L'Odyssée des Glaces

VENTE DE PRODUITS & DE MATÉRIEL

Pour Glaciers & PETITE RESTAURATION

MAITRE ARTISAN GLACIER

CATALOGUE 2020

Nouveauté BIO 2020

GLACES BIO

Glaces de Provence
Fabriquées par le maître artisan glacier
Marc Zanolo

	BAC 500ML	BAC 2,5L
Café	*	*
Chocolat	*	*
Noisette	*	*
Pistache	*	*
Vanille	*	*

* autre conditionnement sur demande: BAC 5L

SORBETS BIO

Glaces de Provence
Fabriquées par le maître artisan glacier
Marc Zanolo

	BAC 500ML	BAC 2,5L
Citron	*	*
Fraise	*	*
Framboise	*	*
Mangue	*	*
Myrtille	*	*
Pêche de vigne	*	*
Poire	*	*

* autre conditionnement sur demande: BAC 5L

Prix du bac 500ml : 4.95€/HT
Prix du bac 2.5L : 22.50€/HT, soit 9€/HT le litre

SOMMAIRE

ALIMENTAIRE

Cornets ..... P. 4 À 5
Biscuits décoration ..... P. 6
Yaourt ..... P. 7
Mix à glace ..... P. 8
Granités ..... P. 9
Matières premières ..... P. 10
Surgelés ..... P. 11 À 12
Les spécialités régionales ..... P. 12
Décoration P.13
Ingrédients et produits Pregel ..... P. 14 À 15
Ingrédients et produits mec3 ..... P.16
Ingrédients et produits Stella P.17
Smoothie P.18

ACCESSOIRES

Accessoires et petit matériel ..... P. 19 À 25
Stop-Trottoir ..... P. 26
Hygiène ..... P. 27

SNACKING

Lave-vaisselle ..... P. 29
Armoires ..... P. 30 À 31
Meubles et vitrines ..... P. 32
Machines à glaçons ..... P. 33
Cuisson ..... P. 34 À 37
Gaufres et crêpes ..... P. 38
Blenders et shakers ..... P. 39
Presse agrumes ..... P. 40

MATÉRIEL ET AGENCEMENT

Soft ice ..... P. 41
Granita ..... P. 42
Pasteurisateurs ..... P. 43
Vitrines & Armoire ..... P. 44 À 48
Divers P.49

AGENCEMENT / COMMUNICATION

Agencement ..... P. 50 À 51
Formation ..... P. 52
Confitures ..... P. 53
Gamme végétale ..... P. 54

NOTRE GAMME GOURMANDE

Glaces et Sorbets P.55
Communication P.56
Coupes glacées P.57
Desserts glacés P.58
Historique P.59

CORNETS

Cornets moulés ostie

Lungo

Dimensions	Ø 44 mm h 135 mm
Conditionnement	336
Quantité/palette	54
Prix pour 100	10,38 € HT
Prix du carton	34,91 € HT

Lara

Dimensions	Ø 50 mm h 130 mm
Conditionnement	385
Quantité/palette	54
Prix pour 100	8,26 € HT
Prix du carton	31,82 € HT

Doppia

Dimensions	Ø 74 mm h 120 mm
Conditionnement	324
Quantité/palette	54
Prix pour 100	7,66 € HT
Prix du carton	24,83 € HT

Cornets roulés bord plat

BP mini

Dimensions	Ø 29 mm h 65 mm
Conditionnement	840
Quantité/palette	88
Prix pour 100	10,97 € HT
Prix du carton	92,20 € HT

BP42/99

Dimensions	Ø 42 mm h 160 mm
Conditionnement	432
Quantité/palette	42
Prix pour 100	14,62 € HT
Prix du carton	63,20 € HT

BP50/503

Dimensions	Ø 50 mm h 160 mm
Conditionnement	350
Quantité/palette	36
Prix pour 100	18,55 € HT
Prix du carton	64,94 € HT

BP55/7

Dimensions	Ø 55 mm h 195 mm
Conditionnement	260
Quantité/palette	42
Prix pour 100	22,85 € HT
Prix du carton	59,42 € HT

CORNETS

CORNETS GAUFRÉS

D40/84135

Dimensions	Ø 40 mm h 160 mm
Conditionnement	384
Quantité/palette	36
Prix pour 100	15,46 € HT
Prix du carton	59,40 € HT

D45/84162

Dimensions	Ø 45 mm h 173 mm
Conditionnement	336
Quantité/palette	36
Prix pour 100	17,71 € HT
Prix du carton	59,51€ HT

D60/0036

Dimensions	Ø 60 mm h 175 mm
Conditionnement	240
Quantité/palette	36
Prix pour 100	23,43 € HT
Prix du carton	56,25 € HT

D67/84100

Dimensions	Ø 67 mm h 165 mm
Conditionnement	240
Quantité/palette	36
Prix pour 100	23,12 € HT
Prix du carton	55,51 € HT

D82/84105

Dimensions	Ø 82 mm h 170 mm
Conditionnement	168
Quantité/palette	36
Prix pour 100	22,85 € HT
Prix du carton	38,39 € HT

D100/84110

Dimensions	Ø 100 mm h 170 mm
Conditionnement	162
Quantité/palette	36
Prix pour 100	34,27 € HT
Prix du carton	55,53 € HT

FRD40/1120

Dimensions	Ø 40 mm h 165 mm
Conditionnement	448
Quantité/palette	30
Prix pour 100	20,21 € HT
Prix du carton	90,57 € HT

FRD48/1135

Dimensions	Ø 48 mm h 170 mm
Conditionnement	294
Quantité/palette	30
Prix pour 100	22,61 € HT
Prix du carton	66,49 € HT

	Ø 55 mm h 215 mm
Conditionnement	180
Quantité/palette	30
Prix pour 100	29,11 € HT
Prix du carton	52,41 € HT

FRD66/1117

Dimensions	Ø 66 mm h 180 mm
Conditionnement	250
Quantité/palette	30
Prix pour 100	25,02 € HT
Prix du carton	62,55 € HT

FRD90/1108

Dimensions	Ø 90 mm h 160 mm
Conditionnement	272
Quantité/palette	30
Prix pour 100	23,30 € HT
Prix du carton	63,40 € HT

BISCUITS

Biscuits décoration

Granellato

Mompariglia

Gobelet gaufré en chocolat "Eat a cup"

Dimensions	40 x 54 x 25 mm
Conditionnement	4 x 45
Prix pour 100	69,83 € HT
Prix du carton	125,71 € HT

Éventails cœur

Conditionnement	2 x 200
Prix pour 100	12,98 € HT
Prix du carton	51,90 € HT

Cigarettes

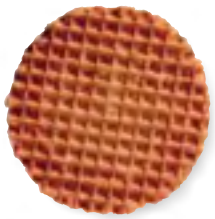
Conditionnement	2 x 280
Prix pour 100	8,61 € HT
Prix du carton	48,20 € HT

Granellato

Dimensions	55 x 200 mm
Conditionnement	80
Prix pour 100	39,72 € HT
Prix du carton	31,78 € HT

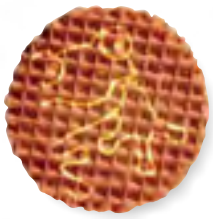
Mompariglia

Dimensions	55 x 200 mm
Conditionnement	96
Prix pour 100	38,62 € HT
Prix du carton	37,08 € HT



Galette neutre

Dimensions	Ø 65 mm
Conditionnement	1000
Prix pour 100	1,97 € HT
Prix du carton	19,72 € HT



Galette personnalisée

Dimensions	Ø 65 mm	Ø 65 mm	Ø 65 mm
Commande	24000	48000	96000
	Tarif sur demande		

Cônes papier pour cornets

Commande mini : 15.000 ex
Tarif sur demande

pour 30.000 ex
Tarif sur demande

pour 60.000 ex
Tarif sur demande

YAOURT

DEPUIS 30 ANS, NOUS FABRIQUONS LES INGRÉDIENTS SECRETS DE LA DÉLICIEUSE GLACE AU YAOURT!

En 1985, PreGel a lancé Yoggi®, la première glace à la saveur de yaourt.

Développée à partir d'une intuition du fondateur et suivie de recherches intensives, la glace au yaourt de PreGel a révolutionné le marché de la glace artisanale, en introduisant une nouvelle catégorie de produits.

Le lancement du yaourt glaçé, Frozen Yoggi®, a donné vie à la prolifération des grandes chaînes internationales de yaourteries, ainsi que de milliers de détaillants indépendants dans le monde entier.

Plus de 30 ans après sa création, PreGel ne cesse de veiller au succès du yaourt glacé : aujourd'hui Yoggi® est devenu une famille de produits entièrement dédiée à la saveur du yaourt.

MIX À GLACES

Sprint pour la glace PreGel

Les Sprint PreGel sont des produits complets à froid, rapides à préparer. Il suffit simplement d'ajouter du lait ou de l'eau pour obtenir facilement et rapidement de délicieuses glaces à l'italienne.

- Ace
- Café
- Caramel salé
- Chocolat au lait
- Chocolat noir
- Coco
- Crème banane
- Fraise
- Fiordilatte
- Banane
- Fiordilatte
- Gianduiotto
- Mangue
- Melon
- Noisette
- Pamplemousse rose
- Pastèque
- Pomme verte
- Tiramisù
- Vanille
- Yogurtsprint

Montaigu Parfum sorbet

Désignation	Prix HT
Citron	16,20 € HT
Passion	17,43 € HT
Cassis	16,20 € HT
Framboise	16,20 € HT
Fraise	16,20 € HT
Abricot	16,20 € HT
Conditionnement	**5L / 5,5Kg**

Préparation liquide stérilisée UHT D.L.U.O : 18 mois

Parfum lait

Désignation	Prix HT
Vanille	16,20 € HT
Chocolat	16,20 € HT
Pistache	16,20 € HT
Fraise	17,43 € HT
Banane	16,20 € HT
Coco	16,20 € HT
Fleur de lait (neutre)	16,20 € HT
Café	16,20 € HT
Caramel beurre salé	17,43 € HT
Nougat	17,43 € HT
Pâte à tartiner	17,43 € HT
Conditionnement	**5L / 5,5Kg**

1 KISS 3

Machines à glace, soft, yaourt glacé

2 KISS 3 POWER

Caractéristiques 1 2

VERSIONS
- 2 parfums plus panaché
- Sur roulettes
- Avec alimentation à pompe ou à gravité
- Refroidissement à air ou à eau ou "hybride" (air-eau)

FONCTIONNEMENT
- Contrôle électronique
- Cycle de malaxage automatique pour glace soft et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets, semifreddo et glaces aux fruits à base d'ingrédients naturels avec programmation de la consistance (breveté).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.
- Display pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloc automatique de la distribution au niveau minimum.

GRANITÉS

GRANITÉS PRÊTS À L'EMPLOI

GBG Horeca Food Equipment

Conditionnement	2 litres	5 litres	8 x 1 Kg
Prix au litre / Kg	18,50 € HT	8,80 € HT	7,62 € HT
Prix du bidon / carton	37,00 € HT	44,00 € HT	61,00 € HT
Dosage	20 cl de sirop pour 1Kg de sucre pour 8 litres d'eau	1 litre de sirop pour 8 litres d'eau	1 Kg de poudre pour 5 litres d'eau

PARFUMS

GRANITÉS LIQUIDES

	2L	5L
Ananas	*	
Ananas/Coco	*	*
Barbe à papa	*	*
Cerise	*	*
Cherry Kola	*	*
Chewing-gum	*	*
Citron	*	*
Citron vert	*	
Citron/Framboise	*	
Fraise	*	*
Fraise/Banane	*	*
Framboise	*	*
Fruits rouges	*	
Grenadine	*	*
Indien	*	
Kiwi	*	
Kola	*	*
Mangue/Goyave	*	
Melon	*	
Menthe verte	*	*
Mojdo	*	*
Orange sanguine	*	*
Pamplemousse rose	*	
Passion	*	*
Pêche/Abricot	*	*
Pêche/Kiwi	*	*
Pomme d'amour	*	*
Pomme verte	*	*
Red blue	*	*
Schtroumpfou	*	
Thé pêche	*	*
Tonic agrumes	*	
Tropical exotique	*	*
Tropical bleu	*	*

GRANITÉS POUDRE

Ananas/mangue rouge
Bubble-gum
Citron
Cola
Fraise
Framboise
Grenadine
Melon
Menthe
Modjo
Passion
Pêche/abricot
Pomme verte
Red red (fruits rouges)
Thé pêche
Tropical bleu

MATIÈRES PREMIÈRES

Tarif susceptible d'évoluer selon le cours des matières premières.

Matières premières

Produit	Conditionnement	Prix	Prix au Kg/L
Lait entier	10 litres	13,83 € HT	1,38 € HT
Crème 35%	10 litres	50,29 € HT	5,02 € HT
Crème sucrée vanillée DEBIC	2 litres	10,91 € HT	5,45 € HT
Poudre de lait 26%	25Kg	150,84 € HT	6,03 € HT
Poudre de lait 0%	25Kg	162,92 € HT	6,51 € HT
Sucre semoule	20Kg	24,00 € HT	1,20 € HT
Sucre vanillé X1543S	10Kg	264,00 € HT	26,40 € HT
Dextrose	25Kg	35,09 € HT	1,40 € HT
Glucidex 39 RO	25Kg	55,60 € HT	2,22 € HT
Leboline	15Kg	36,20 € HT	2,41 € HT
Huile de coco raffinée	10Kg	50,50 € HT	5,50 € HT
Cacao en poudre 20/22 Pernigotti	25Kg	380,00 € HT	15,20 € HT

Stabilisants (Possibilité de vente au kg)

Produit	Conditionnement	Prix	Prix au kg/L
Stabilisant crème 3g FM3604	25 kg	379,25 € HT	15,17 € HT
Stabilisant OR 25 sorbet fruit doux 3g OF25	25 kg	1372,50 € HT	54,90 € HT
Stabilisant sorbet fruit acide 1,5g FZ617	25 kg	626,00 € HT	25,04 € HT
Stabilisant sorbet fruit acide 4g FZ451	20 kg	520,60 € HT	26,03 € HT
Stabilisant sorbet alcoolisé FZ843	25 kg	678,50 € HT	27,14 € HT

SURGELÉS

PURÉES

	Cdt	Prix	Prix Kg
Abricot	6 x 1 Kg	33,12 € HT	5,52 € HT
Ananas	6 x 1 Kg	44,16 € HT	7,36 € HT
Banane	6 x 1 Kg	36,48 € HT	6,08 € HT
Bergamote	3 x 1 Kg	29,28 € HT	9,76 € HT
Cassis	6 x 1 Kg	49,44 € HT	8,24 € HT
Cerise noire	6 x 1 Kg	60,96 € HT	10,16 € HT
Citron	6 x 1 Kg	38,40 € HT	6,40 € HT
Citron vert	6 x 1 Kg	39,84 € HT	6,64 € HT
Coco	6 x 1 Kg	57,12 € HT	9,52 € HT
Figue	6 x 1 Kg	52,80 € HT	8,80 € HT
Fraise	6 x 1 Kg	47,52 € HT	7,92 € HT
Fraise des bois	3 x 1 Kg	59,76 € HT	19,92 € HT
Framboise	6 x 1 Kg	48,00 € HT	8,00 € HT
Fruits rouges	3 x 1 Kg	28,80 € HT	4,80 € HT
Fruits du soleil	3 x 1 Kg	24,00 € HT	8,00 € HT
Fruit de la passion	6 x 1 Kg	48,96 € HT	8,16 € HT
Fruit tropicaux	3 x 1 Kg	23,52 € HT	7,84 € HT
Spécialité Gingembre	6 x 1 Kg	66,72€ HT	11,12 € HT
Goyave	3 x 1 Kg	18,24 € HT	6,08 € HT
Grenade	3 x 1 Kg	29,76 € HT	9,92 € HT
Griotte	6 x 1 Kg	43,20 € HT	7,20 € HT
Groseille	6 x 1 Kg	43,20 € HT	7,20 € HT
~~Kalamansi~~	~~6 x 1 Kg~~	~~57,60 € HT~~	~~9,60 € HT~~

	Cdt	Prix	Prix Kg
Kiwi	6 x 1 Kg	29,76 € HT	4,96 € HT
Litchi	6 x 1 Kg	58,56 € HT	9,76 € HT
Mandarine	6 x 1 Kg	38,40 € HT	6,40 € HT
Mangue Alphonse	6 x 1 Kg	50,40 € HT	8,40 € HT
Mangue épicée	3 x 1 Kg	26,16 € HT	8,72 € HT
Mara des bois	3 x 1 Kg	36,72 € HT	12,24 € HT
Marron vanillé	3 x 1 Kg	33,60 € HT	11,20 € HT
Melon	6 x 1 Kg	48,96 € HT	16,32 € HT
Mirabelle	3 x 1 Kg	21,60 € HT	7,20 € HT
Mûre	6 x 1 Kg	59,52 € HT	9,92 € HT
Myrtille	6 x 1 Kg	66,72 € HT	11,12 € HT
Orange sanguine	6 x 1 Kg	42,24 € HT	7,04 € HT
Orange amère	6 x 1 Kg	46,56 € HT	7,76 € HT
Pamplemousse rose	6 x 1 Kg	45,12 € HT	7,52 € HT
Papaye	3 x 1 Kg	30,00 € HT	10,00 € HT
Pastèque	3 x 1 Kg	24,00 € HT	8,00 € HT
Pêche blanche	6 x 1 Kg	42,24 € HT	7,04 € HT
Pêche sanguine	6 x 1 Kg	46,08 € HT	7,68 € HT
Poire	6 x 1 Kg	30,72€ HT	5,12 € HT
Pomme verte	6 x 1 Kg	30,24 € HT	5,04 € HT
Quetsche	3 x 1 Kg	24,00 € HT	4,00 € HT
Rhubarbe	6 x 1 Kg	39,36 € HT	6,56 € HT
Yuzu	3 x 1 Kg	191,76 € HT	31,96 € HT

FRUITS

	Cdt	Prix	Prix Kg
Abricot oreillon	5 x 1 Kg	37,20 € HT	7,44 € HT
Cassis égrappé	5 x 1 Kg	38,00 € HT	7,60 € HT
Figue entière	5 x 1 Kg	39,20 € HT	7,84 € HT
Fraise sengana	10 Kg	51,00 € HT	5,10 € HT
Framboise brisée	15 Kg	66,38 € HT	4,42 € HT
Griotte dénoyautée	10 Kg	51,00 € HT	5,10 € HT
Mélange fruits rouges	5 x 1 Kg	41,20 € HT	8,24 € HT
Myrtille entière	5 x 1 Kg	47,20 € HT	9,44 € HT
Quetsche oreillon	5 x 1 Kg	30,40 € HT	6,08 € HT
Rhubarbe morceau	5 x 1 Kg	22,40 € HT	4,48€ HT

*Autres conditionnements possibles : 5 x 1Kg ou 12 x 500g

COULIS

	Cdt	Prix	Prix Kg
Abricot	12 x 500g	45,60€ HT	7,60 € HT
Cassis	12 x 500g	55,20 € HT	9,20 € HT
Fraise	12 x 500g	55,68 € HT	9,28 € HT
Framboise	12 x 500g	63,84 € HT	10,64 € HT
Fruits rouges	12 x 500g	53,76 € HT	8,96 € HT
Mangue/passion	12 x 500g	58,56 € HT	9,75 € HT

PRÉPARATION CONCENTRÉES

	Cdt	Prix	Prix Kg
Citron	6 x 500g	56,40€ HT	18,80 € HT
Mandarine	6 x 500g	56,40 € HT	18,80 € HT
Orange	6 x 500g	56,40 € HT	18,80 € HT
Orange sanguine	6 x 500g	56,40 € HT	18,80 € HT

PURÉE DE LÉGUMES

	Cdt	Prix	Prix Kg
Poivron rouge	3 x 1Kg	26,40€ HT	8,80 € HT
Potiron	3 x 1Kg	21,84 € HT	7,28 € HT

Purée gros cdt

	Cdt	Prix	Prix Kg
Abricot	10Kg	42,75€ HT	4,28 € HT
Ananas	10Kg	60,00 € HT	6,00 € HT
Banane	10Kg	48,00 € HT	4,80 € HT
Cassis	10Kg	68,25 € HT	6,82 € HT
Cerise griotte	10Kg	58,50 € HT	5,85 € HT
Citron	10Kg	51,00 € HT	5,10 € HT
Citron vert	10Kg	53,25 € HT	5,32 € HT
Coco	10Kg	80,25 € HT	8,02 € HT
Figue	10Kg	73,50 € HT	7,35 € HT
Fraise	10Kg	65,25 € HT	6,52€ HT
Framboise	10Kg	66,00 € HT	6,60 € HT
Fruit de la passion	10Kg	75,00 € HT	7,50 € HT
Litchi	10Kg	81,00 € HT	8,10 € HT
Mandarine	10Kg	51,00 € HT	5,10 € HT
Mangue Alphonse	10Kg	69,75 € HT	6,98 € HT
Melon	10Kg	67,50 € HT	6,75 € HT
Myrtille	10Kg	95,25 € HT	9,52 € HT
Orange sanguine	10Kg	58,50 € HT	5,85 € HT
Poire	10Kg	39,00 € HT	3,90 € HT
Pomme verte	10Kg	38,25 € HT	3,82 € HT

Purées de fruits alcoolisées

	Cdt	Prix	Prix Kg
Cocktail caraïbe	3 x 1Kg	25,44 € HT	8,48 € HT
Cocktail d'agrumes	3 x 1Kg	23,76 € HT	7,92 € HT

Autre sélection

	Cdt	Prix	Prix Kg
Mandarine Ponthier	6 x 1Kg	40,13 € HT	6,68 € HT
Mandarine Ponthier	20Kg	105,00 € HT	5,25 € HT
Mangue Ponthier	6 x 1Kg	42,14 € HT	7,02 € HT
Mangue Ponthier	20Kg	111,30 € HT	5,56 € HT
Noix de coco Ponthier	6 x 1Kg	59,29 € HT	8,88 € HT
Noix de coco Ponthier	20Kg	145,52 € HT	7,27 € HT
Citron jaune bio Sicoly	22Kg	150,48 € HT	6,84 € HT
Framboise bio Sicoly	22Kg	227,04 € HT	10,32 € HT

Les spécialités régionales

La Crème de Marrons

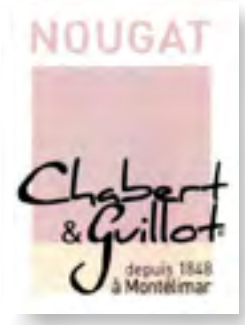
Crème de Marrons
1Kg

Marrons confits
1Kg

Pâte de Marrons
1Kg

Ecorces d'oranges
1Kg

Les Nougats



Crème de nougat

Existe en: brisure de pistache,
brisure de noisette, brisure de noix de pécan.

DÉCORATION

Amandes croquantes
Réf : 76-675 - sachet de 1 kg
17,98 € HT

Mini marshmallows
Réf : 76-901 - sachet de 500g
7,53 € HT

Toffee Hazelnut Crunch
Réf : 76-878 - sachet de 1 kg
21,21 € HT

Vermicelles colorés
Réf : 76-671 - sachet de 1 kg
11,43 € HT

Mini meringues colorées
Réf : 76-888 - seau de 300 g
18,89 € HT

Perles de fraise
Réf : 76-698
sachet de 1 kg
12,95 € HT

Croquants enrobés chocolat
Réf : 76-683 - sachet de 1 kg
17,88 € HT

Billes multicolores
Réf : 2516 - sachet de 1 kg
9,23 € HT

Mini lentilles chocolat au lait
Réf : 76-689
sachet de 1 kg
21,11€ HT

Brisure de nougat

Macadamia

AUTRES PRODUITS

Description	Le KG
Eclats de caramel - 5 kg (existe aussi en 1 kg)	21,12 € HT
Noix de Macadamia hâchées et caramelisées 1 kg	29,24 € HT
Noisettes hâchées et caramelisées 1 kg, 2 kg ou plus	24,34 € HT
Brisure de nougat de Montélimar 1 kg, 2 kg ou plus	14,96 € HT
Noix de pécan hâchées et caramélisées 1 kg, 2 kg ou plus	22,55 € HT
Pistaches torrifiées et hâchées 1 kg, 2 kg ou plus	33,55 € HT

PREGEL

Bases & pâtes

CATALOGUE PREGEL • SUR DEMANDE •

La base est essentielle dans le processus de fabrication des glaces et sorbets, car c'est elle qui apporte la structure à la glace.

Les bases PreGel sont spécialement conçues pour obtenir l'équilibre nécessaire des ingrédients et pour répondre aux besoins des glaciers. Les recettes de ces bases sont étudiées pour travailler à chaud ou à froid, qu'elles soient préparées à base de lait ou à base d'eau.

Les pâtes traditionnelles sont conçues à partir d'ingrédients issus du monde entier et d'excellente qualité. Elles sont fortement concentrées, et donc économiques grâce aux faibles dosages d'utilisation.

La ligne de pâtes traditionnelles comprend une multitude d'arômes pouvant satisfaire tous les palais.

Les fruits utilisés pour produire les pâtes Fortefrutto proviennent du monde entier et sont soigneusement récoltés au plus fort de leur maturité, pour garantir une saveur authentique et la meilleure qualité possible.

PREGEL

Les Arabeschi & Sprint

La ligne Arabeschi® ne coule pas sur la glace, grâce à sa texture riche et épaisse.

La gamme est idéale pour décorer et garnir les glaces, directement dans les bacs ou dans les pots au moment du service. Elle est également adaptée à la décoration des yaourts glacées et des glace à l'italienne.

La gamme Sprint est une gamme complète de produits prêt à l'emploi, à utiliser dans un processus à froid. Les produits permettent une préparation simple et rapide de glaces, sorbets ou de glaces soft.

Ces produits permettent de gagner en temps de préparation sans perdre en qualité : il suffit de rajouter du lait ou de l'eau pour créer de délicieuses glaces.

Les spécialitées exclusives
et les grands succès

MEC3

CATALOGUE MEC3 • SUR DEMANDE •

Bases, pâtes pour glace et sorbet, marbrages, toppings et décorations
Ingrédients et idées pour tous les goûts.

LES SPÉCIALITÉES EXCLUSIVES ET LES GRANDS SUCCÈS

STELLA

PRODOTTI STELLA SE DISTINGUE DEPUIS 1936 PAR LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DE SES PRODUITS PROPOSÉS AUX GLACIERS ET PÂTISSIERS : C'EST LA RECETTE PARFAITE QUI LEUR A PERMIS DE DEVENIR UNE ENTREPRISE ITALIENNE D'EXCELLENCE DANS LE SECTEUR DES INGRÉDIENTS DESTINÉS À LA GLACE ET À LA PÂTISSERIE ARTISANALE.

Sans sucre ajouté!

SMOOTHIES FRESH FRUIT EXPRESS

Aux fruits et légumes naturels

Découvrez nos smoothies aux fruits ou légumes naturels préparés instantanément!

Assortiment fruits :

Fantasy : Framboise - mangue
Tropical : Fraise - banane
Sunset : Framboise - fraise
Palmbeach : mangue - banane
Paradise : mangue - fraise
Sunshine : ananas - mangue
Blueberry : myrtille

Assortiment légumes :

Orange : Carotte - poivron jaune - céleri - gingembre
Vert : Epinard - brocoli - panais - pomme
Rouge : Poivron rouge - tomate - carotte - panais - betterave rouge

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

SUPPORT CORNET
Réf : MATPRECOR/PSI
20 x 120 mm - 1 trou
Blanc - noir - gris
29,13 € HT

SUPPORT CORNET INOX
Réf : P153 2 spirales
Existe en 3 ou 4 spirales
25,31 € HT

SUPPORT CORNET DÉCO
Réf : PC-1 94,00 € HT

SUPPORT CORNET
Réf : AG05915
ø 155 x ht 130 mm - 4 trous
Plusieurs coloris disponibles
56,79 € HT

SUPPORT CORNET INOX
Réf : ST303
3 trous
Existe en 4 ou 6 trous
25,29 € HT

SUPPORT CORNET DÉCO
Réf : PSI - 3 trous
Existe en 6 trous
32,25 € HT

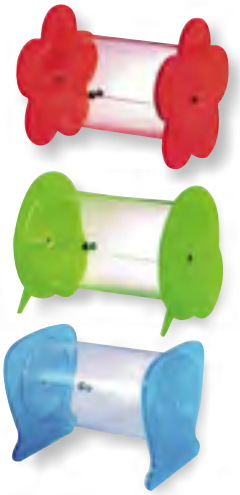
SUPPORT CORNET
Réf : 00215
ø 190 x ht 240 mm - 4 trous
Plusieurs coloris disponibles
40,56 € HT

SUPPORT CORNET PLEXI
Réf : AG02806
350 x 80 x 110 mm 3 ou 4 trous
27,58 € HT

SUPPORT CORNET PLEXI
Réf : AG02906
285 x 85 x 110 mm 3 ou 4 trous
34,07 € HT

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

PORTE CORNETS
Réf : P252
610 x 320 mm - 18 trous - Porte 120/160 cornets
357,57€ HT



PORTE CUILLÈRES
Orange : Réf AG00603
Vert : Réf : AG00602
Bleu : Réf AG00615
220 x 260 x 210 mm
120,06 € HT

PORTE CUILLÈRES
Réf : AG01901
190 x 125 x 140 mm
42,18 € HT

PORTE CUILLÈRES
Réf : AG01801
170 x 260 x 160 mm
61,65 € HT

PORTE PAILLES HORIZONTAL
Réf AG03801
260 x 170 x 220 mm
73,01 € HT

PORTE PAILLES VERTICAL
Réf : AG00315
ø ext 110 (ø int 60) x ht 195 mm
19,47 € HT

PORTE TOPPING 6 BOUTEILLES
Réf : AG04801
500 x 140 x 125 mm
90,86 € HT

SET DE 3 BOITES VERTICALES
Réf AG02006
190 x 130 x 435 mm
209,30 € HT

PORTE GRANELLES
Réf : AG06308
500x 330 x 180 mm
322,87 € HT

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

Doseur
Réf : DC33300 400 x 260 x 400 mm
Capacité du cylindre : 9,9 L
519,19 € HT

Doseur
Réf : DC13300 130 x 260 x 400 mm
Capacité du cylindre : 3,3 L
193,07 € HT

3 boites divisibles
Réf : AG04501
190 x 130 x 435 mm
478,92 € HT

Porte cornets
Réf : FV3057
370 x 370 x 300 mm
225,42 € HT

Porte cornets
Réf : AG04106
600 x 320 mm
322,87 € HT

PORTE CORNETS
Réf : AG01308
110 x 130 x 500 mm
71,39 € HT

PORTE CORNETS
Réf : AG00808
600 x320 mm
6 trous
272,58 € HT

PORTE CORNETS
Réf : AG00908
330 x 250 x 500 mm
144,40 € HT

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

Porte cornets cylindrique
Réf : AG03703
ø320 x ht 600 mm
290,43 € HT

Porte cornets parallélépipédique
Réf : AG04306
110 x 130 x 500 mm
111,95 € HT

Porte cornets sans porte
Réf : AG00708
ø 320 x ht 600 mm
272,58 € HT

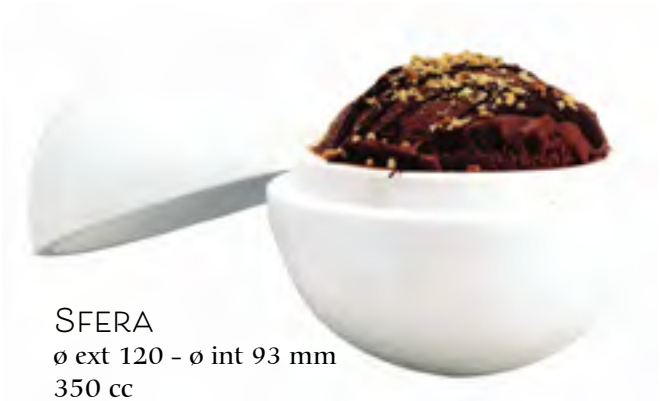
Porte pots 4 rangées
Réf : AG01406
220 x 220 x 370 mm
133,04 € HT

Coupe YOYO
500 par carton
98,73 € HT le carton

Porte verrine domoclass

Domoclass 6A	195 x 195 x 110 mm	24 pièces par carton
Domoclass 6B	195 x 195 x 80 mm	30 pièces par carton
Domoclass 12A	265 x 265 x 110 mm	32 pièces par carton

Boite isotherme



Sfera
ø ext 120 - ø int 93 mm
350 cc
60 pièces par carton
51,65 € HT

Al-ice boite isotherme pour sticks
320 x 260 x 60 mm
8/10 batonnets
24 pièces par carton
62,55 € HT

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

Bac isotherme blanc

Summerbox blanc soudé	500 cc	96 pièces par carton	72,69 € HT
Summerbox blanc soudé	1000 cc	96 pièces par carton	110,35 € HT
Summer in blanc soudé	500 cc	96 pièces par carton	101,26 € HT
Summer in blanc soudé	1000 cc	96 pièces par carton	155,69 € HT

Bac isotherme compostable Browny

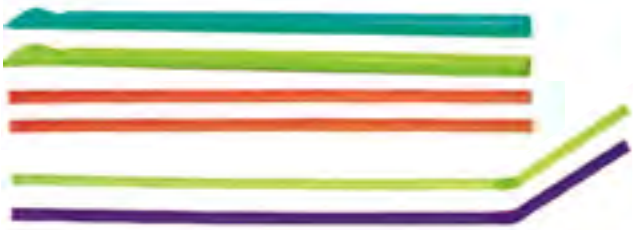
Browny base	500 gr	50 pièces par carton	66,05 € HT
Browny couvercle	500 gr	100 pièces par carton	66,05 € HT
Browny base	1000 gr	50 pièces par carton	99,70 € HT
Browny couvercle	1000 gr	100 pièces par carton	99,70 € HT

Gobelets et couvercles plastique en PLA (biodégradable)

25cl (9oz)	1000 pièces par carton	99,71 € HT
35cl (12oz)	1000 pièces par carton	125,23 € HT
45cl (16oz)	1000 pièces par carton	152,35 € HT
65cl (20oz)	1000 pièces par carton	174,69 € HT
CL95	couvercle plat avec croisillon	56,95 € HT
DL95	couvercle dôme avec trou pour paille	79,29 € HT

Gobelets et couvercles plastique PET

25cl (9oz)	1000 pièces par carton	67,49 € HT
35cl (12oz)	1000 pièces par carton	75,98 € HT
45cl (16oz)	1000 pièces par carton	105,08 € HT
65cl (20oz)	1000 pièces par carton	121,24 € HT
CL95	couvercle plat avec croisillon	50,12 € HT
DL95	couvercle dôme avec trou pour paille	50,12 € HT



Pailles

Réf : 6297FL	Paille à granité fluo *jusqu'à épuisement du stock	lot de 1000 18,66 € HT
Réf : 069800 Nouveauté	Compostable Paille à granité noire	lot de 250 10,08 € HT
Réf : 069900 Nouveauté	Compostable Paille droite beige 21 cm Ø : 8 mm	lot de 500 14,81 € HT
Réf : 069201 Nouveauté	Compostable Paille flexible beige 21 cm Ø : 6 mm	lot de 500 13,15 € HT

Gobelets et couvercles vierges

Gobelets personnalisés pour smoothies, milkshake et fruits pressés, sur devis.

Gobelets polypro transparents

20/25 cl - 300 cc	1250 pièces par carton	56,15 € HT
25/30 cl - 350 cc	1000 pièces par carton	54,85 € HT
40/50 cl - 570 cc	700 pièces par carton	89,12 € HT

Gobelets milk shake

Gobelets milk shake biodégradables sur commande (nous consulter)

431-00 / 350 cc	600 pièces par carton	95,74 € HT
431-BB / couvercle 350 cc	600 pièces par carton	53,57 € HT
432-00 / 500 cc	500 pièces par carton	100,14 € HT
432-BB / couvercle 500 cc	500 pièces par carton	47,96 € HT

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

Pots Carton «Gelateria Artigianale»

Personnalisation sur demande : Nous contacter

Réf	Contenance - lot/carton	Prix/100	Prix/sachet	Prix/carton
16 B simple	80ml - 9 x 250	12,74 € HT	31,84 € HT	286,56 € HT
108 double	120ml - 8 x 250	13,50 € HT	33,74 € HT	269,92 € HT
200 N triple	190ml - 7 x 250	17,31 € HT	34,61 € HT	242,27 € HT
M22	300ml - 6 x 280	21,20 € HT	59,36 € HT	356,16 € HT
7/T quadruple	350ml - 12 x 100	24,21 € HT	24,21 € HT	290,52 € HT

Coppa Fiore

90cc	25 lots/carton	lot de 100	8,91 € HT
150cc	16 lots/carton	lot de 100	11,38 € HT
200cc	16 lots/carton	lot de 100	13,55 € HT
250cc	12 lots/carton	lot de 100	15,58 € HT
300cc	12 lots/carton	lot de 100	16,63 € HT
400cc	9 lots/carton	lot de 100	19,19€ HT

Portionneur
(manche bleu)

20 boules/L	41,93 € HT
24 boules/L	41,93 € HT
30 boules/L	41,93 € HT
36 boules/L	41,93 € HT

Portionneur
(chromé)

70 boules/L	43,01 € HT
85 boules/L	43,01 € HT

Cuillère à mercure restauration (chromé)

24 boules/L	30,20 € HT
85 boules/L	30,20 € HT

Rince cuillère

Manuel	68,98 € HT
Automatique	385,00 € HT

Cuillères

9,5cm	232	sachet 1kg	7,34 € HT
13cm	234NEW-BIO	sachet 500pcs	15,51 € HT
9,5cm	232-BIO	sachet 1kg	7,34 € HT
*jusqu'à épuisement du stock			
15cm	239NEW-KG	sachet 1kg	9,70 € HT
*jusqu'à épuisement du stock			
15cm	239NEW-BIO	sachet 250pcs	9,33 € HT

Spatules

Spatule inox manche transparent 26cm	7,52 € HT
Spatule polycarbonate 26cm	5,94 € HT
Spatule pour fleur ou décoration	6,45 € HT

ACCESSOIRES
ET PETIT MATÉRIEL

Bac plastique bord rond

77125	2,5L-blanc	lot de 100	51,74 € HT
77125G	2,5L-gris	lot de 100	53,31 € HT
77TH	couvercle 2,5L-couleur naturelle	lot de 100	29,74 € HT
7134	5L-blanc-se met dans bac inox	lot de 100	94,54 € HT
7134G	5L-gris-se met dans bac inox	lot de 100	97,37 € HT
7TH	couvercle 5L-couleur naturelle	lot de 100	52,06 € HT

Bac 5 L couleur inox "bord plat" et ses couvercles

7120BPA	Bac gris 5 L	100/carton	128,92 € HT
D760BP	Couvercle dome - h 60 mm	100/carton	107,31 € HT
7THBP	Couvercle plat (bord plat)	100/carton	52,06 € HT

Bac 5 L large couleur inox

BG3625A	Bac 5 L	120/carton	158,60 € HT

Couvercle Dôme pour bac large

Réf : BG3625TH

Le couvercle 5 L - h : 60 mm	120 pièces/carton	149,13 € HT

Couvercle Dôme Empilable pour bac large Réf : BG3625TH80

Le couvercle 5 L - h : 80 mm	80 pièces/carton	113,49 € HT

Bac 5 L inox étroit - Réf : GE360165120

Le bac 5 L	360 x 165 x 120 mm	14,85€ HT

Bac 5 L inox large - Réf : GE36025080

Le bac 5 L	360 x 250 x 80 mm	15,02 € HT

STOP-TROTTOIR

h : 160 cm
Ø : 65 cm

Poubelle chantilly 426,00 € HT

h : 150 cm
Ø : 75 cm

Cône boule + chantilly 286,00 € HT

h : 190 cm

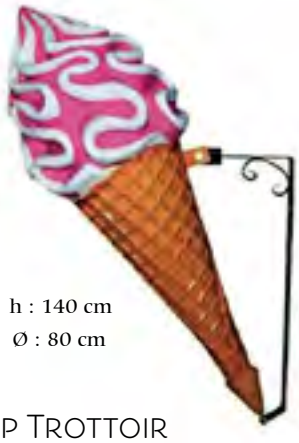
STOP TROTTOIR

Glace boules 593,00 € HT

h : 170 cm

STOP TROTTOIR

Glace boule chantilly 475,00 € HT



h : 140 cm
Ø : 80 cm

STOP TROTTOIR

Soft potence chantilly fraise 286,00 € HT

STOP TROTTOIR MURAL

50 cm 86,00 € HT
106,00 € HT

h : 170 cm

STOP TROTTOIR

Glace Italienne 379,00 € HT

HYGIÈNE

Produits

Bactéricide / comoseptyl spécial artisan 5 L - dilution 1% (Suma Shake)	83,09 € HT
Graisse alimentaire pour pompe Soft Ice - 1 kg	44,92 € HT
Nettoyant machine à chantilly - 1 L	25,00 € HT

Serviettes - porte serviettes

Distributeur inox de serviettes	34,65 € HT
Serviette 17 x 17 cm - 1 boîte x 2000 pièces	10,83 € HT
Serviette distributeur marque lotus /Tork	168,82 € HT

Personnalisation offerte pour 60 000 pièces

Accessoires

Accessoires

Seau plastique

17,25€ HT

Maryse - Réf : SP18

Spatule gomme 32 cm 7,20€ HT

Broc

Broc Plastique 10,00 € HT

Pelle - Réf : ASC38

Pelle 38 cm 5,98€ HT
Pelle 29 cm 4,68€ HT

Seau en inox - 15 litres

Avec poignée 58,96 € HT

Graisse alimentaire

1 Kg 44,92 € HT

Bactéricide comoseptyl

5 litres 83,09€ HT

L'Odyssée du Snack

by l'Odyssée des Glaces

Vente de produits et matériel pour Snacking

Tarif sur demande selon modèle, nous consulter...

LAVE-VAISSELLE

LVSH50 (PANIERS CARRÉS 50X50)
EXISTE AVEC PANIERS CARRÉS :
- 35X35
- 40X40

- Lave-verres et Lave-vaisselle en inox AISI304
- Cuve inclinée avec support paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V - 50Hz
- Avec ou sans adoucisseur
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtrations
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie suppérieur de la cuve an pointe de diamant anti-gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail

LIVRÉ AVEC 2 PANIERS PLATS+1 SUPPORT SOUS-TASSES + 1 GODET À COUVERTS (LVSH35-40)

LIVRÉ AVEC 1 PANIER À ASSIETTE +1 PANIER PLAT + 1 GODET À COUVERTS (LVSH50)

POSSIBILITÉ D'AVOIR LA POMPE DE VIDANGE MONTÉE D'USINE, UNIQUEMENT AVEC LES MODÈLES SANS ADOUCISSEUR

SNACKING

SANS ADOUCISSEUR
LVSH35

- Dimensions : 400x495x585mm
- Pass. utile : 195
- Puis. max : 2590 W
- Puis. pompe : 190 W
- Conso. : 1,4L/cycle
  30 paniers/H
- Résistance : Boiler 2400 W
  Cuve 1250 W
- dB : 60,6
- Progr. : 1-120 sec.

SANS ADOUCISSEUR
LVSH40

- Dimensions : 450x535x700mm
- Pass. utile : 305
- Puis. max : 2590 W
- Puis. pompe : 190 W
- Conso. : 1,8L/cycle
  30 paniers/H
- Résistance : Boiler 2400 W
  Cuve 1250 W
- dB : 60,6
- Progr. : 1-120 sec.

SANS ADOUCISSEUR
LVSH50

- Dimensions : 590x600x850mm
- Pass. utile : 345
- Puis. max : 3200 W
- Puis. pompe : 400 W
- Conso. : 2,3L/cycle
  30 paniers/H
- Résistance : Boiler 2800 W
  Cuve 1250 W
- dB : 63
- Progr. : 1-120 sec.

ARMOIRES
POSITIVES ET NÉGATIVES

N 500 P

N 500 IN

A40BPV

Armoires positives
acceptent des clayettes GN2/1 ou 600X400

- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Porte réversible
- livrées montées sur roulettes
- finitions extérieure skinplate blanc ou inox
- Finitions intérieure en polystyrol thermoformé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Gaz réfrigérant R600A
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique
- Dotation : 4 clayettes GN2/1(650x530mm)
- Réglable en hauteur

Volume : 520 litres
Dimensions : 750 x 740 x1 897mm

Armoires négatives
Dotations 6 clayettes fixes réfrigerantes

- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Porte réversible
- livrées montées sur roulettes
- finitions extérieure skinplate blanc ou inox
- Finitions intérieure en polystyrol thermoformé
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel

N500P et 500N : extérieur blanc
N500IP et IN : extérieur inox

- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière
- Prévues pour température ambiante maximale de 32°C
- Alimentation : 230/1/T
- Dotation : 7 clayettes fixes évaporatrices
- Finition extérieure laquée blanche

Armoires positives
Dégivrage et réévaporation automatique

- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+10°C
- Isolation : 45mm (A40BPV) et 60mm (A60BPV)

Armoires négatives

- Réfrigérateur statique
- Gaz réfrigérant 5600a
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation : 60mm

ARMOIRES
ET ARRIÈRE-BAR

Armoires inox
1 porte ou 2 portes

Construction monocoque tout inox. Isolation 75 mm sans CFC
Groupe tropicalisé + 43%
Réfrigération ventilée
Fermeture à clef Groupe frigorifique interchangeable facilement
Gaz réfrigérant R404a -
Température : -2°C +8°C
Option arrière inox

A701M - 1 porte
740 x 815 x 2085 mm

A1402M - 2 portes
1480 x 815 x 2085 mm

Arrière-bar finition Skinplate

Extérieur Skinplate sur tôle zinguée et intérieur Skinplate blanc.
Dotation : 1 clayette aluminium par porte. Température : +2°C +8°C
Livré en standard avec éclairage LED blanc. Eclairage led couleur en option

113402 - 2 portes moyennes - 461 mm
260 litres - 1350 x 540 x 850/875 mm

113406 - 3 portes moyennes - 461 mm
436 litres - 2140 x 540 x 850/875 mm

113408 - 4 portes larges - 461 mm
610 litres - 2400 x 540 x 850/875 mm

Meubles et vitrines
Réfrigérés

Tables réfrigérées positives - profondeur 700 mm

Groupe logé tropicalisé monté sur glissières téléscopiques. Finition intérieure et extérieure inox (sauf arrière). Angles internes arrondis. Evaporateur - Commandes électroniques et affichage digital - Dégivrage automatique et réévaporation des condensats - Gaz réfrigérant R134a - Joints de portes magnétiques facilement démontables - Fermeture de portes automatique - Pieds réglables en hauteur (150/180 mm). Température -2°C +8°C.

Standard 2 portes - 1360 x 700 x 850 mm
Standard 3 portes - 1795 x 700 x 850 mm
Standard 4 portes - 2230 x 700 x 850 mm

Dosseret 2 portes - 1360 x 700 x 950 mm
Dosseret 3 portes - 1795 x 700 x 950 mm
Dosseret 4 portes - 2230 x 700 x 950 mm

Meuble réfrigéré à pizza - 2 portes

Groupe logé - Finition intérieure et extérieure inox - Gaz réfrigérant
R134a - Température : -2°C +10°C - Plan de travail en granit.

Vitrine réfrigérée

Capacité 4 bacs 1/3 + 1 bac 1/2 + 1 bac GN1/2
1500 x 395 x 425 mm

MACHINE À GLAÇONS
ET GRILL

SYSTÈME À ASPERSION

Glaçons pleins
Nettoyage facile du condensateur

- Système à aspersion
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigératn R290
- Refroidissement par air
- Alimentation : 240 V/50Hz
- Thermostat mécanique de fin de cycle
- Interrupteur M/A en façade
- Pompe verticale
- Accès facile au condensateur
- 4 pieds réglables (10mm)
- 28 glaçons par cycle

ICM 20

- Production 24/H : 20kg
- Réserve : 6kg
- Puissance : 500 W
- Compresseur : Damper
- Poids : 36kg
- Dimensions : 364 x 495 x 605mm

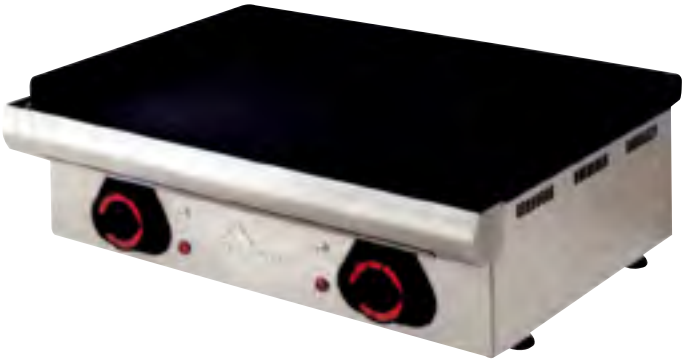
ICM 30

- Production 24/H : 30kg
- Réserve : 6kg
- Puissance : 580 W
- Compresseur : Embraco
- Poids : 38kg
- Dimensions : 364 x 495 x 605mm

GRILL PANINI PETIT MODÈLE AVEC MINUTERIE

Plaques de fonte pleine (PPM 10 kg). Construction tout inox. Carters (supérieur et intérieur) chromés polis. Récupérateurs amovibles. 1 voyant de contrôle, 1 minuterie, 1 thermostat 300°C.
Surface utile 250 x 200 mm - Puissance 2220 W - 230 V
260 x 460 x 500 mm -
Poids : 18 kg - Existe en 400 V

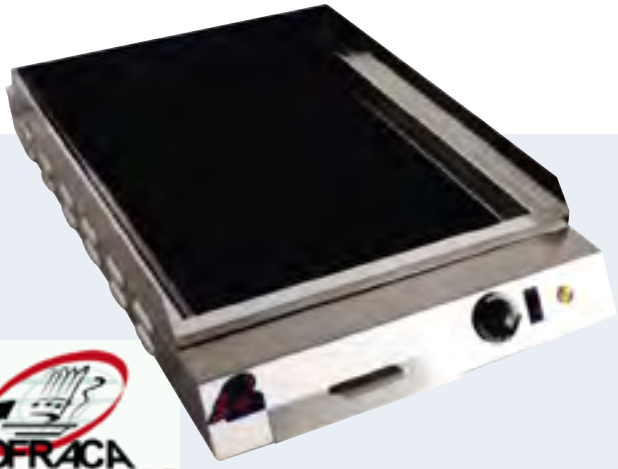
PLANCHAS
ET PLAQUES ÉLECTRIQUES



Plancha électrique

Plaque acier lisse de 6 mm.
Chassis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis.
Goulotte de récupération des graisses amovible.
Résistances inox. Contrôle thermosatique 50°C-300°C.
Témoin lumineux de fonctionnement.
Puissance 4k/W

Largeur 600 mm - 2 zones de chauffe
600 x 440 x 210 mm



IDÉALES POUR POISSON OU VIANDE

Plaque hamburgers vitrocéramique

Plaque de cuisson en vitre céramique - Bâti inox
- Récupérateur de graisse - 1 régulateur
1 voyant de contrôle - Poids 11 kg

Capacité : 10 à 12 pièces
Débit : 75 à 200 pièces/heure

Version en profondeur 400 x 700 x 120 mm
Version en largeur 560 x 490 x 120 mm

TOASTER ET FOUR ÉLECTRIQUE

Toaster 1 étage

2 rampes de 2 tubes - 1 minuterie 0 à 15 mn
1 interrupteur de sélection des rampes
1 voyant de contrôle - 1 grille avec poignée amovible - 1 ramasse-miettes
455 x 280 x 310 mm - Puissance 2.000 W

INOXTREND

Four série XT snack

3 versions
Air pulsé avec et sans humidificateur et injection directe
Existe en 4 niveaux GN2/3 et 4 niveaux GN1/1
- Construction tout inox - Eclairage intérieur - Bac de collecte des condensats - Signal sonore de fin de cycle - Arrêt automatique du four à l'ouverture de la porte.

Idéal pour la restauration rapide

SNACKING

Four à air pulsé sans humidificateur

Puissance 4 kW - 600 x 650 x 480 mm

Puissance 5,2 kW - 600 x 830 x 480 mm

Four à air pulsé avec humidificateur

Puissance 4 kW - 600 x 650 x 480 mm

Puissance 5,2 kW - 600 x 830 x 480 mm

Four à injection directe

Puissance 4 kW - 600 x 650 x 480 mm

Puissance 5,2 kW - 600 x 830 x 480 mm

FRITEUSES

Friteuse de table avec robinet de vidange

Design arrondi - Carrosserie tout inox - Equipée d'un robinet de vidange et d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Poignées sur le côté - Livrée avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Thermostat gradué de 0° à 190°C - Voyant de contrôle
Thermostat de sécurité - Equipée d'un relais de puissance .

Capacité 8 litres - 280 x 430 x 210 mm
Puissance 3.600 W - Poids 8 kg

Capacité 2 x 9 litres
560 x 460 x 250 mm Puissance 2 x 3.600 W

Friteuse à poser 1 bac

2 versions
Cuve emboutie - Grille de protection dans la cuve - Equipée d'un robinet de vidange - Puissance de 6.000W à 9.000W

Friteuse sur coffre - 2 bacs

2 versions
Cuve emboutie
Grille de protectiondans la cuve
Equipée d'un robinet de vidange - 2 bacs de vidange
2 thermostats - 2 on/off - 2 couvercles
Puissance de 2 x 6.000 à 2 x 9.000 W

CHAUFFE SAUCISSES

Chauffe-saucisses 3 et 4 plots chauffants

Carrosserie acier inox - Bac à eau+ couvercle aluminium - Manchon en verre 3 ou 4 plots chauffants en aluminium - Thermostat de régulation gradué de 0°C à 110°C

Capacité : 40 saucisses

Chauffe-saucisses Gamme Tradition

1 thermostat de précision - Bac à eau + couvercle en inox - Plots en aluminium - 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 kg d'aluminium - 1 carter en inox
Capacité : 40 saucisses
Débit : 120 pièces / heure

Bac et résistance garantis 10 ans

GAUFRES ET CRÊPES

Gaufrier 90° double

Gaufres de Bruxelles 24 alvéoles
1800 W - 240 v - Poids : 19 kg
à partir de: 632,00 € HT

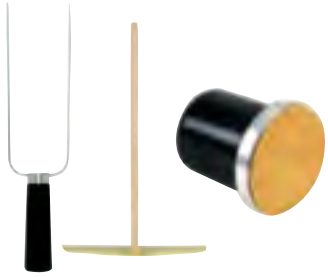
Gaufres de Bruxelles : conditionnement (x24 u)
Gaufres liégeoise : conditionnement (x30 u)

Crêpière

ø400 x 170h mm 3600 W
- 230 v Poids : 22 kg
à partir de: 323,00 € HT

Mix pour pâte à crêpe

Conditionnement: 10 x 1Kg



Chariot à gaufres

Existe aussi pour crêpière
à partir de: 1.920,00 € HT

Machine à chantilly

à partir de:
2.390,00 € HT

Chauffe chocolat

220 x 160 x 200 mm Existe en 2 ou 3 bouteilles à partir de: 272,00 € HT

Plateau cartonné rigide
en réalisation personnalisée

BLENDER ET SHAKER

BLENDER
Bol 1,5 L

SANTOS

SANTOS

BLENDER
Performant
et silencieux

BLENDER

WARING

BLENDER
Contrôle électronique

WARING

SHAKER
Fonction pulse

WARING

SNACKING

PRESSE AGRUMES

MIXERS ET CENTRIFUGEUSE

Zumex

PRESSE AGRUMES

SANTOS

PRESSE AGRUMES À LEVIER

SANTOS

PRESSE AGRUMES

SANTOS

BLENDER

SANTOS

CENTRIFUGEUSE

SANTOS

DRINK MIXER

SOFT ICE

- Yaourt glacé
- Sunday glacé

NISSEI

NOUVEAU

Machines autopasteurisantes
pour yaourts ou sundays.
Nettoyage toutes les 6 semaines !

Distribuées par l'Odyssée des Glaces !

GRANITA

SPIN PUSH&PULL 1

SPIN PUSH&PULL 2

SPIN PUSH&PULL 3

NOUVEAU

Découvrez la nouvelle gamme
de machines à granita

SPM DRINK SYSTEMS

DISTRIBUÉES PAR L'ODYSSÉE DES GLACES !

PASTEURISATEURS

PASTEURISATEUR MIXTRONIC

TURBINE MANTEGEL

- Mante 15-45
  L 520 x P 1100 x Ht 1550 mm
- Mante 20-60
  L 520 x P 1100 x Ht 1550 mm
- Mante 30-100
  L 520 x P 1200 x Ht 1550 mm

DÉCOUVREZ NOTRE GRAND CHOIX DE PASTEURISATION ET TURBINE NEUFS OU D'OCCASION

Les pasteurisateurs MIXTRONIC sont des machines aux dimensions compactes munies de micro-processeurs réglant aussi bien le cycle haut (+85°c) que le cycle bas (65°c)

- Réfrigération à +4°c.
- Fabrication entièrement en acier inox.
- Emulseur à double vitesse et protection anti-accident.
- Cuve rectangulaire à bords ronds et fond inliné.
- Serpentins en inox pour le Glycol.
- Ensemble cuve-carrosserie basculant pour accéder aisément aux composants internes.
- Chauffage et réfrigération modulables en fonction du remplissage.
- Tableau de contrôle digital.
- Affichage de la température.
- Commande automatique de lavage.
- Roulettes avec frein.
- Condensation à eau.
- Deux modèles: 60/110.

VITRINES
À GLACES

Vitrines Panorama

PLUS DE 10 AUTRES MODÈLES SUR CATALOGUE

VITRINES

Vitrine à pâtisserie

Vitrine à chocolats

Vitrine à sandwiches

Pozzetti

Arrière de comptoir

VITRINES
RÉFRIGÉRÉES

Vitrines à glaces
PREMIUM
Double ventilation 3 tailles disponibles En noir ou blanc intégral
Aussi disponible en couleur, au choix

Vitrine à glaces MAGNUM 2 hauteurs disponibles
Existe en différentes tailles

VITRINES

Vitrine DREAM

Vitrine TWIST

Vitrine MAGIC

Meuble à Topping

Vitrine POWER

Armoire

Labor

H 210
P 92,5
L 67

Ventilated Chiller/Freezer • Static Freezer

ARMOIRE
SPÉCIAL GLACIER
EXISTE AUSSI EN BLANC

Installation
Plug-in

Energy class
D

Standard equipment
- Plastified grid Gastronorm 2/
  (530x720 mm) - 5
- Door lock with key

Ice-cream containers capacity
60 max (5 lt - 120H)

Temperature
- +2/+5 °C (TN)
- -18/-15 °C (TB)

Refrigerant
R290

Refrigeration
- Ventilated (RV TB - R
- Static with ventilator
  (RS/RV TB)

Compressor
Hermetic

Defrost
- Off cycle (RV TN)
- Hot gas (RV TB)
- Manual (RS/RV TB)

Climate class
5 (40 °C / 40% RH)

Opening system
Self-closing swing doo

Equipment handling
- Adjustable feet
- Swivel casters
  with brake (optional)

External
Stainless steel

Internal
Stainless steel

DIVERS

Il Carrettino

Dim : 1970 x 1250 x 2081 mm
6 bacs 5L (12 x 2,5 l)
+6 bacs 5L (12 x 2,5 l) de réserve Modèle personnalisable Poids : 205 kg

Crystal Tower

Armoire de présentation positive ou négative
Dim : 725 x 664 x 1990 mm
Poids 245 kg - Coloris noir ou blanc

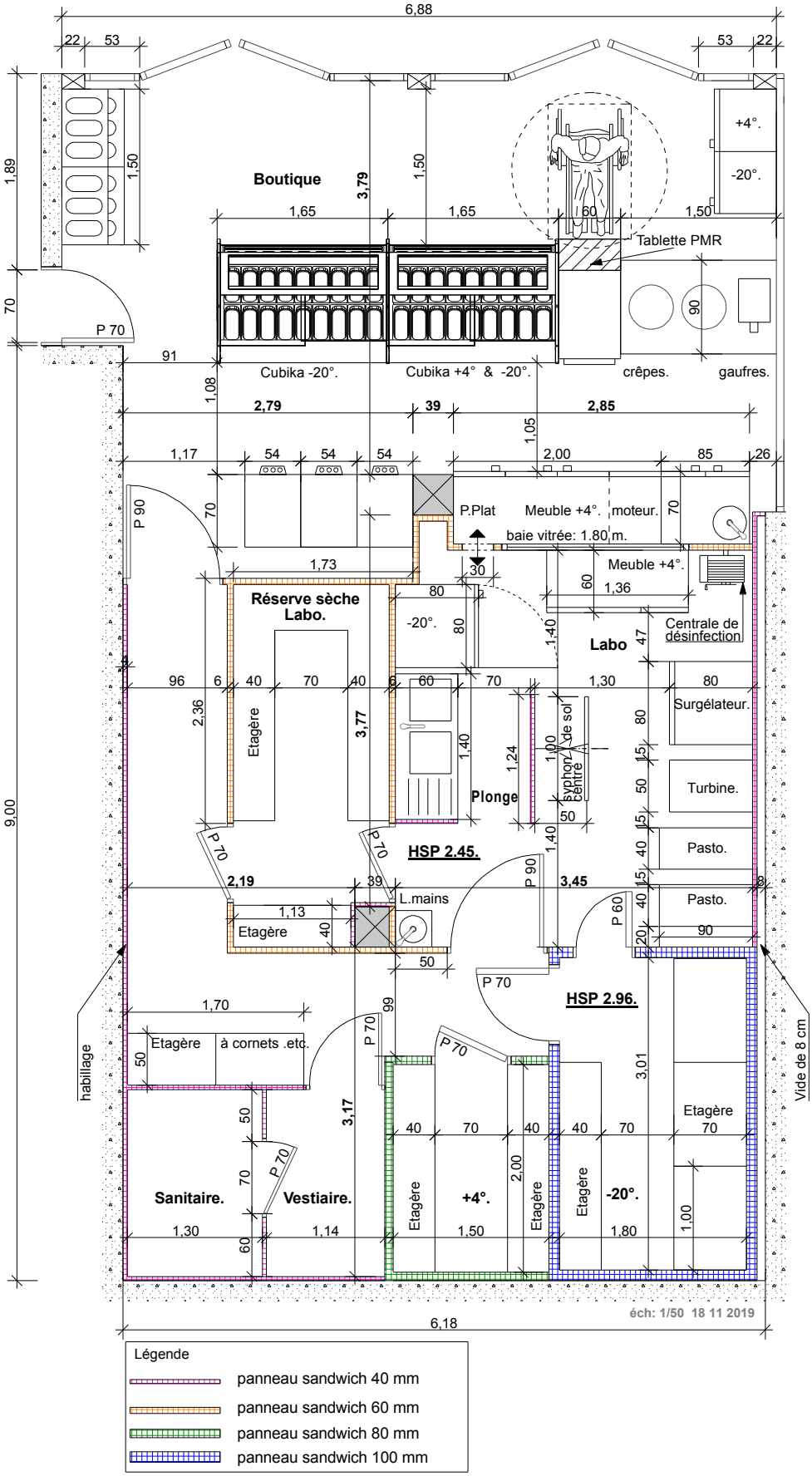
Isetta

Dim : 1354 x 800 x 1176 mm Froid statique
7bacs 5l (14 x 2,5l) + 7 bacs de réserve 220 V. - Poids : 102 kg

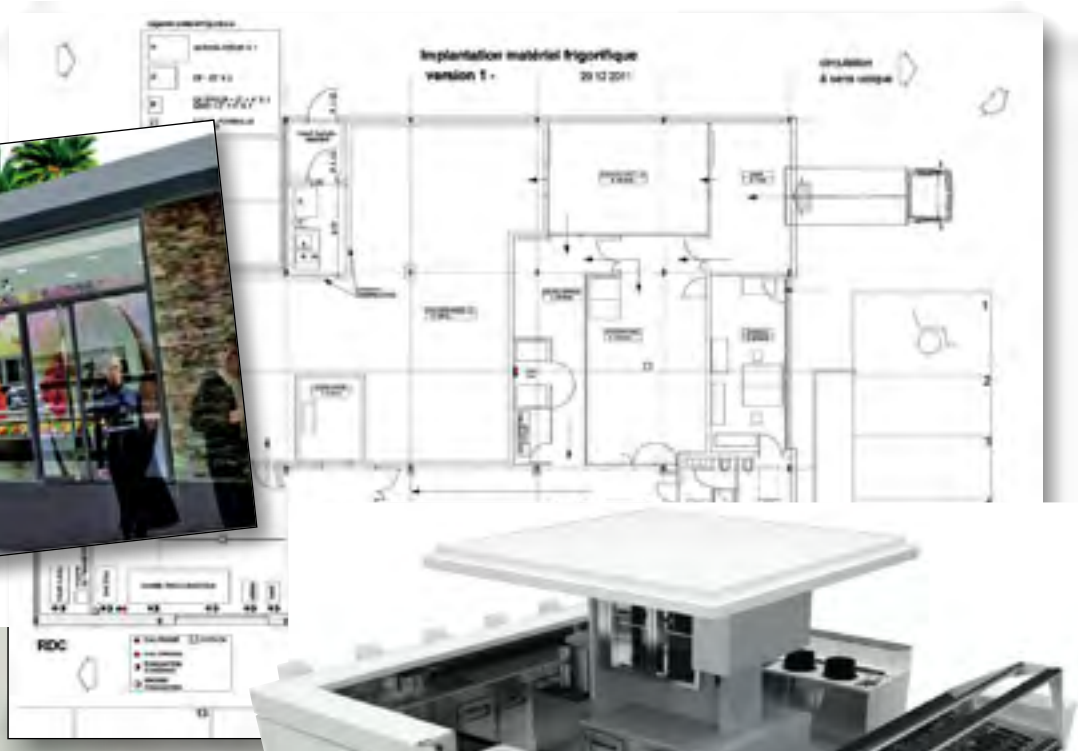
Surgélateurs

Réfrigération ventilée

AGENCEMENT
DE MAGASINS ET DE LABORATOIRES DE A À Z



AGENCEMENT
DE MAGASINS ET DE LABORATOIRES DE A À Z



FORMATION

L'Odyssée des glaces vous forme au métier de glacier et plus...

STAGE FORMATION SUR 3 JOURS

A l'issue de ce stage vous réaliserez vos propres glaces et sorbets pour une vitrine de 18 parfums

DETAILS DE NOS OFFRES ET PLANNINGS

TARIF / PERSONNE : 1246,67 € (TVA 20%) Groupe de 2 à 3 personnes au maximum

OFFRES COMMERCIALES

- Un bon de réduction de 600€ HT vous sera délivré pour un achat de matières premières d'une valeur minimale de 5 000€ HT.
- La valeur de votre stage déduite sur l'achat de matériel d'une valeur minimale de 20 000€ HT.

AIDES AUX FINANCEMENTS DE VOTRE STAGE

Selon votre situation vous pourrez avoir droit à des aides auprès d'organismes d'état (pôle emploi) ou régionaux (CCI, chambre des métiers). N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

ECOLE ODYSSEE DES GLACES Sarl l'Horizon Agrément enregistré sous le n° 93830495083
322, Avenue Louis Lépine - 83600 FREJUS : (33) 4 94 40 80 52 - www.odyssee-glaces.fr - contact@odyssee-glaces.com
Pour les formalités administratives : michele@odyssee-glaces.com

Nos partenaires

Technogel · Frigomat · PreGel · Barry · les vergers boiron · Dynamic · FRIMA · Krampouz · ISA · ifi · Mussano · LIEBHERR

Nos Confitures

Notre Confiture cuite au chaudron

- Abricot du Roussillon
- Cerise griotte
- Citron de Sicile
- Fraise Mara des bois
- Framboise Mecker
- Figue violette
- Mandarine de Sicile
- Mangue des Indes
- Mirabelle
- Myrtille sauvage
- Pêche de vigne
- Rhubarbe

Autres parfums

- Abricot / Lavande
- Fraise / Verveine
- Myrtille / Yuzu

Tarif: 5,59€ HT le pot de 330g /12,70€ HT le pot de 750g

GAMME VÉGÉTALE
(VEGANE) SANS GLUTEN

MAITRE ARTISAN GLACIER

FABRIQUÉES PAR LE MAITRE ARTISAN GLACIER

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACE VÉGÉTALES (VEGANE) SANS GLUTEN

MORANE

Glaces Artisanales Végétales

L'excellence dans la tradition artisanale

DEPUIS 1994

SANS LACTOSE
SANS GLUTEN

GLACE (7,98 € HT/L): CAFÉ - CANNELLE - CHOCOLAT - CHOCOLAT/GINGEMBRE - NOIX DE COCO - MENTHE/CHOCOLAT - NOISETTE/CROQUANTINE - NOUGAT - PISTACHE - RHUM RAISIN - VANILLE - VANILLE MARBRÉE CARAMEL.

SORBET (7,42 € HT/L): ALOE VERA/CITRON VERT - ANANAS MARBRÉ RHUM CARAMEL - BERGAMOTE - CHOCOLAT INTENSE - CITRON - CITRON/BASILIC - FRAMBOISE - FRUIT DES BOIS - MANGUE - MELON - ORANGE SANGUINE - PASSION - PAMPLEMOUSSE ROSE - PÊCHE DE VIGNE - TROPIQUE.

BAC 2,5L

(5L SUR DEMANDE)

Gamme Traditionnelle

(6,70€/HT le litre)

*EM: ÉTROIT MONTÉ/*LM: LARGE MONTÉ

Glaces

	BAC 2,5L	BAC 5L	BAC 6L EM*	BAC 6L LM*
Amarena	*	*	*	*
Barbe à papa	*	*	*	*
Barre caramel	*	*	*	*
(goût Carambar)	*	*		
Biscuit chocolat (goût Oréo)	*	*	*	*
Biscuit rose de Reims	*			
Blanc coco (goût Raffaello®)	*	*	*	*
Bonbons multicolores (goût Smarties)	*	*	*	*
Brownies	*	*	*	*
Bubble gum	*	*	*	*
Café	*	*	*	*
Canistrelli	*			
Cannelle	*			
Cappuccino	*		*	*
Caramel beurre salé	*	*	*	*
Caramel fleur de sel	*	*		
Cassata				*
Chartreuse des pères Chartreux	*			
Choc rock (goût chocolat rocher)	*	*	*	*
Chocolat au lait	*	*		
Chocolat blanc	*	*	*	*
Chocolat noir	*	*	*	*
Cookies	*	*	*	*
Crème brulée	*	*	*	*
Croquantine (noisette avec éclats de noisettes)	*			
Crumble fruits rouges	*		*	
Fleur de lait	*	*	*	*
Foie gras	*			
Forêt noire	*	*	*	*
Fraise lait	*	*		
Génépi des pères Chartreux®				
Gingembre		*	*	*
Iles Bounty (goût Bounty®)	*	*	*	*
K-Buena (goût Kinder Bueno®)			*	*
K-Maxi (goût Kinder Maxi®)		*	*	*
Lavande miel	*	*		
Madeleine	*		*	*
Marron glacé	*	*		

	BAC 2,5L	BAC 5L	BAC 6L EM*	BAC 6L LM*
Menthe chocolat	*	*	*	*
Mille feuilles framboise	*		*	*
Mont Blanc	*	*	*	*
Noisette	*	*	*	*
Noix	*			
Noix de coco	*	*	*	*
Noix de pécan	*			*
Nougat miel	*	*	*	*
Nougatine			*	*
Pain d'épice	*			
Palet breton	*			*
Peanuts (goût Snickers®)	*	*	*	*
Pistache	*	*	*	*
Réglisse	*	*	*	*
Rhum raisin	*	*	*	*
Rose	*	*	*	*
Spéculoos	*	*	*	*
Stracciatella	*	*	*	*
Suédois (goût Daim®)	*	*		
Tarte citron	*		*	*
Tarte varoise (goût Tarte Tropézienne)	*	*	*	*
Tartinella	*	*	*	*
Thé vert	*			*
Tiramisu	*	*	*	*
Tropical bleu (goût Schtroumpf®)	*	*	*	*
Vanille	*	*	*	*
Vanille macadamia	*	*	*	*
Verveine	*			
Vinaigre balsamique	*			
Violette	*	*	*	*
Yaourt fraise	*	*		*
Yaourt nature	*	*	*	*
Nouveauté Bi-Goût				
After mint (goût After eight)	*	*	*	*
Mont Blanc	*	*	*	*
Fraisier	*	*	*	*

*EM: ÉTROIT MONTÉ/*LM: LARGE MONTÉ

Sorbets

	BAC 2,5L	BAC 5L	BAC 6L EM*	BAC 6L LM*
Abricot	*	*	*	*
Ananas	*	*	*	*
Banane Costa Rica	*	*	*	*
Banane Quella	*	*	*	*
Basilic	*			
Bergamote	*			
Betterave	*			
Cassis	*	*	*	*
Cerise	*	*		
Chocolat	*	*	*	*
Citron Basilic	*	*	*	*
Citron jaune	*	*	*	*
Citron vert	*	*		
Figue	*		*	*
Fraise	*	*	*	*
Fraise Basilic	*			
Fraisier	*	*	*	*
Framboise	*	*	*	*
Fruits des bois	*	*		
Fruits Exotiques	*	*		

	BAC 2,5L	BAC 5L	BAC 6L EM*	BAC 6L LM*
Liqueur de citron (goût Limoncello®)	*			
Litchi	*	*	*	*
Mandarine	*	*		*
Mangue	*	*	*	*
Melon	*	*	*	*
Menthe fraiche	*			*
Mirabelle	*			
Mojito	*	*	*	*
Myrtille	*			
Orange sanguine	*	*	*	*
Pamplemousse rose	*	*	*	*
Passion	*	*	*	*
Pastèque	*	*	*	*
Pêche blanche	*	*		*
Pêche de vigne	*	*	*	*
Pina colada	*	*		
Poire	*	*	*	*
Pomme verte	*		*	*
Rhubarbe	*			
Tomate Basilic	*			

COMMUNICATION

EXTÉRIEURE & INTÉRIEURE

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Carte des glaces personnalisées

PLV, enseignes et divers supports personnalisés

Conservateurs & vitrines à glaces personnalisées

Version pour 12 - 18 - 21 bacs 2,5L

Autres modèles sur demande

COUPES GLACÉES

Nos suggestions de coupes glacés

MAITRE ARTISAN GLACIER

Glaces de Provence
Fabriquées par le maître artisan glacier
Marc Lemale

FRAMBOISINE
2 b. framboise
1 b. vanille
Crème de framboise
Fruits Chantilly

AUSTRALIENNE
2 b. vanille macadamia
1 b. noisette
Brisures de noix de macadamia
Nappage caramel
Chantilly

CALIFORNIENNE
1 b. vanille macadamia
1 b. brownies
1 b. yaourt bulgare
Nappage caramel
Biscuits Chantilly

NUTY
1 b. peanuts (snickers)
1 b. tartinella
1 b. cookies
Nappage chocolat
Chantilly

LA GUERANDE
2 b. caramel beurre salé
1 b. vanille
Nappage caramel
Chantilly

CHOCO - COCO
2 b. chocolat
1 b. noix de coco
Nappage chocolat
Chantilly

FRUITS ROUGES
1 b. framboise
1 b. myrtille
1 b. fraise
Coulis de fruits rouges
Fruits rouges
Chantilly

EXOTIQUE
1 b. mangue
1 b. citron vert
1 b. passion
Coulis de fruits rouges
Chantilly

GOURMANDE
1 b. noix de coco
1 b. pistache
1 b. cassis
1 b. framboise
Coulis de fraise
Fruits
Chantilly

CARAIBES
1 b. Bounty
1 b. mojito
1 b. banane
Coulis de fraise
Fruits
Chantilly

LA STRACCIA
2 b. stracciatella
1 b. chocolat
Nappage chocolat
Chantilly

PIEMONTAISE
2 b. noisette
1 b. vanille
Praligrains
Nappage caramel

VERGER
1 b. abricot
1 b. framboise
1 b. pêche de vigne
Fruits
Coulis de fraise
Chantilly

MENTHOL
2 b. menthe chocolat
1 b. chocolat
Nappage chocolat
Chantilly

SICILIENNE
1 b. orange
1 b. citron
1 b. orange sanguine
Fruits
Limoncello

ITALIENNE
1 b. pistache
1 b. noisette
1 b. vanille
Nappage caramel
Noisettes entières
Chantilly

CATALANE
2 b. crème brûlée
1 b. chocolat
Nappage chocolat
Chantilly

DIVINE
1 b. pêche de vigne
1 b. framboise
1 b. passion
Coulis de fraise
Chantilly

BRESIL
2 b. mangue
1 b. passion
Jus d'orange
Fruits
Chantilly

FRAICHEUR
3 b. menthe chocolat
Nappage chocolat
Chantilly

BULGARE
1 b. amarena
1yaourt bulgare
1 b. fraise
Coulis de fraise
Fruits
Chantilly

LORRAINE
1 b. mirabelle
1 b. madeleine
1 b. poire
Coulis de fruits rouges
Chantilly

BOURGUIGNONNE
2 b. cassis
1 b. vanille
Coulis de fruits rouges
Chantilly

DESSERTS GLACÉS ET CHAUDS

Nougat glacé

Nos coulis en biberons en 500g

MAITRE ARTISAN GLACIER

La suggestion gourmande

Nappez avec un coulis de fruit
et décoré d'une tombée de chantilly

Voir gamme Page 11

Crêpes et gaufres

Quelques suggestions de préparations à base de nos confitures maison
(voir nos différentes saveurs en Page 53) :

• La provençale : Abricot/lavande • La printanière : Fraise /verveine • La montagnarde : Myrtille /yuzu

HISTORIQUE

Depuis plus de 20 ans nous mettons notre savoir-faire au service des professionnels de la restauration en particulier des glaciers en les accompagnant à chaque étape de leur projet.

1995 : la création
L'Odyssée des glaces voit le jour à Fréjus dans le Var. A ses débuts l'entreprise achète en gros et revend au détail les matières premières pour les glaciers fabricants : lait, crème, sucre, pâtes et marbrages etc…
Rapidement le matériel neuf et d'occasion utile aux glaciers fut ajouté au catalogue (vitrines, softs, turbines, pasteurisateurs, armoires de stockage, balances, etc…).

2011 : nouveau souffle de croissance et de développement L'année 2011 est marquée par l'arrivée d'un nouvel associé, Marc Zamolo, glacier fabricant depuis 1988, devenu maître artisan glacier en 2001 alors qu'il dirigeait la société Glaces des Alpes, entreprise dont il a été le créateur et PDG pendant près de 20 ans.

2012 : la fabrication de glaces artisanales L'Odyssée des Glaces se lance dans une nouvelle aventure et poursuit ainsi sa politique de diversification, en commençant à proposer des glaces à la qualité reconnue à une nouvelle clientèle.
Il ne manquait que l'agencement et l'installation de glaciers et de laboratoire de fabrication, afin de pouvoir suivre nos clients dès leurs premiers pas dans le monde de la glace.

2016 : à la conquête de l'univers de la glace L'Odyssée a désormais un laboratoire tout neuf et est prête à la production sur son site. De plus, Marc Zamolo ayant obtenu le statut de formateur, L'Odyssée des Glaces propose une école d'apprentissage à la fabrication de glaces et sorbets destinée à nos clients actuels et futurs qui veulent produire leurs propres glaces.
En parallèle de sa gamme, L'Odyssée des Glaces, produit et propose la gamme végane sans gluten de son partenaire Glaces Morane spécialisé dans ce domaine depuis 1994, composée de glaces et déserts à partager et individuelle, complétant ainsi l'univers de la glace et du sorbet.

2017 : lancement de la gamme Glaces de Provence
Pour le plus grand plaisir des professionnels et des consommateurs

2019 : Lancement de la gamme BIO
Veillant à conserver une philosophie de savoir-faire artisanal, c'est tout naturellement qu'en avril 2019 nous avons développé une gamme biologique qui s'inscrit parfaitement dans la tendance «clean food» actuelle.

Retrouvez notre univers sur : www.odyssee-glaces.fr
Suivez nous au quotidien sur:

MAITRE ARTISAN GLACIER

L'Odyssée des Glaces

Z.I du Capitou - 322 Avenue Louis Lépine - 83600 Fréjus

Tél : +33 (0) 494.408.52 - Contact@odyssee-glaces.com
www.odyssee-glaces.fr

SIRET : 50829062400016 - SAS au capital de 500.000 euros

Contacts
Gérant - Responsable agencements : Marc ZAMOLO
Tél. : +33 (0) 6 80 30 49 03

Responsable vente : Lionel VAPELLARI
Tél. : +33 (0) 6 30 61 81 72

Commercial : Lucas VAPELLARI
Tél. : +33 (0) 6 42 46 98 57

Responsable bureau commercial : Florence

Suivez nous au quotidien sur:

Photo sous licence AdobeStock pour L'Odyssée des Glaces