



Avenue Jean Jaurès
ZA de l'AGAVON - Synergiparc n° 20
13170 LES PENNES MIRABEAU
04.42.89.16.89
www.matos-13.com

GRANDE OPERATION JUSQU'AU 30 JUIN 2015



ROTISSOIRE COMETE 4 SUR CHASSIS

Construction tout inox.

4 balancelles inox : 12 volailles.

Accessibilité sur 2 côtés par
portes vitrées.

Plat pommes de terre inox.

Chauffe par résistances épingle.

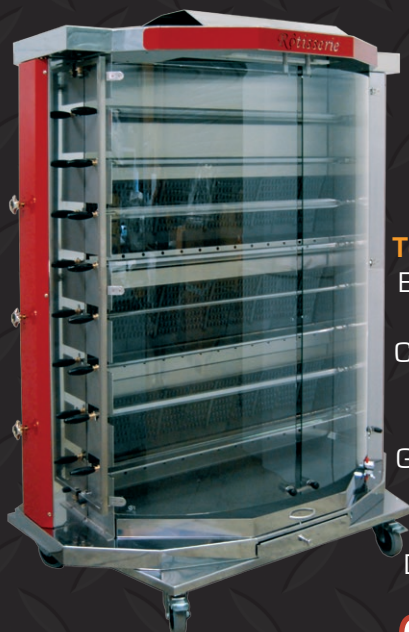
Eclairage quartz 1000 W.

Commandes électromécaniques.

Alimentation TRIPHASE 380 V.

Dim. 830 x 680 x 1650 mm.

3 300 € H.T



ROTISSOIRE GAZ HOT FLAMM'S 8 SUR CHASSIS

Construction tout inox.

Tôles de décors en inox émaillé.

Equipée de 8 broches rapides :
56 volailles.

Cuisson par brûleurs à flammes
vives.

Un moteur par broche.

Grand tiroir à pommes de terre.

Filtres et toit inox.

Eclairage quartz 1000 W.

Dim. 1450 x 680 x 2210 mm.

9 800 € H.T

ROTISSOIRE GAZ MAP E 4 SUR PLACARD

Construction en inox.

Equipée de 4 broches rapides :
24 volailles.

Entrainement par chaîne et
pignons acier.

Tiroir à pommes de terre.

Eclairage halogène.

**Livré avec toit inox et bandeau
«rôtisserie».**

Dim. 1100 x 480 x 2000 mm.

3 750 € H.T





HACHOIR REFRIGERE ARTIC LIGHT

Corps UNGER double coupe H82.

Verrouillage corps par clavetage.

Réserve supérieure réfrigérée.

Froid de contact performant.

Puissance 1,5 CV : 350 kg/h.

Alimentation TRIPHASEE 380 V.

Dim. 355 x 470 x 435 mm.

SANS PORTIONNEUR
2 680 € H.T

AVEC PORTIONNEUR
3 100 € H.T



TRANCHEUR SC 300 COURSE LONGUE

Construction en aluminium anodisé.

Entraînement par courroie.

Coupe 300 x 220 mm.

Affûteur aluminium incorporé.

Alimentation MONOPHASE 230 V.

Dim. 720 x 560 x 500 mm.

1 140 € H.T



TRANCHEUR SP 350 NEW

Construction en aluminium anodisé.

Entraînement par pignons.

Moteur ventilé puissant 370 W.

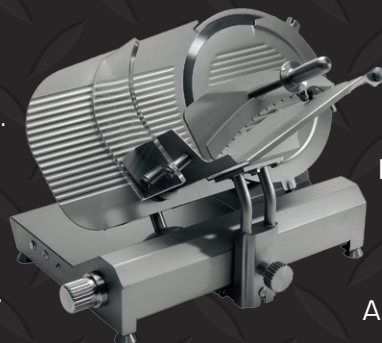
Coupe 305 x 250 mm.

Affûteur aluminium incorporé.

Alimentation MONOPHASE 230 V.

Dim. 765 x 540 x 490 mm.

2 200 € H.T



TRANCHEUR SPX 350 TOUT INOX

Construction tout inox.

Entraînement par pignons.

Moteur ventilé puissant 370 W.

Coupe 305 x 250 mm.

Affûteur indépendant.

Lavable à la douchette.

Alimentation MONOPHASE 230 V.

Dim. 790 x 560 x 610 mm.

3 100 € H.T



SCIE A OS MAP 1600 INOX L

Construction et roulements en inox.

Surface intérieure plane et lisse.

Racleurs de lame inclus.

Hauteur de coupe 180 mm.

Moteur ventilé 1 CV.

Alimentation TRIPHASE 380 V.

Dim. 530 x 740 x 890 mm.

1 750 € H.T



SCIE A OS MAINCA 1750 P

Construction et roulements en inox.

Surface intérieure plane et lisse.

Racleurs de lame inclus.

Tendeur de lame à débrayage.

Hauteur de coupe 230 mm.

Moteur ventilé 1,5 CV.

Alimentation TRIPHASE 380 V.

Dim. 520 x 510 x 910 mm.

2 200 € H.T



HACHOIR TC 32 X DOUBLE COUPE

Carrosserie inox AISI 304.
Corps, couteaux, grilles et vis sans fin en inox démontables.
Marche avant/arrière.
Verrouillage corps par clavetage.
Puissance 3 CV : 600 kg/h.
Alimentation TRIPHASEE 380 V.
Dim. 260 x 530 x 620 mm.

1 870 € H.T



HACHOIR GRAND DEBIT MAINCA 82

Construction tout inox sablé.
Bouche et goulotte extérieures.
Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER.
Transmission par engrenages.
Puissance 1,5 CV : 350 kg/h.
Alimentation TRIPHASEE 380 V.
Dim. 306 x 494 x 424 mm.

1 925 € H.T



MACHINE SOUS VIDE ACT 420

Carrosserie et cuve tout inox.
Pompe à vide BUSCH 16m³/h.
Barre de soudure 420 mm amovible sans fils.
Réglage du temps de vide en secondes, et de la soudure en 1/10e de seconde.
Alimentation MONOPHASE 230 V.
Cuve utile 420 x 370 x 200 mm.
Dim. 490 x 525 x 430 mm.

2 350 € H.T



AVEC MEUBLE INOX

2 760 € H.T



THERMOPLONGEUR + BAC GN 1/1

Construction tout inox.
Résistance et agitateur en inox.
Température de 20°C à 100°C.
Réglage de la température à 0,3 °C contrôlée en 3 points par sondes inox.
Puissance 2 KW.
Alimentation MONOPHASE 230 V.
Dim. 360 x 565 x 380 mm.

1 100 € H.T



OPERCULEUSES SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

Construction tout inox.
Injection de gaz inerte.
Matrice aluminium réglable facilement pour 4 types de barquettes.

A partir de

7 250 € H.T



LAVE BATTERIES LB 450

Construction tout inox double paroi.

Cuve emboutie double paroi.

Bras de lavage et de rinçage inox.

5 litres d'eau par cycle de lavage.

Dim. utile : 550 x 600 x 450 mm.

Puissance 9,6 KW.

Alimentation TRIPHASE 380 V.

Dim. 650 x 750 x 1480 mm.

3 850 € H.T



FUMOIR S6

Construction tout inox.

Porte double paroi.

Thermomètre en façade.

Dim. 500 x 400 x 1250 mm.

Exceptionnellement livré avec

3 grilles, 1 résistance

d'allumage, 3 barres de

suspente et 6 crochets.

1 350 € H.T



ARMOIRE DE MATURATION OU DE SECHAGE

Construction tout inox.

1 Porte vitrée.

Capacité 700 litres.

Groupe frigorifique R404A.

Réfrigération & chauffe ventilée

(-2°C/+40°C).

Dim. 720 x 850 x 2070 mm.

Livrée avec 6 barres de suspente
ou 3 grilles GN2/1.

6 390 € H.T



ARMOIRE DE MATURATION OU DE SECHAGE

Construction tout inox.

2 Portes vitrées.

Capacité 1400 litres.

Groupe frigorifique R404A.

Réfrigération & chauffe ventilée

(-2°C/+40°C).

Dim. 720 x 850 x 2070 mm.

Livrée avec 6 barres de suspente
ou 6 grilles GN2/1.

8 320 € H.T



NICHES REFRIGEREES SUR MESURE

Idéal pour la présentation des viandes, charcuteries ou fromages.

Construction haut de gamme tout inox poli miroir.

Froid statique adapté pour respecter chaque type de produit.

Profondeur de 400 à 700 mm.

Groupe à distance ou groupe logé.

Livrée avec étagères ou barres de suspente.

**A partir de
7 200 € H.T**