roulettes
- 2 pieds ajustables
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240/50 V/Hz
- Poids net (Kg): 107



UF600



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	UR600	UR600S	UF600	UF600S
Code	325100226	325100227	325100228	325100229
Disponibilité	● Stock	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Volume net (L)	570	570	555	555
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	653 x 580 x 1680			
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	777 x 695 x 1895			
Nombre Clayettes	4	4	6 GN2/1	6 GN2/1
Températures	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	-24 à -10 °C	-24 à -10 °C
Carrosserie	BLANC	INOX	BLANC	INOX
Dégivrage	AUTO	AUTO	MANUEL	MANUEL
Puissance (W)	130	130	190	190
Conso kWh/24h	1,84	1,84	2,24	2,24
Classe énergie	C	C	D	D
Classe climatique	4	4	4	4

+

 PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Excellent rapport qualité/prix

• DESCRIPTION

- Température de +2 à +10°C
- Dégivrage automatique
- Refroidissement ventilé
- Tablettes ajustables
- Deux pieds ajustables et deux roulettes
- Régulation mécanique
- Fourni avec quatre clayettes 490 x 360 mm
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %).
- CEV425 + CEV425CP fourni avec quatre clayettes blanches 490 x 360 mm
- CEV425 Black + CEV425CP Black fourni avec cinq clayettes noires 490 x 360 mm
- CP : livré avec un bandeau lumineux LED
- FS1380 : équipé d'un ventilateur pour condenseur
- Tension 220-240/50 V/Hz

Stock garanti

CEV425

CEV425
BLACK

Stock



T+

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	CEV425	CEV425CP	CEV425 - BLACK	CEV425CP - BLACK	FS1380
Code	325100130	325100131	325100132	325100133	325100137
Disponibilité	● Stock garanti	Sur demande	● Stock	Sur demande	● Stock garanti
Volume (L)	347	347	347	347	347
Nombre cannettes 330 ml	455	455	455	455	455
Nombre bouteilles 500 ml	301	301	301	301	301
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980	595 x 640 x 1840
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	470 x 440 x 1555				
Bouteilles 330/500 ml (pces)	217	217	217	217	217
Puissance (W)	295	295	295	295	295
Conso/H24 (kW)	2,2	2,2	2,2	2,5	2,2
Poids net (Kg)	75	78	75	78	74
Classe énergie	D	D	D	D	D
Classe climatique	4	4	4	4	4



CEV425CP
avec canopée
lumineuse

• ACCESSOIRES

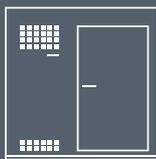
Compatibilité avec modèle	Type	Code
CEV425	Clayette 490 x 360 blanche	325100125
CEV425CP		
CEV425 - Black	Clayette 490 x 360	325100451
CEV425CP - Black		
CEV425	Étagère à gravité avec contremarche	325100453
CEV425CP		
CEV425CP - Black		



La réfrigération est notre passion

TEFCOLD fournit des produits fiables, rentables et des solutions capables de répondre aux exigences de toutes clientèles, concernant la réfrigération et congélation, et cela, depuis plus de 35 ans.

Nous sommes l'un des leaders du marché dans le domaine de la réfrigération et de la congélation professionnelle, créant de la valeur pour nos clients grâce à notre savoir-faire, empathie et notre expérience.



GROUPE TEFCOLD

- 150+ employés dans 8 pays
- Siège social à Viborg, Danemark
- Entrepôts au Danemark, au Royaume-Uni, en Belgique, en France et en République tchèque
- 50 000 m² avec plus de 70 000 unités en stock
- Plus de 5 000 clients dans 100 pays
- Atelier de tests et pièces détachées, personnalisation/branding et showroom



➕ PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Série haut de gamme TFW avec un design élégant et pratique
- Étagères coulissantes en bois pour faciliter le remplissage
- Système de refroidissement anti-vibrations
- Très silencieux
- Système de froid à économie d'énergie

• DESCRIPTION

- Portes réversibles
- Dégivrage automatique
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Poignée incurvée en acier inoxydable
- Pieds ajustables
- Tension : 220-240/50V/Hz

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	TFW200F	TFW300-2F	TFW400F
Code	325100160	325100161	325100162
Disponibilité	● Stock	Sur demande	Sur demande
Bouteilles 75 cl	48	119	165
Nombre étagères	4	10	15
Température	de 5 à 18 °C	de 5 à 10 / 10 à 18 °C	de 5 à 18 °C
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	595 x 570 x 820	595 x 680 x 1390	595 x 680 x 1760
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	520 x 445 x 605	510 x 540 x 1130	515 x 532 x 1585
Puissance (W)	160	155	220
Conso/H24 (kW)	0,36	0,41	0,43
Poids net (Kg)	44	89	106
Classe énergie	A	G	G
Classe climatique	4	4	4



TFW300-2F
119 BOUTEILLES
2 zones de température



TFW200F
48 BOUTEILLES
1 zone de température

Stock

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
TFW200F	Étagères en bois Wc (supérieur)	325100454
TFW300-2F		
TWF400F		
TFW200F	Étagères en bois We (inférieure)	325100455
TFW300-2F		
TWF400F		
TFW200F	Arrêt pour étagères	325100456
TFW300-2F		



Climatiseurs de Cave à Vin



La Cave, Connectée.

Climatisation de cave à vin Made In France



Domotique IoT - Suivi - Historique - Alarmes

L'assurance de la parfaite conservation des bouteilles

www.friax.fr

+

 PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Armoire entièrement en acier Inox AISI 304
- Poignées en inox
- Roues solides
- Éclairage intérieur Led pour plus d'économie d'énergie

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Système de réfrigération à évaporation ventilée
- Grilles GN2/1 réglables
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension : 220-240/50V/Hz



RK1420

Stock



RK710

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	RK710	RK1420	RF710	RF1420
Code	325100235	325100236	325100237	325100238
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock	● Stock	● Stock
Volume net (L)	480	1325	480	1325
Gaz	R600	R600	R290	R290
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	533 x 700 x 1400	1360 x 685 x 1396	533 x 700 x 1400	1360 x 685 x 1396
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	740 x 830 x 2010	1480 x 850 x 2010	740 x 830 x 2010	1480 x 850 x 2010
Nombre Clayettes	3	6	3	6
Températures	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C	-24 à -18 °C	-24 à -18 °C
Puissance (W)	250	320	650	730
Poids net (kg)	143	208	148	224
Consommation (kW) 24/h	1,19	2,82	7,19	12,48
Classe énergie	B	C	D	D
Classe climatique	4	4	4	4

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
RK710 RF710	Pédale d'ouverture	325100457

ARMOIRES FROIDES GASTRONORME

GAMME TEKNAE

R290

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Construction européenne
- Armoire entièrement en acier Inox 18/10 AISI 304
- Faible empreinte au sol réduisant l'encombrement
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Poignées en inox, charnières à fermeture automatique et blocage à 100°



DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Système de réfrigération à évaporation ventilée
- Capacité 18 paires de guides par porte, grilles GN2/1
- Trois étagères dans chaque porte
- Glissières en forme de E pour empiler des bacs Gastronorm sous les grilles
- Angles arrondis et fond embouti
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %).
- Construction monocoque avec une épaisseur d'isolation de 80 mm
- Tension : 220-240/50V/Hz

CARACTÉRISTIQUES

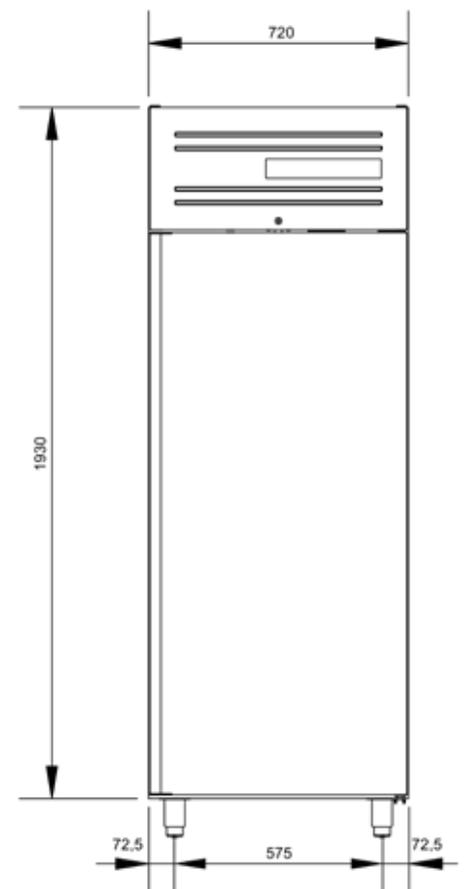


Modèle	M1 550L	M1 1250L	M2 550L	M2 1250L
Code	422100300	422100301	422100310	422100311
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti
Volume (L)	550	1250	550	1250
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	720 x 850 x 2070	1440 x 850 x 2070	720 x 850 x 2070	1440 x 850 x 2070
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	560 x 680 x 1430	1280 x 680 x 1430	560 x 680 x 1430	1280 x 680 x 1430
Température	de +1 à +5°C	de +1 à +5°C	de -18 à -23°C	de -18 à -23°C
Puissance (W)	621	714	658	1124
Conso/24h (kW)	1,28	2,93	5,03	11
Poids net (Kg)	112	222	138	226
Classe énergie	A	B	C	D
Classe climatique	5	5	5	5

froid

ARMOIRES FROIDES GASTRONOME

GAMME TEKNAE



Joint magnétique
amovible et
facilement remplaçable

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
M1 550L	Grille rilsan 650x530 mm	422100415
M1 1250L M2 550L	Paire de glissières en « E » 15x656x31 mm	422100427
M2 1250L	Roulettes pivotantes Ø 80 mm, H 105 mm, x4	422100461



TEKNAE, la gamme de produits conçue par MERCATUS pour maximiser l'efficacité de la cuisine et laisser les chefs se concentrer sur ce qu'ils font le mieux.

- ☑ FLUX DE TRAVAIL EN CUISINE OPTIMISÉ
- ☑ PERFORMANCE MAXIMISÉE
- ☑ ALIMENTATION PLUS FRAÎCHE ET PLUS SAINE

MERCATUS
A step ahead.

teknæ

efficiently designed

ARMOIRES FROIDES PATISSERIE

GAMME TEKNAE

R290

+ PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Construction européenne
- Armoire entièrement en acier Inox 18/10 AISI 304
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Choix du mode statique ou ventilé au moyen d'un interrupteur
- Porte avec poignée encastrée et charnières renforcées

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Fourni avec 3 grilles GN 2/1 par section pour les modèles M2
- Angles arrondis et fond embouti
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %).
- Glissières renforcées en forme de L pour accueillir jusqu'à 20 plateaux de boulangerie 40x60 cm (modèle M3)
- Tension 220-240/50V/Hz

M3
550LStock
garanti
• CARACTÉRISTIQUES


Modèle	M3 - 550L	M3 - 1140L	M2 - 560L	M2 - 1250L
Code	422100280	422100281	422100290	422100291
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti
Volume (L)	550	1140	560	1250
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	720 x 850 x 2040	1440 x 850 x 2040	720 x 850 x 2040	1440 x 850 x 2040
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	560 x 680 x 1430	1280 x 680 x 1430	560 x 680 x 1430	1280 x 680 x 1430
Température	de +1 à +4°C	de +1 à +4°C	de -18 à -23°C	de -18 à -23°C
Puissance (W)	621	714	563	1124
Conso/H24 (kW)	1,59	3,21	5,03	11
Poids net (Kg)	112	155	138	226
Classe énergie	D	D	C	D
Classe climatique	5	5	5	5

froid

MERCATUS
A step ahead.

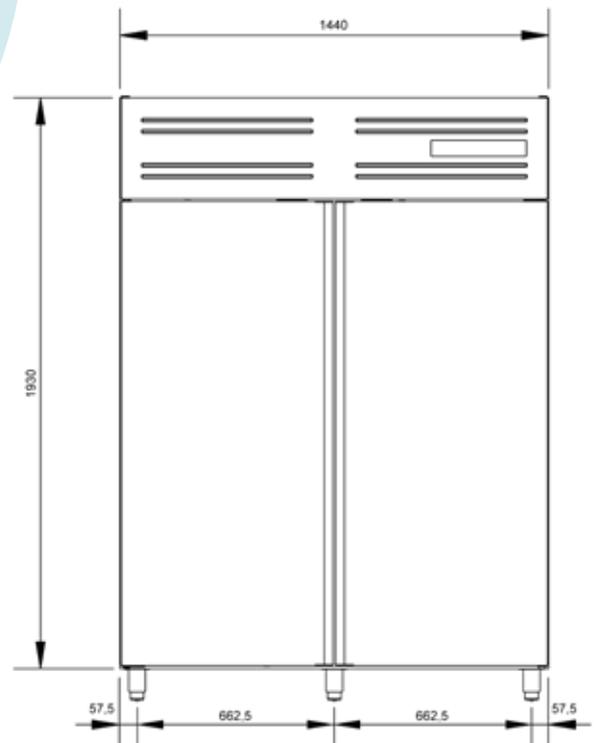
ARMOIRES FROIDES PATISSERIE

GAMME TEKNAE



Stock
garanti

M3
1140L



• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
M3 550L	Plateau à pâtisserie 400x600x70 mm	422100450
M3 1140L	Paire de glissières de pâtisserie	422100424
M2 550L M2 1250L	Roulettes pivotantes Ø 80 mm ; H 105 mm x4	422100461

+

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Construction européenne
- Armoire entièrement en acier Inox
- Grande capacité de volume brut (850 L)
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Porte avec poignée encastrée et charnières renforcées

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Fourni avec 20 paires de glissières
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240 V / 50 Hz

Stock garanti



C3

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	C3	C2
Code	422100255	422100260
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock
Volume net (L)	850	850
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	630 x 850 x 1530	631 x 850 x 1530
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	830 x 1025 x 2210	830 x 1025 x 2210
Température	+1 °C +4 °C	-12 °C -21 °C
Puissance (W)	790	780
Conso kWh/24h	8	8
Poids net (Kg)	203	203
Classe énergie	D	D
Classe climatique	4	4

ARMOIRE À POISSON

+ PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Construction européenne
- Armoire entièrement en acier Inox 18/10 AISI 304
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Fournie avec 10 bacs à poisson de 40x60 cm et avec un bac de récupération en acier inoxydable
- Glissières en forme de L facilement amovibles

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Angles arrondis et fond embouti
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %).
- Fournie avec 10 bacs récepteurs en acier inoxydable pour stockage sur lit de glace
- Tension : 220-240/50V/Hz

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	M16
Code	422100270
Disponibilité	● Stock
Volume (L)	510
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	840 x 700 x 2070
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	680 x 560 x 1430
Température	de -2 à +2°C
Puissance (W)	300
Conso/H24 (kW)	1,28
Poids net (Kg)	145
Classe énergie	D
Classe climatique	5



M16

Stock


Ouverture 100°

Thermostat électronique
et clavier plat

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
M16	Bac à poisson 600x400x100 mm	422100440
	Bac récepteur en acier inoxydable	422100470
	Paire de glissières en « L »	422100423
	Roulettes pivotantes Ø 80 mm ; H 105 mm x4	422100461

ARMOIRE À POISSON

PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Armoire entièrement en acier Inox AISI 304
- Porte à fermeture automatique
- Roues solides

DESCRIPTION

- Dégivrage manuel
- 7 bacs à poisson 400x600
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- 4 roulettes, 2 avec frein
- Tension 220-240/50V/Hz

CARACTÉRISTIQUES



Modèle	RKS600
Code	325100245
Disponibilité	● Stock
Volume net (L)	507
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	560 x 653 x 1396
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	680 x 810 x 2010
Température	-6 à +8 °C
Puissance (W)	353
Conso/H24 (kW)	1,19
Poids net (Kg)	135
Classe climatique	4



RKS600

ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
RKS600	Plateau à poisson	325100247
	Grille pour plateau à poisson	325100248

+

 PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Dessertes entièrement en acier Inox
- Portes à fermeture automatique

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Angles arrondis et fond embouti
- Sélection de produits avec ou sans dossier
- Taille de grille GN1/1
- Dessertes positives : température de -2 à +10 °C
- Pieds ajustables
- Une clayette par porte
- Tension 220-240/50V/Hz



CK7410/ + SP



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle positif	CK7210/-SP	CK7210/+SP	CK7310/-SP	CK7310/+SP	CK7410/-SP	CK7410/+SP
Code	325100270	325100271	325100272	325100273	325100274	325100275
Disponibilité	Sur demande	● Stock	Sur demande	● Stock	Sur demande	Sur demande
Volume net (L)	272	272	402	402	533	533
Avec dossier	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	902 x 530 x 589	902 x 530 x 589	1337 x 530 x 589	1337 x 530 x 589	1772 x 530 x 589	1772 x 530 x 589
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1360 x 700 x 880	1360 x 700 x 980	1795 x 700 x 880	1795 x 700 x 980	2230 x 700 x 880	2230 x 700 x 980
Nombre CPortes	2	2	3	3	4	4
Conso kWh/24h	1,98	1,98	2,45	2,45	3,96	3,96
Poids net (Kg)	112	112	152	152	174	174
Nbr de portes	2	2	3	3	4	4
Classe énergie	B	B	B	B	C	C
Classe climatique	4	4	4	4	4	4

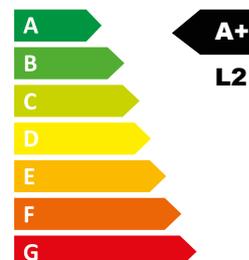
DESSERTES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 POSITIVES

Gamme TEKNAE

R290

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Construction européenne
- Dessertes entièrement en acier Inox 18/10 AISI 304
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Porte avec poignée encastree et charnières renforcées



DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Évaporateur entre les portes
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %)
- Angles arrondis et fond embouti
- Sélection de produits avec ou sans dossier de 100 (mm) de hauteur
- Glissières en forme de E pour empiler des bacs Gastronorm sous les grilles
- Fournie avec 1 grille GN1/1 par porte
- Dessertes positives : température de +1 à 5°C
- Dessertes négatives : température de -18° à -23°C
- Tension 220-240/50V/Hz

ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
L2 / T2	Grille rilsan 325x530 mm	422100410
	Paire de glissières en « E » 11x560x30 mm	422100420

CARACTÉRISTIQUES

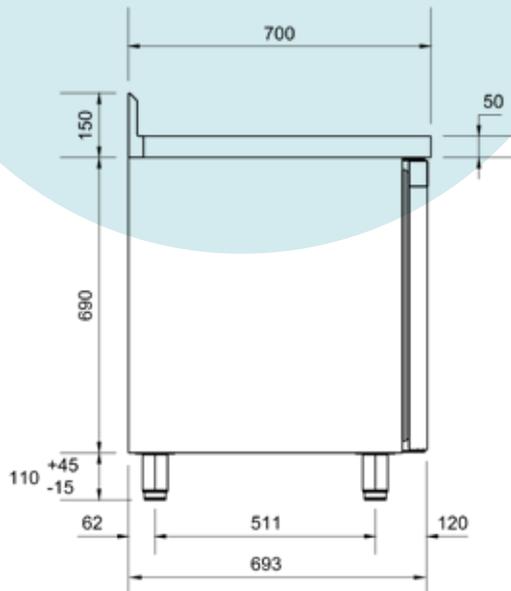


Modèle positif	L2/2 portes	L2/2 portes	L2/3 portes	L2/3 portes	L2/4 portes	L2/4 portes
Code	422100341	422100340	422100343	422100342	422100345	422100344
Disponibilité	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande	● Stock
Volume (L)	260	260	400	400	550	550
Avec dossier	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1330 x 700 x 850	1330 x 700 x 950	1795 x 700 x 850	1795 x 700 x 950	2260 x 700 x 850	2260 x 700 x 950
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	810 x 575 x 570	810 x 575 x 570	1275 x 575 x 570	1275 x 575 x 570	1740 x 575 x 570	1740 x 575 x 570
Puissance (W)	357	357	477	477	714	714
Conso/H24 (kW)	0,9	0,9	1,9	1,9	1,71	1,71
Nbr de portes	2	2	3	3	4	4
Poids net (Kg)	145	145	159	159	218	218
Classe énergie	A	A	A	A	A	A
Classe Climatique	5	5	5	5	5	5

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES GNI/1 NÉGATIVES

Gamme TEKNAE

R290

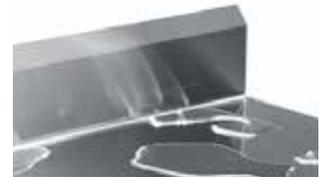
T2
3 PORTES

5693



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle négatif	T2/2 portes	T2/2 portes	T2/3 portes	T2/3 portes
Code	422100351	422100350	422100353	422100352
Disponibilité	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande	● Stock
Volume (L)	260	260	400	400
Avec dossier	NON	OUI	NON	OUI
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1330 x 700 x 850	1330 x 700 x 950	1795 x 700 x 850	1795 x 700 x 950
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	810 x 575 x 570	810 x 575 x 570	1275 x 575 x 570	1275 x 575 x 570
Consommation (kW) 24/h	4,38	4,38	7,68	7,68
Nbr de portes	2	2	3	3
Poids net (Kg)	141	141	159	159
Classe énergie	C	C	D	D
Classe climatique	5	5	5	5



Tout inox 18-10 AISI 304

Condenseur traité
anti-corrosion

Cordon chauffant



Support de bacs

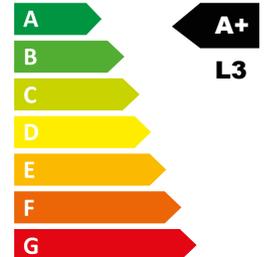


Froid ventilé entre les portes

+

 PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Construction européenne
- Tours entièrement en acier Inox 18/10 AISI 304
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Choix du mode statique ou ventilé au moyen d'un interrupteur
- Composants haut de gamme pour une puissance frigorifique accrue
- Isolation écologique en polyuréthane haute densité, d'une épaisseur de 60 mm
- Optimisation de l'humidité relative



• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Évaporateur entre les portes
- Angles arrondis et fond embouti
- Sélection de produits avec ou sans dossier de 100 (mm) de hauteur
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %)
- Fourni avec trois paires de glissières par porte
- Température de +1 à 4°C
- Tension 220-240/50V/Hz



• CARACTÉRISTIQUES



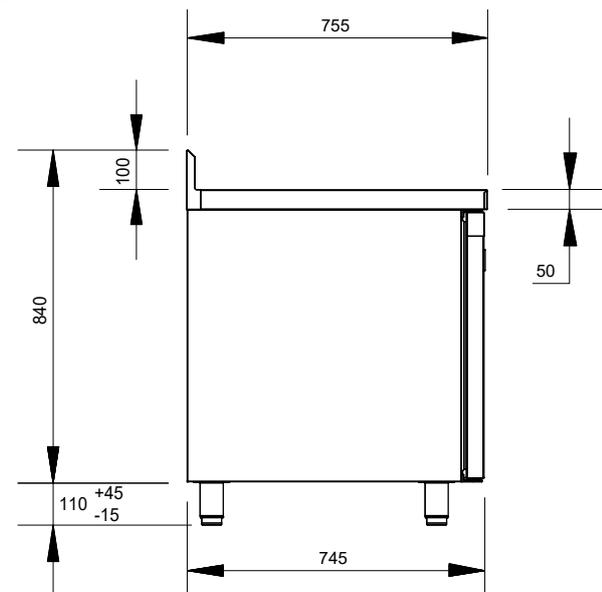
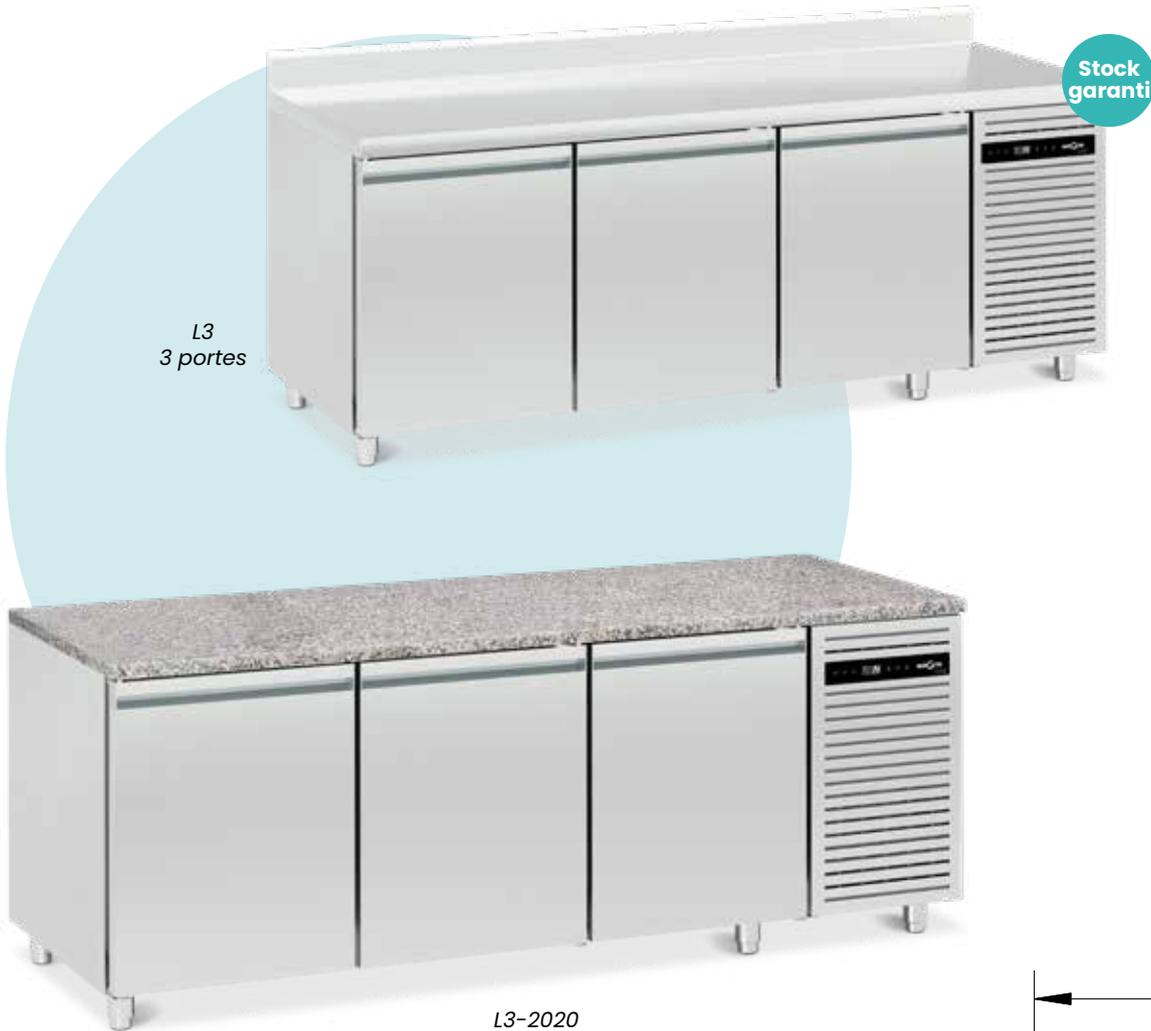
Modèle	L3/2 portes		L3/3 portes		L3/4 portes	
Dessus INOX						
Code	422100360	422100361	422100362	422100363	422100364	422100365
Disponibilité	● Stock garanti	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande
Dessus Granit						
Code		422100366		422100367		422100368
Disponibilité		Sur demande		● Stock		Sur demande
Volume (L)	320	320	490	490	670	670
Avec dossier	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1480 x 760 x 950	1480 x 760 x 850	2020 x 760 x 950	2020 x 760 x 850	2560 x 760 x 950	2560 x 760 x 850
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	900 x 630 x 570	900 x 630 x 570	1500 x 630 x 570	1500 x 630 x 570	2040 x 630 x 570	2040 x 630 x 570
Conso/24h (kW)	1,00	1,00	1,43	1,43	1,95	1,95
Nbr de portes	2	2	3	3	4	4
Poids net (Kg)	132	132	195	195	210	210
Classe climatique	5	5	5	5	5	5

froid

TOURS PATISSERIE

MERCATUS
A step ahead.

Gamme TEKNAE



• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
L3	Grille rilsan 400X600 mm	422100412
	Grille en acier inoxydable 400X600 mm	422100413
	Paire de glissières en « L » 11x580x30 mm	422100429
	Kit de remplacement de tiroir 2x1/2	422100312
	Kit de conversion de porte GN1/1	422100313
	Roulettes pivotantes Ø 80 mm ; H 105 mm x4	422100460

+

 PRODUITS

- Gaz R600 (positives) et R290 (négatives) plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Dessertes entièrement en acier Inox AISI 304
- Portes à fermeture automatique

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- 1 clayette par porte 328x430 mm
- Dessertes positives : température de -2 à +10 °C
- Dessertes négatives : température de -20 à -10 °C
- Pieds ajustables
- Tension 220-240/50 V/Hz
- Puissance de 300 (W)



SK6210



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle positif	SK6210	SK6210/ + SP	SK6310	SK6310/ + SP	SK6410	SK6410/+SP
Code	325100250	325100251	325100252	325100253	325100254	325100255
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande	● Stock	Sur demande	Sur demande
Volume net (L)	230	230	345	345	460	460
Avec dossier	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	902 x 430 x 589	902 x 430 x 589	1337 x 430 x 589	1337 x 430 x 589	1772 x 430 x 589	1772 x 430 x 589
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1360 x 600 x 880	1360 x 600 x 925	1795 x 600 x 880	1795 x 600 x 925	2230 x 600 x 880	2230 x 600 x 880
Nombre Portes	2	2	3	3	4	4
Conso kWh/24h	1,96	1,96	2,25	2,25	3,83	3,83
Poids net (Kg)	94	94	120	120	144	144
Nbr de portes	2	2	3	3	4	4
Classe énergie	B	B	B	B	C	C
Classe climatique	4	4	4	4	4	4



SK6410BT/+SP



SK6310BT/+SP



T-

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle positif	SK6210BT	SK6210BT/+SP	SK6310BT	SK6310BT/+SP	SK6410BT	SK6410BT/+SP
Code	325100260	325100261	325100262	325100263	325100264	325100265
Disponibilité	Sur demande					
Volume net (L)	230	230	345	345	460	460
Avec dossier	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	902 x 430 x 589	902 x 430 x 589	1337 x 430 x 589	1337 x 430 x 589	1772 x 430 x 589	1772 x 430 x 589
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1360 x 600 x 880	1360 x 600 x 925	1795 x 600 x 880	1795 x 600 x 925	2230 x 600 x 920	2230 x 600 x 925
Nombre Clayettes	2	2	3	3	4	4
Conso kWh/24h	6,26	6,26	7,9	7,9	9,23	9,23
Poids net (Kg)	88	88	125	125	143	143
Nbr de portes	2	2	3	3	4	4
Classe énergie	D	D	D	D	D	D
Classe climatique	4	4	4	4	4	4

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Gamme TEKNAE

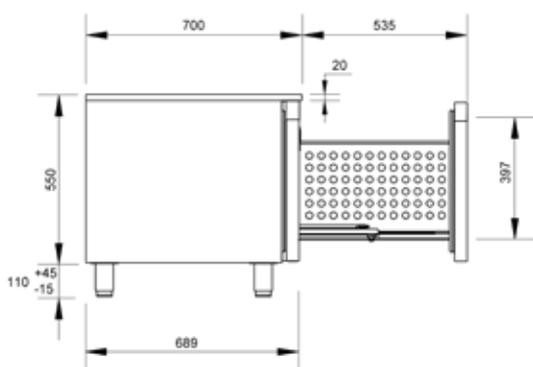
R290

+ PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Construction européenne
- Soubassements entièrement en acier Inox 18/10 AISI 304
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Tiroirs avec poignée encastrée et charnières renforcées

• DESCRIPTION

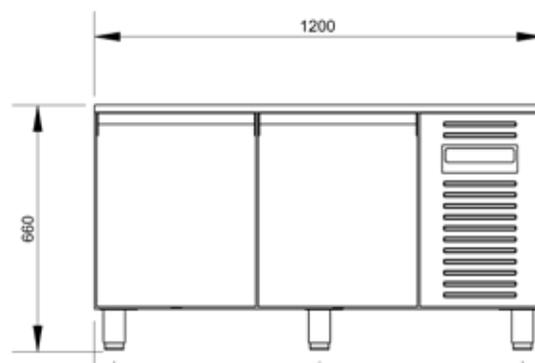
- Dégivrage automatique et manuel
- Évaporateur entre les portes
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %)
- Angles arrondis et fond embouti
- Fournis avec 1 tiroir GN1/1 par section
- Tiroirs avec guides télescopiques en acier inoxydable
- Soubassements positifs : température de +1 à 5°C
- Tension : 220-240/50V/Hz



U1/2T 2 TIROIRS

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	U1 /2T	U1 /3T	U1 /4T
Code	422100370	422100371	422100372
Disponibilité	Sur demande	● Stock	Sur demande
Volume	130	195	260
Gaz	R290	R290	R290
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	780 x 575 x 410	1215 x 575 x 410	1650 x 575 x 410
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1200 x 700 x 660	1600 x 700 x 660	2000 x 700 x 660
Température	de +1 à +5°C	de +1 à +5°C	de +1 à +5°C
Dégivrage	AUTO	AUTO	AUTO
Poids net (Kg)	110	120	130
Conso/H24 (kW)	0,95	1,64	1,91
Classe énergie	4	4	4
Classe climatique	A	B	B



➕ PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Soubassements entièrement en acier Inox AISI 304
- Portes à fermeture automatique

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Régulation électronique
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %)
- Grille GNI/1
- Soubassements positifs : température de -2 à +8 °C
- Pieds ajustables
- Puissance de 300 W



UC5310

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	UC5210	UC5310	UC5410
Code	325100290	325100291	325100292
Disponibilité	Sur demande	● Stock	Sur demande
Volume (L)	170	262	350
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	902 x 530 x 389	1337 x 530 x 389	1772 x 530 x 389
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1360 x 700 x 670	1795 x 700 x 670	2230 x 700 x 670
Nombre de portes	2	3	4
Conso/H24 (kW)	2,15	2,51	2,68
Poids (kg)	82	125	150
Classe énergie	C	C	C
Classe climatique	4	4	4

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES PIZZA

R290

+ PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Construction européenne
- Dessertes entièrement en acier Inox AISI 304
- Portes à fermeture automatique avec arrêt automatique à 100°
- Évaporateur traité anti-corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps
- Portes avec poignées encastrées et charnières renforcées

• DESCRIPTION

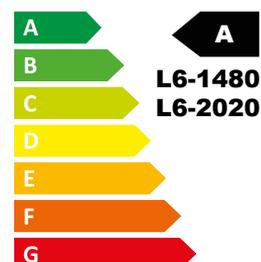
- Dégivrage automatique ou manuel et évaporation de l'eau de dégivrage
- Choix du mode statique ou ventilé au moyen d'un bouton interrupteur
- Plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur avec dossier de 150 mm
- Fourni avec 4 guides pour plateaux à pizza par porte
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Bords extérieurs et coins intérieurs arrondis
- Tension : 220-240/50V/Hz



L6-2020



L9-2020



• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	L6-1480	L6-2020	L9-1480	L9-2020
Code	422100390	422100391	422100402	422100403
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Volume Net (L)	246	369	48	97
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1480 x 700 x 815	2020 x 700 x 815	1480 x 384 x 387	2020 x 384 x 387
Température	+1 °C +4 °C	+1 °C +4 °C	+2 °C +8 °C	+2 °C +8 °C
Puissance Frigo (W)	357	477	237	237
Conso kWh/24h	1	1,43	-	-
Nbr portes / Bacs	2	3	4x GN1/3-150 / 1x GN1/9	8x GN1/3-150 / 1x GN1/9
Poids net (Kg)	253	345	73	97
Classe énergie	A	A	-	-
Classe climatique	5	5	4	4

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES PIZZA

+ PRODUITS

- Gaz R600 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Dessertes en acier Inox AISI 304
- Portes à fermeture automatique

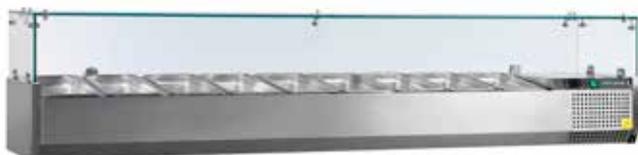
• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Refroidissement ventilé
- Plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur avec dossier de 150 mm
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Pieds ajustables
- Tension : 220-240/50V/Hz



PT1300

Stock garanti



VK38-200

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	PT1200	PT1300	VK38-150	VK38-200
Code	325100300	325100301	325100400	325100401
Disponibilité	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande	● Stock garanti
Volume (L)	370	565	54	78
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	1052 x 630 x 589	1562 x 630 x 589	1145 x 305 x 155	1645 x 305 x 155
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1510 x 800 x 1000	2045 x 800 x 1000	1500 x 395 x 225	2000 x 395 x 225
Température	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C
Puissance (W)	300	300	112	112
Conso kWh/24h	2,32	3,65	4,08	4,56
Nbr portes / Bacs	2	3	-	-
Guides pour plateaux pizza / Bacs	14	21	6	9
Poids net (Kg)	243	318	51	73
Classe énergie	B	B	-	-
Classe climatique	4	4	4	4

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

R455A

+ PRODUITS

- Refroidissement rapide et uniforme
- Recettes et cycles spécifiques pour plus de facilité d'utilisation
- Écran tactile haute résolution
- Dimensions compactes pour un placement flexible
- Construction interne et externe en acier inoxydable
- Évaporateur traité anti-corrosion pour une durabilité accrue

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique et manuel
- Rapport quotidien et alarmes de performance pour la conformité HACCP
- Alarme sonore à la fin de chaque cycle de travail
- Fond pressé et coins arrondis
- Chambre en acier AISI 304
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240 V / 50 Hz (Modèles Y2-3, Y2-5)
- Tension 400 V / 3 / 50 Hz (Modèles Y2-10, Y2-14)



Y2-3



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Y2-3	Y2-5	Y2-10	Y2-14
Code	422100380	422100381	422100382	422100383
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Capacité refroidissement (Kg)	10	20	40	50
Capacité congélation (Kg)	6	14	28	35
Températures	de -35°C à 70°C	de -35°C à 70°C	de -35°C à 70°C	de -35°C à 70°C
Nombre de niveaux	3	5	10	14
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	670 x 715 x 500	810 x 875 x 850	810 x 875 x 1360	810 x 875 x 1735
Gaz	R455A	R455A	R455A	R455A
Puissance absorbée (W)	684	1000	2000	2000
Poids net (Kg)	55	123	161	229
Classe climatique	4	4	4	4

+

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP catégorie 3
- Refroidissement rapide et uniforme
- 4 programmes présélectionnés pour en faciliter l'utilisation
- Écran tactile haute résolution
- Construction interne et externe en acier inoxydable

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique, gaz chaud
- Sonde à cœur
- Thermostat programmable
- Guides pour GN1/1 et Euronorm
- Capacité de refroidissement de +70°C à +3°C en 90 minutes
- Capacité de congélation de +70°C à -18°C en 240 minutes
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)



BLC5



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	BLC3	BLC5	BLC10
Code	325100280	325100281	325100282
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Capacité refroidissement (Kg)	12	18	40
Capacité congélation (Kg)	8	14	28
Nombre de niveaux	3	5	10
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	660 x 420 x 330	660 x 420 x 400	660 x 420 x 870
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	800 x 815 x 935	800 x 815 x 1005	800 x 815 x 1635
Gaz	R290	R290	R290
Puissance absorbée (W)	700	800	1300
Poids net (Kg)	117	120	170
Classe climatique	4	4	4

MACHINE SOUS VIDE À ASPIRATION EXTÉRIEURE

+ PRODUITS

- Conception en acier inoxydable
- Taille réduite pour diminuer l'encombrement
- Structure robuste
- Cycles manuels ou automatiques pour plus d'économie d'énergie (SMALL)

• DESCRIPTION

- Machine semi automatique (MINI MINI)
- Machine automatique digitale (SMALL)
- Utilisable pour le vide en sachet ou récipients spécifiques
- Tension : 230 V/50-60 Hz



SMALL

Stock garanti



MINI MINI

Stock garanti

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	MINI MINI	SMALL
Code	350100100	350100101
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	370 x 275 x 130	370 x 280 x 170
Longueur barre de soudure (cm)	35	35
Capacité sous vide	Q=20 LT/MIN	Q=20 LT/MIN
Poids net (Kg)	8	8
Puissance (W)	380	380

MACHINE SOUS VIDE AUTOMATIQUE À CLOCHE

+ PRODUITS

- Conception en acier inoxydable
- Taille réduite pour diminuer l'encombrement
- Structure robuste
- Économique énergétiquement
- Électronique de précision
- Facile à manipuler

• DESCRIPTION

- Cuve avec coins rebondis et sans soudure intérieure
- Utilisable pour le vide en sachet ou récipients
- Ouverture automatique de la cloche
- Tension : 230 V/50-60 Hz



Stock
garanti

OPTIMA

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	OPTIMA
Code	350100102
Disponibilité	● Stock garanti
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	360 x 400 x 190
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	460 x 520 x 420
Longueur barre de soudure (cm)	35
Capacité sous vide	Q = 10 m ³ /h-OIL
Poids net (Kg)	38
Puissance (W)	1000

GUIDE DE CHOIX MACHINES À GLAÇONS



Poids	Modèles	Prod (kg/24h)	Particularité	Destination
MACHINES À GLAÇONS PLEINS				
Modèle à air			<p>Les glaçons pleins sont compacts et cristallins, ils fondent lentement et rafraichissent longtemps. Ils s'adaptent à tous types de verres.</p>	<p>Hôtel ★★★★★ Restaurant ★★★★★ Bar ★★★★★ Discothèque ★★★★★ Médical ★★★ Industrie ★★</p>
14 g (SS25) 22 g 	SS25	Production de 22 à 134 kg		
	SS35			
	SS45			
	SS60			
	SS80			
	SSI35			
Modèle à eau				
14 g 	SS25W	Production de 24 à 136 kg		
	SS35W			
	SS45W			
	SS60W			
	SS80W			
	SSI35W			
MACHINES À GLAÇONS CREUX				
Modèle condensation par air			<p>Grande surface d'échange de refroidissement pour un rafraichissement rapide et efficace, le tout avec une légère dilution.</p>	<p>Hôtel ★★★★★ Restaurant ★★★★★ Bar ★★★★★ Discothèque ★★★★★ Fast food ★ Industrie ★★</p>
20 g 	PS22	Production de 22 à 75 kg		
	PS32			
	PS52			
	PS62			
	PS82			
MACHINES À GLAÇONS CUBES				
12 g 	FD50	45 kg	<p>Sa forme pleine à six côtés, permet un refroidissement rapide et une fonte lente. Permet son utilisation dans toutes les tailles et formes de verre.</p>	<p>Hôtel ★★★★★ Restaurant ★★★★★ Bar ★★★★★ Discothèque ★★★ Fast food ★ Médical ★★★</p>
MACHINES À GLAÇONS GRAINS				
	GR 180	Production de 164 à 655 kg	<p>Glace polyvalente pour le stockage et les présentations. Excellente durabilité il permet d'atteindre des températures de refroidissement proche de 0° C. Principalement utilisé pour la présentation de produits alimentaires, étals et buffets.</p>	<p>Hôtel ★★★★★ Restaurant ★★ Bar ★★★★★ Discothèque ★★★★★ Étal poisson ★★★★★ Fast food ★★★★★ Médical ★★★★★ SPA ★★★ Industrie ★★★★★ Supermarché ★★★★★</p>
	GR 235			
	GR 455			
	GR 655			

MACHINES À GLAÇONS PLEINS

**Des
greëZ**

R290



+ PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Carrosserie en acier Inox 18/10 AISI 304
- Porte coulissante vers l'intérieur réduisant la surface occupée et l'encombrement

• DESCRIPTION

- Machine à aspersion
- Régulation électronique
- Gicleurs souples spéciaux et conçus pour prévenir l'accumulation de calcaire
- Alimentation 230v/50Hz
- Production exprimée pour temp. ambiante 21°C temp. eau 15°C
- Livré avec : 4 pieds réglables 105 mm à 155 mm, (sauf SS25)
- Un flexible entrée eau, un flexible sortie eau, joint filtre, pelle

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
SS25 à SS135 SS25W à SS135W	Filtre anticalcaire	326100175
	Filtre anticalcaire + anti-chlore CS101	326100176
	Filtre antiparticule	326100177
	Filtre antichlore	326100178
	Adoucisseur d'eau C4	326100179



Stock

SS80W

• CARACTÉRISTIQUES

Condenseur à air						
Modèle	SS25	SS35	SS45	SS60	SS80	SS135
Code	326100100	326100102	326100104	326100106	326100108	326100110
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock	● Stock
Condenseur à eau						
Modèle	SS25W	SS35W	SS45W	SS60W	SS80W	SS135W
Code	326100101	326100103	326100105	326100107	326100109	326100111
Disponibilité	● Stock					
Dimensions sans pieds L x P x H (mm)	350 x 475 x 595	435 x 605 x 701	435 x 605 x 701	515 x 645 x 835	645 x 640 x 865	930 x 560 x 915
Production Air/Eau(Kg/24/h)	22/24	33/34	43/45	58/65	79/81	134/136
Reserve (Kg)	6	15	15	30	40	60
Poids glaçon (g)	14	22	22	22	22	22
Puissance Air/Eau(W)	260/260	237/225	424/374	484/380	752/828	940/-
Poids net (Kg)	32	41	44	54	62	83

MACHINES À GLAÇONS CREUX

R290

R452A



+

 PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Construction européenne
- Carrosserie en acier Inox 18/10 AISI 304
- Porte coulissante vers l'intérieur réduisant la surface occupée et l'encombrement
- Haute densité d'isolation pour une consommation d'énergie optimisée
- Insensible au calcaire

• DESCRIPTION

- Conception sans thermostat
- Machine à palettes, sans jets ni injecteurs, alimenté par pompe
- Alimentation 230v/50Hz
- Production exprimée pour temp. ambiante 21°C temp. eau 15°C
- Livré avec : 4 pieds réglables 105 mm à 155 mm, (sauf PS22, PS32)
- Un flexible entrée eau, un flexible sortie eau, joint filtre, pelle

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
PS22 à PS82	Filtre anticalcaire	326100175
	Filtre anticalcaire + anti-chlore CS101	326100176
	Filtre antiparticule	326100177
	Filtre antichlore	326100178
	Adoucisseur d'eau C4	326100179



• CARACTÉRISTIQUES

Condenseur à air					
Modèle	PS22	PS32	PS52	PS62	PS82
Code	326100120	326100122	326100124	326100126	326100128
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock	● Stock	● Stock
Dimensions sans pied L x P x H (mm)	402 x 507 x 643	402 x 507 x 643	513 x 557 x 811	593 x 557 x 934	673 x 557 x 984
Production (Kg/24/h)	22	34	54	66	84
Reserve (Kg)	6	12	25	30	37
Poids glaçon (g)	20	20	20	20	20
Puissance (W)	235	236	402	492	760
Poids net (Kg)	36	39	48	55	60
Références avec condenseur à eau sur commande					

MACHINES À GLAÇONS CUBE / GLACE EN GRAINS

**Des
grezZ**

R290



• DESCRIPTION

- Glaçon entier : 23 x 23 x 26mm
- Carrosserie en acier inoxydable AISI 304
- Température ambiante : 10 - 43° C
- Température de l'eau : 5 - 38° C
- Pression : 0,7 à 6 bar
- Connexion d'entrée d'eau Ø=3/4" Gaz
- Raccord d'écoulement Ø=20 mm
- Condenseur à air
- Tension / Fréquence : 230V/50Hz

GLAÇONS CUBE

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	FD50
Code	326100140
Disponibilité	● Stock
Dimensions L x P x H (mm)	535 x 595 x 789
Production (Kg/24/h)	45
Reserve (Kg)	20
Poids glaçon	12
Puissance (W)	240
GAZ réfrigérant	R290
Poids net (Kg)	48



• DESCRIPTION

- Glace en grains pour les étals de poissonnerie, les buffets de salades, de fruits et les présentoirs de sodas
- Carrosserie acier inoxydable AISI 304
- Interrupteur marche/arrêt externe
- Température ambiante : de 10 à 43° C
- Température de l'eau : de 5 à 38° C
- Pression : 0,7 - 6 bar
- Connexion d'entrée d'eau Ø = 3/4" Gaz
- Condenseur à air
- Tension / Fréquence : 230V/50Hz

GLACE EN GRAINS

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	GR 180*	GR 235**	GR 455**	GR 655**
Code	326100150	326100157	326100152	326100154
Disponibilité	● Stock	● Stock	Sur demande	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	515 x 550 x 1355	515 x 550 x 486	675 x 550 x 660	675 x 550 x 800
Production (Kg/24/h)	182	230	482	655
Consommation eau (l/h)	5,7	7,3	20,1	27,3
Puissance (W)	650	780	1448	1647
Poids net (Kg)	75	52	82	105

* Modèle GR 180 équipé d'un bac de stockage de 64 Kg

** Livrés sans bac de stockage (Modèles GR 235, GR 455 et GR 655)

BACS DE STOKAGE POUR GLACE EN GRAINS



PRODUITS

- Conception en acier inoxydable AINSI 304
- Cuve en polyéthylène très résistante aux coups et aux rayures
- Cuve sans soudure avec coins arrondis évitant les salissures et facilitant le nettoyage



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	B175	B210	B340	B400	B500
Code	326100165	326100166	326100167	326100168	326100169
Disponibilité	Sur demande	● Stock	Sur demande	● Stock	Sur demande
Dimensions L x P x H (mm)	559 x 872 x 1122	762 x 819 x 1071	1067 x 819 x 1071	1219 x 819 x 1071	1321 x 872 x 1122
Capacité de stockage (kg)	181	230	340	390	480
Recommandé avec modèle	GR220	GR220	GR400	2 x GR220 / GR400	GR400
Poids net (kg)	54	56	69	75	94

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.

R134



+

 PRODUITS

- Carrosserie en acier Inox 18/10 AISI 304 pour plus de robustesse
- Grande autonomie de rafraîchissement avec sa réserve de froid
- Commande à pédales pour les personnes à mobilité réduite (RS 60P)
- Machine fabriquée en France

• DESCRIPTION

- Cuvette et plateau amovible en inox
- Becs de sortie équipés d'aérateurs démontables et de 2 tirages
- Banc de glace ou détente directe
- Boutons de commande avec 3 positions de service
- Model RC à poser sur meuble
- Modèle LUMIO pour espaces tertiaires et bureaux
- Alimentation 230v/50Hz



RS60

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	RS 60	RC 60	RS 60P	LUMIO
Code	122100100	122100101	122100103	122100104
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Hauteur du bec (mm)	270	358	270	223
Dimensions L x P x H (mm)	421 x 342 x 1412	508 x 495 x 730	421 x 342 x 1412	332 x 290 x 1132
Puissance (W)	340	215	340	150
Poids net (Kg)	42	39	42	23

• ACCESSOIRES

Filtration en ligne	
Code	122100110
Kit de désinfection	
Code	122100111
Valisette désinfection	
Code	122100112

froid

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES

EDAFIM



*RC60
(pour comptoir)*



RS60P



*LUMIO
(modèle tertiaire)*

+

 PRODUITS

- Panneau frontal en acier inox
- Grande capacité de stockage du réservoir (12L)
- Simple à nettoyer avec des accès simplifiés aux filtres
- Robustesse des matériaux évitant la corrosion et augmentant sa durée d'utilisation
- Ventilation verticale permettant de juxtaposer les machines
- Timer avec modes automatiques
- Possibilité de changer le sens de rotation

• DESCRIPTION

- Couvercle lumineux avec système de fermeture sécurisée
- Plateau d'égouttement avec indicateur de niveau (flotteur)
- Réservoirs et robinets faciles à démonter sans outils
- Alimentation 230v/50Hz
- Température de fonctionnement: +20° à +32°C
- Plusieurs vitesses de rotations
- Consommation phase liquide à solide 650W/H
- Consommation phase solide 220 W/H
- Consommation position nuit 15 W/H



Smart 3

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Smart 1	Smart 2	Smart 3
Code	322200120	322200121	322200122
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Capacité/Litres	1 X 12	2 X 12	3 X 12
Dimensions L x P x H (mm)	215 x 600 x 750	430 x 600 x 750	650 x 600 x 750
Puissance (W)	350	700	1200
Poids net (Kg)	25	50	75

• KIT D'ENTRETIEN

Compatibilité avec modèle	Type	Composants	Code
Smart 1 Smart 2 Smart 3	Kit 6 mois	Joint de mélangeur Joint torique	322200125
	Kit 1 an	Joint de mélangeur Étanche à l'eau + joints toriques Joint de robinet Joint de cuvette	322200126

MACHINES GRANITES VERTICALES

R290

+ PRODUITS

- Panneau frontal en acier inox
- Grande capacité de stockage du réservoir (12L)
- Simple à nettoyer avec des accès simplifiés
- Robustesse des matériaux évitant la corrosion et augmentant sa durée d'utilisation

• DESCRIPTION

- Couverture lumineuse avec système de fermeture sécurisée
- Plateau d'égouttement avec indicateur de niveau (flotteur)
- Réservoirs et robinets faciles à démonter sans outils
- Alimentation 230v/50Hz
- Température de fonctionnement: +20° à +32°C



SPIN2

Stock

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	SPIN 1	SPIN 2	SPIN 3
Code	322200100	322200101	322200102
Disponibilité	● Stock	● Stock	● Stock garanti
Capacité/Litres	1 X 12	2 X 12	3 X 12
Dimensions L x P x H (mm)	270 x 520 x 810	470 x 520 x 810	670 x 520 x 810
Puissance (W)	450	1000	1200
Poids net (Kg)	29	56	70



Stock garanti

SPIN3

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Composants	Code
SPIN 1	Kit 3 mois	Joint de mélangeur Joints toriques Lubrifiant	322200105
SPIN 2			
SPIN 3			
SPIN 1	Kit 1 an	Joint de mélangeur Étanche à l'eau + joints toriques Lubrifiant Joint de robinet Joint de cuvette	322200106
SPIN 2			
SPIN 3			

+

 PRODUITS

- Double vitrage
- Façade vitrée anti-buée
- Finition intérieure - extérieure inox/verre
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie

• DESCRIPTION

- Portes vitrées coulissantes à l'arrière
- Température de +2 à +8°C
- Dégivrage automatique
- Refroidissement ventilé
- Dessus vitré plat
- 3 tablettes en verre + base
- 4 pieds ajustables
- Régulation électronique



LPD903F
210L

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	LPD903F BLACK	LPD1203F BLACK	LPD1503F BLACK
Code	325100134	325100135	325100136
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Volume (L)	210	258	400
Surface tot (m ²)	1,72	2,21	2,7
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	905 x 640 x 1350	1205 x 745 x 1350	1505 x 745 x 1350
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	840 x 510 x 640	1140 x 510 x 774	1440 x 510 x 774
Puissance (W)	530	530	685
Conso/H24 (kW)	11,83	13,89	16,35
Poids net (Kg)	180	253	253
Classe énergie	D	D	D
Classe climatique	3	3	3

froid

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS

TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



LPD1503F
400L

LPD1203F
258L



R290

R600

+

 PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Excellente présentation des produits
- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée chauffée anti-buée

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Refroidissement ventilé
- Tablettes ajustables
- 4 Pieds ajustables (UPD80), 4 roulettes avec deux freins
- Régulation électronique
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 230V / 50Hz

UPD200
425L

T+



T-

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	UPD80	UPD200	UPD400C	UPD400F
Code	325100140	325100141	325100143	325100142
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Volume (L)	78	425	248	248
Nombre de clayettes métal* / verre**	3*	5*	5**	5**
Surface totale (m ²)	0,76	2,29	1,95	1,95
Gaz	R600a	R290	R290	R290
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	428 x 386 x 1000	706 x 706 x 1800	650 x 650 x 1950	650 x 650 x 1950
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	400 x 358 x 640	638 x 638 x 1180	588 x 516 x 1200	588 x 516 x 1200
Puissance (W)	184	255	320	1000
Conso/H24 (kW)	3,75	4,99	6,55	23,51
Poids net (Kg)	41	140	203	248
Classe énergie	C	B	C	C
Classe climatique	4	4	4	4

froid

VITRINES RÉFRIGÉRÉES 4 FACES

TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



UPD80
78L



UPD400C
248L



UPD400F
248L



• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
UPD400C UPD400F	Étagère en verre	325100458
UPD400C	Étagère à vin	325100459

+

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Possibilité de canalisation pour créer une ligne continue
- Inclinaison pour une meilleure présentation des produits
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Installation simple et rapide

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique, gaz chauds
- Régulation électronique
- Classe climatique 3
- Pieds ajustables
- 4 tablettes métal noires, inclinables + base



EXTRA1875CD



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	EXTRA1250CD	EXTRA1875CD
Code	325100420	325100421
Disponibilité	Sur demande	Sur demande
Volume (L)	770	1160
Surface (m²)	1,81	2,72
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	1250 x 610 x 1399	1875 x 610 x 1399
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1350 x 920 x 2035	1975 x 920 x 2035
Pieds ajustables	4	6
Nombre de porte	2	3
Température	+2 à +6 °C	+2 à +6 °C
Puissance (W)	1100	1300
Conso/H24 (kW)	11	14,03
Poids net (Kg)	320	425
Classe énergie	D	C
Classe climatique	3	3

• DESCRIPTION NOC120CF

VITRINE MURALE POSITIVE BASSE

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Design haut de gamme
- Le cadre vitré permet d'économiser de l'énergie
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Inter/Exter noir
- Trois tablettes en métal noir inclinable, plus la base
- Régulation électronique avec affichage de température
- Dégivrage automatique
- Pieds ajustables



NOC120CF



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	NOC120CF
Code	325100170
Disponibilité	Sur demande
Volume (L)	319
Surface totale (m ²)	3
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1200 x 740 x 1395
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	1160 x 560 x 840
Température	de 0 à +6°C
Puissance (W)	1350
Conso/H24 (W)	21,03
Poids net (Kg)	180
Classe énergie	E
Classe climatique	3

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	Code
NC5000	Grille 615x445 mm blanche	325100460
NC7500	Plateau intermédiaire 655x485 mm	325100461
	Plateau gauche et droite 615x485 mm	325100462

VITRINES SUPÉRETTE

• DESCRIPTION FSC1600H

VITRINE RÉFRIGÉRÉE LIBRE SERVICE 3 PORTES ROULETTES

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Bandeau LED lumineux
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Portes vitrées à cadre aluminium à charnières
- 15 clayettes blanches de dimension 465/535 x 470 mm
- Régulation électronique avec affichage de température
- Dégivrage automatique
- 6 Pieds ajustables avec 6 roulettes
- Deux ventilateurs intégrés



R290

FSC1600H

• DESCRIPTION NC5000 / NC7500

VITRINE RÉFRIGÉRÉE LIBRE-SERVICE 2-3 PORTES

- Bandeau LED lumineux
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Vitrage de sécurité à fermeture automatique
- Nombre de clayettes (615 x 445 mm) par modèle :
10 pour NC5000, 15 pour le NC7500
- Régulation numérique et affichage température
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Dégivrage automatique
- Pieds ajustables



NC5000

• DESCRIPTION NF5000G / NF7500G

VITRINE RÉFRIGÉRÉE LIBRE SERVICE 2-3 PORTES NÉGATIVE

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Bandeau LED lumineux
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Porte vitrée chauffée anti-buée
- 10 clayettes blanches de dimension 615 x 445 mm (NF5000G)
- 15 clayettes blanches de dimension 615 x 445 mm (NF7500G)
- Régulation électronique avec affichage de température
- Dégivrage automatique
- Pieds ajustables



NF5000G



T+



T-

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	FSC1600H	NC5000	NC7500	NF5000G	NF7500G
Code	325100174	325100172	325100173	325100175	325100176
Disponibilité	Sur demande				
Volume (L)	825	1079	1657	930	1657
Surface totale (m ²)	2,2	1,3	2	1,3	2
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1600 x 730 x 2073	1370 x 700 x 2022	2057 x 700 x 2022	1370 x 720 x 2020	2057 x 700 x 2020
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	1492 x 585 x 1518	1250 x 580 x 1327	1937 x 580 x 1327	1250 x 570 x 1331	1937 x 580 x 1327
Canettes 330 ml (pcs)	-	960	1440	-	-
Canettes 500 ml (pcs)	-	576	864	-	-
Bouteilles 330/500 ml (pcs)	-	560	840	-	-
Température	de +2 à +10°C	de +2 à +8°C	de +2 à +8°C	de -24 à -12°C	de -24 à -12°C
Puissance (W)	817	500	700	1000	1350
Conso/H24 (kW)	6,6	2,81	9,9	23,52	30,59
Poids net (Kg)	224	212	308	258	315
Classe énergie	E	B	D	F	E
Classe climatique	4	4	4	4	4

+

PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Orifice d'évacuation pour le nettoyage de l'appareil
- Serrure à clé pour plus de sécurité
- Paniers inclus



IC200SC
165L

• DESCRIPTION

- 2 portes avec couvercles coulissants plats en verre trempé
- Dimensions des paniers : 530 x 220 x 277 mm
- Température de -24 à -14°C
- Dégivrage manuel
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %)
- Inclus 4 roulettes
- Finition blanc
- Thermomètre analogique



IC500SC
430L



T-

• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	IC100SC	IC200SC	IC300SC	IC400SC	IC500SC
Code	325100100	325100101	325100102	325100103	325100104
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	● Stock garanti	● Stock garanti	Sur demande
Volume (L)	91	165	255	350	430
Gaz	R600a	R600a	R290	R290	R290
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	570 x 570 x 897	720 x 630 x 892	1010 x 630 x 892	1300 x 630 x 892	1550 x 630 x 892
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	450 x 450 x 520	600 x 510 x 655	890 x 510 x 655	1180 x 510 x 655	1450 x 510 x 655
Température	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C
Puissance (W)	80	98	119	141	191
Conso/H24 (kW)	1,27	1,85	1,85	2,2	2,7
Nbr de portes	2	2	2	2	2
Inclus paniers	2	2	4	5	6
Poids (Kg)	47	54	65	74	90
Classe énergie	D	E	D	D	D
Classe climatique	5	5	5	5	5

R290

R600

➕ PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Stable et solide, monté sur roues pour faciliter le déplacement
- Paniers inclus
- Serrure à clé pour plus de sécurité

Stock garanti

FR505
454L

• DESCRIPTION

- Thermomètre intégré
- Température de -24 à -14°C
- Dégivrage manuel
- Drain d'eau de dégivrage
- Roulettes avec freins
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %).



Panier

CF700
600L

Stock garanti



• CARACTÉRISTIQUES

Modèle	FR305	FR405	FR505	FR605	CF700	SE20-45*
Code	325100105	325100106	325100107	325100108	325100109	325100110
Disponibilité	Sur demande	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande	● Stock garanti	Sur demande
Volume (L)	273	377	454	557	600	230
Gaz	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R290
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	984 x 700 x 945	1284 x 700 x 945	1504 x 700 x 945	1804 x 700 x 945	2060 x 716 x 830	984 x 705 x 945
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	860 x 480 x 725	1160 x 480 x 725	1380 x 480 x 725	1680 x 480 x 725	1935 x 510 x 685	820 x 440 x 705
Température	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -24 à -14 °C	de -45 à -5 °C
Puissance (W)	185	230	230	250	277	300
Conso/H24 (kW)	1,58	1,93	3,13	3,61	3,28	3,51
Nbr de portes	1	1	1	1	1	1
Inclus paniers	1	2	2	3	3	1
Poids (Kg)	50	62	73	114	114	57
Classe énergie	C	C	D	D	D	B
Classe climatique	4	4	4	4	4	3

* congélateur de laboratoire basse température

+

PRODUITS

- Gaz R290 plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Compartiment de stockage facile d'accès
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie
- Pare-haleine incurvé pour protéger la crème glacée et optimiser les conditions d'hygiène

• DESCRIPTION

- Dégivrage automatique
- Refroidissement statique
- Température de -20 à -14 °C
- 4 roulettes doubles
- Régulation électronique
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)
- Tension 220-240/50 V/Hz
- Livré sans bacs



UDRS9

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	UDRS 7 BACS	UDRS 9 BACS
Code	325100112	325100113
Disponibilité	Sur demande	Sur demande
Volume (L)	264	357
Nbr max présentation bacs	7	9
Nbr max stockage bac 5L	12	16
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	1217 x 450 x 240	1532 x 450 x 240
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	1341 x 723 x 1253	1656 x 723 x 1253
Puissance (W)	500	540
Conso/H24 (kW)	8,83	11,83
Poids net (Kg)	98	110
Classe énergie	C	C
Classe climatique	4	4

• ACCESSOIRES

Compatibilité avec modèle	Type	CODE
UDRS7 UDRS9	Bac à glace napolé pan	325100115
	Couvercle bac napolé tub collar	325100116

+

 PRODUITS

- Gaz plus respectueux de l'environnement avec un faible GWP : 3
- Côtés en verre pour une présentation optimum des produits
- Couleur noire pour une présentation plus design
- Structure inclinable pour une meilleure présentation des produits.
- Grand espace de stockage
- Flux d'air optimisé pour une température stable

• DESCRIPTION

- Haut ouvert pour un accès facile aux produits
- Roulettes solides pour plus de mobilité
- Barres d'amortissement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 3



PDC125

• CARACTÉRISTIQUES



Modèle	PDC90	PDC125
Code	325100180	325100181
Disponibilité	Sur demande	Sur demande
Volume	105	235
Surface totale (m ²)	0,67	1,31
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	900 x 845 x 971	1250 x 1203 x 971
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	860 x 555 x 220	1210 x 904 x 220
Température	de -1 à +5°C	de -1 à +5°C
Puissance (W)	750	1178
Conso/H24 (kW)	6,78	9,2
Poids net (Kg)	95	130
Classe énergie	G	G
Classe climatique	3	3



PDC90

PRODUITS

- Double vitrage de sécurité
- Thermostat électronique facile d'accès
- Éclairage LED pour plus de luminosité et d'économie d'énergie



Stock garanti

DB300H
300L

DESCRIPTION

- Portes vitrées pivotantes ou coulissantes à fermeture automatique
- Portes réversibles
- Température de +2 à +10°C
- Dégivrage automatique
- Refroidissement ventilé
- Tablettes ajustables
- Pieds ajustables
- Régulation électronique
- Fourni avec deux clayettes par porte 395 x 330 mm
- Testé pour fonctionner dans des ambiances chaudes (classe climatique 4, température ambiante jusqu'à 38°C et HR de 40 %)

Stock garanti

DB125H
122L

T+

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Portes pivotantes			Portes coulissantes	
	DB125H	DB200H	DB300H	DB200S	DB300S
Code	325100120	325100121	325100122	325100123	325100124
Disponibilité	● Stock garanti	● Stock garanti	● Stock garanti	Sur demande	Sur demande
Volume (L)	116	183	278	183	278
Gaz	R600a	R600a	R290	R600a	R290
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	600 x 520 x 870	900 x 520 x 870	1355 x 520 x 870	900 x 515 x 870	1355 x 515 x 870
Dimensions intérieures L x P x H (mm)	510 x 350 x 720	810 x 345 x 720	1257 x 345 x 720	810 x 345 x 720	1257 x 345 x 720
Canettes 330 ml (pces)	161	276	380	276	380
Canettes 500 ml (pces)	112	188	266	188	266
Bouteilles 330 / 500 ml (pces)	84	143	218	143	218
Puissance (W)	150	175	320	175	320
Conso/H24 (kW)	1,68	2,5	4,79	2,5	4,79
Poids net (Kg)	53	65	106	65	106
Classe énergie	B	C	C	C	C
Classe climatique	4	4	4	4	4

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 (DEEE)

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 DEEE avec les déchets municipaux non triés. En tant que producteur de DEEE 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 DEEE 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