

Referencia

PROMOTIONS *de printemps*

AVRIL - MAI - JUIN 2026



EXCLUSIVITÉ

**ATOLLSPEED EASY BLACK
+ PLAQUE DE CUISSON HOTSPOT**

5990 €
HT

GARDE SAVEUR ET CROUSTILLANT DES ALIMENTS

BRANCHEMENT EN 230 V

NETTOYAGE FACILE

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

TECHNOLOGIE AIR PULSÉ + MICRO-ONDE

ÉCRAN TACTILE

TEMPS DE CUISSON DIVISÉ PAR 20

PENSEZ À LA LOCATION

*pour préserver à la fois votre trésorerie
et votre capacité d'investissement !*

Choisissez votre niveau de service !

Pensez à notre offre Pack Sérénité, disponible sur demande.



*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des associés coopérateurs participants à l'opération, pour toute commande passée entre le 01/04/2026 et le 30/06/2026 et livraison avant le 31/08/2026 selon stock disponible. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Photos non contractuelles.

FOUR À PIZZA ET PRESSE À CHAUD



ROTO DOME Ø 104

~~19 700~~[€]_{HT}
15 200 €_{HT}

Mensualités douces

382 €

HT/mois sur 48 mois*

- Idéal pour cuire la pizza napolitaine
- Températures élevées (jusqu'à 530°C)
- Dimensions extérieures (L x P x H) : 150 x 155 x 190 cm
- Peut contenir jusqu'à 5 pizzas Ø 35 cm



FORMEUSE À CHAUD Ø 35 CM

~~7 265~~[€]_{HT}
5 600 €_{HT}

Mensualités douces

146 €

HT/mois sur 48 mois*

- 250 fonds de pizza par heure (« temps morts » compris)
- Épaisseur de pâte réglable grâce à la poignée
- Plateau supérieur permet de former le bord de la pizza
- Ôte l'humidité pour une cuisson plus rapide

FOUR SNACKING MIXTE AUTONETTOYANT



EXCLUSIVITÉ

NOUVEAUTÉ

INVOQ ESSENCE 6-1/1

6 niveaux - 400 x 600

~~9 625~~[€]_{HT}
8 300 €_{HT}

Mensualités douces

213 €

HT/mois sur 48 mois*



INCLUS

- Pack de recettes Referencia 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



NOUVEAUTÉ

INVOQ ESSENCE 10-1/1

9 niveaux - 400 x 600

~~12 250~~[€]_{HT}
10 500 €_{HT}

Mensualités douces

271 €

HT/mois sur 48 mois*

BONUS

pour tout achat d'un Invoq Essence, 100 jours de nettoyage CareCycle

OFFERTS*

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE • CAPACITÉ MAXIMISÉE • FLUX D'AIR AMÉLIORÉ • FACILITÉ D'UTILISATION

OPTIMISATION DE L'ESPACE • ÉCONOMIE D'EAU • ENTRETIEN SIMPLE

MÉCANISATION PÂTISSIÈRE



EXCLUSIVITÉ

MASTERCHEF 12L

CONSTANCE

POLYVALENCE

PRODUCTIVITÉ

~~29 450~~[€]_{HT}
25 900 €_{HT}

Mensualités douces

547 €

HT/mois sur 60 mois*

Mise en service incluse



DIVA12

avec son tapis d'enrobage NRD12 et diffuseur

~~25 595~~[€]_{HT}
24 100 €_{HT}

Mensualités douces

509 €

HT/mois sur 60 mois*

PRODUCTIVITÉ • RENTABILITÉ • SIMPLICITÉ

Mise en service incluse



NOUVEAUTÉ

CP5

Turbine à chocolat de table

~~6 580~~[€]_{HT}
5 600 €_{HT}

- Capacité de 5 kg
- Pour chocolats, fruits secs, grains de café, grains de riz soufflés, dragées,...
- Cuve et structure de la machine en acier inoxydable AISI 304
- Contrôle de la vitesse de rotation de la cuve ;
- Réglage de l'air à la température ambiante ou à l'air chaud
- Moteur silencieux et puissant ;
- Alimentation monophasée 220V - 0,4kW

NOUVEAUTÉ

PATIS+43
AVEC SON SUPPORT INOX

Machine sous vide multifonction

~~11 990~~[€]_{HT}
11 900 €_{HT}

Mensualités douces

256 €

HT/mois sur 60 mois*

Imprimante à étiquettes OFFERTE***

- Infusions, confisages, à froid
- Conservations sous atmosphère modifiée
- Conservations sous vide
- Mise sous vide de bœufs
- 21 cycles pré-réglés
- 10 cycles modifiables
- Inclus : la table support

Mise en service incluse

*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des associés coopérateurs participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 48 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/26 et le 30/06/26 et livraison avant le 31/08/26 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Hounö : Garantie constructeur 2 ans. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables.

*Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des associés coopérateurs participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 60 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/26 et le 30/06/26 et livraison avant le 31/08/26 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. **Pour toute commande d'une Diva 12. ***Pour toute commande d'une Patis+43, une imprimante à étiquettes comprend 1 rouleau (200 pièces 50 x 60 mm) + application de gestion imprimante (connexion Bluetooth).

EXCLUSIVITÉ

	450 litres largeur : 65cm hauteur : 190 cm 5 niveaux	600 litres largeur : 85cm hauteur : 190 cm 5 niveaux
Couleur gris standard Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	6314 L 241€ HT/mois sur 36 mois	8314 L 280€ HT/mois sur 36 mois
Option Noir Black opal Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	6314 L (noir) 252€ HT/mois sur 36 mois	8314 L (noir) 306€ HT/mois sur 36 mois
Couleur gris standard -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat incluse	6414 L 208€ HT/mois sur 36 mois	
Option Noir Black opal -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat incluse	6414 L (noir) 223€ HT/mois sur 36 mois	



EXCLUSIVITÉ

VITRA 6314 L NOIR

~~8992€^{HT}~~
7800€^{HT}

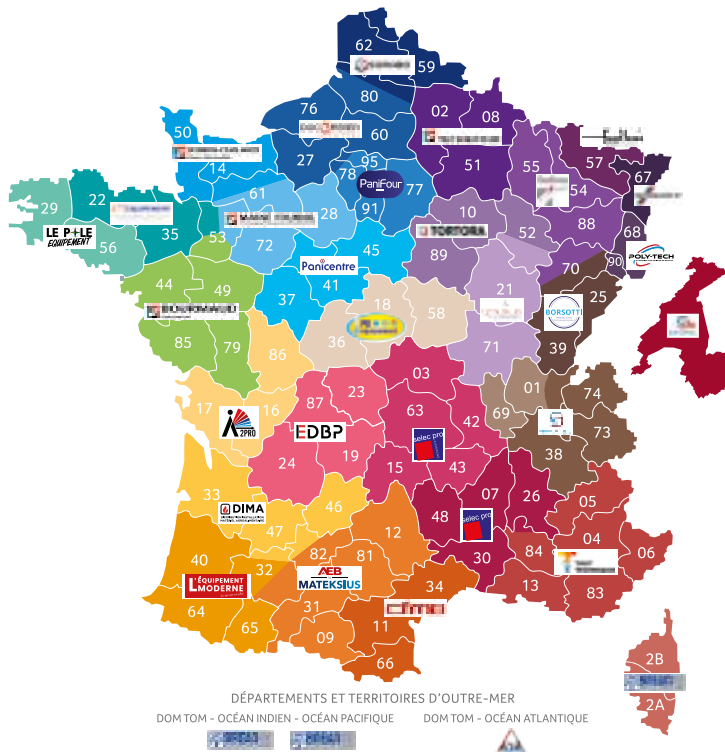
Mensualités douces

252€

HT/mois sur 36 mois*

- Couleur : Black Opal
- Froid ventilé
- Bi-températures
- Température : -20°C / +5°C
- No Frost
- Capacité : 450 L

**Offre promotionnelle valable uniquement en France métropolitaine auprès des associés coopérateurs participants à l'opération, financée en location financière (LDD) contrat de 36 mois, pour toute commande passée entre le 01/04/26 et le 30/06/26 et livraison avant le 31/08/26 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison, installation et mise en route comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du laboratoire. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.*



Le réseau des associés coopérateurs Referencia 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 boulangerie-pâtisserie.



SCANNEZ MOI

EXCLUSIVITÉ

Vitrines Longoni

La mécanisation pâtissière MONO-France

Les fours snacking de cuisine Hounö

Les fours snacking de boutique Atollspeed