



Une cuisine pour satisfaire la passion et les besoins des chefs les plus exigeants. Nous concevons des espaces où la qualité rencontre la technologie la plus avancée pour créer un équilibre parfait: c'est l'essence de notre cuisine.



Un nouveau design pour un nouveau chef-d'oeuvre Essence propose une gamme complétée d'équipements capables de répondre, de façon flexible et efficace, à tous les besoins de fonctionnalité d'un professionnel de la cuisine. Fiable, grâce à l'épaisseur de ses plans de travail, au style ergonomique et aux matériaux de qualité utilisés; facile à nettoyer, grâce à son design soigné dans les moindres détails; performant, grâce à L'esthétique contemporaine, minimaliste et élégante est un élément distinctif important de la gamme Essence. Des lignes épurées et raffinées apportent équilibre et harmonie à l'environnement. Mais, il y a bien plus encore: le design fonctionnel en facilite l'utilisation et permet un entretien soigné et rapide, pour une hygiène et une commodité maximales, laissant un grand espace à la créativité et à la préparation des plats.

Cuisinière à gaz



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 4 feux	800 x 900 x 850		35
Cuisinière 4 plaque	800 x 900 x 850		16

Cuisinière électrique



Quatre éléments du brûleur :
 Les flammes garantissent la meilleure performance avec des
 Réduction de la consommation d'énergie.
 En outre, le support de cuisson
 Couvre l'ensemble de la table de cuisson
 et simplifie le mouvement de la cuvette.

Grillade gaz et électrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Fry - gaz	800 x 900 x 850		14
Fry - élec	800 x 900 x 850		15

Friteuse gaz et électrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Friteuse - gaz	400 x 900 x 850		14
Friteuse - élec	400 x 900 x 850		12

Une gamme comprenant 44 modèles, soit en hauteur, soit en plancher avec Surface de la table de cuisson en acier ou chrome durci. Idéal pour la grille Cuisiner sans avoir besoin de graisses ou d'huile supplémentaires, et garanti Uniformité et qualité de cuisson.

Friteuses à gaz et électriques; Les bassins de cuisson sont faciles à nettoyer En raison de la rotation du chauffage dans les versions électriques et de l'absence Des brûleurs de bassin dans les versions de gaz. Une grande chambre inférieure La «zone froide» assure une durée de vie plus longue pour l'huile de cuisson.

Cuiseur à pâtes gaz et Electrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuiseur gaz	400 x 900 x 850		14
Cuiseur Elec	400 x 900 x 850		8,5

Puissant, pratique et fiable: la cuisinière à pâtes est Équipé d'un puits moulé et d'une grande décharge d'amidon région; Interrupteur de charge rapide; Réinitialisation automatique; et la sécurité Interrupteur de pression pour éviter le chauffage par chauffage lorsqu'il est vide.

Élément bain marie



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Bain marie	400 x 900 x 850		1,8

Cuisinière à pâtes en acier inoxydable Aisi. Niveau supérieur moulé avec bordure anti-goutte et espace suffisant De l'expansion de la mousse. Bassin formé en acier inoxydable Aisi 316 avec plancher arrondi pour un nettoyage facile.

Element neutre



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Neutre	400 x 900 x 850		

Plaques de cuisson en vitrocéramique Innovant, sûr, rapide et efficace; Verre chauffé infrarouge Les tables de cuisson en céramique garantissent non seulement un chauffage plus rapide Potentiel, mais sont également plus pratiques et plus faciles à nettoyer.

Cuisinière vitrocéramique et induction




Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Vitrocéramique	400 x 900 x 850 800 x 700 x 850		8

Plaques de cuisson en vitrocéramique Innovant, sûr, rapide et efficace; Verre chauffé infrarouge Les tables de cuisson en céramique garantissent non seulement un chauffage plus rapide Potentiel, mais sont également plus pratiques et plus faciles à nettoyer.

Plaque coupe-feu gaz





Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Coupe feu - gaz	800 x 900 x 850		14

Une assiette en fonte moulante et lisse épaisse avec une cuisson élevée Les températures au centre et la diffusion progressive de la chaleur vers Les zones extérieures.

Barbecue gaz et Electrique





Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Barebecue - gaz	400 x 900 x 850		11
Barbecue - élec	400 x 900 x 850		9,9

Les nouvelles grilles Silko permettent un grillage radiant de tout type de nourriture, sans contact direct avec la flamme.

Sauteuses gaz ou Electriques





Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Sauteuse - gaz	800 x 900 x 850		20
Sauteuse - élec	800 x 900 x 850		15

Conçu pour la préparation de ragoûts, de sauces, de risotto, de plats, de ragoût, de confitures et de brun, de cuisiner et de Braiser les viandes. Les volets flottants Silko répondent à de nombreuses fonctions. En version gaz et électrique

Marmites gaz ou Electrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Marmite - gaz	800 x 900 x 850		21 12
Marmite - élec	800 x 900 x 850		

Pour une cuisine internationale, Silko propose une nouvelle gamme de cuisines gaz Wok. Créé entièrement en acier inoxydable acier. Plan de travail 20/10 avec périmètre moulé et mise à la terre électrique.

PRIMAX Chef**Serie 700**

Élégance et robustesse. La série 700 Professional PRIMAXChef se distingue pour le design rationnelle et ergonomique qui ne exalte la solidité et l'élégance. Toutes les machines de la série 700 peut se combiner parfaitement avec les modèles des séries plus grandes 900-800 et 900-900 car les profiles frontales sontégales. En plus les modules avec profondeur 400 et 450 des série plus grandes et les différents modèles de Top neutre permettent un incroyable numéro des solutions et configurations qui se puissent réaliser.

Cuisinière 6 Feux sur Four



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
G0007G	1200 x 700 x 850	🔥	39,76
G0004G	800 x 700 x 850	🔥	

Les cuisines de le serie 700 sont completees par les modeles avec table de cuisson en vitroceramique chauffee avec resistance electrique ou avec la moderne technologie a induction electromagnetique pour offrir solutions techniques differents selon les exigences.

Cuisinière Electrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
G002G	800 x 700 x 850	🔥	28,9

Les cuisinieres electrique de la serie 700 se developpent en plusieurs modeles : plaques rondes 2,6 kW, plaques carres 2,6 kW hauteur 85 cm ou 25cm. Les plaques sont commandes par un commutateur a 6 niveaux de puissance pour une meilleure regulation de la temperature de travail.

Cuiseur à Pâte



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
G1240G	800 x 900 x 850	🔥	28,9

La serie des cuiseurs a pâte se distinguent pour les caracteristique technique et fonctionnelles extremement a l'avantgarde les cuiseurs a pâte prevoient un correct rapport entre eau/pâte, la possibilité de regler le degre d'ebullition par apport a la delicatesses des formats et aux amides a liberer.

friteuse



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Capacité(lt)
G1103G	800 x 700 x 850	🔥	13+13
GO841	400 x 700 x 850	🔥	13

Les friteuses Ligne 700 se composent par plusieurs modeles avec cuves singles ou doubles de 8, 13 ou 17 lt a chauffage a gaz ou electrique. soit les modeles electriques que les a gaz sont doues de thermostat electrique pour obtenir la reponse meilleure et la plus rapide aux variations de temperature.

Grillade gaz



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
GO901G	400 x 700 x 850	🔥	39,76
G1001G	400 x 700 x 850	🔥	
G1018G	800 x 700 x 850	🔥	

Les plaques grillades de la serie 700 sont caracterises par des plaques de cuisson en acier satine ou avec chrome dur: lisse, nervure ou lisse/nervure. Les modeles electrique sont doues de resistances blindées incoloy fixees aux plaques.

Les plaques grillades de la serie 700 sont caracterises par des plaques de cuisson an acier satine ou avec chrome dur. lisse, vevure ou lisse/nervure.

Barbecue



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
G1501G	400 x 700 x 850	🔥	39,76
G1521G	800 x 700 x 850	🔥	

Les modeles de grilles a pierre lavique a gaz sont produites avec plan de cuisson réglable en hauteur avec bavette gardeboue, grille special pour la cuisson de la viande et grille a ronds pour la cuisson du poisson qui est fournit a la demande.

Cuisinière vitrocéramique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 6 Feux	1200 x 700 x 850	🔥	39,76

La plaque vitrocéramique de cuisson, parfaitement nettoyable, est une pièce unique incassable de 6 mm d'épaisseur fixée par des joints hermétiques à l'acier inoxydable.

Bain Marie



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
G1300	400 x 700 x 850		39,76

Les modeles de Bain Marie ont les cuves arrondis avec dimensions gastronom de 1/1GN for the 1/2 module and 2/1GN pour le module entier. Le chauffage se deroule a travers resistance electrique exterieures positionnes hors de la cuve pour une solution hygienique optimale.

Marmite



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 6 Feux	1200 x 700 x 850		39,76

Les marmites serie 700 sont disponibles en versions differentes : a gaz, electrique ou a vapeur; avec chauffage directe ou indirecte. Elles sont la meilleure solution pour la cuisson des grandes quantites d'aliments.

Sauteuse



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 6 Feux	1200 x 700 x 850		39,76

Les sauteuses serie 700 sont disponibles dans les versions a gaz ou electrique avec basculage manuel ou automatique avec fond en acier douce ou entierement an acier inox.



FRESCO GAMME CUISINIÈRES SERIE 650/700/900

Nouvelle ligne de batterie de cuisine professionnelle, fabriqués selon les normes les plus strictes de qualité et de la offrant une fiabilité maximale, la facilité d'utilisation et le nettoyage. Destinée au secteur de la restauration moyenne large elle permet tout type de composition (mur ou au centre) en raison de sa structure modulaire et la variété des L'excellente qualité des matériaux et composants assure la fiabilité et la durabilité .

Les opérations de maintenance sont également facilité es maximum, éviant ainsi des réparations coûteuses et peu pratiques .

Brûleurs marque ARC ITALIE, robinets à régulation PINTOSI, termopaires EGO et valvules MINISIT.



FRESCO GAMME CUISINIÈRES SERIE SNACK 650

Avec les mêmes caractéristiques que les gammes 700 et 900, complète la nouvelle gamme d'équipements de cuisine professionnelle.

Destinées dans ce cas à un type de petite / moyenne restauration offre les meilleures performances dans une taille réduite.

La possibilité de son montage sur plan de travail ou en modules neutres lui donne une grande liberté et flexibilité.

Encore une fois, la qualité et la durabilité sont quelques-unes des caractéristiques importantes de cet équipement.

Tout comme les opérations d'entretien ont été minimisées au maximum.





Cuisinière 6 feux sur four à gaz



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ZH-RQ-6	1200 x 900 x 850	6	40,9
US-RQ-4	800 x 900 x 850	4	29,2
JZH-RQ-6	1050 x 700 x 850	6	32
US-RQ-4	700 x 700 x 850	4	24,9

Fourneau 4 feux sur four à gaz



Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 KW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 KW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 KW.

Soupape de sécurité à thermocouple et vailleuse protégée

Fourneau 6 plaques sur four électrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
JZH-TE-4	700x700x850+60	4	9,2
ZH-TE-4	800x900x850+60	4	9,2
JZH-TT-4	700x700x850+60	4	13,6
ZH-TT-4	800x900x850+60	4	14
ZH-TT-4A	800x900x850+60	4	20,8
ZH-TT-6A	600x900x850+60	6	28,8

Fourneau 4 plaques sur four électrique



Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentrique de puissance.



Friteuses à gaz sur meuble
20+20 It



Friteuses à gaz sur meuble
15 It



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ZH-RCx2	800 x 900 x 850	🔥	17,2+17,2
ZH-RCx1	400 x 900 x 850	🔥	17,2
JZH-RCx2	700 x 700 x 850	🔥	13+13
JZH-RCx1	400 x 700 x 850	🔥	13

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur des cuves, pour un réchauffement rapide et homogène.

Friteuses électrique sur meuble
20 + 20 It



Friteuses électrique sur meuble
20 It



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ZH-TCx2	800 x 900 x 850	⚡	18+18
ZH-TCx1	400 x 900 x 850	⚡	14
JZH-TCx2	700 x 700 x 850	⚡	13+13
JZH-TCx1	400 x 700 x 850	⚡	13

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy, positionnées directement à l'intérieur des cuves, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage.

Grillade à électrique chrome sur meuble



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ZH-RG	800 x 900 x 850		15
JZH-RG	700 x 700 x 850		13
ZH-TG	800 x 900 x 850		12
JZH-TG	700 x 700 x 850		9

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C.

Grillade à gaz chrome sur meuble



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ZH-RGA	400 x 900 x 850		6,5
JZH-RGA	400 x 700 x 850		6,5

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu.

Bain marie



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
JZH-RB	700 x 700 x 850		6,8
ZH-RB	730 x 900 x 850		6
JZH-TB	700 x 700 x 850		5
ZH-TB	800 x 900 x 850		6

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304

Cuiseurs à pâtes à gaz



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
JZH-RM-12	700 x 700 x 850		33
ZH-RM-16	800 x 900 x 850		13+13
JZH-TM-12	700 x 700 x 850		12
ZH-TM-16	800 x 900 x 850		18

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes performances garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves.

Barbecue



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
JZH-RH	700 x 700 x 850	⚡	17,5
ZH-RH	800 x 900 x 850	⚡	20
JZH-RHA	400 x 900 x 850	🔥	4,5
ZH-RHA	400 x 700 x 850	🔥	4,5

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.

Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.

Plaque coup de feu



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
JZH-RE	700 x 700 x 850	⚡	34,12
ZH-RE	800 x 900 x 850	⚡	34,12

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.

Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.

Sauteuses basculante à électrique



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
JZH-RS	800 x 700 x 850	⚡	80,7
ZH-RS	700 x 700 x 850	⚡	80,7
JZH-TS	800 x 700 x 850	🔥	12
ZH-TS	700 x 700 x 850	🔥	14

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304.

Marmites à gaz



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ZH-RO-100	800 x 900 x 850	⚡	85,75
JZH-RO	700 x 700 x 850	⚡	70,16
ZH-TO-100	800 x 900 x 850	🔥	20
JZH-TO	700 x 700 x 850	🔥	10,5

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10.



Rechaud feux



Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TR-4	600 x 650 x 475	🔥
JUS-TR-2	400 x 650 x 475	🔥

Plan de travail en acier inox AISI 304.
Brûleur en alliage d'aluminium et laiton avec diffuseur de flamme en fonte émaillée, actionnées par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304.
Système de sécurité à thermocouple.



Rechaud plaques



Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TZ-4	600 x 650 x 475	⚡
JUS-TZ-2	400 x 650 x 475	⚡

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle tension et fonctionnement.



Friteuse gaz




Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TRC-2	600 x 650 x 475	🔥
JUS-TRC-1	400 x 650 x 475	🔥

Fond de la cuve en acier INOX AISI 304.
2 cuves arrondies avec un profil à grand zone froide pour la récolte des résidus.
Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles.
Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptique de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable.



Friteuse électrique

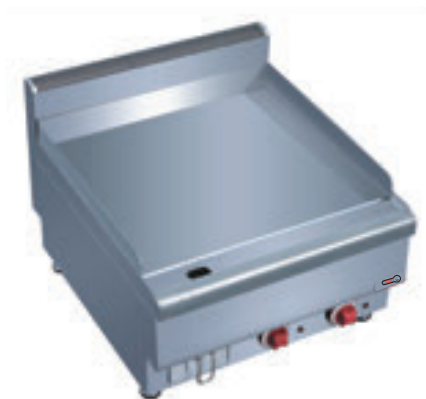



Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TEF-2	600 x 650 x 475	
JUS-TEF-1	400 x 650 x 475	

Fond de la cuve en acier INOX AISI 304.
Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60 %.



Plaque grillade électrique




Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-DGH-60	600 x 650 x 475	
JUS-DGH-40	400 x 650 x 475	

Plan de travail en inox AISI 304.
Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson.
Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel.
Réglage de la température de 50°C à 270°C.
Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.



Plaque grillade gaz




Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TRG60	600 x 650 x 475	
JUS-TRG40	400 x 650 x 475	

Plan de travail en inox AISI 304.
Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur.
Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu.
Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple.



Cuiseur à pâtes



Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TRM60	600 x 650 x 475	
JUS-TRM40	400 x 650 x 475	
JUS-DM-3	600 x 650 x 475	
JUS-DM-2	400 x 650 x 475	

Plan de travail en acier inox inoxydable AISI 304.


Cuve moulée aux grands bords arrondis entièrement réalisée en acier INOX AISI 316.

Capacité utile de la cuve 25 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui éloigne les paniers du fond de la cuve



Bain marie



Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TRB60	600 x 650 x 475	
JUS-TRB40	400 x 650 x 475	
JUS-TY-2	600 x 650 x 475	
JUS-TY-1	400 x 650 x 475	

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve.


Réglage électronique de la puissance.

Cuve en acier inoxydable AISI 304 à large rayon pour faciliter le nettoyage.



Barbecue



Model	Dim (mm)	Brûleurs
JUS-TH-60	600 x 650 x 475	
JUS-TH-40	400 x 650 x 475	

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu.

Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone.

Gril en acier FONTE. Standard grille en acier bruni à profil en V, idéale pour la cuisson de la viande.





ColdKit

A Purever Company

ColdKit est un Groupe Ibérique, présent dans de 42 pays en 2016. ColdKit propose des produits et des solutions techniques professionnelles pour le secteur agroalimentaire et pour le marché CHR. Avec un Centre de Distribution basé en région Toulousaine, ColdKit distribue ses produits dans tout l'Hexagone et travaille avec les plus importants distributeurs et centrales d'achat de frigoristes. Un bureau d'études interne vous propose des solutions simples et efficaces du point de vue de la fonctionnalité et de l'installation. Une logistique efficace permet également une livraison rapide. Au niveau international, ColdKit dispose aussi de son propre réseau de distribution en Espagne, Portugal et Royaume Uni et exporte ses produits dans plus de 20 pays et appartient au Groupe Purever: 18 sociétés en 6 pays. Au maroc coldkit est représenté par la société coin deco by cuisimat maroc .



ColdKit garantit la qualité des procédés de fabrication et des produits. La certification ISO 9001 impose la mise en place de procédures liées à la qualité dans toutes les usines de production ColdKit.



ColdKit propose une large gamme de produits pour le secteur CHR, le secteur agroalimentaire, les industries pharmaceutiques, électroniques et technologiques. Des solutions pratiques et fonctionnelles que nous vous invitons à découvrir.



ColdKit

A Purever Company

Self-Service Alyat
Gamme complète conçue sur la base du concept de flexibilité, synonyme d'innovation technologique et de modularité maximales.



Mobilier neutre Linx
Vient compléter la gamme de meubles neutres. "Élégance, fonctionnalité et adaptation parfaite à l'espace disponible."



Vitrines et comptoirs d'exposition
Trois collections aux multiples décorations pour l'équipement de votre pâtisserie, boulangerie ou restaurant.



Structure de suspension des viandes.
Kit de roulettes.
Serrure.
Grille GN 2/1 plastifiée 530 x 650.
Plateau perforé.
Inox GN2/1 530 x 650.
Guides pour plateaux GN.

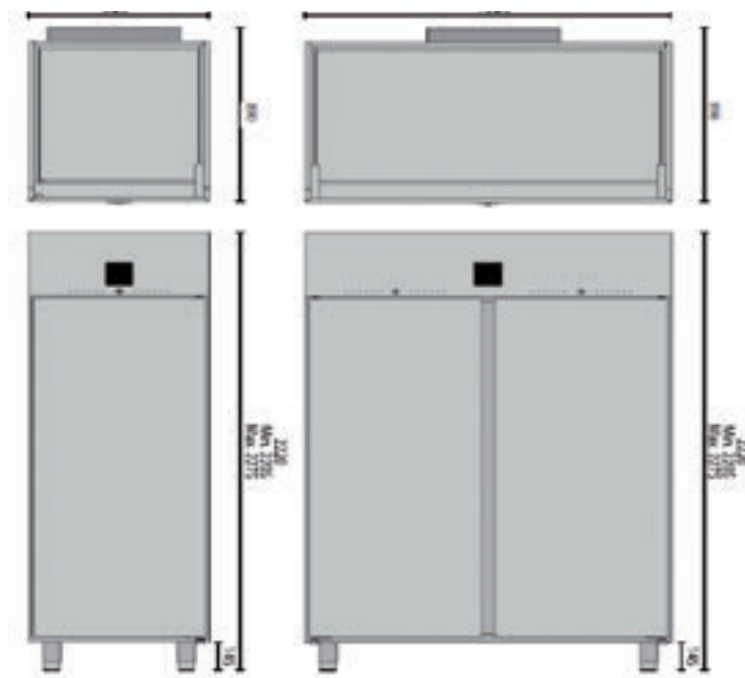
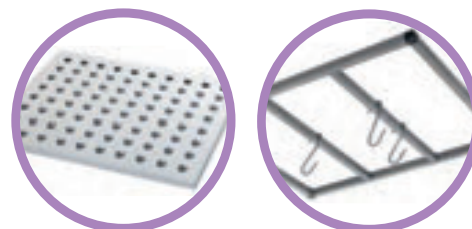




Armoire



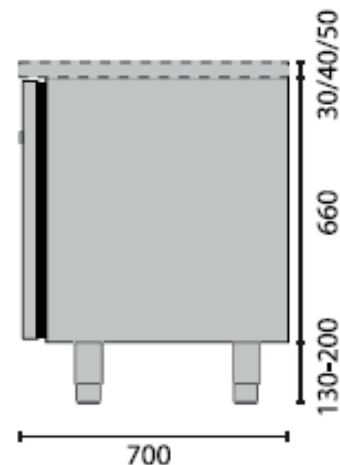
Extérieur inox 18/10 (sauf partie arrière en standard).
 Intérieur inox 18/10 avec angles arrondis.
 Porte emboutie et réversible avec dispositif de retour. Reste ouverte au-delà de 90°.
 Ambiance 43° - 230/1/50 (60 hz en positif : +5%).
 Portes vitrées : double vitrage en positif et double vitrage avec gaz pour isolation thermique renforcée et cordon chauffant en négatif.
 Compresseur hermétique ventilé R134 (+) / R404 (-).
 Évaporateur intégré ventilé traité anti corrosion.
 Thermostat électronique avec afficheur digital.
 Dégivrage et évaporation par résistances.
 Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, épaisseur 60mm, sans effets ODPx
 Alarme haute et basse température sur contrôleur digital. Joints de porte magnétiques plastifiés démontables
 Pieds inox réglables de 125 à 200 mm.
 Gaz R-134a (+) – R-404A (-)



Model	Temperature°C	Dim (mm)	Capacité (lt)	Puissance(w)
AFD0701	+2 / +4	680 x 890 x 2220	590	542
AFD0701BT	-20 / -15	680 x 890 x 2220	590	542
AFD0702BT	+2 / +4	1380 x 890 x 2220	1335	835
AFD01402BT	-20 / -15	1380 x 890 x 2220	1335	835



Comptoir Refrigéré



Dessertes réfrigérées avec portes en verre premium



Dessertes réfrigérées avec portes et tiroirs

Fabrication intérieure et extérieure en acier inoxydable.
 Arrière en tôle galvanisée.
 Classe climatique 3.
 Les coins internes, glissières et grilles tous amovibles, garantissant une facilité de nettoyage et le respect des normes d'hygiène.
 Régulateur électronique avec décongélation automatique.
 Portes avec fermeture magnétique et joints des portes interchangeables.
 Portes battantes.
 Utilisant les fluides réfrigérants R404A.
 Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et avec densité de 40 kg/m³.
 Pieds en acier inoxydable réglables.
 Dessus
 Étagères en option
 Glissières
 Étagère couvre joint
 Kit roulettes
 Palette

Model	Temperature°C	Dim (mm)	Capacité (lt)	Puissance(w)
MR 702	0 / +2	1511 x 700 x 810	223	341
MR 703	0 / +2	1982 x 700 x 810	352	405
MR 704	0 / +2	2452 x 700 x 810	481	405



DOCRILUC est une entreprise espagnole spécialisée dans le desing et la fabrication de réfrigération commerciale et industrielle pour l'alimentation et l'hospitalité. Le projet DOCRILUC a débuté en 2008 conduit par une équipe de professionnels avec l'ambition et l'agitation d'innover et de faire évoluer l'industrie de la réfrigération commerciale. Un jeune mais avec une vaste expérience et des connaissances dans la conception et la fabrication de réfrigéré appareils. Après une année de travail investi massivement dans la R & D, ainsi que la moderne de 4000m DOCRILUC a commencé à fabriquer ses produits en Septembre 2009 création d'un puissant réseau commercial et la construction et l'équipement d'un centre de production officiellement présenté la société Fiera Milano HOST, référence de l'industrie européenne. Actuellement, en raison de l'extraordinaire succès que la marque et ses produits ont accompli tant de choses en Espagne comme dans les marchés étrangers, la société est en pleine expansion de ses installations de production et la gamme de produits



DOCRILUC dispose de deux sites de production avec une superficie totale de 18.000 m dédiés à la fabrication et 4.000 m pour la logistique.

Nous avons 8 lignes de production flexibles, équipés avec les techniques le plus avancées qui nous permettent d'offrir une réponse rapide et de qualité certifiée, contrastait avec la mise en œuvre de la norme ISO 9001.

Est également muni d'un système de gestion de l'environnement qui optimise les ressources naturelles, la gestion des déchets et le recyclage contrôlé par la norme ISO 14001.





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

C'est meuble est polyvalent et prête pour la viande, les légumes laitiers avec seulement réguler les paramètres.

Côtés de 30mm en ABS injecté ou laqué.

Profils en aluminium anodisé.

Étagères réglables en hauteur et en angles, avec porte-prix.

De série: lumière supérieure et rideau de nuit.

Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.

Évaporateur ventilé.

Contrôle électronique de température.

Indicateur de température.

Classe climatique 3 (25°C 60%Hr), régime M1.

M1 température produit -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Modèle	Longueur (mm)	Exposition (m ²)	Étagères	Puissance frig. (W)	Consommation (Kwh/24h)	Réfrigérant	Gamme M-V	Gamme M-MI
M/MI-6-70	680	0,71	4	1230	16,4	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C
M/MI-6-100	970	1,06	4	1497	20,1	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C
M/MI-6-125	1220	2,09	4	1497	20,2	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C
M/MI-6-150	1480	1,06	4	2878	26,4	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C
M/MI-6-190	1880	1,63	8	2878	28,1	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C
M/MI-6-240	2380	2,66	8	3116	32,7	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C
M/MI-6-290	2900	3,24	8	5756	47,2	R-404A	+4°C+8°C	-1°C+5°C



VEG-10 exemple de ligne

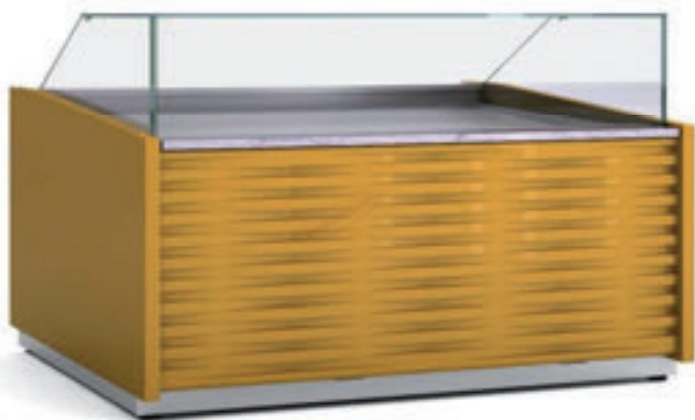
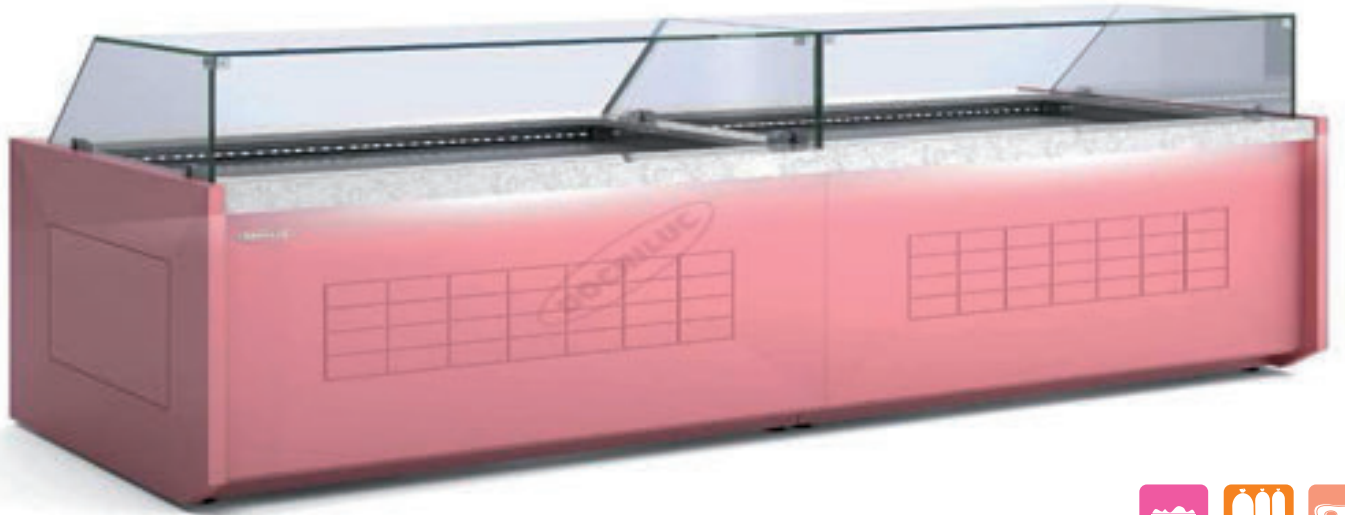


VEGPC-10 exemple de ligne



VE-8-AP90-R





LED



VEG-10-20





Les professionnels de la cuisine.

Les produits de réfrigération produit par cuisifriotby cuisimatmarocallient parfaitement un design innovant, la meilleure qualité et des prix compétitifs Cuisifriotest une carte marocaine qui a réalisé une gamme complète de produits de réfrigération commerciale: armoire réfrigérées, tours réfrigérés et cellules de refroidissement qui répondent aux standards de qualité indispensable pour les clients les plus exigeants.

L'équilibre parfait entre produit à haute performance et prix compétitifs a été atteint grâce aux 20 années d'expérience des 2 cofondateurs de la société: le premier spécialisé dans la fabrication de mobilier inox et le second spécialisé dans le commerce de produits de réfrigération à travers le monde.

La haute qualité et le soucis du détail font de la production cuisifriot une excellence du "made RCE " afin de satisfaire pleinement le marché mondial.

Chefs cuisiniers et autres utilisateurs professionnels apprécieront le soin apporté dans la fabrication des produits au sein de nos établissements. Notre équipe commerciale est à votre disposition pour répondre au mieux à vos attentes.



www.cuisifriot.com



Armoire

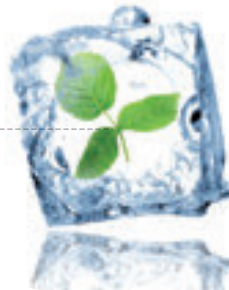


MBF8114

43°C ambient temperature

Model	N° Portes	Dim (mm)	Puissance
MBF8113	1 Pleine	730 x 845 x 2100	500
MBF8116	1 Pleine	730 x 845 x 2100	300
MBF8114	2 Pleines	1314 x 845 x 2100	813
MBF8117	2 Pleines	1314 x 845 x 2100	389

Compressor:Embraco
 Fan: Germany "EBM"
 Digital controller: Dixell
 Gastronorm type,available
 to put GN2/1 pan
 With lock and light



MBF8113



YBL9343

Model	°C	Dim (mm)
YBL9313	+5 / -5	600 x 700 x 1950
YBL9314	-12 / -18	600 x 700 x 1950
YBL9310	+5 / -5	600 x 700 x 1950
YBL9311	-12 / -18	600 x 700 x 1950
YBL9343	+5 / -5	1200 x 700 x 1950
YBL9344	-12 / -18	1200 x 700 x 1950
YBL9330	+5 / -5	1800 x 700 x 1950
YBL9331	-12 / -18	1800 x 700 x 1950

Model	N° Portes	Dim (mm)
MCF8601	1 Pleine	730 x 845 x 2130
MCF8604	1 Pleine	730 x 845 x 2130
MCF8602	2 Pleines	1314 x 845 x 2130
MCF8605	2 Pleines	1314 x 845 x 2130



YBL9313



MCF8601



MCF8602



YBL9310



YBL9340



YBL9330



YBL9333



Comptoir



YPF902



YPF9040



comptoir frigo complet 3 portes
+vitrinette 6 bacs gn 1/4
double refrigeration
froid tropicalise
capacite 368 litres
compresseur embraco germany
thermostat dixell italy
etageres réglables

Model	°C	Dim (mm)
YPF9132	-8 / -18	1500×700×800
YPF9137	-8 / -18	1500×750×800
YPF9142	+5 / -5	1800×700×800
YPF9147	-8 / -18	1800×700×800
YPF9022	-2 / +8	1200×700×800
YPF9032	-2 / +8	1500×700×800
YPF9042	-2 / +8	1800×700×800
YPF9047	-22 / -17	1800×700×800



EPF3442

Model	°C	Dim (mm)
EPF3442	-2 / +8	2230 x 700 x 850
EPF3482	-22 / +17	2230 x 700 x 850



EPF3721



EPF3431

Model	°C
EPF3721	2 / +10
EPF3431	2 / +10



Meuble



ESL3858

Réglage de température simple avec affichage numérique.
 Dégivrage automatique.
 Froid statique.
 Bacs gastronorme vendus séparément.
 Fourni avec 3 étagères réglables et 3 protections pour le sol.
 Température ambiante maxi : 32°C.
 Capacité 6 x GN 1/4 (profondeur 150mm).

Model	°C	Dim (mm)
ESL3858	2 / +10	1365 x 700 x 970
ESL3864	2 / +10	1365 x 700 x 970



ESL3864

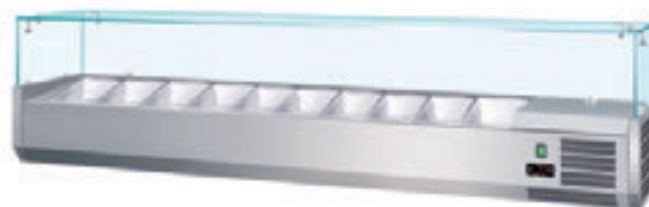


ESL3852

meuble a pizza complet 3 portes
 +vitrinette 6 bacs gn 1/4
 double refrigeration
 froid tropicalise
 capacite 368 litres
 compresseur embraco germany
 thermostat dixell italy
 etageres réglables

Model	Dim (mm)
VRX1200/330	1200×335×435
VRX1400/330	1400×335×435
VRX1500/330	1500×335×435
VRX1600/330	1600×335×435
VRX1800/330	1800×335×435
VRX2000/330	2000×335×435

Model	°C	Dim (mm)
ESL3852	2 / +10	1365 x 700 x 1100



ESL3850



ESL3830



ESL3853

Model	°C	Dim (mm)
ESL3832	2 / +10	1365 x 700 x 970
ESL3853	2 / +10	1365 x 700 x 970
ESL3850	2 / +10	1365 x 700 x 850
ESL3850	2 / +10	1365 x 700 x 850
ESL3830	2 / +10	900 x 700 x 850
ESL3800	2 / +10	900 x 700 x 850
ESL3831	2 / +10	900 x 700 x 1100
ESL3801	2 / +10	900 x 700 x 850



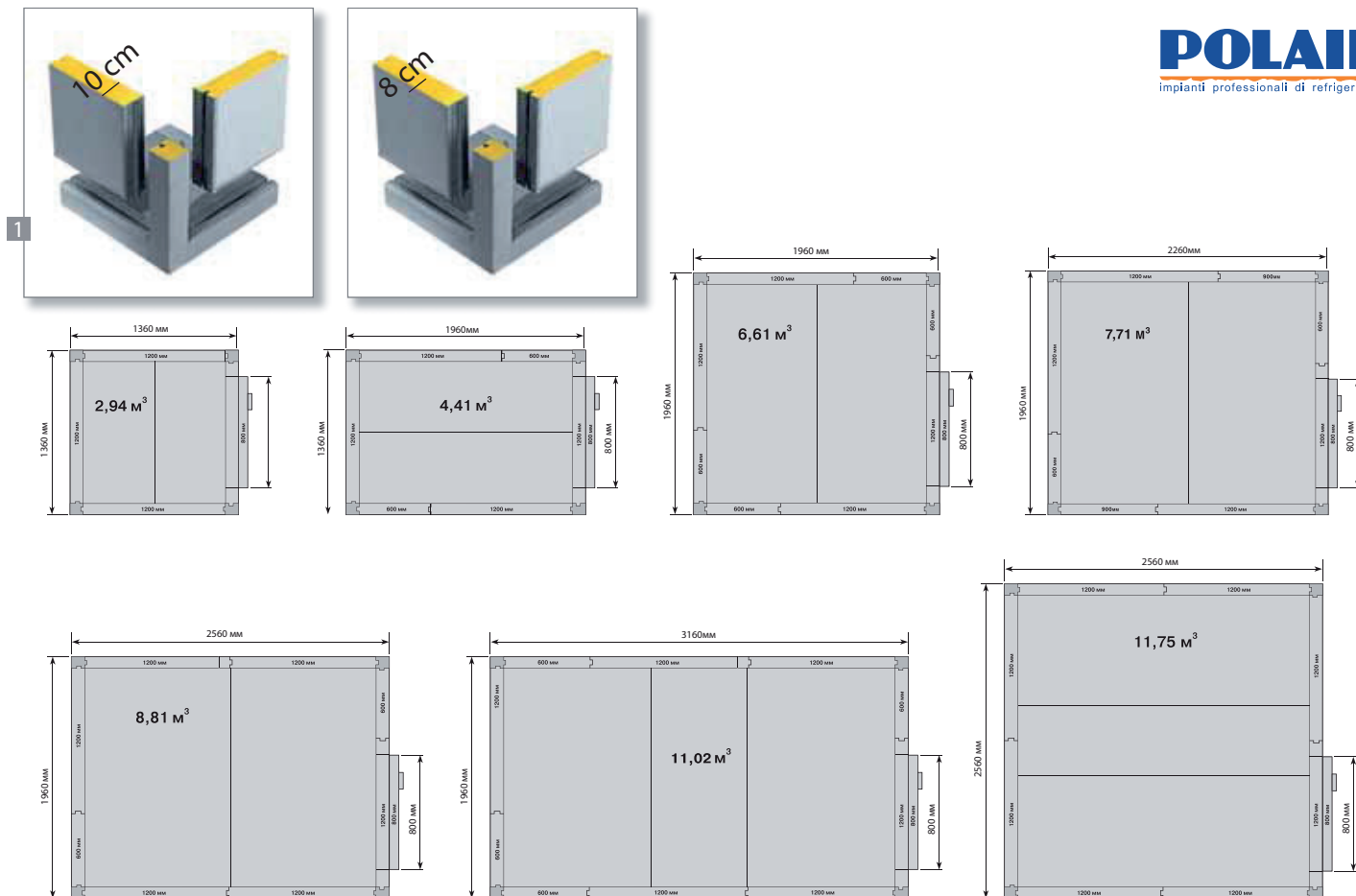
Chambre Froide Avec Moteur

POLAIR
impianti professionali di refrigerazione



Chambre froide modulaire innovante qui se distingue clairement des chambres froides traditionnelles. Elle offre des solutions pratiques et professionnelles aux besoins de conservation et de stockage pour l'agro alimentaire (restaurants, commerces)

Model	Dim (mm)	Capacité
H-2,94	1360 x 1360 x 2200	2,94
H 3,76	1360 x 1660 x 2200	3,76
H-4,41	1360 x 1960 x 2200	4,41
H-5,51	1660 x 1960 x 2200	5,51
H-6,61	1960 x 1960 x 2200	6,61
H-9	2260 x 2260 x 2200	9
H-11,75	2560 x 2560 x 2200	11,75
H-18,36	3160 x 3160 x 2200	18,36

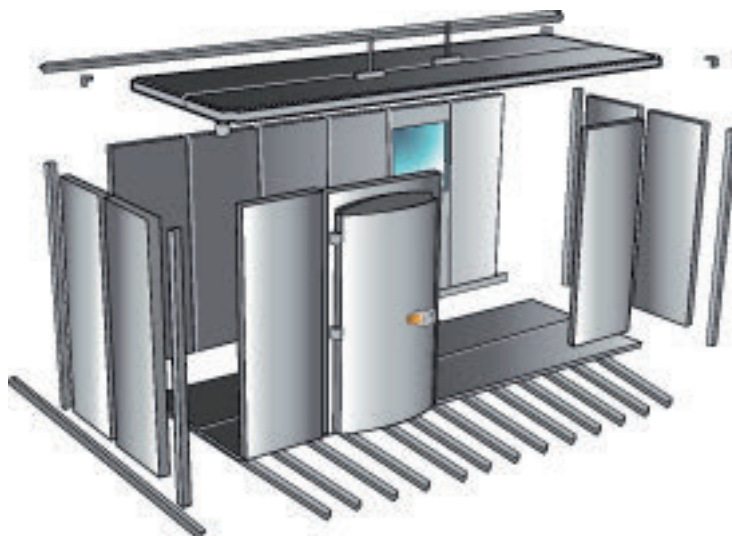


Chambre froide modulaire



Polaire Matrix est une chambre froide modulaire innovante, qui se distingue des chambres froides traditionnelles. C'est le résultat d'efforts importants en matière de recherche et développement dans lesquels ont été impliqués des professionnels de divers pays.

Elle apporte des solutions pratiques et professionnelles aux nécessités de conservation et de stockage pour hôtels, restaurants, entreprises de catering, commerces et cuisines industrielles.





Congélateur



Model	Volume Utile (Lt)	Dim (mm)	Puissance
PHC240	208	830 x 660 x 850	146
PHC320	263	990 x 660 x 850	167
PHC370	323	1170 x 660 x 850	199
PHC460	401	1400 x 660 x 850	231
PHC700	664	1570 x 670 x 890	260



Extérieur en tôle galvanisée avec revêtement PVC
 Livré avec roulettes diam
 Intérieur PVC avec isolation injectée 65 mm
 Livré avec 1 panier 470x245x185
 Porte pleine battante avec serrure
 Évaporateur statique



Model	Volume Utile (Lt)	Dim (mm)	Puissance
BD390L	390	1330 x 640 x 860	250
BD598L	598	1610 x 686 x 940	280
BD768L	768	1850 x 750 x 910	300

Conservateur



WD330Y (Glace)



WD500Y
 WD700Y
 (Poisson)

Model	Volume Utile (Lt)	Dim (mm)	N° Température °C
WD330Y	330	1325 x 625 x 975	-18 / -22
WD500Y	500	1425 x 754 x 840	-18 / -22
WD700Y	700	1876 x 606 x 600	-18 / -22



Armoire Verticale Portes Vitrée



Température Positive (0° / +10°C)

Model	Temp °C	Dim (mm)	Capacité (Lt)	N° Portes	Puissance
LG - 350	0 / +8	600 x 540 x 1990	350	1	140
LG - 820	0 / +8	1260 x 700 x 2120	820	2	480
LG - 1000BF	0 / +8	1200 x 700 x 2070	1000	2	650
LG - 1000S	0 / +8	1200 x 700 x 2070	1000	2 Coulissantes	650
LG - 1000M3F	0 / +8	2180 x 700 x 850	1000	3	326



Extérieur en acier galvanisé blanc
 Porte double vitrage sur bâti aluminium et poignée emboutie
 Eclairage intérieur
 Bandeau lumineux supérieur
 Affichage digital de la température
 Evaporateur ventilé
 Ambiance 43° - 230/1/50 (60hz sur demande pour RVCS-1000 et AGPC-125 : PVP +5%)
 Roulettes

MIWE



MIWE ideal B

La référence dans son domaine.
Depuis des décennies, il s'agit du four
de référence qui facilite le quotidien des
boulangers : MIWE ideal. Un four à la hauteur
des exigences des boulangers artisans.
Un four qui leur permet de rester flexible



face à des besoins de cuisson en constante
évolution. Il dispose d'un châssis structurel
qui permet de le déplacer dans son inté-
gralité d'un endroit à un autre, même dans
les pièces à faible hauteur sous plafond.
Le medium de chauffage peut même être

modifié à tout moment après adaptation
de l'équipement. Mais il est avant tout un
four extrêmement rentable, intelligemment
construit, durable et d'une fiabilité à toute
épreuve. Vous pouvez être certain qu'il ne
porte pas son nom par hasard.

MIWE



Premier de sa catégorie.
La cuisson fraîcheur ne suffit plus, désormais
c'est la qualité qui fait la différence.
Et c'est à cela que l'on reconnaît le professionnel
de talent. Pour atteindre une
telle qualité, il faut le meilleur four qui soit,

MIWEaero e+



raison pour laquelle nous avons amélioré
une nouvelle fois notre modèle phare,
le MIWE aero. Le résultat convainc par
un grand nombre d'optimisations.
Vous avez plus d'une raison de choisir cette
station de cuisson : la cuisson de pâtons

surgelés, le MIWE flexbake, le cleaning control
respectueux de l'environnement ou encore
des concepts de commande adaptés aux
exigences d'une filiale. Le nouveau MIWE aero :
recommandé pour enchanter vos clients
par une qualité irréprochable.

Orion 1v800 mm



Capacités

Surface de cuisson: de 2,9 à 9,7 m²

Nombre d'étages : 3, 4 ou 5

Hauteur utile de l'étage haut classique: 225 mm

Hauteur utile de l'étage haut ROC: 205 mm

Hauteur utile des étages bas classiques: 180 mm

Largeur de voie : 800 mm

Nombre de voie : 1 par étage



Utilisation

Orion 1 voie de 800 mm est un four à soles fixes électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers-pâtisseries et viennois. Orion offre la possibilité d'être équipé d'un dernier étage « ROC » spécialement conçu pour la cuisson des grosses pièces. Décliné en 1 voie de 800 mm, il peut trouver sa place dans les fournils, même les plus exigus.

Principe de fonctionnement

- Etage Orion classique :

Une puissance de chauffe importante répartie sur un grand nombre de résistances idéalement disposées dans l'étage, une sole massive de 20mm d'épaisseur ainsi qu'une double régulation sole – voûte induisent une cuisson très homogène ainsi qu'une très bonne réactivité.

- Etage Orion « ROC » :

De part son inertie thermique augmentée et sa capacité de régulation du taux d'humidité, la chambre de cuisson Orion ROC procure une cuisson très douce aux produits, ce qui est particulièrement bénéfique pour les grosses pièces.

Qu'il soit classique ou ROC, chaque étage est doté d'un appareil à buée électrique HEXA indépendant offrant une buée de qualité toujours disponible et en quantité suffisante. La commande électronique 'Intuitiv' permet au boulanger de programmer ses propres recettes, de définir les heures de début de cuisson, tout en optimisant de manière autonome la consommation globale du four.

8,64 MG



Caractéristiques

Chariot 600 x 800
152 baguettes de 250 g sur 19 étages
570 petits pains de 50 g sur 19 étages
Capacité maxi : 300 kg

Utilisation

8.64 MG est un four à chariot rotatif Mazout-Gaz. Polyvalent et très compact, il convient parfaitement aux boulangers et pâtisseries.

Principe de fonctionnement

De construction robuste, les matériaux constitutifs du four ont été sélectionnés afin de durer dans des conditions d'utilisations intensives.

La technologie « Soft Flow » aliée à la possibilité de renforcer la production de buée sont autant d'atouts qui permettent de répondre aux besoins des boulangers les plus exigeants. Le four 8.64 MG garantit une qualité et une régularité de cuisson exceptionnelles pour une large gamme de produits.



Four à Sol (Different Model Selon Dimension Desiré)



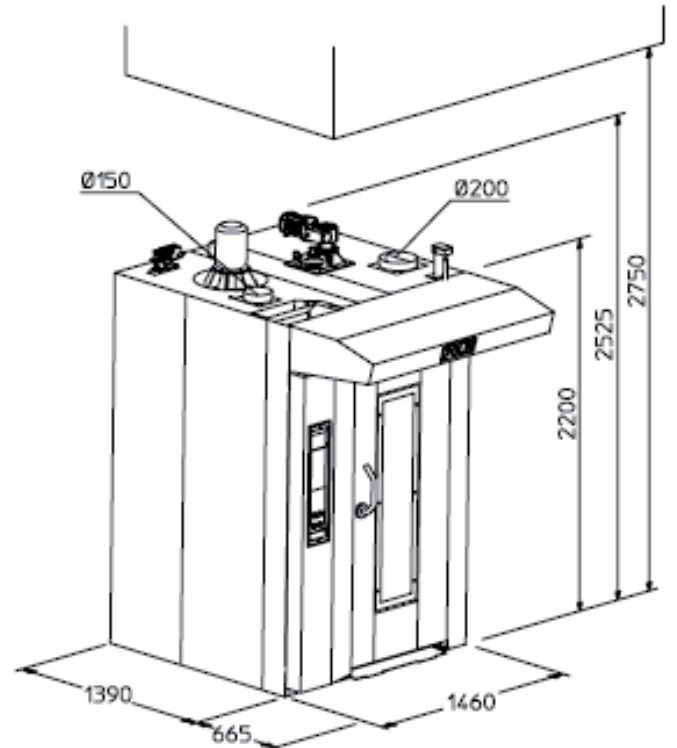
ELETTRODRAGO ELEKTROS

La technologie innovante d'Eletrodrigo Elektros surpasse les fours électriques normaux des éléments blindés et offre une cuisine parfaite avec des produits de petite, moyenne et même grande taille. Travailler sans gaspiller de l'énergie répartit uniformément la chaleur sur la surface du produit, permettant ainsi un développement optimal. Les chambres de cuisson sont complètement indépendantes.



Model	Dim (mm)	Niveaux
60 x 80	1430 x 1930 x 2700	18

Four Rotatif 60 x 80



ROTO CLASSIQUE

La gamme de fours Roto Classic a été conçue et conçue pour garantir des performances élevées avec une efficacité énergétique maximale. Il a toujours été connu pour sa fiabilité et sa force, et est disponible en quatre versions, qui ont été développées pour répondre aux besoins plus spécifiques des boulangers et des pâtisseries. Le Roto Classic est un four rotatif avec une grande souplesse de production; Il surveille et maintient les facteurs qui déterminent la qualité de l'air d'une pièce afin qu'ils restent à des niveaux optimaux. Cela se fait en contrôlant doucement et uniformément le flux de chaleur et de vapeur sur le produit.

Model	Dim (mm)	Niveaux
60 x 80	1430 x 1930 x 2700	18



Four



salva

FOUR ROTATIF



Four a sole

Four a pâtisserie

Four polycuiseur



Four

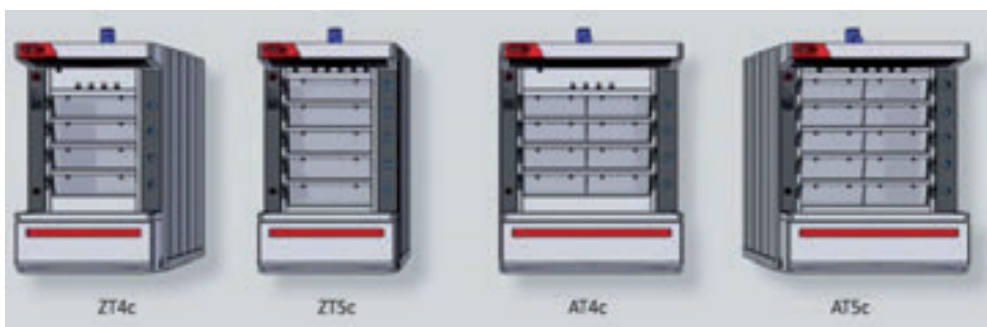


Vapotech combine la superbe cuisson du four VapoReal avec les exigences actuelles de compacité, d'élasticité du chauffage et de faible consommation que nécessitent les nouvelles technologies et les types de panification. Grâce au concept de chauffage à vapeur éprouvé, la nouvelle évolution VT2 de la série VapoTech est le partenaire idéal pour la boulangerie moderne.

Ce modèle utilise trois nouveaux canaux de distribution de chaleur de conception, les deux premiers sont en matériau réfractaire, unique pour la robustesse et la capacité d'isolation, le troisième grâce à une section réduite accélère les fumées pour obtenir un échange de chaleur supplémentaire en garantissant très faible consommation, en plus, la pente inclinée du premier canal permet au four de cuisiner parfaitement.

La base surélevée sur laquelle le four est restauré vous permet également de le déplacer même lorsque vous avez fini de monter, ce qui augmente la flexibilité d'utilisation au fil du temps. Les matériaux de construction de haute qualité tels que l'acier inoxydable AISI 304, l'antidérapant de régulation et de fermeture, les divisions de cloisons spéciales, les portes d'ouverture d'ouverture de porte, ainsi que les caractéristiques standard et optionnelles remarquables, font le four Vapotech VT2 de Real furnaces un compagnon de travail fiable et fiable.

Note de mérite pour la lame de tir S2, fournie comme accessoire, ce qui la rend facile et intuitive à utiliser grâce à sa légèreté



Fours Boulangerie Rotatif 18 Niv 60 x 80



FOURS ROTATIFS traditionnels pour PAIN et PATISSERIE. Depuis plus de 15 ans des milliers de boulangeries artisanales et industrielles, situées dans plus de 60 pays choisissent de faire cuire leurs produits traditionnels de pain e pâtisserie dans nos fours GALILEO. MASSIFS, FONCTONNELS, COMPACTS et au DESIGN RAFFINE, repensés et améliorés au cours du temps grâce aux technologies innovantes qui nous ont permis d'obtenir des rendements optimaux. FOURS ROTATIFS traditionnels avec échangeur de chaleur postérieur
Disponibles en différents modèles pour chariots 40x60 / 60x80
Disponibles en version GAZ, GPL, GASOIL, ELECTRIQUE ou en la nouvelle version GALILEO Green Edition avec brûleur A PELLETS (biomasse)
Standard: système de rotation avec CROCHET supérieur
Standard: TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL avec écran LCD et afficheur LED, 30 programmes, système de démarrage automatique hebdomadaire
Standard: HOTTE avec extracteur
Standard: GENERATEUR DE VAPEUR puissant (breveté) projeté et testé pour productions intensives nécessitant des temps de récupération très rapides
Possibilité d'encastrer le modèles à combustible entre 2 parois (accès postérieur au brûleur)



Fours Boulangerie Rotatif 15 Niv 60 x 40



La série BELL redéfinit le concept de "four rotatif": dimensions ultra-compactes, facilité et rapidité de montage, consommations très réduites, équipement de série très complet et professionnel. BELL est la solution idéale pour ceux qui désirent un four aux grands performances même en ayant espace restreint et un petit budget. BELL ne limite pas votre créativité.
FOURS ROTATIFS COMPACTS de dernière génération disponibles en différent modèles pour chariots 40x60 60x80
Disponibles en version GAZ, GPL, GASOILI o ELECTRIQUE
La version FREESTYLE *OPTION* (brevetée) rend BELL le premier "four électrique rotatif à 3 zones", dont les consommations sont réduites de 33% ou 66% quand on ne cuit pas un chariot complet (4-5 ou 8-10 plaques), évitant de gaspillages inutiles d'énergie
Livrés en 2 modules, ces fours passent par portes de 850mm et sont installés en 2-3 heures
Standard: système de rotation avec CROCHET supérieur qui rend aisé le nettoyage du four
Standard: tableau de commandes DIGITAL avec BOUTON MULTIFONCTION, écran LCD, 30 programmes, système de démarrage automatique hebdomadaire
Standard: GENERATEUR DE VAPEUR pour la cuisson de pain
Standard: 2 VITESSES de ventilation (pain/pâtisserie et pâtisserie délicate)
Standard: HOTTE avec extracteur
Standard: façade, chambre de cuisson et PANNEAUX EXTERNES EN ACIER INOX
Standard: porte à DOUBLE VITRAGE avec ouverture à 180° (idéale pour espaces restreints)

Fours Boulangerie Rotatif 10 Niv 60 x 40



Les nouveaux fours MINI-ROTOR COOPER représentent notre solution de cuisson ALL-IN-ONE: petits FOURS ROTATIFS placés sur une CHAMBRE DE FERMENTATION, sur un FOUR STATIQUE ou sur un SUPPORT fixe ou sur roulettes. Il est le choix idéal pour pâtisseries, petites boulangeries ou points chauds.

FOURS MINI-ROTOR de dernière génération disponibles pour chariots 40x60
Capacité: 1 MINI-CHARIOT de cuisson (qui peut porter 8, 9, 10 ou 11 plaques)
Disponibles en version GAZ, GPL, GASOIL, ou ELECTRIQUE

La version FREESTYLE 2 *OPTION* (brevetée) permet de réduire les consommations de 50% quand on ne cuit que 4-5 plaques, évitant de gaspillages inutiles d'énergie

Livrés en 2 modules, ces fours passent par portes de 850mm et sont installés en 2-3 heures

Standard: système de rotation avec CROCHET supérieur

Standard: tableau de commandes DIGITAL avec BOUTON MULTIFONCTION, écran LCD, 30 programmes, système de démarrage automatique hebdomadaire

Standard: GENERATEUR DE VAPEUR pour la cuisson de pain

Standard: 2 VITESSES de ventilation (pain/pâtisserie et pâtisserie délicate)

Standard: HOTTE avec extracteur

Standard: façade, chambre de cuisson et PANNEAUX EXTERNES EN ACIER INOX

Standard: porte à DOUBLE VITRAGE avec ouverture à 180° (idéale pour espaces restreints)

Chambre de Fermentation



CHAMBRES DE FERMENTATION TESLA permet compléter l'achat de chaque modèle des nos fours avec une CHAMBRE DE FERMENTATION moderne et fiable, très importante pendant la phase du LEVAGE FINAL précédant la cuisson.

Le levage est un élément essentiel dans la boulangerie, par conséquent nous avons créé un produit personnalisé, au design moderne et solutions technologiques fiables, nécessitant des opérations d'entretien très simples
Disponibles en différents modèles pour 2/4/6/8/10 chariots 40x60 / 60x80
Disponibles avec 1 ou 2 portes en aluminium pré-peint équipée de hublot qui permet de vérifier la fermentation

Disponibles aussi en VERSION TUNNEL (avec porte/s postérieure/s)

Disponibles CHAMBRES NON STANDARD (dimensions personnalisées)

Structure solide et moderne composée de panneaux en polyuréthane expansé recouverts en tôle d'aluminium

Standard: tableau de commandes DIGITAL avec écran LCD et afficheur LED, 30 programmes et système de démarrage automatique hebdomadaire

Standard: Thermorégulation automatique de la température

Standard: contrôle automatique de l'humidité

Standard: Ventilateur de recirculation

Standard: éclairage à l'intérieur de la chambre

Alimentation électrique triphasée

Armoire de
fermentation contrôlée



Cellules de fermentation
à chariot 60x80



Surgelateur



Cellules surgelateur
/ Conservateur



Four



De l'aide dans la cuisine que toujours travaille

Combistar FX n'est pas un four mixte simple, mais il est un système multi-fonctions qui permet la cuisson automatique:

Rôti - Frier - Braiser - Griller

Cuisson à la vapeur, sur plancha ou sous vide

Pain et Pâtisserie

Régénérer - Fumer - Pasteuriser

Le four mixte professionnel combistar FX est un assistant fiable dans la cuisine, fonctionnant 24 heures par jour grâce aux programmes automatiques stockés dans la mémoire interne. Les programmes de cuisson peuvent être personnalisés à tout moment.



BE-1 Système intégré de four et refroidisseur

Pour concevoir BE-1, nous avons analysé chaque aspect dans son intégralité, en n'oubliant aucun détail. Le tableau de contrôle intégré, l'ouverture libre des portes, la poignée du four ouvrable avec le coude et la porte du régulateur dotée d'un profil pour l'ouverture complète avec le pied, sont des particularités que vous noterez en l'utilisant et qui vous feront apprécier chaque jour un peu plus BE-1



Fours Electrique à Pâtisserie



Fours à air pulsé
Four professionnel en acier inox,
à air pulsé, avec humidification,
fonction gril, Type Fours
Catégorie Fours à air pulsé
Gamme

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 4 Plaque	Alimentation
ALFA43GH	602 x 584 x 537	électromécanique	435 x 320	électrique



Fours à air pulsé
Four professionnel en acier inox,
à air pulsé, mono-turbine,
4 plaques 600x400mm ou GN1/1
Type Fours Catégorie Fours à
air pulsé

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 4 Plaque	Alimentation
ALFA142XM	780 x 715 x 562	électromécanique	600 x 400	électrique



Fours à air pulsé
Four professionnel en acier inox,
à air pulsé, avec humidification,
6 plaques 600x400mm ou GN1/1
Type Fours Catégorie Fours à air
pulsé Gamme 6 et 10 plaques
600x400mm

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 6 Plaque	Alimentation
ALFA241XM	872 x 810 x 805	électromécanique	600 x 400	électrique



Fours à air pulsé/
Four professionnel en acier inox,
à air pulsé, avec humidification,
10 plaques 600x400mm ou GN1/1
Type Fours Catégorie Fours à air
pulsé Gamme 6 et 10 plaques
600x400mm

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 10 Plaque	Alimentation
ALFA341XM	872 x 810 x 1125	électromécanique	600 x 400	électrique

Fours à Pâtisserie Gaz



Model	Dim Ext (mm)	Dim Int (mm)	Capacité	Puissance(w)	Niv
EUG-905-H3	920 x 690 x 850	660 x 420 x 450	5 GN 1/1 400 x 600	5,8	5
EUG-907-HS3	920 x 750 x 910	660 x 470 x 600	7 GN 1/1 400 x 600	13,5	7

Stainless Steel
Cooking chamber with rounded edges for easy cleaning
Analogic, intuitive control panel
Low-slung bottom in all models
COMES WITH SPRAY HOSE
Automatic reversing fan
Double glazed door
Internal lighting
Snap-on seals on cooking chamber
tray supports are adjustable with different positions (75 mm steps), easily removable for better cleaning
Low-speed cooking (optional)
Core probe can be fitted
Temp. display available on order only



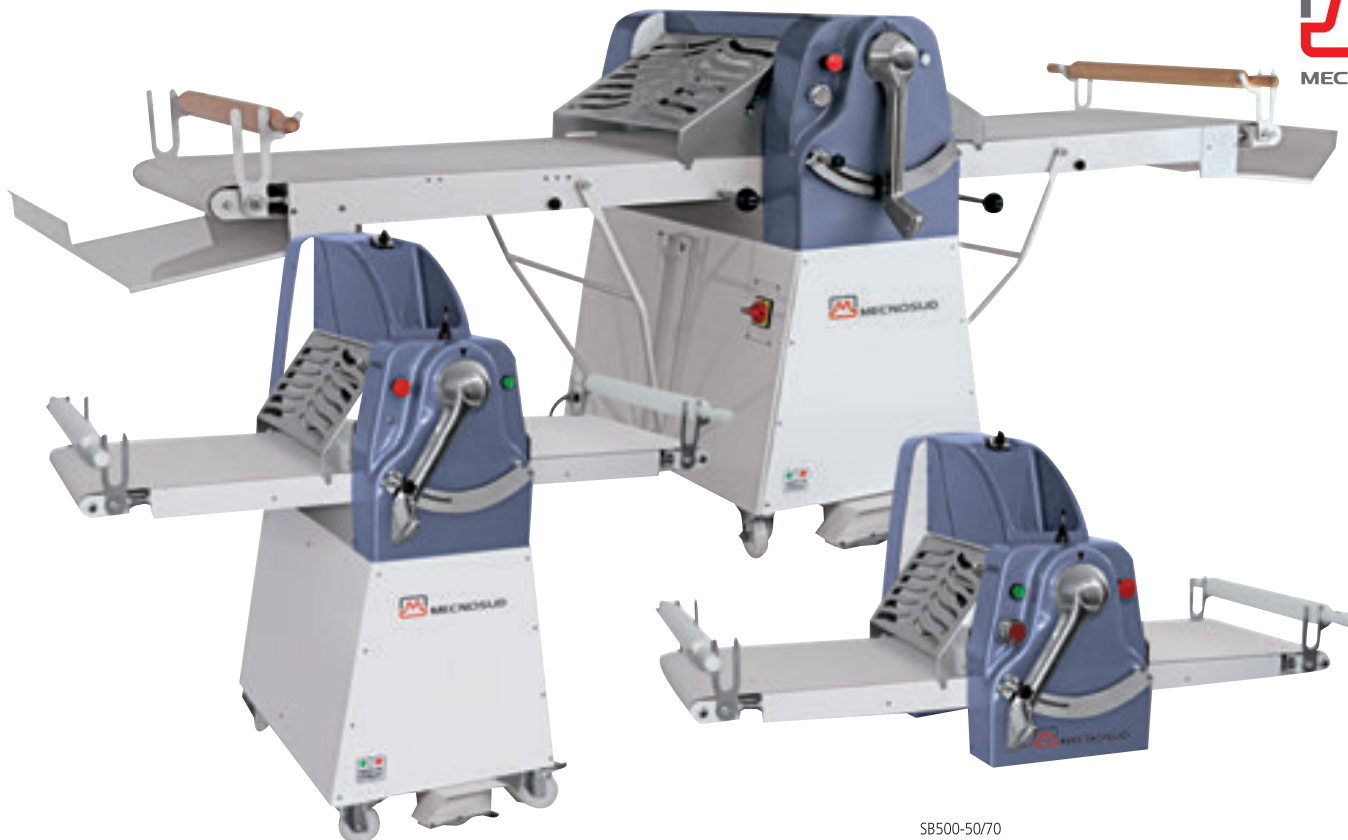
Model	Dim Ext (mm)	Dim Int (mm)	Capacité	Puissance(w)	Niv
EDG-910-HS/PF	920 x 690 x 1075	660 x 420 x 825	10 GN 1/1 400 x 600	13,95	10



Model	Dim Ext (mm)	Dim Int (mm)	Capacité	Puissance(w)	Niv
PDE-120-LD/PF	920 x 690 x 850	660 x 420 x 450	5 GN 1/1 400 x 600	5,8	20



Laminoir



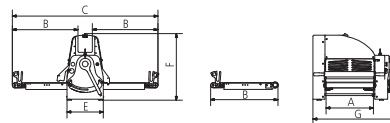
Le Laminoir pour pâtisserie, permet la réalisation sur place de toutes les abaisses de pâte à foncer ainsi que le travail du feuilletage.

La tendance actuelle vers une pâtisserie fraîche de qualité en restauration collective ou commerciale donne un regain d'intérêt au laminoir.

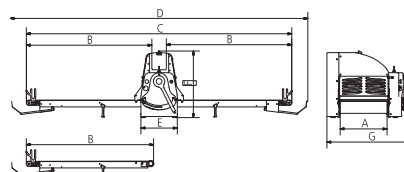
Les racleurs supérieurs et inférieurs sont facilement démontables pour le nettoyage. Les surfaces lisses sont en finition peinture blanche or inox. Les cylindres peuvent être réglés pour des pâtes très fines, épaisseur de 0,1 à 47 mm. Le passage entre deux cylindres assure le laminage des pâtes en pâtisserie. L'inversion du sens de la marche permet un laminage progressif et régulier. Les tapis transporteur possèdent des vitesses différentes, afin d'éviter toute accumulation de pâte en sortie de cylindres.

L'épaisseur est réglable à l'aide d'une manette qui commande l'ouverture.

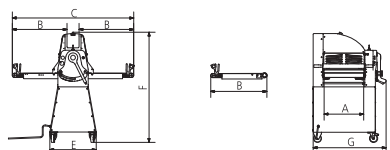
SB500-50/70



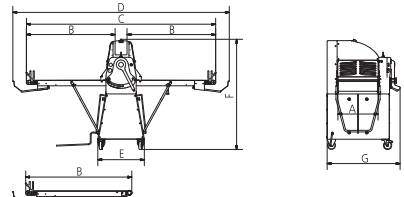
SB500-100/120



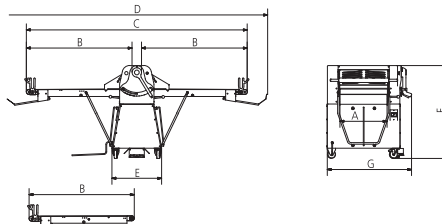
ST500-50/70



ST500-100/120



SF600-85/100/120/140



Model	Dim (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
SB500-50	500	500	1120	-	380	700	920
SB500-70	500	700	1520	-	380	700	920
SB500-100	500	1100	2370	2700	380	700	920
SB500-120	500	1300	2770	3100	380	700	920
ST500-50	500	500	1120	-	580	1380	920
ST500-70	500	700	1520	-	580	1380	920
ST500-100	500	1100	2370	2700	580	1380	920
ST500-120	500	1300	2770	3100	580	1380	920
SF600-85	600	966	2070	2585	620	1163	1055
SF600-100	600	1116	2370	2885	620	1163	1055
SF600-120	600	1316	2770	3285	620	1163	1055
SF600-140	600	1516	3170	3685	620	1163	1055

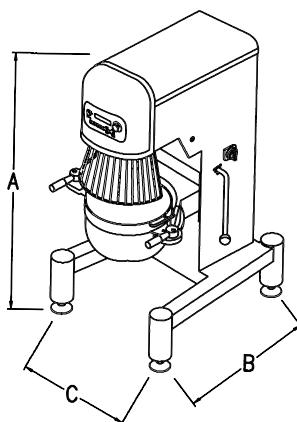
Petrin Spirale



LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
 LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
 LA PLAQUE CULASSE EST RECOUVERTE EN ACIER INOXYDABLE
 LA MACHINE PEUT ÊTRE DOUÉE DE DEUX VITESSES D'EXÉCUTION RÉGLABLES AUTOMATIQUEMENT
 DEUX MOTEURS INDÉPENDANTS POUR LA SPIRALE ET LA CUVE
 DEUX TIMERS ÉLECTRONIQUES POUR LA GESTION AUTOMATIQUE DES VITESSES D'EXÉCUTION
 UNE CUVE AVEC UNE ROTATION PAR IMPULSION
 LA PRÉDISPOSITION POUR UN BASCULEUR SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE
 L'INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA CUVE
 UN SYSTÈME DE TRANSMISSION RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES POUR OBTENIR LE PLUS HAUT SILENCE
 LES PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS SONT EN ACIER INOXYDABLE ET ILS SONT RÉGLABLES
 LES ROUES ARRIÈRES DONNENT UNE MANUTENTION FACILE
 L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

Model	Capacité de pâte	Volume de la cuve	Puissance (w)	Poids (kg)
SP80	80	130	750	51
SP100	100	160	750	52
SP130	130	200	750	58
SP160	160	250	1100	79

Batteur Mélangeur



Model	Dim (mm)	Capacité cuve (lt)
PL20	750 x 630 x 470	20
PL30	1450 x 870 x 730	30
PL40	1600 x 900 x 770	40
PL60	1600 x 900 x 770	60
PL80	1600 x 1030 x 800	80



Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-fromage
 Rapidité et efficacité d'exécution
 Polyvalence
 Faible encombrement
 Capot de tassage, Habillage inox

Grille	Produit	Grille
600 → 1000 gr		
300 → 500 gr		
300 → 500 gr		
250 → 417 gr		
150 → 250 gr		
100 → 167 gr		
75 → 125 gr		



Grilles à couteaux profilés



JAC Propose désormais des modèles de grilles à couteaux profilés qui permettent une soudure parfaite de la pâte.





Façonneuse



JAC UNIC

Façonneuse verticale
 3 rouleaux de laminage
 Poignées ergonomiques
 Changement rapide des tapis
 JAC vous propose une gamme particulièrement complète de façonneuses verticales. De faible encombrement, elles font preuve d'une grande polyvalence et bénéficient en série de 3 rouleaux de laminage.
 Unic est notre Best Seller, dotée de poignées ergonomiques agréables et précises, elle est équipée de tapis laine permettant un façonnage en douceur (option Whoooltop ou Synthétique sur demande) Elle possède un ingénieux système de



JAC FORMA

Façonneuse verticale
 avec sortie pain-plat
 3 rouleaux de laminage
 Poignées ergonomiques
 Changement rapide des tapis
 JAC vous propose une gamme particulièrement complète de façonneuses verticales. De faible encombrement, elles font preuve d'une grande polyvalence et bénéficient en série de 3 rouleaux de laminage.

Unic est notre Best Seller, dotée de poignées ergonomiques agréables et précises,

Model	Cadence (h)	Puissance (w)	Poids (kg)
UNIC C-2	1200	1100	200
FORMAT	1200	1100	230

Trancheuse à Pain PICO 450



JAC Trancheuse de table à levier progressif

Design
 Economique
 Compacte grâce au chargement frontal
 Pico est une trancheuse de table très ergonomique grâce à son chargement frontal. Bénéficiant d'un faible encombrement, elle est idéalement intégrable dans un mobilier grâce à son design avantageux.

Pour des pains à mies collantes, vous pourrez orienter votre choix sur des versions 'Misch' à lubrification des couteaux.
 Socle avec rangement en

Model	Dim (mm)	Puissance (w)	Poids (kg)
PICO 450	440 x 300 x 180	490	105

Batteur Mélangeur



Model	Capacité (kg)	Vitesse (r.min)	Puissance (w)	Tension(v)	Dim(mm)
B10GFA	10	148/244/480	0,6	220	470x450x600
B20GA	20	197/317/462	1,1	220	540x490x780
B30GA	25	197/317/462	1,5	220	570x510x810
B40FA	40	120/187/520	1,5	220/380	650x620x1120

Dispositif de notre mélangeur de Planetary : Base de plaque en acier ; Fuselage de fer de bas-de-ligne de qualité ; Panneau de moulage par injection premier, forme gentille et biens ; Moteur d'unité, facile pour le réglage ; La courroie doux-pilotent avec le disque dur de trains ; Fil relié par le connecteur, facile pour le réglage; le temporisateur et le commutateur emergency sur le tableau de commande plan, facile pour fonctionnent ; S/steel et vitesse de longue ajustant le traitement, facile de changer la vitesse ; Optionnel : Le matériau de panneau de sécurité peut être ABS ou s/steel.



Model	Capacité (kg)	Puissance (w)	Tension(v)	Dim(mm)
AP10	10	600	220	400x490x780
AP20	20	900	220-380	480x590x930
AP40	40	1300	380	610x700x1130

Robot Cutter

Double sécurité et fonctions de protection. Tout en acier inoxydable charge panier, facile à nettoyer Largement utilisé pour découper et couper toutes sortes de nourriture. Haute technique à fait un complexe marchandises qui convient pour la cuisson Arachide, gingembre, l'ail, le poivron et de la viande. De haute qualité en acier inoxydable Matériel pail minutieusement. Il a hueg capacité et pourrait être utilisé en toute sécurité et en fonction avec exigences d'hygiène alimentaire. La couverture de matériel Seau avec fenêtre en perspective est facile à contrôler la période de coupe pour l'opérateur Un couteau avec grand s forme, qui a une longue lame fil, donc il a la plus haute efficacité de coupe et le meilleur effet de coupe.



Model	Capacité(kg)	Dim (mm)	Puissance (w)
QS503	3	230x300	0,88
QS505	5	305x380	1,9
QS508	8	370x445	1,9
QS5013	13	420x680	3,5
QS5015	15	420x680	3,5

Mélangeur



Notre mélangeur de Spiral ont au-dessous des dispositifs :Transmission de courroie avec le moteur de qualité ; conception raisonnable, aspect, de petite taille désirables, peu de poids, peu de bruit, haute performance, exécution facile, nettoyage commode et propreté.

Model	puissance(kw)	Vitesse de mélange (r/min)	Capacité (kg)	Tension (v)	Volume(lt)	Dim(mm)
CS20	0,75	185	8	220	21	690x380x730
CS30	1,1	185	12	220	35	730x430x770
CS30A	0,85/1,1	101/102	12	380	35	770x430x770
CS40	2,2	185	16	220	40	870x480x935
CS50	2,2	185	20	220	50	920x530x935
CS80	1,5/2,4	100/210	25	380	80	1120x650x1305
CS100	3/4,5	107/210	40	380	100	1160x650x1340
CS130	2,8/5,6	107/210	50	380	130	1222x750x1430
CS200	5/7,5	107/210	75	380	200	1332x950x1510



Le corps en acieré poxyde est facile pour propre ; à quatre roues est facile pour le déplacement; Des cylindres de stratification sont faits de s/steel qui est selon la norme sanitaire applicable ;Moteur de qualité, grands force de vrillage et à faible bruit ; S urcharge et protection de phase-manque

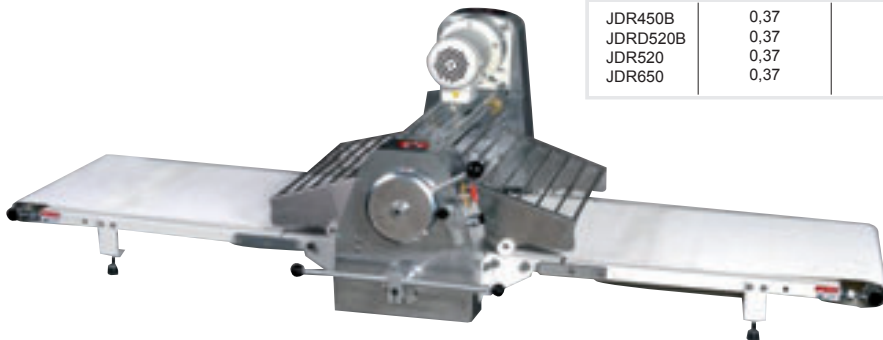
Model	puissance(kw)	Taille de plaque (mm)	Poids(kg)	Tension (v)	Rendement(g)	Dim(mm)
NFQ-380	0,8/1,13	380	137	220	10-1000	1450x670x1100

Laminoir a pâte en bonde



Notre dessus de Table/floor tenant dough sheeter convient aux boulangeries, aux confiseries, aux hôtels, aux restaurants et aux grandes cuisines ; Construction stable et robuste ; Transport facile pour le divers procédé fonctionnant ; Espace requis minimum ; Marche arrière automatique ; Tables de recouvrement motorisées ; Facile à nettoyer ; L'excellente qualité du chrome a plaqué des rouleaux avec La position de dessus et d'étage de Tableau sont optionnelle

Model	puissance(kw)	Taille de rouleau (mm)	Capacité (kg) Pâte (kg)	Dim(mm)	
JDR450B	0,37	450x88	117	4	1770x820x620
JDR520B	0,37	520x88	125	5	2080x880x620
JDR520	0,37	520x88	190	5	2550x880x1180
JDR650	0,37	650x88	225	6,5	2950x1100x1180



KitchenAid



Robot coupe



robot coupe®



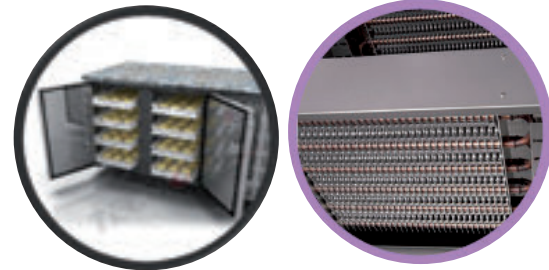
Eplucheur pour amandes avec ventilateur



Les amandes, deversees dans la tremie apres avoir ete echaudees dans de l'eau bouillante, passent a travers des cylindres speciaux en caoutchouc et tombent parfaitement pelees dans le recipient approprie; les epluchures sont automatiquement separees et transportees au recipient lateral par le ventilateur. Le recipient est demontable pour ? tree facilement nettoye . Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox. Productio n: 30 kg/heure en 3 passages, sans casser aucune amande. Dergre d'epluchage : 75% au 1er passage, 92% au 2eme passage, 99% au 3eme passage.

Model	puissance(kw)	Dim(mm)	Capacité (kg)	Poids(kg)
F-361	0,38	730x400x1380	30	85

Tour à pâtisserie



Model	puissance(w)	Dim(mm)	Capacité (lt)	Porte
CR802	566	1592x800x850	270	2
CR803	614	2138x800x850	405	3
CR804	794	2683x800x850	540	4

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé . Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43 °C / taux d'humidité 65 % à gaz réfrigérant R404A/R507. Tours réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue. Accessoires standard: 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte.

Tour à pâtisserie



Délice, l'armoire spéciale glace ! Les armoires réfrigérées DELICE de pastrybox sont spécialement prévues pour les pâtisseries et les crèmes glacées. Elles peuvent contenir des plats de 60x40 cm ou 60x80 cm (suivant les modèles).



Surgelateur multi fonction



Model	Plaque	Dim(mm)	Dim plaque(mm)
D5	5	800x815x925	60x40
D10	10	800x815x1625	60x40
D14	14	800x815x1625	60x40

Refroidisseur a eau 175l



EAPI Extérieur en acier inoxydable AISI 304.
 EAP plastique blanc revêtu extérieur en acier.
 Reservoir et bobine en acier inox AISI 304
 Isolation en polyuréthane injecté,
 sans CFCs avec densité
 40kg/m³ et 60mm épaisseur.
 Remplissage automatique à flotteur,
 diamètre 1/2" Agita
 teur d'eau intérieur
 Control digital électronique.
 Frigorigène R-134a.
 "Trop plein", securitée diamètre 3/4".

Model	Capacité(lt)
EAP-100V	100
EQP-175V	175

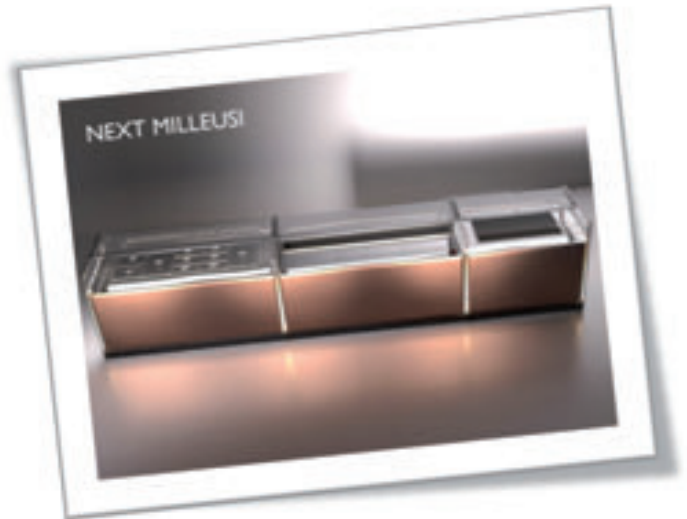
NEXT

FULL REFRIGERATION



frigomeccanica

NEXT TOTAL





Vitrine Panorama vous propose la nouvelle technologie des vitrines à glaces à encastrable (panorama) ou comptoir (bellevue) avec plusieurs dimensions selon votre espace libre, mobile ou fixe, avec reserve ou sans, éclairageLED avec groupe logé ou à distance.

- 2 Bacs rondencastrable par module
- 1 Bac 360x165 au lieu de 2bacs encastrable
- 2 Bacs 0x165 au lieu de 2bacs encastrable

Quelque exemple

- 4 modules 1900m à 8 bacs à encastrable
- 5 modules 2150m à 8 bacs à encastrable
- 6 modules 2400m à 8 bacs à encastrable

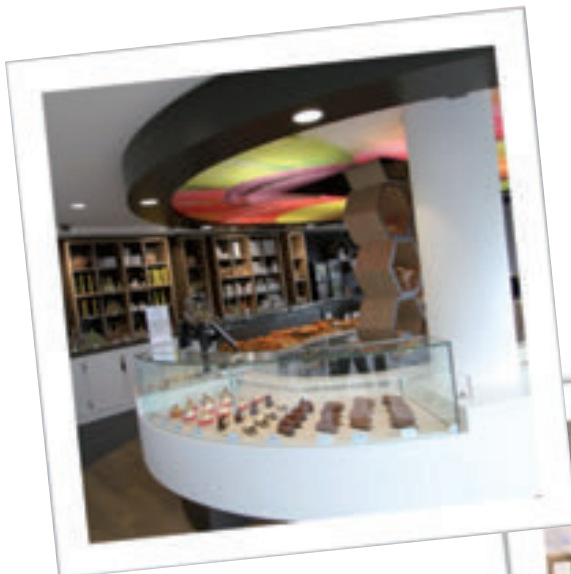


GELATOSUPERSHOW

est l'évolution du modèle Gelatoshow d'ISA. Ce modèle innovant présente des caractéristiques nouvelles et renouvelées de celles ayant rendu célèbre la version précédente. Supershow est une vitrine qui ne passe pas inaperçue en raison de son design particulièrement soigné et élégant: ses lignes décidées et marquées la rendent encore plus aérienne et unique comparée aux modèles proposés sur le marché par les autres marques. Des matériaux de valeur, des couleurs raffinées et un soin apporté aux plus petits détails constituent les éléments base du modèle Supershow.



Fabricant de vitrines
réfrigérées haut de gamme



Vitrine à Pâtisserie Bijou



Système de froid ventilé
 Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
 Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
 Une visibilité maximale
 Aucune étagère intermédiaire
 Leds sous plan de travail
 Le verre trempé
 Quartz comptoir blanc technologiques
 Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué
 Schéma température (25 ° C) -1 / +5°C

Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m³)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VEG-10-10	1035	0,38	0,61	1	410	10,9	R-404A
VEG-10-13	1285	0,5	0,8	2	550	14,9	R-404A
VEG-10-15	1505	0,58	0,93	2	675	16,4	R-404A
VEG-10-20	2005	0,79	1,24	3	880	17,8	R-404A

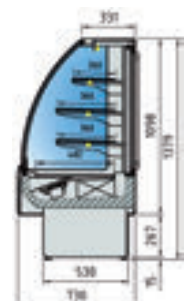


Vitrine Presentoire



Extérieur fabriqué en tôle d'acier plastifiée, laquée ou inox
 Côtés en ABS injecté
 Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
 Double vitrage
 Profils en aluminium anodisé
 Évaporateur ventilé
 Contrôle électronique de température
 VV : vitrine réfrigérée pour snacks (+2°C à +8°C)
 VVB : Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14°C à +17°C, 55% HR)

Modèle	Longueur (mm)	Exposition (m²)	Portes coulissantes	Puissance frig. (W)	Consommation (Kwh/24h)	Réfrigérant
VV-6-6	600	0,3	NO	817	14,2	R-404A
VV-6-9	950	0,47	2	1096	18,3	R-404A
VV-6-13	1300	0,65	2	1497	22,7	R-404A
VV-6-16	1650	0,82	2	2009	28,6	R-404A



Vitrine à Pâtisserie Vitrage Droit



La conception spéciale pour la pâtisserie, avec deux étagères au niveau de l'exposition et le niveau à trois points d'éclairage
 Extérieur et intérieur en tôle d'acier laminé
 Niveau d'exposition et de haut en acier inoxydable. AISI-304
 Niveau de plateaux d'exposition lisses, pas à pas le sur demande
 Côtés de 40 mm en ABS injecté
 Profilés en aluminium anodisé.
 Sur le pare-chocs avant
 Façade en verre trempé, deux courbes versions de pliage et fixe le verre plat
 Étagères en verre intermédiaires, et non pas au réfrigérateur
 Éclairage standard: surface supérieure étagère du bas, et avant de la base
 Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et ODP
 Zéro portes à effet de livres refroidis, creuse 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)

Modèle	Longueur (mm)	Stockage VE (m ³)	Exposition (m ²)	Portes VE / VES (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE / VES-9-10	1055	0,33	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VE / VES-9-13	1305	0,43	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VE / VES-9-15	1525	0,49	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VE / VES-9-20	2025	0,67	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VE / VES-9-25	2525	0,84	1,56	4/0	1050	17,8	R-404A
VE / VES-9-30	2995	1,19	1,97	4/0	1480	22	R-404A

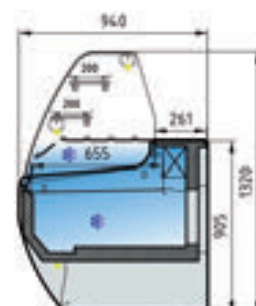


Vitrine à Pâtisserie Vitrage Bombé



La conception spéciale pour la pâtisserie
 Extérieur et intérieur en tôle d'acier laminé
 Niveau d'exposition et de haut en acier inoxydable AISI-304
 Niveau de plateaux d'exposition lisses, pas à pas le sur demande
 Façade en verre trempé, trois courbes
 Étagères en verre intermédiaires, et non pas au réfrigérateur
 Ventilé série évaporation de la condensation, automatique
 Contrôle électronique de la température
 Indicateur de température
 Dégivrage automatique, électrique en option

Modèle	Longueur (mm.)	Exposition (m ²)	Portes VEP/VEPS (Uds)	Puissance Frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Frigorigène
VP / VPS-9-10	1055	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VP / VPS-9-13	1305	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VP / VPS-9-15	1525	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VP / VPS-9-20	2025	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VP / VPS-9-25	2525	1,56	4/0	1050	17,8	R-404A
VP / VPS-9-30	2995	1,97	4/0	1480	22	R-404A



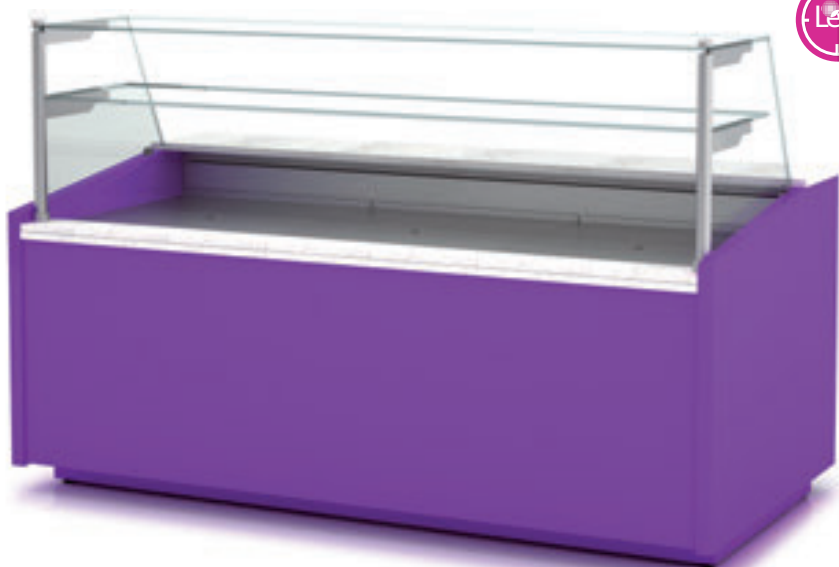
Vitrine à Pâtisserie Vitrage Droit



Extérieur et intérieur en acier plastifié.
 Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
 Pare-chocs en partie frontale
 Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
 Etagère en verre non réfrigérée
 Lumière standard en partie haute
 Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
 Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
 Evaporateur statique
 Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
 Contrôle électronique de la température avec indicateur

Modèle	Longueur (mm)	Stockage VE (m ³)	Exposition (m ²)	Portes VE / VES (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE / VES-9-10	1055	0,33	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VE / VES-9-13	1305	0,43	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VE / VES-9-15	1525	0,49	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VE / VES-9-20	2025	0,67	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VE / VES-9-25	2525	0,84	1,56	4/0	1050	17,8	R-404A
VE / VES-9-30	2995	1,19	1,97	4/0	1480	22	R-404A

Vitrine à Pâtisserie Vitrage Droit

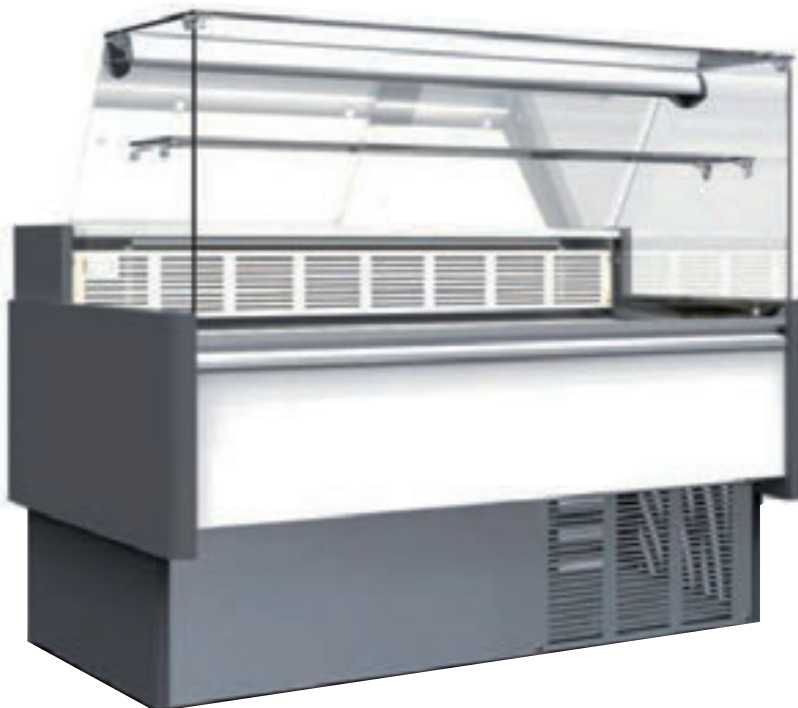


Système de froid ventilé
 Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
 Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
 Une visibilité maximale
 Aucune étagère intermédiaire
 Leds sous plan de travail
 Le verre trempé
 Quartz comptoir blanc technologiques
 Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué

Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m ³)	Exposition (m ²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VEGPC-10-10	1035	0,38	0,61	1	410	10,9	R-404A
VEGPC-10-13	1285	0,5	0,8	2	550	14,9	R-404A
VEGPC-10-15	1505	0,58	0,93	2	675	16,4	R-404A
VEGPC-10-20	2005	0,79	1,24	3	880	17,8	R-404A



Vitrine réfrigérée Araya



Model	Dim(mm)	Capacité(lt)	Puissance(w)
VREVAR 1000	1000x833x1268	160	359
VREVAR 1500	1500x833x1268	249	359
VREVAR 2000	2000x833x1268	337	665
VREVAR 2500	2500x833x1268	426	665
CX-AR	650x833x905	-	-

Les vitrines araya ont été conçues pour apporter un maximum de capacité et de présentation, en offrant une surface vitrée plus large et plus de flexibilité d'aménagement pour présenter les produits en fonction du type de commerce.

En plus de la possibilité de choisir entre verres courbes ou verres droits, la gamme de vitrines araya possède une réserve réfrigérée qui augmente le volume de conservation.

Ces vitrines ont été conçues avec des dimensions compactes pour occuper un minimum d'espace. Ceci est spécialement important lorsqu'il s'agit d'optimiser la capacité d'exposition dans les locaux exigus.

Les vitrines araya peuvent être utilisées à la fois en mode statique (réfrigération assurée par froid statique), ou en mode ventilé (action d'une ventilation forcée). Le mode ventilé améliore la circulation du froid, notamment lors de remplissage important de la vitrine. La commutation entre le mode statique et le mode ventilé s'effectue par le biais d'un interrupteur placé sur le panneau de contrôle.

Vitrine 4 Face Positive



Vitrine réfrigérée Tekna à pâtisserie 430L

Cette vitrine réfrigérée d'une capacité de 430 L est l'atout idéal pour mettre en exposition et conserver vos produits frais, elle convient parfaitement pour les pâtisseries mais également pour les fromages, les sushis ou encore les plats préparés. Ses 4 faces vitrées assurent une visibilité parfaite de vos produits.

Model	Dim lame (mm)	Température
4400 PV	670 x 640 x 1880	Positive
4400 BT	670 x 640 x 1880	Négative

Vitrine Large 4 Face Négative



Model	Dim lame (mm)	Température
9400 NT	900 x 640 x 1930	Positive
9400 BT	900 x 640 x 1930	Négative

Vitrines verticale



Cristal Tower LH est le présentoir vertical disponible en version à réfrigération statique ou ventilée, avec compartiment de présentation complètement en verre pour garantir une visibilité maximum des produits des quatre côtés. La version small du modèle Cristal Tower est également équipée du système exclusif Touch Pad et de vitres en verre trempé, permettant entre autres d'éviter la formation de buée, tout en garantissant toujours une présentation et conservation optimales des produits contenus à l'intérieur. Cristal Tower LH est une armoire d'exposition à faible impact sur l'environnement, avec structure monolithique isolée en polyuréthane écologique (sans HCFC ni HFC) expansé au CO2. Elle est équipée de doubles roues pivotantes, pour faciliter le déplacement à l'intérieur du point de vente.

Model	Dim(mm)	Temperature (°C)
925 RVTN	925 x 664 x 1990	+1 / +10
925 RSTB	925 x 664 x 1990	-15 / -18
925 RVTB/TN	925 x 664 x 1990	-18 / +10

Vitrines verticale



Etagère en verre trempé, sérigraphié blanc. Éclairage avec barres à led à haute luminosité. Structure inf. en verre trempé extra clair blanc. Panneau de commandes en verre noire, carte électronique à contact capacitif, alarmes HACCP. 5 niveaux, étagères de présentation en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI304. Réfrigération ventilée, résistances anti-condensats, dégivrage automatique à gaz chaud

Model	Dim(mm)	Temperature (°C)
KD8QV	805x645x1840	-22 / +5
KD8QA	805x645x1840	-22 / +5
KP8Q	805x645x1840	+2 / +10

Vitrine



RT



RTD



Model	Dim(mm)	Puissance (w)	Temperature (°C)
RT 400L	650x650x1900	635	+0 / +10
RTD 67L	767x612x328	735	-15 / -24
RTD 400L	650x650x1900	1750	-15 / -24
RTS 220L	600x600x1740	1340	+2 / +6



ARC 100L



ARC 400L



RTS

Model	Dim(mm)	Puissance (w)	Temperature (°C)
ARC 100L	480x480x1030	180	+2 / +8
ARC 400L	680x680x1750	480	+2 / +8
RTC 72L	450x450x983	170	+0 / +10

Vitrine



RTR chauffante



RTW froid

RTR 120/160

- Brillant éclairage LED interne sur le dessus
- Régulateur de température réglable
- Affichage de la température
- Étagères réglables en chrome
- Vitre courbée avant
- Portes coulissantes

Model	Dim(mm)	Puissance (w)	Temperature (°C)
RTR 120L	678x568x670	1100	+30 / +50
RTR 160L	856x568x670	1500	+30 / +50
RTW 120L	696x568x686	230	+0 / +12
RTW 160L	874x568x686	230	+0 / +12



RTZ45L



RTZ70L



RTR45L

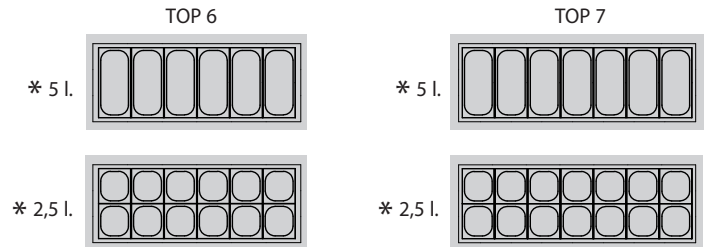
Model	Dim(mm)	Puissance (w)	Temperature (°C)
RTZ 70L	350x660x520	800	+30 / +90
RTZ 45L	554x376x370		
RTR 45L	554x376x370		



Vitrine à Glace Droit



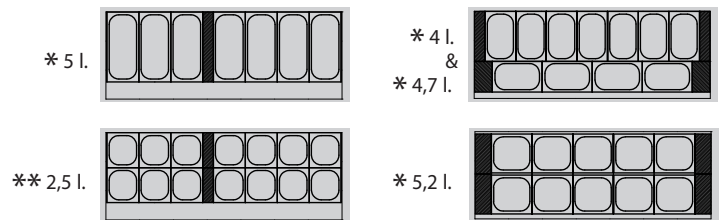
Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
TOP 6	246	1120 x 675 x 1175	420
TOP 7	293	1350 x 675 x 1175	480



Vitrine à Glace Bombé



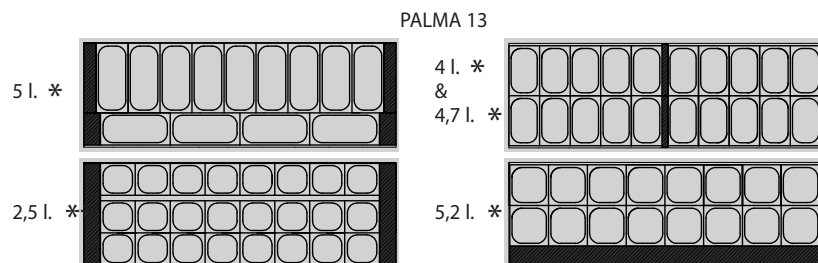
Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
SLURP 7	317	1341 x 723 x 1190	470
SLURP 9	423	1656 x 723 x 1190	500



Vitrine à Glace Bombé



Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
PALMA 13	566	1750 x 926 x 1277	900





Vitrine à Glace ou Pâtisserie



Millennium

est la ligne de vitrines à glace où la qualité interagit parfaitement avec le design. Cette union est à la base de la conception des trois modèles qui constituent la gamme de produits réfrigérés spécialement étudiée et en prenant en considération chaque petit détail tant pour qui est derrière le comptoir que pour le client.

Model	Dim(mm)	Temperature (°C)
STD (droite)	1148 x 1062 x 1392	-16 / -14
SP (bombe)	1143 x 1048 x 1306	-16 / -14

Vitrine ISABELLA



ISABELLA

Pratique et flexible sont les mots clés servant à décrire ISABELLA LX, la vitrine promotionnelle à réfrigération statique destinée à la conservation et à l'exposition des glaces en bac. Conçue expressément par ISA pour satisfaire toutes les exigences du marché, ISABELLA LX présente les différents goûts et incite les clients à goûter la bonne glace artisanale.

Model	Dim(mm)	Capacité (lt)	Puissance (w)
ISABELLA 10LX	1317x906x1344	10	1210
ISABELLA 13LX	1647x906x1344	13	1690

Vitrine ISETTA



ISETTA

Grâce à sa fiabilité, ISETTA est la vitrine promotionnelle idéale pour la vente de glaces en bac. Le design moderne et essentiel se conjugue de manière extraordinaire à une technique conceptuelle irréprochable.

Model	Dim(mm)	Capacité (lt)	Puissance (w)
ISETTA 6R	1184 x 800 x 1176	6	820
ISETTA 6R	1354 x 800 x 1176	7	1210
ISETTA 6R	1659 x 800 x 1176	9	1370

Vitrine à Glace Alba Squared

Frigomeccanica



Model	Bac de 5(lit)	Dim (mm)
ALBA 7	7	1050 x 970
ALBA 9	9	1230 x 970
ALBA 11	11	1550 x 970
ALBA 16	16	2050 x 970



Machine glaçon



Les machines à glacer manuelles professionnelles ont des commandes électromécaniques et se caractérisent par une utilisation très simple. Mélanger et congeler le mélange en incorporant de l'air dans la pâte. Le traitement mécanique et thermique uniforme produit une glace fine et crémeuse. Ils peuvent produire des granites classiques et des sorbets de fruits traditionnels. Alimenté avec courant monophasé, ils nécessitent une maintenance périodique minimale.

Model	Dim(mm)	Capacité (lt)	Puissance (w)
GEL 5	410 x 460 x 320	5/10	60
GEL 10	390 x 460 x 850	10/20	100
POKER	500 x 560 x 400	10/20	100

Machine à Soft



CS4

Model	Dim(mm)	Puissance (w)
CS4	417x591x750	2000
FM8	673x638x1441	4000



FM8

Turbine à Glace



STARGEL 40

Model	Dim(mm)	Capacité (kg)	Puissance (w)
STARGEL 40	500x730x1400	3 - 5	2900
STARGEL 60	500x730x1400	5 - 7,5	4000
STARGEL 90	500x730x1400	6 - 12	6000
BRIO K1E-C	450x730x730	10	1400
BRIO K1E-C	450x820x830	2 x 10	2200

Machine à Soft / Yoghourt



BRIO K1E-C

Pasteurisateur



EASYMIX

Model	Dim(mm)	Capacité (kg)	Puissance (w)
EASYMIX 30	350x860x1030	15 - 30	3400
EASYMIX 60	390x850x1030	30 - 60	6500
EASYMIX 60+60	700x850x1030	2x30 - 2x60	9600
LUCKY MOON K	220x 520x 460		380

Machine à Chantilly



LUCKY MOON K

Frix Air



FRIXAIR est rapide et très facile à utiliser. Verser les ingrédients dans un bol en plastique de 180 mL (6 fl oz)].Rangez le bol dans un congélateur à une température de -20 ° C (-4 ° F) et congeler les ingrédients.Le bouton "START" active un cycle de travail de deux minutes.Le bouton «FAST» active un cycle de travail d'une minute.

Model	Dim(mm)	Capacité (kg/lt)	Puissance (w)
FRIX AIR	205 x 330 x 495	4 / 5,6	600
CREA 4	415 x 415 x 300	10 / 14	400

Crea 4 K



Pro 10



PRO 12
C'est une machine très puissante avec système d'extraction frontal de production.Avec le Gelato 12K, il est possible de faire varier la vitesse de rotation (60 à 130 tr / min) de la palette de mélange pour obtenir les meilleurs résultats de chaque recette!

Model	Dim(mm)	Capacité (kg/lt)	Puissance (w)
PRO 10	600 x 660 x 1340	10 / 14	1100
PRO 12	600 x 660 x 1340	12 / 18	1300

Pro 12



Machine à Café Semi - Automatique



Machine à café espresso semi-automatique à débit continu : touche du débit à levier avec microinterrupteur. Groupe étamé en laiton chromé avec chambre d'infusion.

Machine à Café Semi - Automatique 1 Groupe



Machine à café espresso semi-automatique à débit continu; touche du débit à levier avec microinterrupteur. Groupe étamé en laiton chromé avec chambre d'infusion à valves.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
3	78	5950 W	990 x 550 x 550	220-380 V	22,5 lt
2	63	4760 W	780 x 550 x 550	220-380 V	14 lt
1	50	1500 W	522 x 510 x 522	220-380 V	2,9 lt



Machine à Café Semi - Automatique



Des lignes élégantes et ergonomiques caractérisent Sphera, une machine à café fiable de très haute qualité fonctionnelle. Sphera combine classe et praticité en le décorant espace avec raffinement.

Des lignes élégantes et ergonomiques caractérisent le Sphera modèle, une machine à café de très haute qualité qui est à la fois fiable et fonctionnel. Sphera unit classe et praticité, meubler son espace avec distinction.

Sphera está caracterizada por líneas elegantes y ergonómicas. Et une máquina de café d'elevada calidad, fiable et fonctionnel. Sphera junta clase y funcionalidad amueblando et espacio avec finura.

La silhouette est suffisamment ergonomique Sphera, une machine d'un café de très haute qualité, fiable et fonctionnelle. Classe d'unité Sphera et praticité en decorant l'espace avec raffinement.

Linien sind die elegant et ergonomique Charakteristiken der Sphera, einer vertrauenswürdigen Kaffeemaschine mit höchster Qualität, sowie Funktionalität. Sphera vereingt Klasse et Praxis et gibt Ihrem Raum mit raffiniertem Conception das besondere Etwas.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
3	85	5650 W	960 x 370 x 800	220-380 V	17 lt

Machine à café RANCILIO



CLASSE 9RE
 Mechanical group with totally manual action RE (Rancilio Erogazione)
 Lumières LED
 Side aesthetic lights
 Hydro hub
 échangeurs de chaleur indépendants
 manomètre contrôle pression pompe
 manomètre contrôle pression chaudière
 contrôle pression chaudière
 pompe volumétrique incorporée
 auto-niveau électronique
 groupes de distribution

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
3	79	6000 W	990x563x523	220-380 V	16 lt



Machine à café



GREEN PU est une machine à café espresso professionnelle semi-automatique avec prestations élevées et avec un design simple et élégant. Doué de chauffe tasse de série, mise à niveau automatique, manomètre à double échelle pour la visualisation de la pression dans la chaudière et de la pompe. Avec deux lances vapeur multidirectionnelles pour la préparation de crémeux cappuccinos et boisson chaudes et un robinet d'eau chaude pour la préparation du thé.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
3	80	6000 W	1005x530x560	220-380 V	16 lt

Moulin à Café



Tranquilo



Marfil



Movie

Marche / arrêt version standard: mise en marche manuelle
 En option : mise en marche automatique tous les 2 cafés
 Le levier de commande du doseur peut être monté à gauche ou à droite
 0 – 500 g = 5' – C.O.C. : 3 kg –
 Niveau sonore: 77 dB Conçu conformément à la directive 89/392 CE

Moulin à Café



Facile à utiliser et performant, ce moulin vous donne la garantie d'une mouture de qualité. Réglage de mouture ajustable: d'extra fin à gros. Meules en axe horizontal, avec une vis d'amenée. Distribution simple et directe du café: café moulu frais. Réglage de précision: meules de Ø 63,5 mm conçues et fabriquées par Santos pour une mouture de qualité, précise et fine. Puissant: moteur professionnel robuste. Trémie: 1 Kg. Capacité du tiroir en plastique: 800 g (1,8 lbs).



Distributeur à Jus



Marche / arrêt version standard: mise en marche manuelle
 En option : mise en marche automatique tous les 2 cafés
 Le levier de commande du doseur peut être monté à gauche ou à droite
 0 – 500 g = 5' – C.O.C. : 3 kg – Niveau sonore: 77 dB
 Conçu conformément à la directive 89/392 CE

Granita



Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
2	23 - 26 Kg	360 x 570 x 470	24
3	37 - 40 Kg	540 x 570 x 470	36

Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
2	39 - 42 Kg	360 x 690 x 470	20
3	53 - 56 Kg	540 x 690 x 470	30

Distributeur à Chocolat



Turbine à Glace Sur Comptoir



Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
1	6 - 7 Kg	240 x 320 x 490	5

Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
1	25 - 27 Kg	200 x 480 x 620	6
2	45 - 48 Kg	400 x 480 x 620	6

Toasteur



Tube Quartz pour une montée en température instantanée.
 Construit en Inox pour un nettoyage facile et aucun risque de corrosion.
 Selecteur de chauffe permettant de choisir de chauffer dessus, dessous ou les deux !
 Minuterie (15 min) permettant de mettre à toaster vos produits sans avoir à les surveiller.



Presse orange



Mixeur à jus



Centrifugeuse



Machine Café



Grille-pain à convoyeur mini avec un débit de 75 toasts/heure



Presse-agrumes professionnel F50



Presse-agrumes classic N° 11



Mixeur à jus **KitchenAid**





Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils, les gaufriers krampouz disposent d'un large choix de formes et de tailles de fers correspondant à toutes les recettes : gaufres de Bruxelles, gaufres de Liège, gaufres rondes ... faites votre choix.

Model	Disignation
CEBIVACO	crepier elect simple
CGBIN4AA	crepier a gaz simple
WECABCAO	gaufrier 4*6 bruxelles elect
GECIC4AO	appareil pour galettes cornets a glaces

La crêpière gaz est plébiscitée par les professionnels de la restauration pour ses multiples qualités: cuisson de précision, sécurité, fiabilité, puissance et robustesse.



Model	Disignation
CR-R40	crepiere electrique teflon
WE05	gaufrier pour cornet
KG5530E	panini electrique double
KG2735E	panini electrique moyen
GP7050EG	plaque grillade electrique 1/2 lisse 1/2 striee a poser

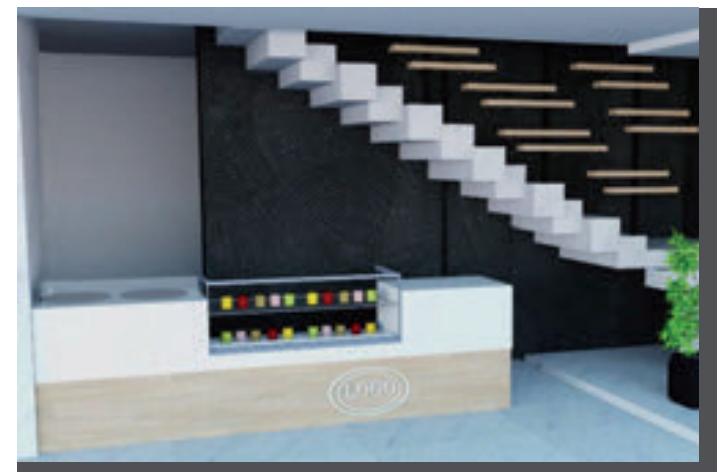
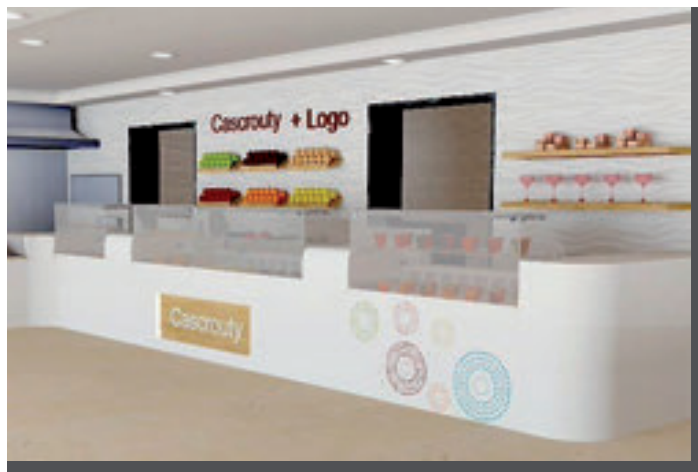




Comptoir

DuPont™
CORIAN®

Avec Corian®, vous pouvez exprimer librement vos idées créatives en cuisine en combinant esthétique et fonctionnalité. La solid surface DuPont™ Corian® est facile à nettoyer et certifiée NSF/ANSI 51 pour le contact alimentaire. Corian® étant un matériau non poreux, les taches ne pénètrent pas dans la surface.



Machine Fabrique Glaçons



Série E
Creuses machines à glaçons avec bac de rangement intégré et de grande capacité.
Les petites dimensions pour faciliter le placement. Design moderne avec des bords arrondis et le corps externe entièrement en acier inoxydable.

Model	Dim (mm)	Capacité (kg/24h)	Bin (kg)
E 25	400 x 545 x 690	25	10
E 30	450 x 545 x 690	37	12
E 45	500 x 600 x 690	45	16
E 50	500 x 585 x 880	50	21
E 60	600 x 585 x 880	60	28
E 75	700 x 585 x 880	75	36
E 90	800 x 585 x 880	92	40



Machine Fabrique Glaçons



La gamme de floconneuses est livré complet avec les deux modèles et machines autonomes pour être combinés avec notre vaste gamme de bacs. La gamme atteint une production maximale de 1000 kg par jour.

Model	Dim (mm)	Capacité (kg/24h)	Bin (kg)
F 80 C	570 x 600 x 695	20	90
F 125 C	680 x 510 x 1000	27	90
F 120	564 x 536 x 531	27	120
F 200	564 x 536 x 531	27	200
F 300	538 x 663 x 650	27	320

Machine Fabrique Glaçons



Machine Fabrique Glaçons



Carrosserie en acier inoxydable
 Scotch brite
 Air ou eau refroidie
 Pompe verticale
 Système de nettoyage intégré
 Composants facilement accessibles
 Faible pouvoir et consommation d'eau
 Rapport optimal entre production de glace
 et la capacité de stockage
 Dimensions réduites
 Double système de dégivrage
 Réfrigérant R134a

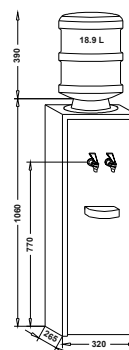
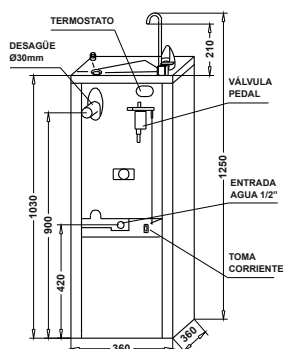
Model	Désignation
SDE18WS	machine a glaçons troue 18 kg
SDE24WS	machine a glaçons troue 24 kg
SDE25WS	machine a glaçons 25 pleine
SDE30WS	machine a glaçons 30 troue
SDE30WS	machine a glaçons troue 30 kg
SDE35WS	machine a glaçons 35 pleine
SDE45WS	machine a glaçons 45 pleine
SDE75WS	machine a glaçons 75 pleine
SDE85WS	machine a glaçons 85 troue
SDE170WS	machine a glaçons troue 170 kg
SDE215WS	machine a glaçons 215 troue
SDE220WS	machine a glaçons troue 220 kg

Fontaine à Eau

TANEX *Canaletas*

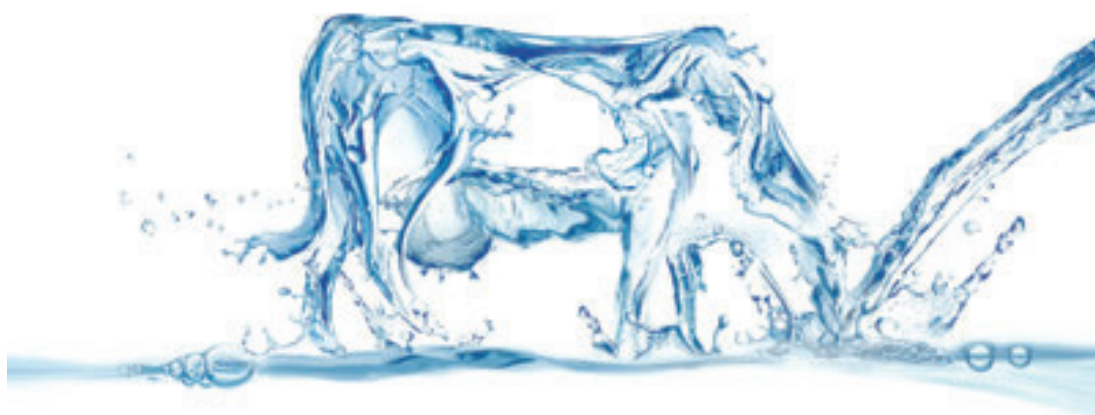


Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pinces sur demande.
Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise



Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Tem max	Capacité
CGCIE3	200 W	26	750 x 420 x 195	90 °C	35 L

Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Tem max	Capacité
CGCIE3	100 W	15,5	750 x 420 x 195	90 °C	3,5 L



Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Tem max	Capacité
CGCIE3	200 W	26	750 x 420 x 195	90 °C	35 L



Meuble Machine à Café



Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10. sauf dossier.

Dossier en acier plastifié

Supports en inox, réglables en hauteur.

Tiroirs auxiliaires sur rails à roulements.

Trémie à café avec perceur.

CMC : étagère intermédiaire

CMC-2 : Deux étagères intermédiaires.

Ce produit peut se fabriquer en différentes dimensions, sur commande.

Modèle	Longueur mm	Hauteur mm	Profondeur mm
CMC-100	1000	1040	600
CMC-150	1495	1040	600
CMC-200	2020	1040	600

Meuble à crêpe

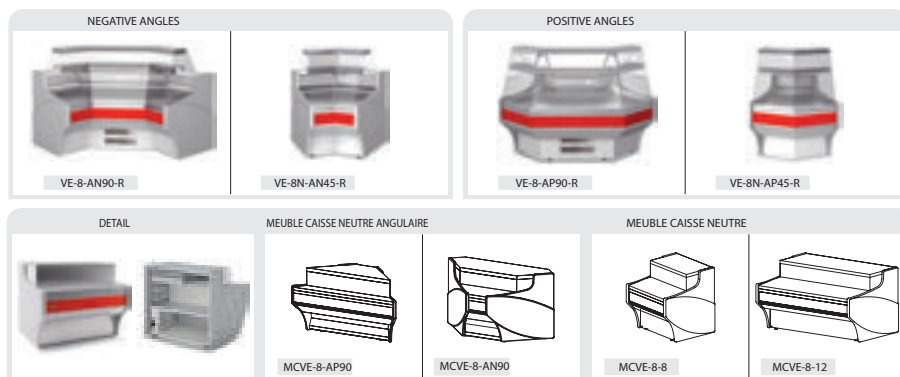


Model	Désignation
ATU.BM.150M	element bain marie 1.50 * 4 gn 1/1
ATU.BM.183H	element bain marie 1.83 m
ATU.BM.218M	element bain marie 218 * 6 gn 1/1
ATU.SB.150M	element refrigerere 150 * 4 gn 1/1
ATU.SB.183H	element refrigerere 1.83 m
ATU.SB.218M	element refrigerere 218 * 6 gn 1/1

Ensemble Vitrine Boucherie Sur Mesure



Système d'évaporation ventilé
 Modèles AP45 y AN45 neutres
 Preinstallation model vanes inclus
 R: Vitre droit
 Tous les modèles avec tiroir incorporé,
 étagères et prise
 électrique sant MCVE-8-AP90
 Décoration inclus

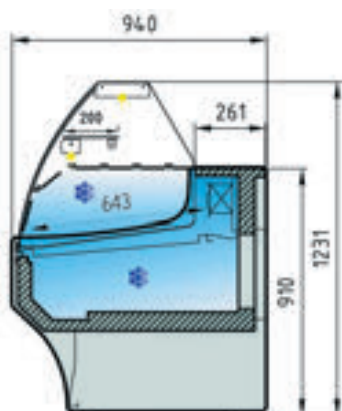
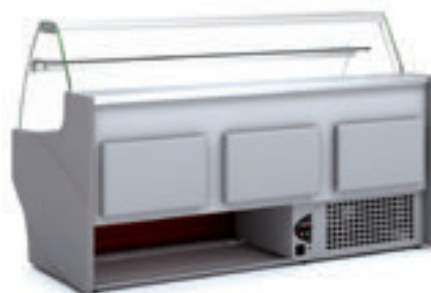


Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Stockage (m³)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE-8-AN90	1500	1230	1500	0,14	0,85	1	675	13,4	R-404A
VE-8-AP90	1184	1230	1184	0	0,79	0	675	13,4	R-404A
VE-8N-AN45	1055	1230	990	0	0,42	0	0	-	-
VE-8N-AP45	900	1230	840	0	0,53	0	0	-	-
MCVE-8-8	800	910	800						
MCVE-8-12	1200	910	800						
MCVE-8-AP90	1427	910	725						
MCVE-8-AN90	1467	910	590						

Infos Produit



Extérieur et intérieur en acier plastifié é.
 Surface d'exposition et plan de travail en inox.
 AISI-304
 Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
 Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm.
 différents versions disponibles
 Profi lés en aluminium anodisé
 Pare-chocs en partie frontale
 Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
 Etagère en verre non réfrigérée
 Lumière standard en partie haute
 Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
 Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
 Evaporateur statique
 Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
 Contrôle électronique de la température avec indicateur
 Dégivrage automatique, électrique en option
 Classe climatique 3 (25°C 60%_{Hr}) régime M1
 Tension de fonctionnement monophasé 220V/50Hz

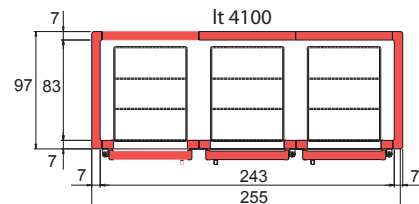
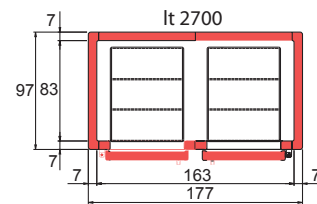
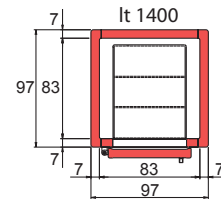


Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m ³)	Exposition (m ²)	Portes (Uds)	Puissance fig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VED-8-10	1055	0,28	0,50	1	330	10,92	R-404A
VED-8-15	1525	0,43	0,77	2	550	15,02	R-404A
VED-8-20	2025	0,57	1,05	3	675	17,81	R-404A
VED-8-25	2525	0,72	1,32	4	880	17,86	R-404A

Armoire Boucherie



A encombrement égal, capacité double par rapport aux armoires frigorifiques traditionnelles.



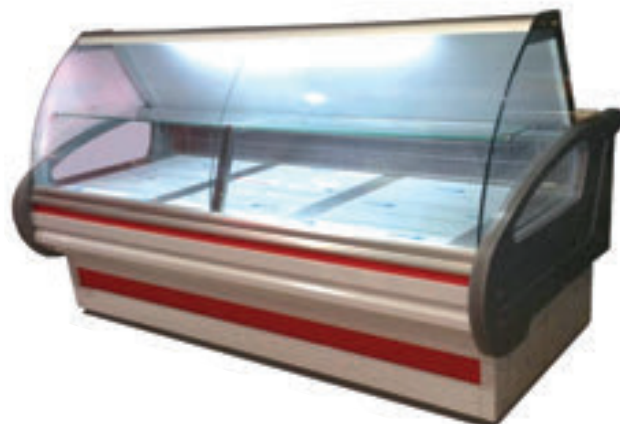
Chambre Froide Avec Moteur



Chambre froide modulaire innovante qui se distingue clairement des chambres froides traditionnelles. Elle offre des solutions pratiques et professionnelles aux besoins de conservation et de stockage pour l'agro alimentaire (restaurants, commerces ...)

Model	Dim (mm)	Capacité
H-2,94	1360 x 1360 x 2200	2,94
H 3,76	1360 x 1660 x 2200	3,76
H-4,41	1360 x 1960 x 2200	4,41
H-5,51	1660 x 1960 x 2200	5,51
H-6,61	1960 x 1960 x 2200	6,61
H-9	2260 x 2260 x 2200	9
H-11,75	2560 x 2560 x 2200	11,75
H-18,36	3160 x 3160 x 2200	18,36

Vitrine Boucherie



Le modèle TECNO GROUP très compact profondeur 800mm.
 Bandeau de couleur jaune.
 Vitres droites rabattables.
 Plan d'exposition en inox.
 Étagère intermédiaire en verre.
 Plan de travail et de service en marbre.
 Réfrigération statique.
 Réserve réfrigérée incorporée dessous.
 Eclairage sur toute la longueur.
 Température +3 +6°C
 Tableau de commande équipé de thermomètre.
 Thermostaté électronique.

Model	Désignation
9 - 10 °C	vitrine boucherie eco 1.00
9 - 15 °C	vitrine boucherie eco 1.50
9 - 20 °C	vitrine boucherie eco 2.00
9 - 25 °C	vitrine boucherie eco 2.50 / 2group
9 - 30 °C	vitrine boucherie eco 3.00 / 2group

Sous Vide



Model	Dim (mm)	Dim chambre (mm)	Pompe du vide	Barre
S300	410 x 460 x 430	310 x 350 x 190	8/9,6m3/h	350(1x5) mm
S350	470 x 240 x 130	360 x 400 x 190	12/14,4m3/h	350(1x5) mm
S450	520 x 240 x 130	460 x 500 x 220	20/24m3/h	450(1x5) mm



Model	Dim (mm)	Barre de soudure	Pompe du vide	Puissance
S350	370 x 260 x 130	350 mm	20/24 LT/MIN	250
S450	470 x 240 x 130	450 mm	20/24 LT/MIN	300
S500	520 x 240 x 130	500 mm	20/24 LT/MIN	450

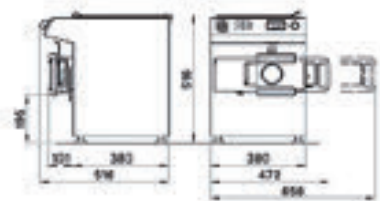
Hachoire à Viande Réfrigéré



la Minerva
food service equipment



Carrosserie et trémie en acier inox AISI 304
Trémie grandes dimensions
Corps d'amenée, vis et collier de serrage en acier inox AISI 304
Coupe: Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à aiguisage automatique pour usage industriel;
Triple coupe: Ø 82, 3 plaques, ø 98, 5 plaques, 2 couteaux à aiguisage automatique pour usage industriel et 2 anneaux
Couvercle et vitrine démontables pour le nettoyage
Affichage et régulation électroniques du froid
Interrupteur marche arrière
Groupe de hachage, cuve et lames facilement démontables pour le nettoyage
Pièces électriques dans boîtier étanche degré de protection IP56, commandes avec N.V.R. basse tension (24 V)



Moteur	Bouche	Poids	Production (kg/h)	Puissance
triphase	22/82	47	300	1100
monophasé				900

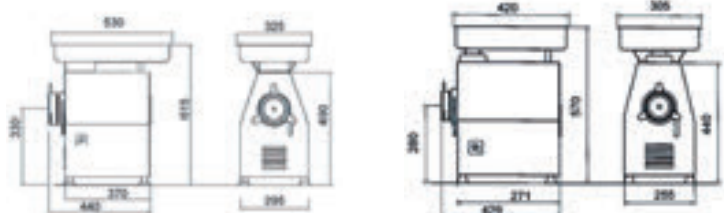


Hachoire à Viande

la Minerva
food service equipment



Construction solide et de forme elegante en acier inox AISI 304.
Trémie extractible en acier inox AISI 304
Bouche en acier inox AISI 304 rapidement démontable pour faciliter le nettoyage.
Conforme aux normes en vigueur en matière de parties qui soient en contact avec les aliments.
Version Simple Coupe: plaque et couteau en acier inox autoaffutants
Dispositif d'inversion de marche.
Nettoyage simple et rapide.



Model	Bouche	Poids	Production (kg/h)	Puissance
H22	22	33	300	1100
H32	32	50	500	2200

Hachoire à Viande



TC22/2000



TC32/2000

Les mod. TC sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod. TC/SERIE 2000 sont en acier inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TC 8), réducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, groupe hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.

Conforme aux normes CE professionnelles.

Disponible sur demande version sans certification CE.

Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise

Moteur	Dim (mm)	Poids (kg)	Production (kg/h)	Voltage
TC22/2000	450 x 240 x 390	27	280	230
TC32/2000	470 x 300 x 450	44	550	230



Hachoire à Viande



TC12/2000

Construction solide et de forme elegante en acier inox AISI 304.
Trémie extractible en acier inox AISI 304
Bouche en acier inox AISI 304 rapidement démontable pour faciliter le nettoyage.

Conforme aux normes en vigueur en matière de parties qui soient en contact avec les aliments.

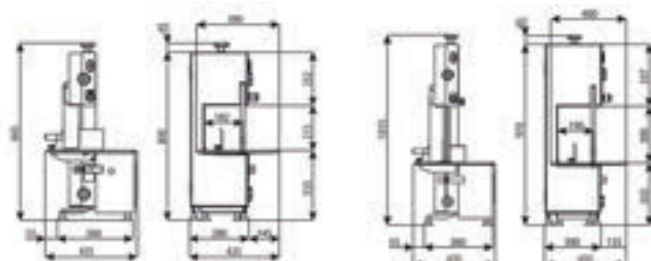
Version Simple Coupe: plaque et couteau en acier inox autoaffutants

Dispositif d'inversion de marche.

Nettoyage simple et rapide.

Moteur	Dim (mm)	Poids (kg)	Production (kg/h)	Voltage
TC12/2000	230 x 445 x 338	25	140	230
TC22/2000	260 x 465 x 348	40	280	230
TC32/2000	290 x 485 x 358	55	320	230

Scie à os



A/E 155

A/E 182

La gamme de scies à os représentée dans cette section est parmi les plus complètes pour toutes les exigences en matière de transformations alimentaires. Des modèles idéaux pour les boucheries, pour la restauration collective, pour les laboratoires de la grande distribution ou pour l'industrie de transformation des viandes, ainsi que pour l'industrie du poisson. Les scies à os Minerva Omega Group sont des machines hautement professionnelles, robustes, construites en acier inox AISI 304 et certifiées conformes aux Normes CE en matière d'hygiène et sécurité.

Model	Dim lame (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
A/E 155	1550 x 16	32	1450	750
A/E 182	1820 x 16	35	1450	750



Scie à os



SO 165

Machines conformes aux normes hygiéniques internationales. Corps de la machine anodisé. Surface de travail en acier inox. Tendeur de lame enregistrable. Portionneuse de coupe incorporée. Conforme aux normes CE professionnelles. Disponible sur demande version sans certification CE. Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise



SO 160

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
SO 165	540 x 520 x 955	38	1650	750
SO 160	520 x 410 x 830	30	1550	750



Poussoire à Saucise Horizontale Inox

Poussoire à Saucise Verticale Inox



Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lt	Capacité (lt)
8970N	57,5 x 33,5 x 20,5	10,9	5	5
8971N	67,5 x 33,5 x 20,5	12,3	8	6,8
8973N	74 x 41 x 22	19,3	10	10
8975N	100 x 35 x 22	28	12	15

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lt	Capacité (lt)
8970N	40 x 31 x 70	14	5	5
8971N	39,5 x 31 x 79	15,2	8	6,8
8973N	44 x 31 x 86	24	10	10
8975N	46 x 31 x 110	31,5	12	15

Trancheuse

Presse Hamburger



Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lame (Ø)	Puissance
CED220S	360 x 440 x 330	10	220	160
CED250S	440 x 530 x 355	14	250	160
CED300S	470 x 600 x 450	23	300	220

Model	Poids (kg)	Lame (Ø)
C/95F	200	130
C/95G	265	150

Billot de Boucher

Barre à Dents Pour Boucherie

Balance



Vitrine poisson



Model	Dim (mm)
DBEP-210	2100 x 890 x 1200
DBEP-170	1700 x 890 x 1200
DBEP-120	1200 x 890 x 1200
ET-150	1500



Armoire à poisson

TEKNA



Armoire à poisson négative 1 porte
 Fabriqués en inox AISI 18/8 - 10
 Angles sanitaires intérieurs.
 Joints de portes magnétiques,
 facilement remplaçables.
 Résistance 12v sur l'encadrement
 de porte en températures négatives.
 Glissières et crémaillères réglables.
 Evaporateur protégé avec de
 l'époxy anticorrosion.
 Isolation en polyuréthane, densité 42kg/m³,
 autoextinguible, écologique, épaisseur 60 mm.
 Réfrigération ventilée rapide.
 Température réglable par thermostat électronique.
 Dégivrage réglable électronique.
 Conçu pour fonctionnement à une température
 ambiante jusqu'à 40°C.
 Pieds réglables en hauteur.
 Casiers en PVC avec double fond inox. 28 lts.

Pour supermarché

Aménagez et équipez votre commerce: Gondole de magasin, Tête de gondole, étagères galva, paniers à roulette, Chariots et rayonnage produits.



ESTUFA



Navati

Wok gaz

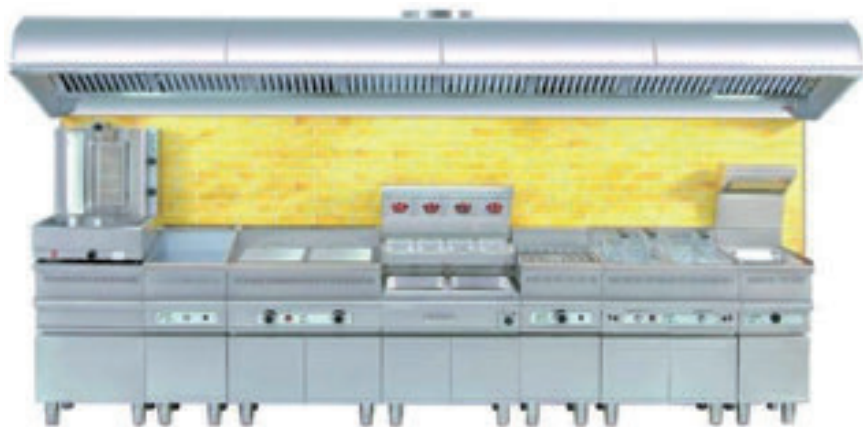


Model	Désignation
NGWT3-55/SN	wok gaz 1 bruleur a poser
NGWT7-55/SN	wok gaz 2 bruleurs a poser

silver



Shawarma



Le grill gyros gaz GR 40 G permet de cuire une broche de viande kebab ou gyros de 15 kg grâce à 2 brûleurs infrarouges avec régulation individuelle. Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dosseret et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite « carotte ».

La broche se met en place très facilement, d'une seule main.

Model	Capacité	Dim (mm)	Puissance
DG6A	30 - 40	530 x 640 x 830	10,5 Kw



Rotissoire à Poulet

La rôtissoire gaz permet de cuire 4 à 8 poulets à la fois grâce à ses 2 broches. Elle maintient aussi à température les volailles dans la réserve étuve en partie supérieure. Cette rôtissoire est équipée de brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti.

Équipement : éclairage intérieur, large ramasse - jus , 2 brûleurs infrarouges, 2 interrupteurs tournebroche, 2 robinets de réglage, 2 décroche-broches.

Moteurs ventilés. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

Options : Pieds 100 mm (CE-UL/NSF). Broche anglaise B3 pour entrecôtes, pièces de volailles. Table support mobile avec système de freins TS1 = 805 x 345 x 710 mm.

Model	Rotation	Dim (mm)	Puissance
EG - 1	06	1080 x 460 x 460	4,5 Kw
EG - 2	12	1080 x 460 x 640	9,1 Kw
EG - 3	18	1080 x 460 x 820	13,6 Kw
EG - 4	24	1080 x 460 x 1000	18,2 Kw
EG - 5	2,5 R.P.M	1080 x 460 x 480	9,9 Kw
EG - 6	2,5 R.P.M	1080 x 460 x 640	9,9 Kw



Four à Pizza



GIOTTO E100 est un four électrique, mais il a la forme traditionnelle du four à coupole réalisée à partir d'un ciment spécial hautement réfractaire. A l'intérieur, la coupole a un dessin spécial qui permet d'améliorer la circulation de la chaleur.
SIMPLE ET TOUJOURS PRÊT
FACILE À UTILISER
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE LIMITÉE
IDÉAL POUR LES LOCAUX QUI NÉCESSITENT UN FOUR COMPACT PLUS DE 100 PIZZAS À L'HEURE



Four à Pizza électrique



Model	Niveau	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) Int
FG 4	1	800	910 x 860 x 550	615 x 697 x 160



Four à Pizza gaz



Model	Niveau	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) Int
X4/30	1	420	900 x 730 x 420	610 x 610 x 140
X44/30	2	840	900 x 730 x 750	610 x 610 x 140
X6/30	1	630	1200 x 730 x 420	910 x 610 x 160

Four à Pizza gaz



Model	Niveau	Puissance	Dim (mm)
82G	1/4		1110 x 1030 x 560
70/02G	2/4	190	1120 x 960 x 920
1057/2	2/6	285	1470 x 1000 x 920

Meuble à Pizza



meuble a pizza complet 3 portes
+vitrinette 6 bacs gn 1/4
double refrigeration
froid tropicalise
capacite 368 litres
compresseur embraco germany
thermostat dixell italy
etageres réglables

Model	Vitrine	Dim (mm)	Temperature(°C)
ESL385 1	avec	1200 x 700 x 850	-2 / +10
ESL 385 2	avec	1365 x 700 x 850	-2 / +10



Réglage de température simple avec affichage numérique.
Dégivrage automatique.
Froid statique.
Bacs gastronorme vendus séparément.
Fourni avec 3 étagères réglables et 3 protections pour le sol.
Température ambiante maxi : 32°C.
Capacité 6 x GN 1/4 (profondeur 150mm).
Dimensions 1445(h) x 1400(l) x 700(p)mm.
Table à pizza capacité 368 litres
Dimensions - Isolation Epaisseur : 35mm
Finition - externe Inox, plan de travail en marbre/intérieur inox
Type de Puissance 0.34kW, 230V, 1.5A Monophasé.
Réfrigérant R134a
Plage de Temperature +2 à +8°C

Model	Porte	Dim (mm)	Temperature(°C)
ESL3858	3	1365 x 700 x 970	-2 / +10 inox
ESL 3864	3	1365 x 700 x 970	-2 / +10 verre



Eplucheuses de pommes de terre


La Minerva
 food service equipment


La gamme d'éplucheuses de pommes de terre ou de carottes qui font partie de la ligne de machines professionnelles a été conçue pour effectuer en quelques minutes un travail qui nécessiterait des heures et plusieurs opérateurs, permettant ainsi des gains de temps importants. Idéales pour le secteur du catering, pour les restaurants, les cantines, les communautés, les super- et hypermarchés, elles sont disponibles dans des capacités de 5 à 50 Kg de produit. Le système de construction adopté fait de ces éplucheuses automatiques des équipements faciles et sûrs à utiliser et à nettoyer, étudiés précisément pour cet usage professionnel. Comme toutes les machines de transformation alimentaire, elles sont construites conformément aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité.

Model	Capacité (kg)	Production kg/h
C/565	5	100
C/570	20	300
C/580	30	300



Eplucheuses de pommes de terre



Model	Capacité (kg)	Dim (mm)	Puissance	Production kg/h
PL4XE-MONO	4	320 x 420 x 560	260	120
PL8XE-MONO	8	320 x 420 x 800	550	150
PL15XE-MONO	15	400 x 500 x 900	900	500
PL20XE-MONO	20	400 x 500 x 1000	1200	650

Robot coupe l'égumes avec disques

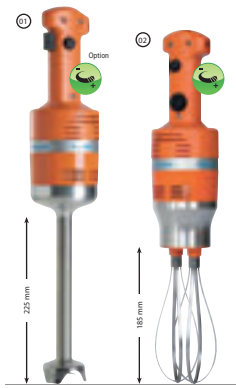
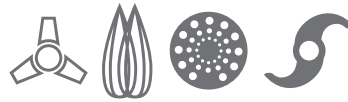




Model	Production (r/m)	Puissance(w)
230/1/50	255	370
CV65	260	550

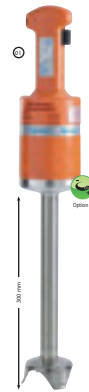


Mixeur

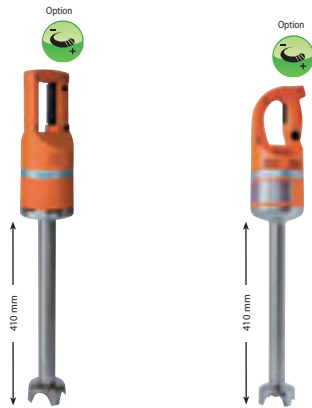


Standard Combi

Model	Dim
S MX 020	Junior
C MX 022	Junior



Model	Dim
PMX98	Sénior



Model	Dim
MX91	Master
MX2000	Master

Presse purée



Model	Dim
PP97	SMX
SMX600E	SMX2
SMX800E	SMX3

Essoreuse à salade



Model	Capacité (lt)
ES 1	10
ES 2	20

Mixeur



Model	Capacité (lt)
IB350CV	350
IB500LV	500
IB220MV	220

Lave verre



Lave Vaisselle à Capot



Notre sélection de lave - vaisselle professionnel est adaptée à votre restaurant, brasserie ou snack. A vous de choisir celle qui convient le plus dans votre cuisine professionnelle ainsi que du débit dont vous avez besoin durant vos services.

Un lave vaisselle industriel est très performant et rendra votre vaisselle comme neuve. Nous proposons une gamme de lave-vaisselle bar, lave vaisselle restaurant et mini lave vaisselle professionnel pas chers.

Vous pouvez aussi choisir un lave vaisselle semi professionnel. N'hésitez pas nous contacter si vous hésitez entre un lave vaisselle professionnel et un autre, nous vous conseillerons avec plaisir sur nos produits.

Model	Dim (mm)	Dim panier (mm)	Capacité (lt)
C 35	400 x 470 x 615	350 x 350	7,5
C 40	450 x 520 x 695	400 x 400	8,5
C 50	550 x 600 x 835	500 x 500	16
T 110	640 x 740 x 1500 / 1930	500 x 500	15
T 120	620 x 835 x 1550 / 2000	500 x 500	22

Lave vaisselle à capot alu



ABU.BY.1000

Lave -vaisselle professionnel à capot, pour panier 50 x 50 cm, pouvant contenir des verres de 39 cm de hauteur et 18 assiettes de 41,5 cm de diamètre ou 4 plats de dimensions GN 1/1.



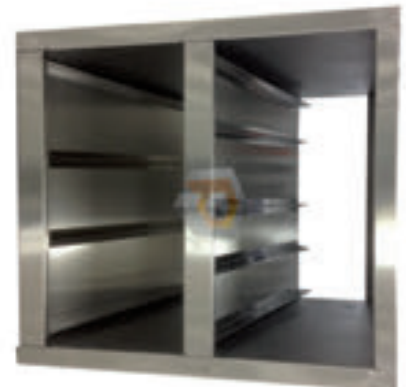
Model	Passe plat(mm)
915	154 x 88
27010080	160
27010070	80



Grille caillbotis



Model	Dim(mm)
6071	700x350





Hotte Luxe



Gamme inox 18/10 (épaisseur 10)
Démontables
Dessus renforcé (omega de 15)
et insonorisé
Pieds rond dim 50 mm réglables
jusqu'à hauteur 6 pieds.
900

Model	Dim (mm)
VIS15	1500 x 900 x 55
VIS20	2000 x 900 x 55
VIS25	2500 x 900 x 55
VIS30	3000 x 900 x 55
VIS35	3500 x 900 x 55



Hotte



Les cuisines de restaurant seraient vite envahies par les fumées et odeurs de cuissons sans l'utilisation d'une hotte professionnelle. Cette dernière aspire en effet les fumées et les vapeurs pour les rejeter vers l'extérieur ou les recycler. Une hotte professionnelle permet de garder un environnement confortable et hygiénique dans une cuisine :Elle canalise les odeurs et empêche leur diffusion intempestive. Elle contrôle l'humidité au sein de la cuisine. Elle empêche des dépôts de graisse peu hygiéniques sur les meubles et murs de la cuisine.

Model	Dim (mm)
SHD100	1000 x 900 x 50
SHD120	1200 x 900 x 50
SHD140	1400 x 900 x 50
SHD150	1500 x 900 x 50
SHD160	1600 x 900 x 50
SHD180	1800 x 900 x 50
SHD200	2000 x 900 x 50
SHD250	2500 x 900 x 50
SHD300	3000 x 900 x 50
SHD350	3500 x 900 x 50



Model	Designation
CHAP-31,5	chapeau chinois 31.5
COL-40	colier 40
GOUD 45x35	coude 45 dim 35
GOUD 90x40	coude 90 dim 40
GAIN 31,5	m/l gaine dim .31.5
PIC 40x35	piquage 40*35
RM 25	raccord male 25
RM 35	raccord male 35
RM 40	raccord male 40
RMB 31,5	raccord male bride 31.5
RMB 40	raccord male bride 40
RED 31,5x25	reduction 31.5*250
RON-CA 31,5	rond carre 31.5
VISIEA 10/10	visiere 10/10
VISIEA 15/15	visiere 15/15
VISIEA 18/18	visiere 18/18
VISIEA 9/9	visiere 9/9

Tables de Travail



Gamme inox 18/10 (épaisseur 10)
Démontables
Dessus renforcé (omega de 15)
et insonorisé
Pieds rond dim 50 mm réglables
jusqu'à hauteur 6 pieds.
900

Model	Dim (mm)
TP 1	400 x 700 x 850
TP 2	600 x 700 x 850
TP 3	800 x 700 x 850
TP 4	1000 x 700 x 850
TP 5	1200 x 700 x 850
TP 6	1600 x 700 x 850
TP 7	1800 x 700 x 850
TP 8	2000 x 700 x 850

Tables de Travail Murale



Dosseret de 100 mm
sur modèles de
tables adossées

Model	Dim (mm)
TP 1D	400 x 700 x 850 + 100
TP 2D	600 x 700 x 850 + 100
TP 3D	800 x 700 x 850 + 100
TP 4D	1000 x 700 x 850 + 100
TP 5D	1200 x 700 x 850 + 100
TP 6D	1600 x 700 x 850 + 100
TP 7D	1800 x 700 x 850 + 100
TP 8D	2000 x 700 x 850 + 100

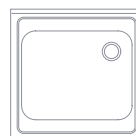
Tables de découpe



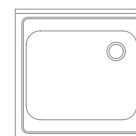
Polyéthylène
épaisseur 40 mm

Model	Dim (mm)
CTB1000	1000 x 700 x 850
CTB1500	1500 x 700 x 850
CTB2000	1500 x 700 x 850

Plonges



SN70D



SN60D

Model	Dim (mm)	Désignation
SN60D	600 x 600 x 850	1 Bac
SN70D	700 x 700 x 850	1 Bac

Gamme inox 18/10 (épaisseur 10)
Démontables.
Dossieret arrière de 100 mm
Cuve emboutie insonorisée
Pieds rond diamètre 50



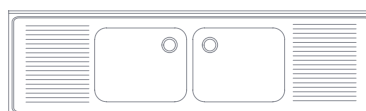
SN100G
SN130G



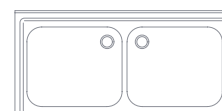
SN100D
SN130D

Model	Dim (mm)	Désignation
SN100D	1000 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir gauche
SN100G	1000 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir droite
SN130D	1300 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir gauche
SN130G	1300 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir droite

Livrée avec bonde , tube surverse
et robinetterie
Égouttoir nervuré à bords
anti-ruisselement - Cache-bac
Livrées démontées



SN200 - 2



SN150 - 2

Model	Dim (mm)	Désignation
SN150 - 2	1500 x 700 x 850	2 Bac
SN200 - 2	2000 x 700 x 850	égouttoir gauche + 2 Bac + égouttoir droite

Meubles chauds



Central

Model	Dim (mm)
NDT150SD	1500 x 700 x 850
NDT200SD	2000 x 700 x 850



Mural

Model	Dim (mm)
NDT150AD	1500 x 700 x 850 / 100
NDT200AD	2000 x 700 x 850 / 100

Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables. Thermostat digital et interrupteur lumineux. Protection sécurité par fusible.

Meubles Neutres



Tiroirs + Portes coulissantes

Model	Dim (mm)
SCGZ150	1500 x 700 x 850 / 100
SCGZ200	2000 x 700 x 850 / 100



Portes coulissantes

Model	Dim (mm)
SLM150	1500 x 700 x 850
SLM200	2000 x 700 x 850

Construction inox 18/10
Dessus et étagère intérieure renforcés par omega
Étagère intérieure réglable
Portes avec option serrure
Pieds réglables permettant hauteur 900

Etagere murales



Armoires murales



Armoires portes battantes
avec étagères réglables
renforcées omega

Model	Dim (mm)
CMD100	1000 x 400 x 660



Armoires portes
coulissantes ou battantes
avec étagères réglables
renforcées omega

Model	Dim (mm)
LMD160	1600 x 400 x 660
LMD180	1800 x 400 x 660



Armoires portes
coulissantes sur roulements
avec étagère intérieure
réglable.

Model	Dim (mm)
SLM120	1200 x 500 x 1800

Casier de rangement



Model	Désignation
ZZSCHJ-100	casier de rangement en inox 1.00
ZZSCHJ-100	casier de rangement en inox 1.50
PSU421871	casier de rangement en plastique 1.00
PSU601871	casier de rangement en plastique 1.50

Lave main



Construit en acier inoxydable AISI 304 18/10, satiné.

Plateau marqueté, les coins totalement soudés. Incorporer genouillère et bec.

Les CLM-54 modèles peuvent être équipés avec robinet électronique.

Livré prêt à installer, y compris les tuyaux et les raccords.

Les modèles LMD comprennent distributeur de savon.

Model	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
CLM-54	500	450	200
CLMD-54	500	450	200

Lave main à pédale



Construit en acier inoxydable AISI 304 18/10, satiné. Enveloppes avec plateau en marqueterie et les coins totalement soudés. Porte enregistrable. Incorporer pédale et le bec avec base pivotante. Les modèles CLP-54G et 54G-CLPD comprennent robinet électronique. Les modèles comprennent CLPD distributeur de savon. Mélange d'eau chaude et froide.

Livré prêt à installer, y compris les tuyaux et les raccords et assemblés.

Model	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
CLP- 54	500	450	850
CLPD - 54	500	450	850

Chariot 3 Niveaux



Inox 304 de haute qualité
Tupe carre 25x25mm
Utilisé pour hôtel,
restaurant.....

Model	Dim (mm)	N° Niveaux	Plateau
CH3NG	950 x 500 x 940	3	900 x 500

Chariot plateforme



Inox 304 de haute qualité
Tupe rond dim 25
Grande capacité
pratique pour chargement
et déchargement Utilisé
pour hôtel,restaurant.....

Model	Dim (mm)	N° Niveaux	Plateau
CHP90	600 x 900 x 800	1	600 x 900

Echelles pâtisserie - Gastro



Fabrication inox avec glissières
soudées avec butées d'arrêt.
Livrée démontée Roues
diamètre 130 mm dont 2
avec freins.Espace de
80 mm entre les niveaux.

Model	Dim (mm)	N° Niveaux	Plateau
PAT6040	390 x 530 x 1700	16	600 x 400
GN1100	470 x 620 x 1740	15	GN1 / 1

Self Service



ColdKit
A Purever Company



Éléments Réfrigérés



options:

Guides plateaux
 Plinthes en inox
 Eclairage
 Étagères Inox ou Verre
 Verre Pare-Haleine
 Roues
 Kit de guides pour
 1 ou 2 portes
 Possibilité de poser des
 panneaux frontaux avec
 3 types de décorations
 disponibles



PLAQUE FROIDE SANS RÉSERVE

Cuves de dimensions GN 1/1 (4 à 6 récipients selon modèle).

Modèles avec réserve réfrigérée, de capacité GN 1/1. Cuve encastrée d'une seule pièce avec arêtes arrondies pour un nettoyage aisé.

Réfrigérant R404A, respectueux des normes en matière d'environnement.

Le modèle Plaque Froide PR1450SR avec une capacité de 4 GN 1/1 de 40 mm de profondeur.

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression exempt de CFC's, densité 40 Kg/m³.

Contrôle de température digital.

Façade disponible en 3 types de décorations.

Installation possible de tablettes en verre ou en acier sur la partie supérieure.



Model	Yupe	Dim (mm)	Capacité G/N	Réserve	Puissance
SER 1450	Élément réfrigéré	1450 x 750 x 905	4	Oui	376
SER 1450 SR	Élém. réfrigéré sans réserve	1450 x 750 x 905	4	Non	376
SEMF 1450	Plaque froide sans réserve	1450 x 750 x 905	4	Non	376
SER 2175	Élément réfrigéré	2175 x 750 x 905	6	Oui	424

Vitrines Réfrigérées



options:

Guides plateaux
 Plinthes en inox
 Roues
 Kit de guides pour
 1 ou 2 portes
 Possibilité de poser des
 panneaux frontaux avec
 3 types de décorations
 disponibles



VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Cuves de dimensions GN 1/1 (4 à 6 récipients selon modèle) pour des bacs GN de 210mm de profondeur.
 Modèles avec réserve réfrigérée de capacité GN 1/1
 Cuve emboutie d'une seule pièce à bords arrondis pour un nettoyage aisé.
 Modèle PR1450SR, capacité pour 4 GN 1/1 de 40 mm de profondeur.
 Portes coulissantes en verre côté service et avec abattants côté client.
 Fonctionnement avec un seul équipement frigorifique en circuits indépendants.
 Le modèle Vitrine Réfrigérée VR1450 possède une base isolée permettant de le poser sur n'importe quel élément neutre.
 Vitrine équipée de 6 grilles qui permettent une meilleure circulation d'air.
 Réfrigérant R404A qui respecte les dispositions en matière d'environnement.
 Isolation de polyuréthane injecté à haute pression exempt de CFC's de densité 40 Kg/m³.
 Contrôle de température digital.
 Installation possible de tablettes en verre ou en acier sur la partie supérieure.



Model	Yupe	Dim (mm)	Capacité G/N	Réserve	Puissance
SERVR 1450	Élément vitrine réfrigéré	1450 x 750 x 1755	4	Oui	932
SMFVR 1450	Plaque froide / vitrine réserve	1450 x 750 x 1755	4	Non	932
SERVR 2175	vitine réfrigéré	2175 x 750 x 1755	6	Non	1246
SVCC 1450	vitine réfrigéré	1450 x 750 x 1755	.	Oui	479

Éléments Chauds



options:

Guides plateaux
 Plinthes en inox
 Eclairage
 Etagères Inox ou Verre
 Verre Pare-Haleine
 Modèles avec ou sans réserve
 Roues
 Possibilité de poser des panneaux frontaux avec 3 types de décorations disponibles



Éléments Bain Marie et Tables chaudes avec ou sans réserve.
 Cuves de dimensions GN 1/1 (4 à 6 récipients selon modèle).
 Cuve avec vidange.
 Système de chauffage de cuve par le biais de résistances en acier de manière indirecte.
 Cuve sans résistance apparente et avec bords arrondis pour une propreté et hygiène parfaite.
 Contrôle thermostatique réglable de 30°C à 90°C pour le bain Marie.
 Contrôle thermostatique réglable de 30°C à 90°C pour les tables chaudes.
 Les bains Marie avec réserve se contrôlent de manière indépendante à l'aide de contrôles thermostatiques.



Model	Yupe	Dim (mm)	Capacité G/N	Réserve	Puissance
SEBE 1450	Bain marie avec réserve	1450 x 750 x 905	4	Oui	4645
SEB 1450	Bain marie avec réserve	1450 x 750 x 905	4	Non	2400
SEBE 2175	Bain marie avec réserve	2175 x 750 x 905	6	Non	5845
SEB 2175	Bain marie avec réserve	2175 x 750 x 905	6	Oui	3600



options:

Guides plateaux
 Plinthes en inox
 Eclairage
 Etagères Inox ou Verre
 Plaque infrarouge
 Roues
 Possibilité de poser des
 panneaux frontaux avec
 3 types de décorations
 disponibles



ÉLÉMENT NEUTRE AVEC PORTE



PROTECTION À GAUCHE



ÉLÉMENT NEUTRE



ÉLÉMENT NEUTRE ANGLE INTERNE 90°



ÉLÉMENT NEUTRE ANGLE EXTERNE 90°



Construction en acier inoxydable.
 Eléments neutre avec portes (CP) ou
 sans portes coulissantes.
 Eléments neutre avec étagères intermédiaires
 réglables en hauteur.
 Disponibilité d'éléments en angles de 90° et
 45° internes ou externes.
 Meubles caisses avec ou sans protection.

Model	Yupe	Dim (mm)	Tiroir	Portes
SEN 0725	Elément neutre	725 x 750 x 905	Non	Non
SENG 0725	Elément neutre avec tiroir	725 x 750 x 905	Oui	Non
SEN 1450	Elément neutre	1450 x 750 x 905	Non	Non
SEN 1450 CP	Elément neutre avec porte	1450 x 750 x 905	Oui	Oui

Plaque chaude vitrocéramique



Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
ASC2G	790 x 646 x 160	765 x 625	2 GN1/1	900
ASC3G	1120 x 646 x 160	1095 x 625	3 GN1/1	1350
ASC4G	1445 x 646 x 160	1420 x 625	4 GN1/1	1800
ASC5G	1770 x 646 x 160	1745 x 625	5 GN1/1	2250
ASC6G	2915 x 646 x 160	2090 x 625	6 GN1/1	2700

Structure en inox AISI 304 18/8
Verre trempé vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur
Chauffage par résistances de silicone
Température réglable par thermostat analogique (max 100 C).
Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux

Cuve bain-marie à eau



Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
ABF2G	790 x 646 x 315	765 x 625	2 GN1/1	1000
ABF3G	1120 x 646 x 315	1095 x 625	3 GN1/1	2000
ABF4G	1445 x 646 x 315	1420 x 625	4 GN1/1	3000
ABF5G	1770 x 646 x 315	1745 x 625	5 GN1/1	3000
ABF6G	2115 x 646 x 315	2090 x 625	6 GN1/1	4000

Structure en inox AISI 304 18/8
Température réglable +30 /+90 C
Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
Pour bacs GN de profondeur 100 mm
Chauffage par résistances de silicone
Fusible thermique de sécurité
Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
Vidange avec robinet à boisseau sphérique.

Cuve bain-marie chaleur sèche Maintien en température



Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
DMB2G	790 x 646 x 315	765 x 625	2 GN1/1	800
DMB3G	1120 x 646 x 315	1095 x 625	3 GN1/1	1200
DMB4G	1445 x 646 x 315	1420 x 625	4 GN1/1	1600
DMB5G	1770 x 646 x 315	1745 x 625	5 GN1/1	2000
DMB6G	2115 x 646 x 315	2090 x 625	6 GN1/1	2400

Structure en inox AISI 304 18/8
Température réglable +30 /+90 C
Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
Pour bacs GN de profondeur 100 mm
Chauffage par résistances de silicone
Fusible thermique de sécurité
Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
Vidange avec robinet à boisseau sphérique.

Cuve froide avec groupe incorporé - Froid ventilé



Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrément (mm)	Capacité GN	Puissance
BXV3G	1126 x 710 x 725	1106 x 680	3 GN 1/1 - Prof 150l	789
BXV4G	1451 x 710 x 725	1431 x 680	4 GN 1/1 - Prof 150l	1038
BXV5G	1776 x 710 x 725	1756 x 680	5 GN 1/1 - Prof 150l	1497

Structure en inox AISI 304 18/8
 Réfrigération par évaporateur ventilé
 Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
 Pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (bacs non inclus)
 Unité frigorifique intégrée
 230/1/50 hz - Gaz R404A

Cuve négative pour glace et produits congelés



Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrément (mm)	Capacité GN	Puissance
APF-4	800 x 530 x 665	775 x 510	4 Bacs	350

Maintient en température négative
 Structure en inox AISI 304 18/8
 Cuve totalement soudée, avec bords arrondis Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
 Isolation écologique de haute densité
 Vidange incorporée (Ø 16 mm)
 Pour 4 bacs à glace de dimensions 360x165x180 mm (bacs non compris)
 Unité frigorifique intégrée
 230/1/50 hz - Gaz R404A
 Température -15°/-18°C
 Livré avec barrettes
 Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
 Froid renforcé : nous consulter

Bacs



Interrupteur amovible

Model	Dim (mm)	Capacité
GH-5	360 x 165 x 120	5
GH-7	360 x 165 x 150	7
GHT	360 x 165	Couvercle

Inox AISI 304
 Bac encastrable pour nettoyer les ustensiles
 Comprend une entrée d'eau (3/8") et une de service sortie (1/2").

Plaque froide avec groupe incorporé - Froid statique



Interrupteur amovible



Structure en inox AISI 304 18/8
 Température de la plaque : $-4^{\circ}/+4^{\circ}\text{C}$
 Plaque totalement soudée
 Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
 Isolation écologique de haute densité
 Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
 Unité frigorifique intégrée
 230/1/50 hz - Gaz R134A
 Panneau de contrôle mobil, L=1 mètre, avec thermostat digital et interrupteur lumineux
 Froid renforcé : nous consulter

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
AR3G	1120 x 646 x 410	1095 x 625	3 GN 1/1	250
AR4G	1445 x 646 x 410	1420 x 625	4 GN 1/1	300
AR5G	1770 x 646 x 410	1745 x 625	5 GN 1/1	530
AR6G	2115 x 646 x 410	2090 x 625	6 GN 1/1	530

Cuve froide avec groupe incorporé - Froid statique



Interrupteur amovible



Structure en inox AISI 304 18/8
 Température de la cuve : $+4^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$
 Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
 Vidange incorporée (\varnothing 16 mm)
 Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
 Isolation écologique de haute densité
 Pour bacs GN de profondeur 65 ou 150 mm selon modèle
 Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
 Unité frigorifique intégrée
 230/1/50 hz - Gaz R134A
 Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
 Froid renforcé : nous consulter

Pour bacs profondeur 65

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
PL3G	1120 x 646 x 480	1095 x 625	3 GN 1/1 - 65	250
PL4G	1445 x 646 x 480	1420 x 625	4 GN 1/1 - 65	300
PL5G	1770 x 646 x 480	1745 x 625	5 GN 1/1 - 65	530
PL6G	2115 x 646 x 480	2090 x 625	6 GN 1/1 - 65	530

Pour bacs profondeur 150

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
MN2G	790 x 646 x 560	765 x 625	2 GN 1/1 -150	180
MN3G	1120 x 646 x 560	1095 x 625	3 GN 1/1 -150	250
MN4G	1445 x 646 x 560	1420 x 625	4 GN 1/1 -150	300
MN5G	1770 x 646 x 560	1745 x 625	5 GN 1/1 -150	530
MN6G	2115 x 646 x 560	2090 x 625	6 GN 1/1 -150	530



Structure en inox AISI-304 18/8 satiné
 Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R404A
 Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé, compresseur R404A
 Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
 Evaporation automatique des eaux de dégivrage
 Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m
 Cuve totalement soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN, prof max 150mm
 Portes coulissantes en verre côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
 Livré avec 6 clayettes facilement extractibles
 Lumière intérieure, basse consommation
 Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux 230/1/50hz
 Froid renforcé : nous consulter

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance
ABL4G	1600 x 700 x 1610	1420 x 625	4 GN 1/1 -150	835
ABL5G	2000 x 700 x 1610	1745 x 625	5 GN 1/1 -150	835
ABL6G	2250 x 700 x 1610	2090 x 625	6 GN 1/1 -1500	950

Meuble pain - Couvert - Verre



Model	Dim (mm)
SEPTT	660x715x1835
SEPC	660x715x1835
SEPCC	660x715x1835
SET	660x715x1555
SEP	550x650x450
SETT	550x650x110
SEC	550x650x145
SECC	550x650x145



Buffet



Vitrine BUFFET pour restaurants vitrines de self-service et de présentation, pour tous les domaines de la restauration et de la gastronomie. exposition optimale des mets chauds et froids.
idéalement adaptée aux buffets de petit-déjeuner, à la présentation des entrée, des salades, des fruits, des desserts et pâtisseries, des boissons.
les vitrines sont parfaitement équipées en fonction de leur affectation
spécifique éclairage :
zone à bain-marie
bacs chauds
bacs de maintien en temp
réfrigération statique
rangements à clayettes
eliments de liason pour installations free flow



Model	Type	Dim (mm)	Puissance	N° GN
BFR 1500	Réfrigéré	1500 x 900 x 1260	570	4
BFR 2180	Réfrigéré	2180 x 900 x 1260	570	6



Colonne laveuse et séchoir rs-10



Colonne laveuse et séchoir. Deux modèles disponibles:
RS-10 blanche
RS-10 frontal inox
Connexion: 230 V - III / 400 V - III+N.
Encombrement de la colonne: 683 x 704 x 1.986 mm.

LAVEUSE

Voire données de la R-10

SÉCHOIR

Capacité 10 kg
Volume tambour: 201 litres.
Programmateur électronique.

Laveuse libre

**LAVEUSE LIBRE - SERVICE SIMPLE ESSORAGE DSL-11, 14, 18, 27, 36, 60 TOUCH**

Laveuse essoreuse simple essorage, peut être raccordé à centrale de paiement.

Modèle standard pour être raccordé à centrale de paiement.

Option kit monnayeur + boîtier ou bien le nouveau kit jetons + boîtier.

Il est important de fixer la machine au sol. Base d'ancrage à commander en option.

Chauffage: électrique ou eau chaude.

Carrosserie, cuve et tambour en inox.

Nouveau microprocesseur TOUCH avec écran tactile.

Programmation: 33 langues disponibles, 4 programmes libre - service

Mode monnayeur: un prix peut être assigné pour chaque programme.

Possibilité de différents plans de prix : par mois, jour, heures.

Monnayeur à choisir selon le pays et la devise.

Bacs à produits avec 4 compartiments.

8 signaux automatiques pour pompes doseuses, programmables en temps et délai.

Contrôle électronique du balourd grâce au variateur de fréquence, qui détecte la mise en balourd avant l'essorage. Fréquence standard: 50 -60Hz

Simple essorage:
DLS10, 14 18, 27, 36, 60 TOUCH



Simple et économique
fiable et robuste
Conçue pour répondre aux besoins de marchés et clients qui recherchent une machine simple sans sacrifier les prestations, la robustesse ni la fiabilité, la nouvelle gamme de machines simple essorage (100 G) se distingue par son efficacité énergétique élevée et sa faible consommation d'eau et de lessive.
La gamme est disponible de 10 à 36 kg de capacité.

Laveuse essoreuse rigide, essorage normal.
Il est important de fixer la machine au sol. Base d'ancrage à commander séparément (non comprise).
Facteur G 100.
Carrosserie, cuve et tambour en inox.
Bacs à produits avec 4 compartiments.
8 signaux automatiques pour pompes doseuses , programmables en temps et délai.
3 arrivées d'eau.
Contrôle électronique du balourd grâce au variateur de fréquence, qui détecte la mise en balourd avant l'essorage.
Fréquence standard: 50 -60Hz
Nouveau microprocesseur TOUCH avec écran tactile.
26 programmes préenregistrés (4 programmes économiques)
Possibilité illimitée de programmer, importer ou exporter des programmes, d'actualiser le logiciel grâce au port USB.
Traçabilité standard: Tout le processus de lavage (températures, niveaux d'eau) est enregistré dans la machine et peut être extrait sur un PC grâce au port USB.
Port de communication pour traçabilité / gestion à distance RS-485
Wet cleaning standard intégré : niveaux d'eau et vitesses de lavage entièrement réglables pour linge délicat.
Système Optimal loading standard: permet d'optimiser la consommation d'eau et de détergents en fonction de la charge.
LOADING AID avec contrôle de rotation du tambour et eau pour faciliter le chargement.
Version libre-service disponible en installant un kit centrale de paiement ou monnayeur sur le modèle standard.
Certification CE, WRAS et GOST.
Version pour produit certifié ETL en option.

SIMPLE ESSORAGE

	DLS- 10	DLS- 14	DLS- 18	DLS- 27	DLS- 36
TAMBOUR					
Capacité de charge (kg)1:9	11	14	20	28	39
Capacité de charge (kg) 1:10	10	13	18	25	35
Volume (l)	100	130	180	250	350
Diamètre	620	620	700	770	860
Profondeur	330	430	470	530	602
GÉNÉRALITÉS					
Vitesse de lavage (tr/min)	53	53	50	48	45
Vitesse d'essorage (tr/min)	538	538	507	483	458
Facteur "G"	100	100	100	100	100
Microprocesseur "L"	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Micr. programmable MAX	NO	NO	NO	NO	NO
Version laverie Self-service	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Double évacuation	NO	NO	NO	NO	NO
Système de basculement	NO	NO	NO	NO	NO
PUPORTE					
Hauteur au sol - Centre de la porte (mm)	568	568	654	654	733
Hauteur au sol - Base de la porte (mm)	310	310	396	396	373
Diamètre (mm)	373	373	373	373	560

Simple essorage:
DLS10, 14 18, 27, 36, 60 TOUCH



DLC-11, 18, 23, 28, 36 LOW COST | ANALOGIQUE

Construction

Sechoir rotatif en acier galvanisé.
Grande porte de chargement (ouverture à 180°).
Entrînement direct par motoréducteur, pas de poulies.

Contrôle

Commande analogique avec sélection du temps et de la température. Indication lumineuse du chauffage. (Ces modèles ne sont pas compatibles avec l'humidité).
REVERSE ACTION: tous les modèles sont équipés de l'inversion de sens du tambour.

Tambour en acier galvanisé.

Flux d'air radial optimisant le circuit d'air dans le tambour.
NOUVEAU FILTRE PELUCHES: Nouveau filtre tiroir d'une grande surface et flux d'air amélioré.

COOL DOWN: évite le froissement du linge en fin de cycle.

Chauffage

modèles disponibles en chauffage électrique ou gaz.

Options

Ouverture de porte opposée - à commander avec le séchoir.
Caisse en bois.



	UNIT.	DTA/DTP-11	DTA/DTP-18	DTA/DTP-27	DTA/DTP-36	DTA/DTP-45	DTA/DTP-60	DTA/DTP-80
CAPACIDAD // CAPACITY								
Capacidad 1/18 - Capacity 1/18	kg	12	18	29	37	50	67	83
Capacidad 1/20 - Capacity 1/20	kg	11	17	26	33	45	60	74
Producción horaria ECO-ENERGY - Hourly Output ECO-ENERGY	kg/h	23-29	35-42	55-60	72-86	98-117	137-156	169-182
Producción horaria C OMFORT/LOW COST Hourly Output COMFORT/LOW COST	kg/h	18-22	27-32	42-46	55-66	75-90	105-120	130-140
Poder de evaporación ECO-ENERGY Evaporation capacity ECO ENERGY	l/h	14,2	22,4	35,1	44,6	60,6	81,2	99,7
Poder de evaporación C OMFORT/LOW COST Evaporation capacity C OMFORT/LOW COST	l/h	10,9	17,2	27,0	34,3	46,6	62,5	76,7

Table de repassage aspirante



DOMUS

Table de repassage aspirante-chauffante. Réglable en hauteur manuellement de 930 mm. à 750 mm. Aspiration très puissante avec aspirateur majoré incorporé dans la table, fonctionnement par pédale. Commutation manuelle de l'aspiration pour table ou jeannette. Chauffage électrique du plateau réglable par thermostat. Possibilité d'installer 1 bras avec jeannette.

Model	Décharge Ø	Moteur(kw)	Dim (mm)	Résistance (kw)	Poids(kg)
F1600	100	0,6	1320 x 450 x 770	1	110

Mannequin universel pour vestes , robes et manteaux



Mannequin universel pour le repassage de vestes , manteaux ,robes , soit en pressing /blanchisserie , soit en confection ,et en hotellerie . Disponible avec chaudière de 9 lts. ou de 20 lts., aussi avec deux groupes de résistances indépendantes , pour moduler les consommations énergétique. Cycle de repassage réglables par microprocesseur. Le poupée pivotant permet d'intervenir sur la veste pendant les cycles .

Model	Ventilateur	Moteur(kw)	Dim (mm)	Résistance (kw)	Poids(kg)
F1600	1 HP	0,6	1430 x 780 x 1050	12	135

Presse à Repasser



Presse manuelle universel avec molletton et housse. Abaissement du plateau supérieur par pédale pour un utilisation et entretien très simple. Les deux plateaux sont vaporisant et le plateau inférieur aspirant . Disponible soit en version autonome ou soit a raccorder sur vapeur et vacuum centraux . La chaudière incorporée peut être renforcée pour alimenter une autre machine ..

Model	Moteur aspirateur	Moteur Pompe	Dim Emballage (mm)	Consomation Vapeur
F1600	0,37 Kw	0,6 Kw	1400 x 1150 x 1400	16 / 20 Kg / H

Repasseuses murales Ø 180-250 mm



PM-1025,1225,1425(roll Ø 250 mm)
Introduction et réception frontales du linge.
Meuble extérieur en skinplate et panneau supérieur en inox.
Dimensions du rouleau: de 1.000 /1.200 / 1.400 mm de largeur et diamètre de 250 mm.
Microprocesseur électronique pour le contrôle de la température.
Chauffage électrique.
Modèle standard: le rouleau comporte le molleton en polyester et revêtement en coton.
Modèle nomex : molleton et revêtement en nomex , pour travailler avec de température élevées, jusqu'à 190 °C.
Cuvette en aluminium anodisé.
Levée automatique du fer.



Calandres murales Ø 325-200 mm



CM-1432, 1632, 2032 (cylindre Ø 325 mm)
Sèche et repasse le linge plat directement à la sortie d'une laveuse essoreuse à super essorage en une seule opération.
Murale, engagement et sortie du linge à l'avant.
Microprocesseur avec 7 vitesses mémorisées.
Cylindre en acier poli Ø 325 mm.
Longueurs utiles 1m40, 1m60 et 2m.
Panneaux en acier inoxydable.Moteur avec variateur de vitesse.
Système de refroidissement progressif « cool down ».
Engagement et repassage par bandes nomex pour une meilleure qualité de repassage et long évité.
Chauffage électrique ou gaz.
Deux versions du modèle pour le chauffage au gaz:
Modèle en chauffage gaz avec brûleur atmosphérique.
NOUVEAU modèle en chauffage gaz avec brûleur radiant.
Réduction de 25% de la consommation de gaz et 25% plus de production.CE, ETL et certifications gaz.

Notre bureau d'étude

Vous souhaitez ré-agencer votre cuisine ?
notre bureau d'étude est fait pour vous.

Il vous propose une étude complète d'implantation de votre magasin .
et vous apporte une solution personnalisée tant sur les aspects techniques
que réglementaires.

Nos experts se mobilisent autour de votre projet et interviennent à chaque étape jusqu'à sa réalisation.

Etude d'implantation avec plans normés

Proposition d'équipements adaptés à vos besoins

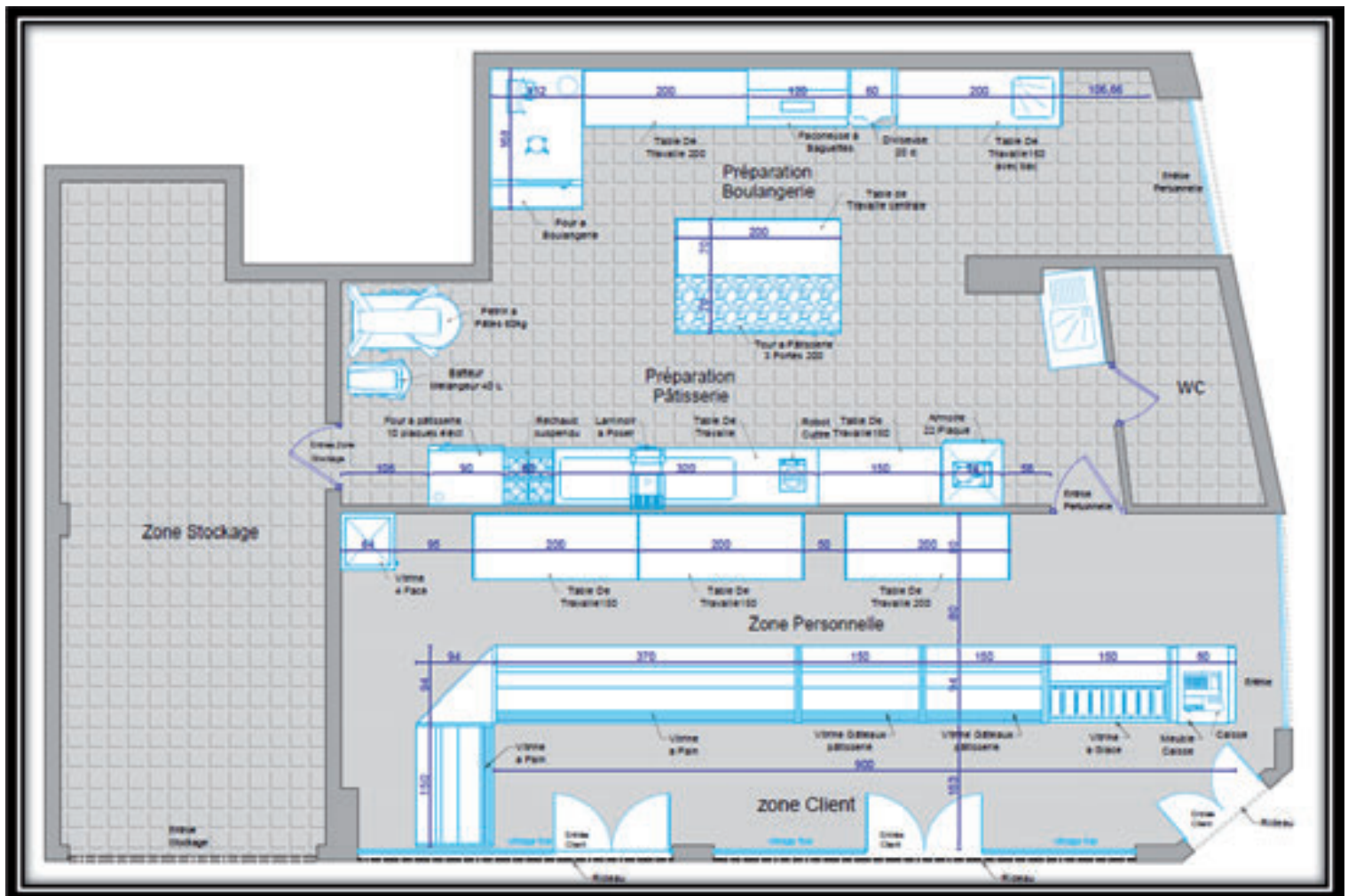
Garantie du respect des normes et des législations

Etude d'implantation

Plans détaillés de votre établissement et proposition de solutions pour optimiser au mieux vos espaces
de travail.

Nos professionnels réalisent votre projet dans le respect des règles d'hygiène et se chargent de la
Livraison, du Raccordement et de la Mise en Service, pour vous garantir une installation conforme aux
normes techniques en vigueur.

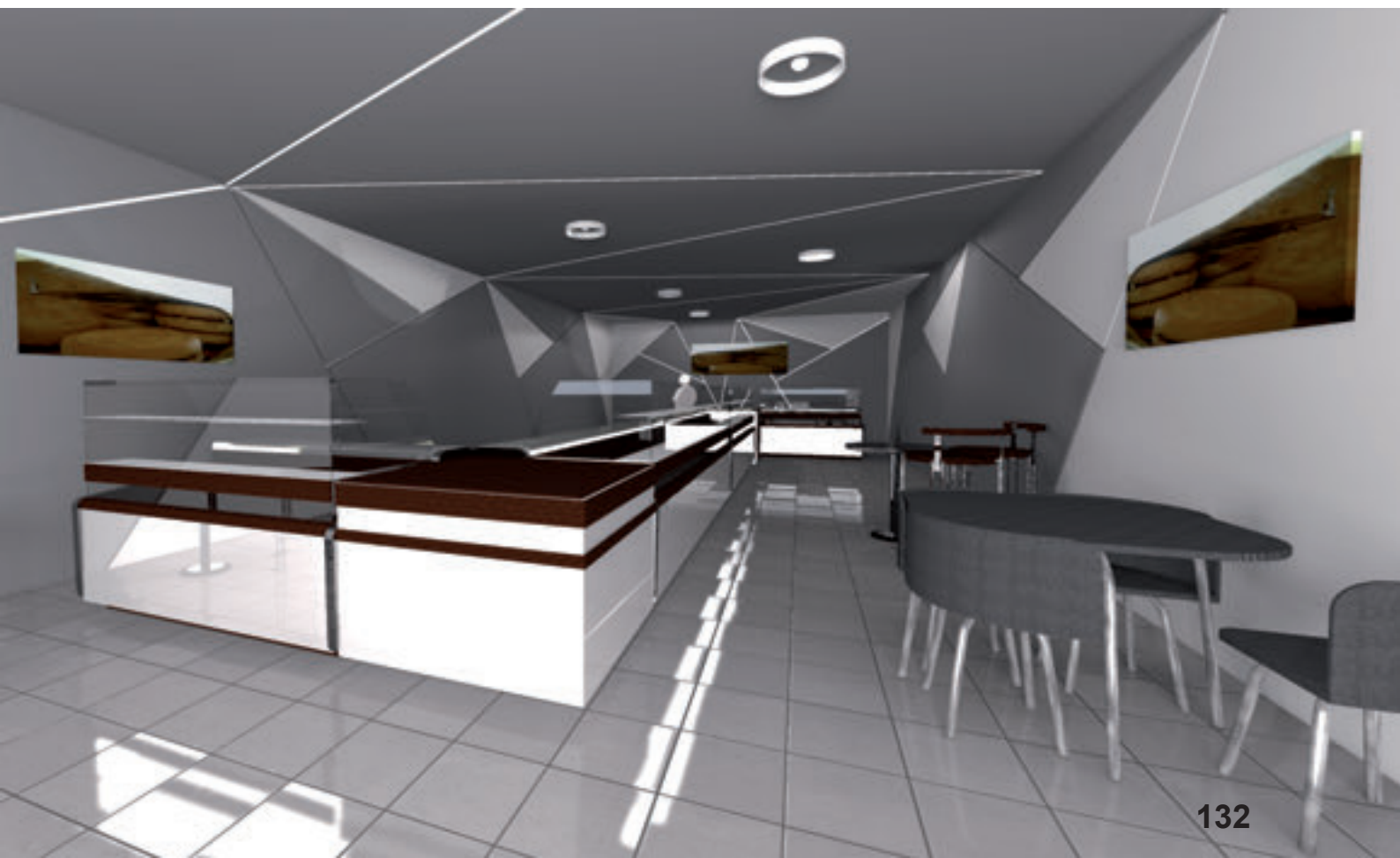
Réalisation en 2D





Nos professionnels réalisent votre projet dans le respect des règles d'hygiène et se chargent de la Livraison, du Raccordement et de la Mise en Service, pour vous garantir une installation conforme aux normes techniques en vigueur.

Réalisation en 3D



Service après vente

Et avec nos Centres Assistance le service est complet.

La prise de conscience de l'importance du service après-vente nous a poussés à créer une structure

organisationnelle pour soutenir au mieux les clients de notre group.

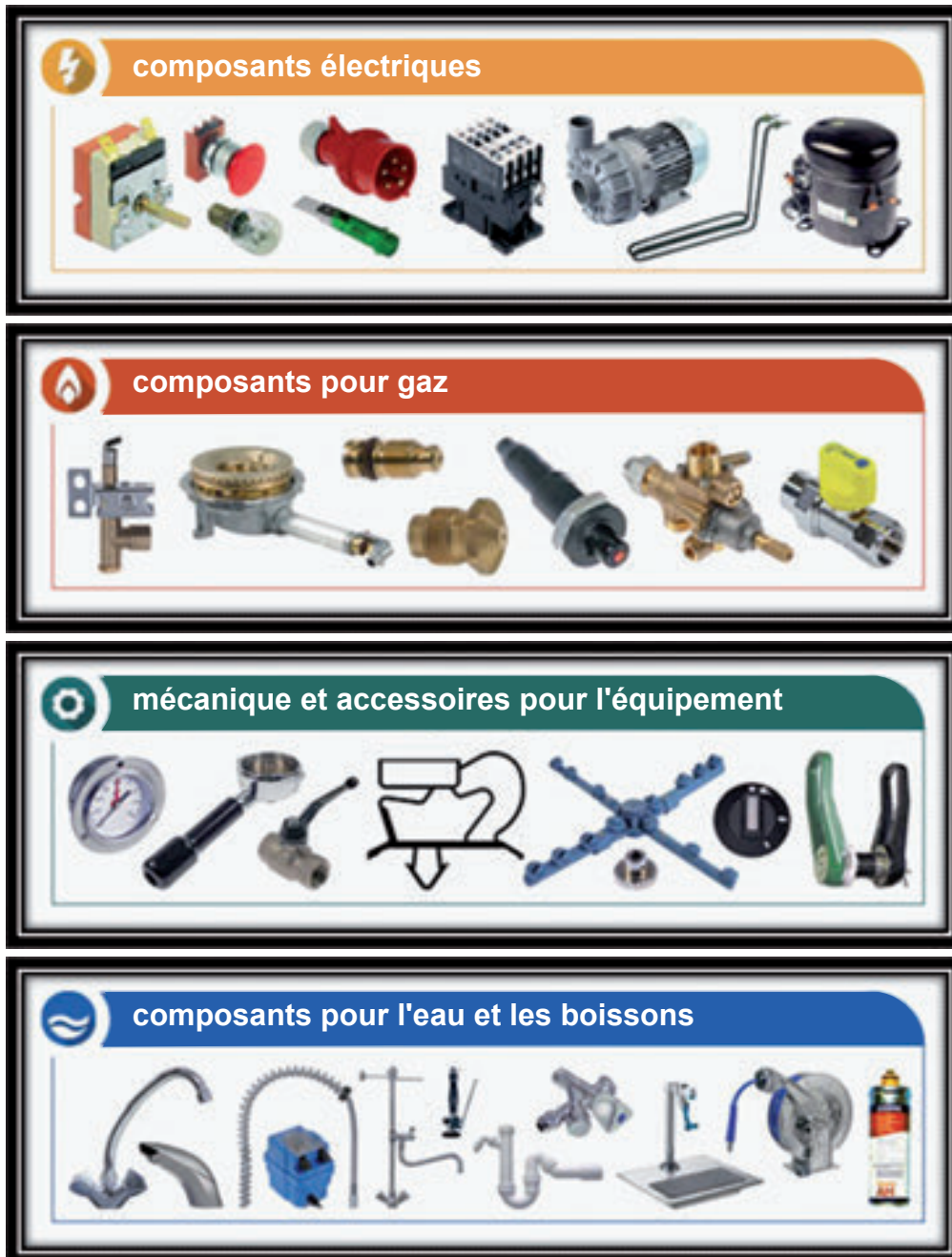
Nous offrons une assistance avec des techniciens spécialisés. vous bénéficiez d'une garantie et d'une

assistance pour trouver une solution dans les plus brefs délais.

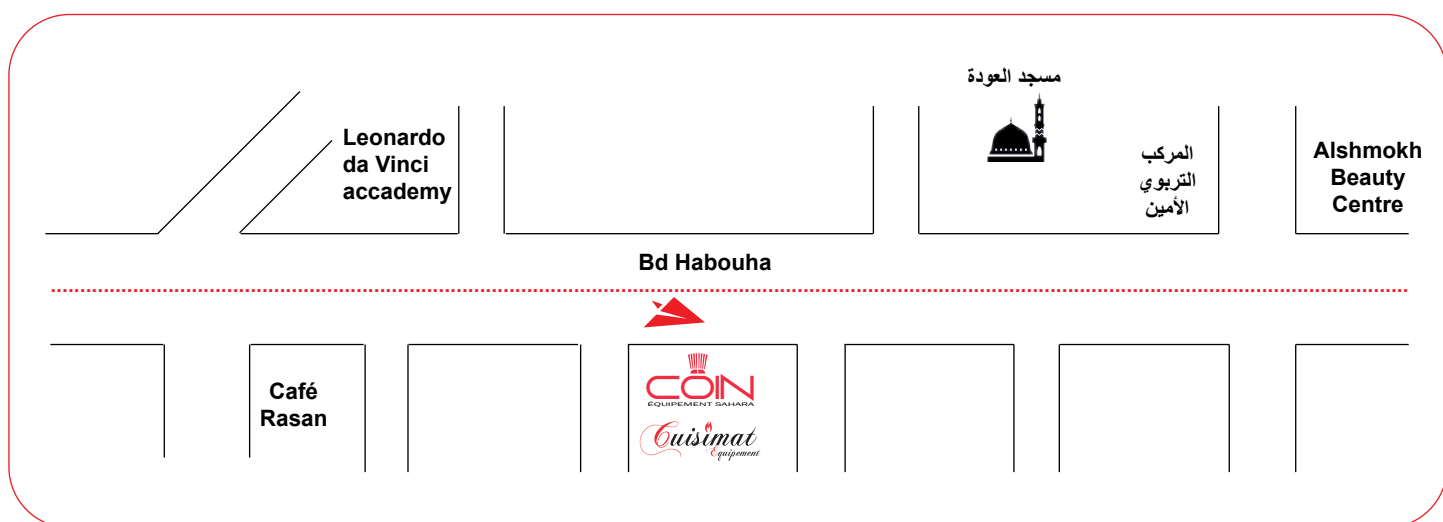
Dépannage sur site disponible et réactif pour vos gros équipements :

Prise en charge des appels

Nous intervenons tout le Maroc



Tout de la Cuisine à la Table de l'indispensable à l'Accessoire !



Equipements Pour :
Hôtels - Cafés - Restaurants - Boulangeries - Pâtisseries



Bd Habouha - laâyoune
06 61 38 06 97
elenasahara90@gmail.com