

2023 promotions de printemps

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
MÉTIER S DE BOUCHE



SOLUTIONS PRO
ET PACKS SÉRÉNITÉ EUROMAT,
POUR ÊTRE TOUJOURS
PLUS ATTENTIFS
ET RÉACTIFS À VOS ATTENTES


EUROMAT
Votre réseau en actions

Chez HOUNÖ, nous faisons plus que fabriquer des fours mixtes, nous apportons des solutions adaptées à vos besoins.

Invoq, un four innovant décliné en deux gammes : **Invoq Combi** (*snacking*) et **Invoq Hybrid** (*boucherie-charcuterie-traiteur*).

ÉCONOMIES

70%***
d'énergie en moins
par heure de fonctionnement
en **MODE VAPEUR**.

ÉCONOMIES

27%***
d'eau en moins par cycle.
*En moyenne, un cycle économise
2912 litres d'eau par four et par an.*

ÉCONOMIES

19%***
d'énergie en moins
par heure de fonctionnement
en **MODE CONVECTION**.



Caractéristiques

CLIMATECONTROL

- Garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les process et raccourcit les temps de cuisson. Le résultat est d'une uniformité constante et d'une qualité élevée.

MENUPLANNER

- Permet de cuisiner de nombreux produits différents, en même temps, sans supervision, à l'aide d'une interface

simple. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatisées qui garantissent l'efficacité, la précision et la justesse de la cuisson.

CARECYCLE

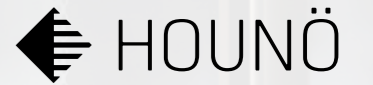
- Nettoyage automatique. Choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Guidage tout au long du process, suggestion du programme de nettoyage le plus adapté avec un rapport entre quantité

de détergent et d'eau toujours optimal pour éviter toute surconsommation.

SMARTCHEF

- Assistant intelligent pour développer son propre style. À partir du type d'aliment, du mode de cuisson et de la température, SmartChef fait en sorte d'obtenir le meilleur résultat. Ensuite, on peut enregistrer le process et si nécessaire, le modifier.

NOUVELLE GAMME INVOQ



Des performances et des économies en plus !

EXCLUSIVITÉ

INVOQ COMBI 6-1/1 - 6 niveaux
400 x 600
Les mensualités douces
321 €
HT/mois sur 48 mois*



INVOQ COMBI 10-1/1 - 9 niveaux
400 x 600
Les mensualités douces
408 €
HT/mois sur 48 mois*



INVOQ COMBI 20-1/1 - 16 niveaux
400 x 600

Les mensualités douces
603 €
HT/mois sur 48 mois*



INCLUS

- Sonde multipoints
- Douchette
- Pack de recettes EUROMAT SmartChef snacking et pâtisserie
- Piètement inox pour le 6-1/1 et le 10-1/1
- Kit de filtration HydroShield XL6000
- Mise en route culinaire sur site

**PACK
SÉRÉNITÉ**

EUROMAT

AVANTAGES

- La garantie étendue à 4 ans**
- La fin des surprises de trésorerie
- 3 visites d'entretien périodiques avec filtre HydroShield

OPTION POULET OFFERTE



*Offre Pack Sérénité valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Hounö : Garantie constructeur 2 ans + extension de garantie pièces 2 ans et main-d'oeuvre concession. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables. ***En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération.

*Offre Pack Sérénité valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Hounö : Garantie constructeur 2 ans + extension de garantie pièces 2 ans et main-d'oeuvre concession. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables. ***En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération.

RÔTISSOIRES



COSMOS PANORAMIQUE 360°
Les mensualités douces
272€ HT/mois sur 36 mois*

- Rôtissoire panoramique 360° sur 4 cotés avec vitres bombées coulissantes
- Système de chauffe innovant :
 - Résistances en position centrale pour cuire rapidement de manière homogène,
 - Consommation d'énergie : -50% par rapport à une rôtissoire classique,
 - Cuisson homogène plus rapide en charge complète !
 - Peu de chaleur émise par les parois extérieures de la rôtissoire.
- Temps de cuisson : 1 heure pour pièces jusqu'à 1,6 kg !
- 5 balancelles en fils inox – capacité 25 volailles de 1,6 kg.avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.



FUSION 5
Les mensualités douces
180€ HT/mois sur 36 mois*

- Appareil calorifugé pour économiser l'énergie
- Vitres bombées panoramiques sur 2 cotés
- Toit et filtre inox
- Construction tout inox
- 5 balancelles en fils inox – capacité 15 volailles de 1,6 kg – avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques.
- Plat pommes de terre inox en partie basse.
- Tablette de service coulissante.

PLAQUES À INDUCTION

TECNOX



D 3000
Les prix doux
690,00€ HT**

- 9 positions de réglage + 1 booster
- Puissance : 3000 W
- Construction en inox AISI 304
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité



D 3700
Les prix doux
890,00€ HT**

- 9 positions de réglage + 1 booster
- Puissance : 3700 W
- Construction en inox AISI 304
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité

LAVE-BATTERIES



EXCLUSIVITÉ
LP 61
Les mensualités douces
186€ HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 700 x 550 mm
- Dim LxPxH : 675 x 842 x 1 850 mm
- Hauteur de passage : 680 mm
- Hauteur ouvert : 2080 mm
- Largeur porte ouverte : 1235 mm



D120 P
Les mensualités douces
142€ HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 550 x 550 mm
- Dim LxPxH : 650 x 750 x 1480 mm
- Hauteur utile : 450 mm
- Panier pour plateaux inclus
- Capacité plateaux : 13

LAVE-BATTERIE



JEROS 8105
Les mensualités douces
369€ HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 540 x 635 mm
- Dim LxPxH : 600 x 745 x 1630 mm
- Hauteur de passage : 610 mm
- Hauteur capot ouvert : 2100 mm

À SAVOIR
Doseur de lessive
OFFERT



JEROS 9115
Les mensualités douces
502€ HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 810 x 635 mm
- Dimension L 840 X P 855 X H 1630 mm
- Hauteur de passage : 590 mm
- Hauteur capot ouvert : 2100 mm

À SAVOIR
Doseur de lessive et robinet
OFFERT

LAVE-VERRE / LAVE-USTENSILES



CE 90E 2 PS/PD
Les mensualités douces
215€ HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 500 x 600 mm
- Hauteur de passage : 500 mm
- Avec pompe de vidange
- Kit doseur



À SAVOIR
Kit de démarrage Lavage et Rinçage
OFFERT



CE 60 PS-2
Les mensualités douces
100€ HT/mois sur 36 mois*

- Panier : 500 x 500 mm
- Hauteur de passage : 350 mm
- Avec pompe de vidange

*Financée en location financière (LDD) et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. **Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. Photos non contractuelles.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

SCIE À OS, MACHINE SOUS-VIDE, MÉLANGEUR ET POUSSOIR



SCIE À OS SX 200
Les prix doux
1750,00 € HT**

- Sur socle
- Scie à gros débit
- Entièrement en INOX 18-10
- Nettoyage très facile
- Grande capacité



MÉLANGEUR PMX 60
Les mensualités douces
108 € HT/mois sur 36 mois*

- Triphasé, 400 V, 50 Hz
- Moteur : 0,7 CV (0,5 Kw)
- Capacité : 8 à 35 kg
- Bras relevable
- Entièrement en INOX 18-10



POUSSOIR PHX25
Les mensualités douces
133 € HT/mois sur 36 mois*

- Entièrement INOX 18-10 (y compris le couvercle, le piston et les accessoires)
- Circuit hydraulique fermé
- Décompression automatique
- Monté sur roulettes
- Livré avec 3 canules Ø 14 / 20 / 30

MACHINE SOUS-VIDE
ASTORR 421

Les mensualités douces
95 € HT/mois sur 36 mois*

- Le programmeur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure
- La conception tout inox sans cuve permet une hygiène parfaite et un entretien aisé
- Possibilité de mémoriser 20 programmes



CUTTER, TRANCHEUSE, HACHOIR ET POUSSOIR



CUTTER VILLA C30
Les mensualités douces
368 € HT/mois sur 36 mois*

- Triphasé, 380V
- 2 moteurs de 2 vitesses (cuve et couteaux)
- Machine sur socle tout INOX AISI 304
- Equipé de série en 3 couteaux
- Capacité cuve : 30L



À SAVOIR
Design ergonomique et arrondi facilitant le nettoyage.

TRANCHEUSE MANCONI
350 IK DUAL
Les mensualités douces
110 € HT/mois sur 36 mois*

- Entraînement à pignon, qualité de coupe précise et régulière
- Robuste et idéal pour les débits importants
- Affûteur intégré ou séparé



HACHOIR DRC VR 82
Les mensualités douces
123 € HT/mois sur 36 mois*

- Hachoir réfrigéré double coupe avec reconstituteur de 100 à 200 g
- Carrosserie monobloc, panneau de commande IP67
- Machine au normes et sécurisé à l'ouverture de la vitrine en façade
- Dimension plaque : 82 mm
- Dimension machine : 520 x 520 x 580 cm

À SAVOIR
Machine la plus compacte du marché



POUSSOIR VILLA 25
Les mensualités douces
124 € HT/mois sur 36 mois*

- Capacité : 25 litres
- Poussoir sur socle tout INOX
- Groupe hydraulique indépendant à circuit fermé
- Couvercle à double serrage avec joint évitant tout risque de fuite
- Fonction start et stop du moteur
- Poignée en façade
- Nettoyage facile, encombrement réduit

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ ET MACHINE SOUS VIDE



ARTIC CRYSTAL R600A
AVEC PORTIONNEUR
Les mensualités douces
133 € HT/mois sur 36 mois*

- Construction inox AISI 304
- Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité.
- Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP
- Froid ventilé intégral, température +1 °C / +5 °C classe 3M1
- Fluide frigorifique R600a / 80 grammes



MAX F 46
Les mensualités douces
194 € HT/mois sur 36 mois*

- Triphasé, 380V
- Carrosserie et cuve emboutie tout INOX
- Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins
- Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie
- Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées

TRANCHEUSE ET MACHINE SOUS VIDE



TRANCHEUSE GPA LUXE
Les mensualités douces
112 € HT/mois sur 36 mois*

- Grande capacité
- Monophasé 230V
- Affûteur de lame
- Aluminium



PRESTIGE+ S 42
AVEC SON IMPRIMANTE
Les mensualités douces
123 € HT/mois sur 36 mois*

- Monophasé 230V (jusqu'à 25 m³) ou Triphasé 400 V
- 20 mémoires de cycles de travail programmables
- Système anti-débordement des liquides (Soft Vacuum)
- Imprimante avec ticket autocollant DLC

CUTTER DE TABLE ET LAMINOIR



robot coupe
CUTTER DE TABLE R4
Les prix doux

1760,00 € HT**

- Triphasé, 400 V
- 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/min
- Bloc moteur métallique. Fonction pulse
- Moteur asynchrone
- Livré avec cuve cutter de 4,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox

À SAVOIR
le couteau cranté OFFERT



EUROMAT
fabrication RONDO

LAMINOIR TS 513
Les mensualités douces
149 € HT/mois sur 36 mois*

- À poser sur table
- Simplicité efficacité
- Largeur de tapis 500 mm
- Gain de place, tables relevables

EXCLUSIVITÉ

*Financée en location financière (LDD) et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. **Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. Photos non contractuelles.

*Financée en location financière (LDD) et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. **Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. Photos non contractuelles.

ARMOIRES POSITIVES ET NÉGATIVES

ARMOIRE POSITIVE
GKPV 6570

Les mensualités douces

114 € HT/mois sur 36 mois*

- GN 1/1
- Volume utile : 465 L
- Conso énergétique : 406 kWh/an
- Classe énergétique : B
- Température : +1°C / +15 °C
- 24 jeux de glissières

ARMOIRE NÉGATIVE
GGPV 6570

Les mensualités douces

136 € HT/mois sur 36 mois*

- GN 1/1
- Volume utile : 465 L
- Conso énergétique : 1874 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -26°C / -10°C
- 24 jeux de glissières



LIEBHERR

ARMOIRE POSITIVE
GKPV 1470

Les mensualités douces

176 € HT/mois sur 36 mois*

- GN 1/1
- Volume utile : 1056 L
- Conso énergétique : 1031 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : +1°C / +15 °C
- 24 jeux de glissières

ARMOIRE NÉGATIVE
GGPV 1470

Les mensualités douces

201 € HT/mois sur 36 mois*

- GN 1/1
- Volume utile : 1056 L
- Conso énergétique : 3333 kWh/an
- Classe énergétique : C
- Température : -26°C / -10°C
- 24 jeux de glissières

VITRINE DE MATURATION



CHAMBRES FROIDES MODULAIRES



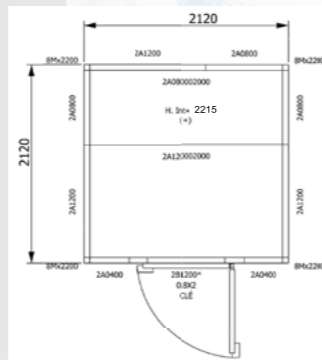
VITRINE POSITIVE
VENTILÉE MEAT 360 DA

Les mensualités douces

180 € HT/mois sur 36 mois*

- Température : +1°C / +2°C
- Capacité : 368 litres
- Dimensions (LxPxH) : 595 x 630 x 1860 mm
- Dégivrage automatique par gaz chaud

À SAVOIR
ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR INCLUS :
2 grilles en acier inoxydable 514 x 402 mm
1 support de 3 barres pour crochets supportant chacune jusqu'à 20 kg
5 crochets

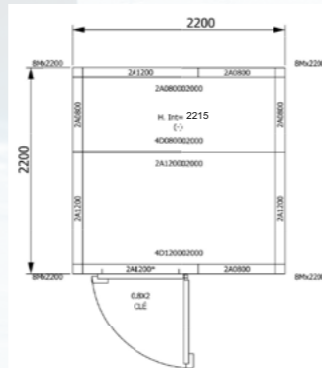


CHAMBRE FROIDE POSITIVE
VIANDE 8,8m³

Les mensualités douces à partir de

251 € HT/mois sur 36 mois*

- Groupe logé
- Sans sol
- Panneaux ep. 60 mm
- Dim. int. : 200 x 200 x 221,5 cm
- Dim. ext. : 212 x 212 x 227,5 cm
- Porte de 200 x 80 cm ferrage droit
- Temp. int. de la chambre +1/+3°C



CHAMBRE FROIDE
NÉGATIVE 8,8m³

Les mensualités douces à partir de

420 € HT/mois sur 36 mois*

- Groupe logé
- Sol standard, charge roulante non autorisée
- Panneaux ep. 100 mm
- Dim. int. : 200 x 200 x 221,5 cm
- Dim. ext. : 220 x 220 x 247,5 cm
- Porte de 200 x 80 cm
- Temp. int. de la chambre -21°C

TOURS RÉFRIGÉRÉS

EUROMAT, toujours à la recherche de solutions adaptées aux métiers de bouche, a inscrit à son catalogue une gamme de tours réfrigérés correspondant à son propre cahier des charges.



EXCLUSIVITÉ

Les mensualités douces à partir de

120 € HT/mois sur 36 mois**



Existe en 2, 3, 4 ou 5 portes en GN 1/1

- Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur
- 6 jeux de glissières par porte
- Standard : Dessus inox avec ou sans dossier / Dessus granit clair 30 mm
- Option : Laquage complet du tour réfrigéré / Dessus en granit noir Zimbabwe / Dessus stratifié
- Fournis sans grilles

Froid statique et/ou ventilé avec le même appareil via un interrupteur à 3 positions

- Fonctionnement statique réservé aux produits sensibles
- Fonctionnement ventilé pour les produits de snacking, fromages, condiments, salades.
- Ventilation permanente réservée aux produits peu sensibles à une humidité importante (pâtes, œufs, salades, etc.)
- Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour



GN 1/1 Entrée en 325	TGP2I-IAD 2 portes dessus inox avec dossier	TGP3I-IAD 3 portes dessus inox avec dossier	TGP4I-IAD 4 portes dessus inox avec dossier
	120 €** HT/mois sur 36 mois	137 €** HT/mois sur 36 mois	145 €** HT/mois sur 36 mois

MATÉRIELS INOX



PLONGE SANS
ÉTAGÈRE BASSE

Les prix doux

825,00 € HT**

- Égouttoir droit ou gauche
- 1 bac plonge 500 x 500 mm
- Robinet mélangeur standard
- 1200 x 700 mm sans étagère



TABLE DE DÉCOUPE
CENTRALE PREMIUM

Les prix doux

695,00 € HT**

- Table inox sans étagère en poly blanc
- Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x ht 900mm



BILLOT BOIS
600x600 MM

Les prix doux

910,00 € HT**

- Billot bois réversible 600 x 600 mm sur châssis INOX AISI 304



CHARIOT DE
DÉTAILLAGE

Les prix doux

2200,00 € HT**

- Structure inox
- 2 étages de barres
- 4 roues caoutchouc dont 2 pivotantes à freins
- Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 1800 mm



ECHELLE PRIMO
+ 20 PLATEAUX ABS

Les prix doux

540,00 € HT**

- Echelle 400 x 600
- 20 Plateaux ABS Rouge
- Glissières équipées de doubles butées
- 4 roues dont 2 à freins



LAVE-MAINS
STANDARD

Les prix doux

215,00 € HT**



POUBELLE RONDE

Les prix doux

230,00 € HT**

- Poubelle de 100 litres à pédale avec couvercle amovible

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible. **Financée en location financière (LDD) et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

ENSEMBLE DE VITRINES STÉA ET CATÉA - MAGASIN DROIT



Boostez vos ventes et changez votre magasin !
Meilleur rapport qualité-prix du marché.

EXCLUSIVITÉ

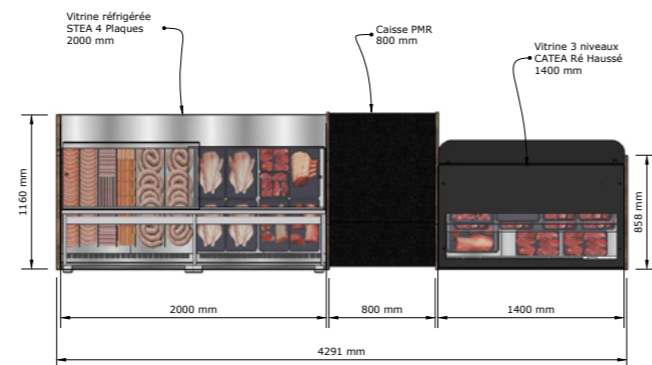
Les mensualités douces à partir de **692€** HT/mois sur 48 mois* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine groupe logé - ST 200 GL 4 plaques
- Comptoir Caisse PMR - OCPMR 800
- Vitrine à 3 niveaux - CATR140/3 Ré haussée

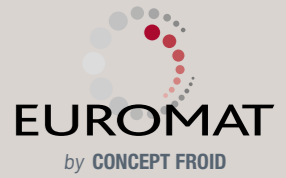
Pose incluse



À SAVOIR
une tête de bœuf **OFFERTE !**
pour l'achat d'un ensemble



ENSEMBLE DE VITRINES STÉA ET CATÉA - MAGASIN AVEC ANGLE



EXCLUSIVITÉ

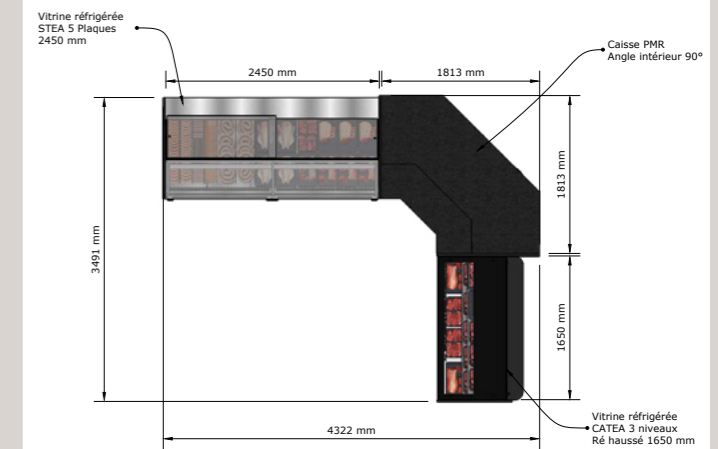
Les mensualités douces à partir de **757€** HT/mois sur 48 mois* sur la base du plan 2D ci-dessous

- Vitrine groupe logé - ST 245 GL 5 plaque
- Comptoir Caisse PMR - OCPMR 190
- Vitrine à 3 niveaux - CATR165/3 Ré haussée

Pose incluse



À SAVOIR
une tête de bœuf **OFFERTE !**
pour l'achat d'un ensemble



*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité de l'espace boutique. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

*Offre valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/04/23 et le 30/06/23 et livraison avant le 31/08/23 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité de l'espace boutique. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

Le réseau des adhérents Euromat toujours plus proche de vous, s'adapte à vos besoins avec une sélection de produits dont il a l'exclusivité dans le domaine de la boucherie-traiteur.

EXCLUSIVITÉ

Laminaires TS et STS

Les lave-batteries Elframo (modèles exclusifs)

Tours réfrigérés Euromat

Gamme de vitrines magasin Stéa et Catéa

Vitrines Longoni

Les fours snacking de cuisine Hounö



EUROMAT a choisi les Billots de Sologne pour mieux vous accompagner dans tous vos projets, depuis l'étude et jusqu'à la réalisation.

Contactez le service commercial dont vous dépendez pour obtenir un devis.



LE SERVICE EN PLUS

Le réseau des adhérents Euromat toujours plus proche de vous, s'adapte à vos besoins avec une sélection de produits qu'il installe, entretient et garantit.



A.E.B
Départements • 09 - 31 - 81 - 12
• 32 Partiel • 82 Partiel
Tél. : 05 61 81 28 57
a.e.b.austruy@wanadoo.fr
www.austruy-equipement.com
Départements : • 12 - 81
Tél. : commercial : 06 78 99 23 82
Tél. : technique : 06 32 90 05 18

BONGARD 67
Département • 67
Tél. : 03 88 96 00 11
contact@bongard67.fr
Interlocuteur boucherie :
Christophe Michoux : 06 82 41 04 97
E-mail : christophe@bongard67.fr

BONGARD POITOU-CHARENTES
Départements • 16 - 17
Tél. : 05 46 41 84 04
Départements • 86
Tél. : 05 49 44 11 13
N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
littoralequipement@littoralequipement.fr
www.bongardpoitoucharentes.com
Interlocuteur boucherie :
Mickaël Bremaud : 06 26 42 42 31
commercialgms@bongardpoitoucharentes.com

BOREA
Départements • 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94
• 78 partiel • 95 partiel
Tél. : 01 87 123 133
Commercial dédié :
Jérémy Leroux : 06 80 63 65 31
jleroux@borea-france.com

BORSOTTI
Départements • 25 - 39
• 70 partiel
Tél. : 03 84 73 90 27
pascal.borsotti@wanadoo.fr
www.borsotti.fr
Commercial dédié :
Cyril Clerc : 06 70 14 83 07
cclerc.borsotti@icloud.com

BOURMAUD ÉQUIPEMENT
Département • 44
Tél. : 02 40 30 23 53
contact@f-d-o.com
Départements : • 49 • 53 Partiel
Tél. : 02 41 72 06 99
bourmaud49@f-d-o.com
Départements : • 85 - 79
Tél. : 02 51 48 12 42
bourmaud85@orange.fr
www.bourmaud.fr
Tél. SAV : 0806 231 344
Interlocuteur boucherie :
Mickaël Bremaud : 06 26 42 42 31
commercialgms@bongardpoitoucharentes.com

BREAD LAND CORSE
Départements • 2 A/Corse du Sud
• 2 B/Haute Corse
Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97
corse@breadland.fr
www.breadland.fr

CELIKSAN
Départements • 19 - 23 - 87
Tél. : 05 55 30 43 84
celiksantongard@gmail.com

CELSIUS ÉQUIPEMENT
Départements • 21 - 71 • 52 Partiel
Tél. : 03 80 51 99 76
contact@celsius-equipement.fr
www.celsius-equipement.fr
Interlocuteur boucherie :
Laurent Lapeyrie : 06 59 17 51 20
laurent.lapeyrie@celsius-equipement.fr

C.F.M.B
Départements • 11 - 34 - 66
Tél. : 04 67 32 62 62
cfmb@cfmb.fr
www.cfmb.fr
Commercial dédié :
Benjamin Coste : 07 76 15 92 29
bcoste@selecpro.fr

DIMA
Départements • 24 - 47 - 46 - 33
• 32 Partiel • 82 Partiel
Tél. : 05 56 35 04 10
SAV N° Vert gratuit : 0805 290 220
direction@dima-fr.com
www.dima-bongard.fr
Interlocuteur boucherie :
Stéphane Gremer : 06 64 96 74 22
direction@dima-fr.com

DUCORBIER MATÉRIEL
Départements • 76 - 27 - 60
• 78 Partiel • 95 Partiel • 80 Partiel
Tél. : 02 35 80 56 69
ducorbier@ducorbier-materiel.fr
www.ducorbier-materiel.fr
Commercial dédié :
Marceau Anselin : 06 23 89 19 45
E-mail : marceau@ducorbier-materiel.fr

E.M ÉQUIPEMENT
Départements • 22 - 35 • 53 Partiel
Tél. : 02 96 63 32 32
Tél. : 02 99 67 18 34
em.equipement@wanadoo.fr
www.em-equipement.com
Commercial dédié :
Pierre Martin : 07 87 99 43 41
p.martin@em-equipement.com

L'ÉQUIPEMENT MODERNE
Départements • 40 - 64 - 65 • 32 Partiel
Tél. : 05 59 38 14 07
contact@equipementmoderne.fr
www.equipementmoderne.fr
Interlocuteur boucherie :
Christophe Barit : 06 11 91 50 20
contact@equipementmoderne.fr

LE FOURNIL LORRAIN
Département • 57
Tél. : 03 87 86 14 67
commerce@lefournilloirain.fr

LE PÔLE ÉQUIPEMENT
Département • 56 - Agence Morbihan
Tél. : 02 97 24 08 63
www.lepoleequipement.com
Département • 29 - Agence Finistère
Tél. : 02 98 97 23 71
contact@lepoleequipement.com

MAINE FOURNIL
Départements • 72 - 28
• 53 Partiel • 61 Partiel
Tél. : 02 43 72 79 35
Sébastien François : 06 83 81 27 33
sfrancois@mainefournil.fr

PANICENTRE
Départements • 37 - 41 - 45
Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41
Tél. SAV N° indigo : 0820 22 31 00
contact@panicentre.com
www.panicentre.com
Interlocuteur boucherie :
Pascal Barraud : 06 70 53 40 79
p.barraud@panicentre.com

PB ÉQUIPEMENT
Départements • 18 - 58 - 36
Tél. : 02 48 69 20 57- Port. : 06 11 47 92 65
pascal.pbe18@gmail.com
www.pb-equipement.com

POLY-TECH
Départements • 68 - 90
Tél. : 03 89 33 00 24
contact@poly-tech-equipements.fr
www.poly-tech-equipements.fr
Commercial dédié :
Lionel Panighini : 07 57 44 95 38
commercial@poly-tech68.fr

ROBIN-CHILARD BASSE NORMANDIE
Départements • 50 - 14 • 61 Partiel
Tél. : 02 33 56 67 36
robinchilard@robin-chilard.fr

SELEC PRO
Départements • 07 - 26 - 30 - 48
• 84 Partiel
Tél. N° Indigo : 0820 825 301
contact@selecpro.fr
www.selecpro.fr
Commercial dédié :
Benjamin Coste : 07 76 15 92 29
bcoste@selecpro.fr

SELEC PRO AUVERGNE
Départements • 15 - 42 - 43
Tél. N° Indigo : 0820 825 301
contactspa@selecpro.fr
Départements • 03 - 63
Tél. N° Indigo : 0820 825 301
contactspa@selecpro.fr
Commercial dédié :
Benjamin Coste : 07 76 15 92 29
bcoste@selecpro.fr

SIMATEL
Départements • 73 - 74 • 01 Partiel
Tél. : 04 50 52 00 30
Département • 38
Tél. : 04 50 52 00 30
Départements • 69 • 01 Partiel
Tél. : 04 28 29 03 89
simatel@simatel.eu
www.simatel-rhonealpes.com

SIMATEL SUISSE ROMANDE
Suisse - Tél. : +41 22 342 36 95
contact@simatel.ch

SODIMA ÉQUIPEMENT
Départements • 54 - 55 - 88 • 70 Partiel
Siège social Nancy : Tél. : 03 83 61 45 25
Agence : Tél. : 03 29 36 96 96
sodimaequipment@sodima.eu
www.sodima.eu
Commercial dédié :
Thierry Brancaloni : 07 57 47 32 80
thierrybrancaloni@sodima.eu

SOMABO
Départements • 59 - 62 • 80 Partiel
Tél. : 03 20 96 27 43
keekman@somabo.fr
www.somabo-sa.com
Interlocuteur boucherie :
Patrice Renard : 06 78 33 38 48
prenard@somabo-sa.fr

TECHNIFOUR
Départements • 02 - 08 - 51
Tél. : 03 26 83 83 80
philippe.montez@technifour.fr
Interlocuteur boucherie :
Philippe Montez : 06 80 27 03 53
philippe.montez@technifour.fr

TORTORA
Départements • 10 - 89 • 52 Partiel
Tél. : 03 25 40 30 45
tortora10@tortora.fr
www.tortora.fr
Interlocuteur boucherie :
Franck Pavie : 06 80 27 03 46
franck.pavie@tortora.fr

TOUT TECHNIQUE
Départements • 04 - 05 - 06 - 13 - 83
• 84 Partiel
Tél. : 0825 003 009
contact@touttechnique.fr
www.touttechnique.fr
Interlocuteur boucherie :
Sylvain Dravet : 06 09 88 95 36
syvain.dravet@touttechnique.fr

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

BREAD LAND Océan Indien
Départements • 97 - 98 - 99
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08
+33 (0)6 07 58 11 97
export@breadland.fr

JMG ÉQUIPEMENT Océan Atlantique
Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
www.jmg-equipement.com
Interlocuteur boucherie :
Jean-Marc Gravier : 06 43 72 61 30
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

