

Plus de 30 ans
au service de la restauration

JOURNEES BBFC

18 et 19 novembre 2024

Petit-déjeuner,
cocktail déjeunatoire,
apéritif dinatoire

Promotions
-15% -20% -25%

Illuminations de Noël

Groupe musical
«50 Nuances de Groove»
lundi et mardi de 18h à 21h30

Animations
Démonstrations



LE FROID

LA CUISSON

LA BUANDERIE

LES ARTS DE LA TABLE

LA LAVERIE

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

LE TEXTILE

LE SAV



1

2



3

4



7



5



6

**Possibilité de
Chambre Froide
négative et positive
sur devis**

- 1/ ARMOIRE POSITIVE 600 L. FRFVG6501
Dim. : H 201,8 x L 74,7 x P 76,9 cm
4 grilles GN2/1
1 900 € HT
Existe en version de base à 1 265 € HT
- 2/ ARMOIRE NEGATIVE 573 L. FFFSG6501
Dim. : H 201,8 x L 74,7 x P 76,9 cm
12 Paniers fil de fer
2 100 € HT
- 3/ ARMOIRE FRIGO-GN2/1-AISI
304-Freezy Prime FD7TK
Structure monocoque en acier inox
AISI 304. Seul compartiment, GN2/1
Dim. : H 202 x L 75 x P 80 cm
Fourni avec 3 grilles et 3 paires de
glissières
1 999 € HT
- 4/ CONGELATEUR 700 L.-GN2/1-AISI
304-Freezy Prime FD7BTK
Dim. : H 202 x L 75 x P 80 cm
Structure monocoque en acier inox
AISI 304. Seul compartiment, GN2/1
Fourni avec 3 grilles et 3 paires de
glissières
2 199 € HT
- 5/ CELLULE EN ACIER INOX CELL 05
Dim. : H 89 x L 75 x P 74 cm
Puissance 1561 w – 5 niveaux 1/1 &
600/400 – pas : 70 mm
2 999 € HT
- 6/ CONGÉLATEUR COFFRE EFL 3055
Dim. : H 82,5 x L 104,5 x P 71 cm
Etuve électrique à convection forcée
Capacités: 8 niveaux GN 1/1
Hauteur entre niveaux: 78 mm.
Thermostat: 50-210°.
Indicateur de la température en
façade.
-15% sur tous les coffres liebherr pro
- 7/ CAVE A VIN LIEBHERR
Dim. : H 168,4 x L 59,7 x P 76,3 cm
Volume de l'espace 398 l
Nombre maximum de bouteilles de
Bordeaux de 0,75 l 158
Plage de température réglable +5 °C
à +20 °C
Promo 2199 € HT

LA CUISSON



1



2



3



5



4

6/ Découvrez la gamme iCombi Pro de chez Rational, four professionnel électrique ou à gaz qui vous offre de grandes capacités. Il vous offre la possibilité de cuisiner entre 60 à 160 couverts par jour.

Tout comme les autres modèles de la marque Rational, il est équipé d'un système de cuisson intelligent et peut être connecté avec « Connected-Cooking »



1/ PIANO AMBASSADE CGGA
Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz
Gastronorme GN1/1
Dim. : H 90 x L 100 x P 65 cm
Spécial moins de 200 kw
Tarif selon configuration

2/ ETUVE ELECTRIQUE A CONVECTION
FORCEE CTFE 708 CTE
8 niveaux GN1/1 – Hauteur entre
niveaux : 78 mm. – Thermostat : 50–
210°. Indicateur de la température en
façade.
Puissance des éléments chauffants :
3500 W – alimentation : 230 V mono-
phasé + N + T
2 990 € HT

3/ PIANO ICON 9000
Cuisson modulaire 90 cm
Le seul et unique système de cuisson
qui optimise l'espace au maximum :
les modules classiques, montés en
position horizontale, sont complétés
par des éléments multifonctions en
dessous et au-dessus du plan de
cuisson, de sorte à libérer de précieux
mètres carrés en cuisine.

4/ FOUR ICON ICET051E
Dim. : H 72,9 x L 77,7 x P 77,7 cm
7,25 KW EN 400V – électromécanique
4 990 € HT

5/ FOUR MIXTE ELECTRIQUE BX101EW
10 X GN1/1 avec système de lavage
automatique
Dim. : H 103 x L 92 x P 90,6 cm
Puissance électrique 17,3 kW
Four mixte avec panneau de com-
mandes digitales et programmes de
cuisson. Double niveau de génération
vapeur. Turbine avec inversion auto-
matique de rotation. Contrôle actif
humidité pendant la cuisson. Système
de lavage, à triple effets hygiénisants,
complètement automatisé sans l'in-
tervention de l'opérateur.
Le 10 niveaux avec produits de
nettoyage automatique
9 990 € HT

PIZZA MARTELE 700000B000630

Avec sa lame steak martelée et évidée, il présente un look fuselé, contemporain et très visuel. Sa denture micro-dentée alternée est spécialement étudiée pour couper les viandes de façon fine et nette. 3,96 € HT



COUTEAU STEAK 10+2 OFFERTS

FUSION NOIR 4918AAB000122 ---10,50 € HT
 FUSION BLANC 4918WHB000122 -10,50 € HT
 Fusion est un couteau steak élégant aux lignes épurées. Sa forme élancée assure un confort parfait, et une qualité de coupe optimale.



ASSIETTE OSLO Exemple prix promo / collection complète en magasin

71320049 Assiette plate blanc mat/lin brillant ---- 9,90 € HT
 71320050 Assiette dessert blanc mat/lin brillant -- 9,90 € HT
 71320051 Assiette creuse blanc mat/lin brillant --- 11,90 € HT
 La collection Oslo réinvente une esthétique plus sensuelle et plus moderne avec une association de couleurs naturelles mates et brillantes. Le grès a soigneusement été travaillé à la main pour un résultat fin et résistant.



-20%

CARACTERE

1060X0B000320 Fourchette table 2,23 € HT
 1060X0B000325 Cuillère table --- 2,23 € HT
 1060X0B000375 Cuillère café ----- 1,54 € HT
 1060X0B000315 Couteau table/steak 3,84 € HT
 Cette gamme arbore un design élégant et épuré, notamment grâce à sa finition brillante et au plus bel effet.

-25%

PERSANE INOX 18/10 4MM

1C21900B000320 Fourchette table - 8,27 € HT
 C21900B000325 Cuillère table ---- 8,27 € HT
 C21900B000375 Cuillère café ----- 5,73 € HT
 C21900B000306 Couteau table Zen 11,31 € HT
 Une collection au profil épuré, des pièces longues très contemporaines qui annoncent les prémices d'une dégustation haut de gamme.



IVENTO ZWIZEL

- 75 43 320 verre 78cl __ 4,20 € HT
- 76 43 321 verre 63cl ___ 4,20 € HT
- 75 43 322 verre 50cl __ 4,20 € HT
- 75 43 323 verre 35cl __ 4,20 € HT
- 75 43 324 flûte 23cl ___ 4,20 € HT

Il charmera vos convives.

Rapport qualite prix imbattables.

Multifonction diversité et esthétique



NEO

- 75 41 667 verre 50cl ___ 2,78 € HT
- 75 41 666 verre 40cl ___ 2,49 € HT
- 75 41 665 verre 25cl ___ 2,40 € HT
- 75 41 668 flûte 20cl ____ 2,49 € HT

Sensation de la séduction du toucher des lèvres



**A RETROUVER
EN MAGASIN**



FINE AND DINNING

-15% SUR LES COLLECTIONS
FINE AND DINNING

-10% SUR LES ARTICLES
DE DECO



TERRA GREEN



TERRA OCHRE



WHITE ECLIPSE
TURQUOISE ECLIPSE



CALA

LES TOUTES DERNIERES NOUVEAUTES
A -15%



BAC GN1/1 65mm _____ 9,99 € HT
BAC GN1/1 100mm _____ 12,90 € HT
COUVERCLE GN1/1 inox ___ 7,90 € HT
BAC GN1/2 en stock également



LES EXCLUSIVITES

LES COUTEAUX BIENVENUE EN BRESSE

FUSION NOIR, l'unité----- 7,90 € HT
FUSION BLANC, l'unité ----- 7,90 € HT

**A RETROUVER
EN MAGASIN**

VERRE IVENTO TOUTE TAILLE GRAVURE COQ DE BRESSE

l'unité _____ 5,00 € HT

Il charmera vos convives.

Rapport qualite prix imbattables.

Multifonction diversité et esthétique



LA BUANDERIE

La laveuse LG GIANT PRO FHO69FD3MS est un lave-linge professionnel doté d'une capacité de lavage de 11 kg
Matériel à usage intensif conçu pour 4-5 cycles par jour
Puissance résistance 3200W (désactivable)
Raccordement électrique 230V 50hz 16A
Raccordement en eau : eau chaude + eau froide
Vidange par pompe – Dim. : H 98,3 x L 68,6 x P 76,7 cm
3 490 € HT



Le sèche-linge pro RV1329C4T GIANT 11 kg est le meilleur choix du marché, pour usage en collectivité et laverie libre-service.
Tableau de commande en haut – Capacité en linge sec 11 kg – Puissance résistance 5400W – Raccordement électrique 230V 50hz 25A – 400V 50hz 16A – Raccordement d'air diamètre 100mm
Dim. : H 98,3 x L 68,6 x P 76,4 cm
2 290 € HT

LAVEUSE ESSOREUSE
SUPER ESSORAGE DANUBE PRO
WPR-10ET2 E.V, suspendue, sans ancrage au sol.
Facteur G 450.
Carrosserie en skinplate gris, cuve et tambour en acier inox.
Dim. : H 104 x L 68,6 x P 74,2 cm
4 995 € HT



SÉCHOIRS PROFESSIONNELS DPR10E-EM de capacité 8 et 10 kg.
Construction robuste, panneaux en skinplate gris.
Flux d'air axial. Porte industrielle en aluminium réversible
Dim. : H 140 x L 68 x P 72,2 cm
3 195 € HT

LA LAVERIE

LAVE-VAISSELLE DSP4 400/3/N 50HZ
Carrosserie entièrement en acier inox
18/10 AISI 304

Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox
Lavage supérieur et inférieur rotatif
Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe
Dim. : H 82 x L 60 x P 63,5 cm
PUISSANCE TOTALE 5,1 W



LAVE-VAISSELLE DSP5 400/3/N 50HZ
Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304
Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox
Lavage supérieur et inférieur rotatif
Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe
Remplissage cuve automatique
Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot
Doseur de produit pour rinçage
Panneau de contrôle extractible
Dotation : 1 panier assiettes 1 panier générique
1 godet à couverts

LAVE-VAISSELLE A TRANSLATION L305CV VOLT
400/3/N 50HZ Linéaire / angulaire
Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304
Nouveau panneau de contrôle avec affichage
graphique interactif avec description des phases
de lavage

Cycle de lavage : 60"/120"/180"
+ cycle d'assainissement renforcé
Dimensions casier 500x500 – (600x500)
Affichage digital des températures
Programmation complète de tous les paramètres
de lavage

Programmation des temps de dosage du produit
lessiviel, de rinçage
Compteur de cycles – Fonction Service entretien
Condenseur de buées avec récupération de chaleur
Système de rinçage absolu SRS avec Break Tank



**TARIFS SELON OPTION
INSTALLATION POSSIBLE
AVEC POMPE DE LAVAGE
ET DE RINÇAGE ET PRODUITS FOURNIS**

Démonstration
d'adoucisseurs
à cartouche

Pour four et
lave-vaisselle
et version osmoseur



LES PRODUITS D'ENTRETIEN

Tous les produits nécessaires à l'entretien



LE TEXTILE

Profitez de l'expérience de notre partenaire TexFrance (71) pour toutes vos demandes de textiles : nappes, serviettes, rideaux, stores...



NOS POINTS FORTS

Show room de 900m2

Service commercial itinérant

Service plan de cuisine

SAV : une équipe de techniciens à votre disposition pour les installations et les réparations de votre matériel

Professionalisme, expérience, conseil et réactivité



LE SAV SELON BBFC



Une équipe d'installateurs, de dépanneurs compétents et professionnels.

5 techniciens, 1 apprenti et nos techniciens indépendants.

Vous contenter est notre priorité

LE FROID

LA CUISSON

LA BUANDERIE

LES ARTS DE LA TABLE

LA LAVERIE

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

LE TEXTILE

LE SAV



Brasse Bourguonne
Franche-Comté

BBFC

équipement hôtelier



439, route départementale 1075 - 01250 MONTAGNAT
Sortie A40 Bourg Sud (N°7)
Tél. 04 74 45 00 88 - Fax 04 74 22 34 94
bbfc@bbfc-01.com
www.bbfc-01.com - www.eurochr.com



Pour participer à notre tombola, déposez votre bulletin dans l'urne prévue à cet effet.
Tirage au sort le mardi 19 novembre 2024 à 18h00.

Société :

Nom : Prénom :

Fonction : Tél :

Adresse :

Mail :

Tous les prix sont HT
COMIMPRESS 0624435746

