

DIMAC

PROMOTIONS

du 01 juillet au 31 Octobre

Friteuse SOFRACA 10 litres 230V
Réf. ACFE101N



Capacité 10 litres – Dim.300x480x250m
Puissance 3600w – Robinet de vidange et zone froide – Thermostat de sécurité

PRIX PUBLIC
502 €

PRIX PROMO*
395 €

Trancheur ROUSSEY 250mm TAG 250 mm
Réf. TAG250000343



Adapté en petite collectivité/restauration
Chariot démontable normes C.E.,
affuteur incorporé, jusqu'à 40 couverts

PRIX PUBLIC
852,24 €

PRIX PROMO*
695 €

Catégorie Innovation !
Formation dans votre cuisine offerte !

Four mixte électrique 6 niveaux GN 1/1
RATIONAL - I COMBI PRO
Réf. CB1ERRA.0000727 (sans support)

Nettoyage automatique - 6 niveaux GN 1/1 – Système de cuisson intelligent (comprend le résultat souhaité, peu importe la charge) – Cuisson de nuit / basse T°C – Programme pré-enregistré ou à créer – 400V T N – 10.8Kw



TARIF SUR
DEMANDE

Armoire froide positive 1 porte GN 2/1 EUROCHEF
Largeur 643 mm - Profondeur 842 mm - Hauteur 2040 mm
Réf. 19080790



Armoire froide positive GN 2/1 simple porte -
Porte ferrée à droite - Volume net : 461 litres -
Froid ventilé Température de travail : -2°C / +8°C.
Gaz réfrigérant : R600a - 8 niveaux au pas de 70mm par porte 230V Mono – 158w

PRIX PUBLIC
1800,62 €

PRIX PROMO*
1480 €

* Tarif n'incluant pas les frais de pose et mise en service. Garantie 1 an (2 ans pour les clients ayant un contrat d'entretien)



dimac@dimacpro.fr



05 62 94 46 95



www.dimac.pro

Armoire froide positive 1 porte GN 2/1 EUROCHEF
Largeur 643 mm - Profondeur 842 mm - Hauteur 2040 mm
Réf. 19080790



Armoire froide positive GN 2/1 simple porte - Porte ferrée à droite - Volume net : 461 litres - Froid ventilé - Température de travail : -2°C / +8°C. Gaz réfrigérant : R600a - 8 niveaux au pas de 70mm par porte 230V Mono - 158w

PRIX PUBLIC
1800,62 €

PRIX PROMO*
1480 €

Lave-linge 10kg – FAGOR
Largeur 697 - Profondeur 719 - Hauteur 1158 mm
Réf. 18001875



Machine Essorage Normal, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vit. de lavage modifiables). A poser, meuble en skinplate gris. Cuve, tambour et moteur : acier inox AISI 304. 3 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programm. (6 suppléments. possibles). Facteur G: 200, Ess.: 759 tr/min. Capacité: 10/11kg, Vol.: 100 L. Diam. Porte : 373mm. Programmeur avec écran tactile 7" TP2 (29 préétablis), port USB, traçabilité std.

91 €/mois pendant 5 ans
avec un contrat de location, installation,
mise en service et formation incluse

Armoire froide négative 1 porte GN 2/1 EUROCHEF
Largeur 643 mm - Profondeur 842 mm - Hauteur 2040 mm

Armoire froide négative GN 2/1 simple porte - Porte ferrée à droite - Volume net : 461 litre - Froid ventilé - Température de travail : -18°C / -22°C. Gaz réfrigérant : R290 - 18 niveaux au pas de 70mm par porte - 230V Mono - 300w



PRIX PUBLIC
2011,84 €

PRIX PROMO*
1790 €

Vitrine libre-service SEDA – ALTAIR 126TN
Longueur 1253 mm - Profondeur 710 mm - Hauteur 2003mm

Vitrine murale non canalisable froid ventilé - Temp. 0+2°C - Groupe logé R290 - Dégivrage automatique - Système d'évaporation des eaux de dégivrage - Régulation électronique - Panneaux intérieurs et étagères noir RAL9005 - 5 étagères réglables dim. 550 x 455 mm - Porte prix pvc avec languette - Eclairage entre portes et extrémités LED blanc 4000 K - Jous pleines - Portes double vitrage pivotantes - Décor extérieur noir RAL9005 - Roulettes pivotantes.



PRIX PUBLIC
3600 €

PRIX PROMO*
2745€

Machine à glaçons – BREMA (E+F)
Réserve 9kg 529kg/24h) - CB 249 W HCW-1

Glaçons pleins - Machine à air - Carrosserie inox - Filtre à poussière en façade - R290 - Rampe et injecteur en inox - CB 249 A HCW-1



PRIX PUBLIC
1716 €

PRIX PROMO*
1490 €

Chambre froid positive / négative – DAGARD



Configuration sur demande : Epaisseur de panneaux, dimensions int/ext, groupe déporté ou à cheval, sol isolé, etc.

TARIF SUR DEMANDE

Hachoir réfrigéré – DADAUX
Réf. ZIRCON



Hachoir réfrigéré entièrement inox 18-10 - Aucune vis apparente, aucun raccord de tôle, Tous les angles sont arrondis. Très facile à nettoyer. Corps et réserves réfrigérées. Finition Inox brossé. Conforme aux normes CE. Réserve de viande importante. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique - reconstitueur 90 -110 - 130 - 150 - 170 grammes

PRIX PUBLIC
3693 €

PRIX PROMO*
2950 €

Four mixte électrique – 6 niveaux GN 1/1 – FAGOR
Réf. C-061E (sans support)

Four à injection - lavage semi - auto *
11.1kw - 400 V T N

PRIX PUBLIC
5590 €

PRIX PROMO*
3490 €



Catégorie Innovation !

Sauteuse multifonctions – 2 cuves de 17 Litres – RATIONAL
Largeur 1100 mm - Profondeur 756 mm - Hauteur minimale (couvercle ouvert / avec soubassement) 1080 mm
Réf. IVARIO PRO 2 XS

IvarioBoost : technologie de chauffe breveté haute puissance - IcookingSuite : Assistant culinaire intégré avec capteur intelligent en fond de cuve - Programmation disponible - Cuisson de nuit (option sur ce modèle, de série sur les autres) - Inscription pour démonstration possible : Appelez votre commercial DIMAC



145 €/mois pendant 5 ans
avec un contrat de location, installation,
mise en service et formation incluse
La location, certitude d'être à la
pointe en continue !

Lave verres – DHIRR - Casiers 400x400mm
Long. 450 mm - Profondeur 535 mm - Ht 700mm
Réf. GS40LS

LAVE VERRES Monoparoi 40*40 avec adoucisseur incorporé - Lavage supérieur - 230V - 50 HZ - Puissance : 3.2Kw - Capacité : jusqu'à 30 casiers/h (avec alimentation eau 55°C) - cycles : 120 s - Consommation par cycle: 1.8 litres - Construction inox 18/10, cuve emboutie et inclinée et parois à grands rayons. Porte en double parois. Toit anti égouttement. - Micro sécurité porte. - Distributeur de produit de rinçage, Lavage Supérieur

PRIX PUBLIC
2900 €

PRIX PROMO*
1670 €



Catégorie Innovation !

Four mixte électrique 20 niveaux GN 1/1 - RATIONAL - I COMBI PRO
(Chariot inclus) - Formation dans votre cuisine offerte
Réf. CFIERRA.0000731

Nettoyage automatique - 20 niveaux GN 1/1 - Système de cuisson intelligent (comprend le résultat souhaité, peu importe la charge) - Cuisson de nuit / basse T°C - Programme pré-enregistré ou à créer - 400V T N - 37.2 Kw



TARIF SUR DEMANDE

4 feux vifs gaz – FAGOR
Profondeur 700 mm - Largeur 800 mm - Hauteur 850 mm
Réf. C-G741 LPG



Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1.5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Allumage brûleur manuel. - Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection - FOUR STATIQUE À GAZ GN-2/1 EN SOUBASSEMENT: - Four statique pour paella de dimensions GN 2/1, avec les commandes placées sur le panneau supérieur

PRIX PUBLIC
4315 €

PRIX PROMO*
2790 €

Table froide positive 3 portes GN 1/1 EUROCHEF
Largeur 1792 mm - Profondeur 700 mm - Hauteur 850 mm
Disponible en 2 ou 4 portes
Réf. 1907946



PRIX PUBLIC
1895,78 €

PRIX PROMO*
1495 €

Table réfrigérée avec dossier - 3 portes positives - Gastronorm GN 1/1 - Capacité de 452 litres - Froid ventilé - Température de travail : -2°C / +8°C - Groupe tropicalisé

Machine à glaçons – BREMA (E+F)
Réserve 9kg 529kg/24h) - CB 249 W HCW-1

Glaçons pleins - Machine à air - Carrosserie inox - Filtre à poussière en façade - R290 - Rampe et injecteur en inox - CB 249 A HCW-1



PRIX PUBLIC
1716 €

PRIX PROMO*
1490 €

Climatisation TOSHIBA

Configuration sur demande : Split plafonnier, murale, 4 voies, etc.



TARIF SUR DEMANDE

Catégorie Innovation !

Lave-vaisselle à capot double
Casier 500x500mm – 713x995 (tiroir bas ouvert) x 1510/1995mm
Réf. TLW



Double capacité : le TLW offre deux fois plus de capacité qu'une machine conventionnelle grâce à une 2ème enceinte de lavage - sur un même espace au sol - Flexibilité maximale : lavage simultané de différents éléments de vaisselle tels que porcelaine, couverts ou ustensiles, sur 2 niveaux distincts - Contrôle intelligent de l'eau de lavage (consommation drastiquement réduite) - capot fermé 4 faces - Bras de lavage et rinçage clip-in - Détecteur de présence de filtre - 400 V T N - 10.4KW

TARIF SUR DEMANDE

Catégorie Innovation !

Lave-vaisselle autonome – TWINSTAR

Dim (LxPxH): 1315 x 747 x 1990mm – 400 V T N 6,6kw

Réf. TWINSTAR 2 2 PORTES HIGHTEMP

Puissance: 6500 Watt 400V 3N - 50HZ - 9 cycles : Trempage, Economique, Standard, Intensif, Désinfection Thermique, Cycle Verres, Verres + Refroidissement, Chauffage Assiettes, Auto-nettoyage. - -90% réduction du temps de travail -50% consommation d'eau -85% lessive et produit de rinçage -40% puissance électrique - -65% encombrement - ELECTRONIQUE - TOUTES OPTIONS INCLUSES (Pompe de vidange, doseurs détergent, liquide de rinçage et produit de désinfection, sonde manque produits, double paroi, condensation froide pour séchage parfait, commande déportée incluses, roues et pieds antidérapants) - Les applications de la Twin Star 2 sont multiples: oenothèques, gastros à 50 couverts, brasseries à 75 couverts, la restauration scolaire à 120 couverts, pizzerias à 150 couverts, les hôpitaux, les cliniques, les maisons de retraite, les casernes de police et/ou équivalents. Grace à ses 9 programmes de lavage, Twin Star satisfait



toutes les exigences - Ouverture des portes à pivot central ; aucune gêne pendant l'utilisation - Double vitrage indépendant - Double paroi avec isolation phonique - départ différé - lampe germicide UV disponible sur demande - Produits lessiviels intégrés et facilement accessibles - Brumisation froide - Condenseur de vapeur -- Cuve inox AISI 316, 4 pompes auto nettoyantes. Dotation Paniers Personnalisable

PRIX UNIQUE
34800€

Machine sous vide

Barre de soudure 280mm – Largeur : 337 mm x Profondeur : 431 mm x Hauteur : 331 mm

Réf. SE-208 -1141080

Longueur barre de soudure 280 mm. Equipé avec pompe Busch de 8 m³/h. Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et consistants à tout moment - Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe, afin de prolonger sa durée de vie utile. Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile. - 230V - 450W



PRIX PUBLIC
2141 €

PRIX PROMO*
1795 €

Trancheur à pignons – 350mm – DADAUX – MAJOR SLICE

Réf. MAJORSLICE350

Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. démontable. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision : de 0 à 20 mm. Système VARIOCUT. Entraînement par pignons (vis sans fin acier rectifié et roue bronze). Affûteur indépendant avec une manoeuvre des molettes simultanée garantissant un affûtage parfait. Equipé d'un moteur Mono de 0,5 CV. Indice de protection du trancheur : IP 67.- 230 v Mono



PRIX PUBLIC
3375 €

PRIX PROMO*
2490 €

Coupe légumes automatique ROBOT COUPE CL50 Ultra

Réf. 24465

Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux de type chou, salade. - Gamme complète de plus de 50 disques pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 50x70x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale. - Appareil 1 vitesse de 375 tr/min. idéale pour les coupes de produits fragiles, de macédoine et de frites et garantissant une grande variété de coupe en émincés, râpés et julienne. - Appareil 2 vitesses 375 et 750 tr/min prévues pour concilier précision de coupe et rapidité. - Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite. Moteur asynchrone pour un usage intensif. - 230 V/1 - 50 Hz - 5,7

PRIX PUBLIC
1435 €

PRIX PROMO*
1290 €



Mixer plongeant – MP 450 V.V ULTRA ROBOT COUPE

Tube 450mm, pour marmites de 100 litres – 230V Mono
Réf. 4850L

Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, bouton vitesse variable encore plus ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation - Construction robuste grâce à son bloc moteur inox. - Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités



PRIX PUBLIC
555 €

PRIX PROMO*
495 €

* Tarif n'incluant pas les frais de pose et mise en service. Garantie 1 an (2 ans pour les clients ayant un contrat d'entretien)

Le SAV par DIMAC

- Audit gratuit pour vos chiffrages de contrat d'entretien
- Intervention technique rapide
- Conseil avisé
- Stock de pièces dans les véhicules

