Sarl STENT est l'entreprise issue de la restructuration de Sarl DACE, qui a capitalisé une grande expérience et une réputation professionnelle sur le marché algérien dans la commercialisation du matériel de Boulangerie, Pâtisserie et Collectivités…
Initialement distributeur exclusif de Sinmag « principal fournisseur », l'expérience acquise au sein de DACE par son manager Mourad Messaoudi, a séduit de grands fabricants internationaux à savoir « Justa » « SINMAG»... pour la commercialisation de leurs produits sur le marché Algérien.
Les exigences continuelles de notre vaste répertoire clientèle nous ont permis d'acquérir une grande expérience dans la commercialisation de matériels de boulangerie, pâtisserie et collectivités.
Nous présentons une large gamme, variée, de produits destinés aux métiers de bouche, avec le meilleur rapport qualité/prix, ce qui nous distingue des autres partenaires du marché, et à travers tout le territoire national.
Au fil des années nos produits ont été appréciés par les artisans boulangers, pâtissiers et cuisiniers, pour leurs fiabilité et endurance, du grand four rotatif au petit batteur mélangeur. Nous avons alors élargi progressivement notre négoce vers d'autres segments comme les snacks, cuisines et collectivités, en complétant tous les équipements à seule fin de satisfaire la demande de notre clientèle.
L'objectif visée par notre société, **Sarl STENT** est de servir nos clients en équipements de qualité professionnelle pour un investissement hautement rentable et pérenne.

BATTEURS MELANGEURS SINMAG

BATTEURS MÉLANGEURS SINMAG DE 10 À 60 LITRES, IDÉALEMENT CONÇUS POUR TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS, PÂTES BRISÉES ET SUCRÉES, CRÈMES ET SAUCES LÉGÈRES ET ÉPAISSES, ET AUTRE PRODUITS À FOUETTER EN NEIGE, AVEC ACTION DE MÉLANGE À MOUVEMENT PLANÉTAIRE POUR UN MÉLANGE HOMOGÈNE ET RAPIDE

- UNE STRUCTURE ROBUSTE EN ALLIAGE DE FONTE AVEC REVÊTEMENT
- MOTEUR TRÈS PUISSANT ET SOLIDE
- 03 VITESSES (04 POUR LE MODÈLE SM–600CS) SANS PRISE DE MOUVEMENT
- ACTION DE MÉLANGE À MOUVEMENT PLANÉTAIRE POUR UN MÉLANGE HOMOGÈNE ET RAPIDE
- LIVRÉ AVEC 01 FOUET, 01 CROCHET, 01 PALETTE, 01 CUVE EN ACIER INOXYDABLE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CODE PRODUIT CAPACITÉ (L) CAPACITÉ PÂTE (KG) VITESSE VITESSE (TR/MIN) TENSION DIMENSIONS (MM)

Caractéristiques techniques

Code produit	Capacité (L)	Capacité Pâte (kg)	vitesse	Vitesse (tr/min)	Tension	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SM-101	10	2.5 - 3.5	03	148/307/509	220 V	380x430x700	67
SM-202	20	4.5-7	03	125/283/525	380 V	430x530x830	100
SM-401	40	10-14	03	120/239/464	380 V	620x670x1000	170
SM-500C	50 + 30	7.5 - 17.5	03	116/208/464	380 V	560/700/1330	250
SM-600CS	60	15 – 17.5	04	73/109/146/218	380 V	840x910x1450	480

BATTEURS DE TABLES

- UNE STRUCTURE ROBUSTE EN ALLIAGE DE FONTE AVEC REVÊTEMENT
- MOTEUR TRÈS PUISSANT ET SOLIDE
- TÊTE RELEVABLE POUR DÉMONTAGE CUVE, MUNI D'UN MICRO–INTERRUPTEUR
- CUVE EN INOX, DÉMONTABLE, CAPACITÉ 07 LITRES
- COUVERCLE DE PROTECTION EN PLEXIGLAS
- 11 VITESSES SANS PRISE DE MOUVEMENT POUR LE MODÈLE JN–7LG ET 07 POUR LE MODÈLE HLB–7
- ACTION DE MÉLANGE À MOUVEMENT PLANÉTAIRE POUR UN MÉLANGE HOMOGÈNE ET RAPIDE
- 03 ACCESSOIRES EN ACIER INOXYDABLE INOX: FOUET, CROCHET ET PALETTE

NB: LA MACHINE EST CONTRE-INDIQUÉ POUR DES PÂTES DE CONSISTANCE DURE (EX. PAIN)

JN-7LG

HLB-7

Caractéristiques techniques							
Code produit	Capacité (L)	Capacité Pâte (kg)	vitesse Position	Puissance (w)	Tension V	Dimensions (mm)	Poids (kg)
JN-7LG	07	1.75 – 2.5	11	660	220 V	210x400x390	20
HLB-7	07	1. 5 – 02	07	800	220 V	280x480x640	13

PÉTRINS A SPIRALE

PÉTRINS À SPIRALE SINMAG UTILISÉS POUR PÉTRIR ET MÉLANGER LES PÂTES À PAIN, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE OU PIZZA DE GRANDES OU PETITES QUANTITÉS, ET SE DISTINGUENT PAR LES CARACTÉRISTIQUES SUIVANTES :

- STRUCTURE ROBUSTE EN ACIER PEINT DE HAUTE QUALITÉ
- FONCTIONNEMENT À DEUX MOTEURS : UN POUR L'OUTIL ET L'AUTRE POUR LA CUVE
- COMMANDES MANUELLES OU AUTOMATIQUES SUR TABLEAU DIGITAL
- CUVE ET CROCHET EN ACIER INOX AISI 304
- AVEC FONCTION " INVERSION DE MARCHE DE LA CUVE "
- GRILLE DE PROTECTION EN EN ACIER INOX AVEC DISPOSITIF DE MICRO INTERRUPTEUR - COUVERCLE DE PROTECTION EN MATÉRIAU PLASTIQUE POUR SM-25
- BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE TYPE " COUP DE POING"
- ROULETTES À FREIN, PIEDS RÉGLABLES ET PATINS ANTI-VIBRATIONS
- GRANDE FIABILITÉ ET ENTRETIEN FACILE

SM-25

SM-80T - SM120

Caractéristiques techniques

Code produit	Capacité farine(kg)	Capacité Pâte (kg)	Puissance (kw)	Vitesse (tr/min)	Vitesse	Dimensions (mm)	Poids (kg)
SM-25	15	25	2.2	136/280	02	490x820x1000	135
SM-80T	50	80	4.5	122/246	02	720x1120x1300	385
SM-120T	75	120	09	113/225	02	800x1330x1430	610

DIVISEUSES HYDRAULIQUE

DIVISEUSE HYDRAULIQUE DESTINÉE À DIVISER EN PÂTONS ÉGAUX UNE PÂTE PRÉALABLEMENT PESÉE SANS PRESSION INUTILE NI DE RISQUE DE DÉCHIREMENT

- CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE
- MOTEUR ROBUSTE SILENCIEUX ET ÉCONOMIQUE
- CUVE RONDE EN ALLIAGE AVEC REBORD INTÉGRANT DES ÉVENTS
- COUTEAUX EN INOX À DOUBLE FRAISAGE
- COUVERCLE EN ALUMINIUM AVEC BRAS DE VERROUILLAGE
- RÉPARTITION HOMOGÈNE DE LA PÂTE ET FORME IDENTIQUE DES PÂTONS
- LAME A DOUBLE FRAISAGE POUR UNE COUPE PARFAITE
- PORTE DE VISITE ACCESSIBLE POUR L'ENTRETIEN
- ROULETTES POUR FACILITER LE DÉPLACEMENT

D-20HD

Caractéristiques techniques	
Code produit	D- 20HD
Nombre de divisions	20
Capacité de pâte (Kg)	16
Poids des divisions (g)	100/800
Puissance (kw)	1.5
Dimensions (LxPxHmm)	620X810X1100
Poids (kg)	350

DIVISEUSES BOULEUSE

DIVISEUSE BOULEUSE SEMI AUTOMATIQUE POUR DIVISER ET BOULER LA PÂTE DES PAINS SPÉCIAUX ET LES PÂTES À MINI PIZZA

- BÂTI EN ALLIAGE DE FONTE PEINTE
- MISE EN PRESSION ET DIVISION PAR LEVIER SUPÉRIEUR ET BOULAGE PAR LEVIER LATÉRAL
- DIVISION ÉGALE DE LA PÂTE ET FAÇONNAGE RAPIDE ET TRÈS BON
- TÊTE OUVRABLE DES DEUX CÔTÉS POUR LE NETTOYAGE
- COUTEAUX EN ACIER INOX ET LAME À DOUBLE FRAISAGE POUR UNE COUPE PARFAITE
- PORTE DE VISITE ACCESSIBLE POUR L'ENTRETIEN
- NETTOYAGE FACILE DES COUTEAUX ET DU PLATEAU
- LIVRÉ AVEC 3 PLATEAUX PLASTIFIÉS EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE DIVISEUSE

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM/330
Nombre de divisions	30
Capacité de pâte (g)	900/3000
Poids des divisions (g)	30/100
Puissance (kw)	0,75
Dimensions (LxPxHmm)	650X710X2050 (tige montée)
Poids (kg)	340

DIVISEUSE MANUELLE

DIVISEUSE MANUELLE SINMAG SE DISTINGUE PAR LES CARACTÉRISTIQUES SUIVANTES :

- DIVISION ÉGALE DE LA PÂTE
- COUTEAUX EN ACIER INOX
- TÊTE OUVRABLE DES DEUX CÔTÉS POUR LE NETTOYAGE
- CUVE DE PÂTE EN ACIER INOXYDABLE
- SUPPORT SOLIDE

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM/530B
Nombre de divisions	16
Capacité de pâte (g)	800/2720
Dimensions (LxPxHmm)	660/620/1760
Poids (kg)	200

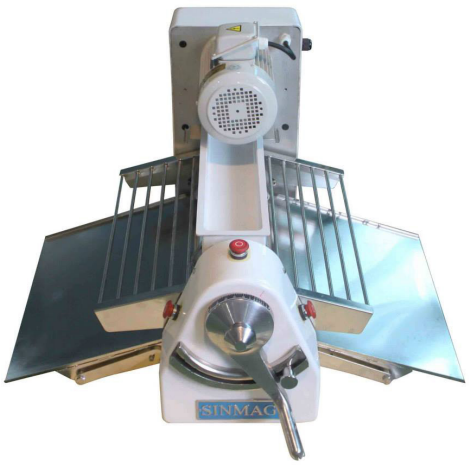
LAMINOIRS

LAMINOIRS SINMAG VOUS PERMETTENT DE LAMINER DES IMPORTANTS VOLUMES DE TOUS TYPES DE PÂTES TELS QUE LA PÂTE FEUILLETÉE, BRISÉE, PÂTE DOUCE LEVÉE, BRIOCHES...ETC MÊME EN CAS DE TRAVAIL EN PLUSIEURS ÉQUIPES

- FABRICATION EN ACIER INOXYDABLE ROBUSTE
- TAPIS EN MATIÈRE SYNTHÉTIQUE AVEC COMMANDE MANUELLE DE LA ROTATION PAR LEVIER POUR LE MODEL SM–520F
- PLAQUES DE RÉCUPÉRATION EN INOX POUR LE MODEL SM–520S–BSL
- CYLINDRE EN ACIER CHROMÉ 84MM
- RÉGULATION PAR LEVIER AVEC PRÉCISION DE L'ÉPAISSEUR DE FEUILLE DE PÂTE
- RACLEURS EN MATIÈRE ALIMENTAIRE FACILE À MONTER ET DÉMONTER
- GRILLES DE PROTECTION EN INOX
- BAC DE FARINE POUR SAUPOUDRER LA PÂTE
- BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE TYPE " COUP DE POING "

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM-520F
Longueur de tapis (mm)	980
Largeur de tapis (mm)	500
Ecart entre rouleaux (mm)	0,3-30
Vitesse cm/sec	50
Puissance (kw)	0,55
Dimensions (LxPxHmm)	2610X1030X1170
Poids (kg)	168

Caractéristiques technique	
Code produit	SM-520S
Ecart entre rouleaux (mm)	0.3-30
Vitesse cm/sec	50
Tension (V)	380
Puissance (kw)	0,55
Dimensions (LxPxHmm)	940x940x
Poids (kg)	90
Largeure de travail mm	50 0



RAFFINEUR DE PATE

RAFFINEUR DE PATE, UN ÉLÉMENT TRÈS EFFICACE POUR DÉGAZER LES BULLES D'AIR PRODUIT PENDANT LA POUSSE, ET LES RÉPARTIES PLUS RÉGULIÈREMENT DANS LA PATE ET LES ALVÉOLES DE LA MIE

- RÉALISATION EN INOX ALIMENTAIRE DE HAUTE QUALITÉ
- 03 CYLINDRES EN ACIER DE GROS DIAMÈTRE 113X350 MM
- RÉGLAGE DE L'OUVERTURE DES CYLINDRES PAR LEVIER
- ROTATION DE TAPIS VERS L'EXTÉRIEUR ASSURE UN REPASSAGE AUTOMATIQUE EN CONTINU
- LA PÂTE NE DÉPASSE JAMAIS LES 30–35 ° C, CE QUI ÉVITE LA SURCHAUFFE

Caractéristiques techniques	
Code produit	YMZD500
Capacité (kg/h)	600-900
Tension (V)	380
Puissance (kw)	04
Vitesse de laminage (r/min)	90
Epaisseur de laminage (mm)	8-25
Largeur de laminage (mm)	<500
Dimensions (LxPxHmm)	1300x755x1240
Poids (kg)	330

FAÇONNEUSES

FAÇONNEUSE À BAGUETTES ADAPTÉE AUX BOULANGERIES AYANT DE PETITES, MOYENNES ET GRANDES PRODUCTIONS

- HABILLAGE LATÉRAL EN FIBRE DE VERRE ET PIÉTEMENT EN TÔLE PEINTE
- PRODUCTION DE BAGUETTES LONGUES ET COURTES DE 500 À 900 GRAMMES
- RÉGLAGE PRÉCIS DU LAMINAGE ET DE L'ALLONGEMENT
- DOTÉE DE TROIS CYLINDRES DE RÉCEPTION ROBUSTES ET PUISSANTS
- RÉGLAGE DES CYLINDRES PAR POIGNÉE MUNIE D'UN INDICATEUR MILLIMÉTRIQUE
- TABLE DE RÉCEPTION RABATTABLE ET TAPIS CONVOYEUR EN FEUTRE DE HAUTE QUALITÉ
- DOUBLE SÉCURITÉ : AU NIVEAU DU BAC (DÉTECTEUR MAGNÉTIQUE) + BOUTON D'URGENCE

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM 380B
Capacité (pcs/h)	2500
Poids des pâtons (g)	50/900
Largeur de tapis (mm)	780
Tension (V)	380
Puissance (kw)	0.375
Dimensions (LxPxHmm)	1000x715x1650
Poids (kg)	250

FAÇONNEUSE A PAIN SPÉCIAUX

FAÇONNEUSE SINMAG, DESTINÉE POUR LES BOULANGERIES ARTISANALES COMME POUR LES GRANDES INDUSTRIES, IDÉALE POUR LE FAÇONNAGE DES BAGUETTES DE TRADITION, AINSI QUE TOUS LES PAINS SPÉCIAUX

- BÂTIS SUR CHÂSSIS EN ACIER PEINT
- 04 CYLINDRES EN ACIER CHROMÉ ASSURENT UN LAMINAGE PRÉCIS
- GRILLE DE FAÇONNAGE EN ACIER INOX AISI 304
- RÉGLAGE MANUEL DE LA TENSION DES TAPIS ET DE L'ÉCARTEMENT ENTRE CYLINDRES
- DÉMONTAGE FACILE DU TAPIS SANS OUTIL ET SANS DÉMONTAGE COMPLET DE LA MACHINE
- TABLE DE RÉCEPTION RABATTABLE ET TAPIS CONVOYEUR PVC
- ROULETTES POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LE DÉPLACEMENT DE LA MACHINE

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM 307
Capacité (kg/h)	2000
Poids des pâtons (g)	50-600
Largeur de tapis (mm)	380
Ecartement cylindre (mm)	01-25
Tension (V)	380
Puissance (kw)	0.75
Dimensions (LxPxHmm)	680X1680X1100
Poids (kg)	220

FAÇONNEUSE ROULEUSE POUR FAÇONNER ET ALLONGER LES PÂTONS, CONVIENT À TOUTES SORTES DE PAINS : BAGUETTES, PETITS PAINS, CAMPAGNE ETC.

- DEUX FACES DE RÉCEPTION DES PÂTONS FAÇONNÉS
- RÉGLAGE PRÉCIS DU LAMINAGE ET DE L'ALLONGEMENT
- RÉGLAGE DES CYLINDRES PAR LEVIER MUNI D'UN INDICATEUR MILLIMÉTRIQUE
- TABLE DE RÉCEPTION RABATTABLE ET TAPIS EN FEUTRE DE HAUTE QUALITÉ
- SÉCURITÉ DE TRAVAIL ASSURÉE PAR UNE PROTECTION

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM 500
Capacité (pcs/h)	1800
Poids des pâtons (g)	50-500
Largeur de tapis (mm)	500
Ecartement cylindre (mm)	01-14
Tension (V)	380
Puissance (kw)	0.75
Dimensions (LxPxHmm)	850x1130x127
Poids (kg)	115

FERMENTATION

ARMOIRES ET ÉTUVES POUR LA FERMENTATION DES BAGUETTES ADAPTÉE AUX BOULANGERIES ET VIENNOISERIES AYANT DE PETITES, MOYENNES ET GRANDES PRODUCTIONS

- INTÉRIEUR ET FAÇADE EN TÔLE INOXYDABLE
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉES ET CUVETTE INTERNE POUR HUMIDIFIER
- PANNEAU DE CONTRÔLE DIGITAL AVEC THERMORÉGULATEUR, HYGROSTAT INTÉGRÉS ET MINUTERIE
- RÉGLAGE DIGITAL D'HUMIDITÉ ET DE TEMPÉRATURE INDÉPENDANTS
- 02 PORTES VITRÉES ET ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR À NÉON
- GLISSIÈRES ESCAMOTABLES SUR MONTANTS EN ALUMINIUM DE HUIT NIVEAUX
- MUNIE D'UN MICRO VENTILATEUR CENTRAL POUR UNE FERMEN TATION HOMOGÈNE
- APPAREIL SUR ROULETTES AVEC FREINS

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM 716F
Type	02 portes
Capacité en plateaux (40x60 cm)	16
Nombre de glissières	08
Distance entre glissières (mm)	75
Tension (V)	220
Puissance (kw)	0.9
Dimensions (LxPxHmm)	810x1000x957
Poids (kg)	70

- 01 PORTE AVEC UN GRAND HUBLOT ET ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR À NÉON
- AGENCEMENT VARIABLE EN PROFONDEUR JUSQU'À 800 MM
- GLISSIÈRES ESCAMOTABLES SUR MONTANTS EN ALUMINIUM DE 16 NIVEAUX
- RÉGULATION DE CHAUFFAGE ET HUMIDITÉ INDÉPENDANTS
- HUMIDITÉ PAR HYGROSTAT
- 02 MICROS VENTILATEURS POUR UNE FERMENTA TION UNIFORME
- SONDE D'HYGROMÉTRIE ÉLECTRONIQUE RÉGLABLE DE 45 À 90%
- APPAREIL SUR ROULETTES AVEC FREINS POUR LES ROULETTES AVANT

Caractéristiques techniques	
Code produit	ST 32S
Type	01 portes
Capacité en plateaux (40x60 cm)	32
Nombre de glissières	16
Distance entre glissières (mm)	75
Tension (V)	220
Puissance (kw)	2.3
Dimensions (LxPxHmm)	725X990X1925
Poids (kg)	98

KIT DE FERMENTATION QUI PERMET DE CONTRÔLER LE PROCESSUS DE FERMENTATION ET L'ADAPTER PARFAITEMENT À VOS EXIGENCES DE TRAVAIL, AFIN DE RATIONALISER LA PRODUCTION QUOTIDIENNE, D'ANTICIPER LA PRÉPARATION DES MÉLANGES PÉTRIS POUR LE JOUR SUIVANT ET MÊME DE GAGNER DE PRÉCIEUSES HEURES DE REPOS.

- RÉALISATION EN ACIER INOX ALIMENTAIRE AISI 304
- PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE "DIGITAL" AVEC AFFICHEUR DES FONCTIONS
- 02 UNITES D´ECHAUFFEMENT ET 02 POUR L´HUMIDIFICATION POUR LE MODELE ST100
- 03 UNITES D´ECHAUFFEMENT ET 04 POUR L ´HUMIDIFICATION POUR LE MODELE ST200
- RÉGULATION DE CHAUFFAGE ET HUMIDITÉ INDÉPENDANTS
- PROGRAMMATION PRÉCISE DE LA FERMENTATION SUR PLUS DE 60 HEURES
- ALIMENTATION AUTOMATIQUE D'EAU ET CANALISATION DU CONDENSAT
- FACILITÉ DE MONTAGE ET DÉMONTAGE

Caractéristiques techniques		
Code produit	ST 100	ST 200
Capacité (chariot)	04	08
Dimensions chariot (mm)	675X810X1800	675X810X1800
Puissance (kw)	04	08
Dimensions LxPxH (mm)	563x230x1650	732x230x1650
Poids (kg)	80	90

FOUR DE BOULANGERIE

STENT- OPTIMUM A REPRIS LA FABRICATION DU FOUR SINMAG FALCON 3, FABRIQUÉ INITIALEMENT CHEZ MAC-ADAMS ET CONÇU POUR LES GRANDES PRODUCTIVITÉS D'ENFOURNEMENT RAPIDE .IL SE DISTINGUE PAR LES CARACTÉRISTIQUES SUIVANTES :

- CHAMBRE DE CUISSON ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE
- PORTE À DOUBLE VITRE AVEC TRAITEMENT SPÉCIAL POUR RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE ET AINSI ÉLIMINE TOUT RISQUE DE BRÛLURE ET FACILITE LE CONTRÔLE DE LA CUISSON
- ROTATION DU CHARIOT SUR PLATEFORME À L'AIDE D'UN MOTORÉDUCTEUR DOTÉ D'UN LIMITEUR DE COUPLE
- ECHANGEUR DE CHALEUR EN TÔLE INOXYDABLE RÉFRACTAIRE
- SYSTÈME DE ROTATION PLATEFORME TOURNANTE
- EQUIPÉ D'UN EXTRACTEUR DE 100 M3/H POUR EXTRACTION DES FUMÉES ET VAPEURS
- EQUIPÉ D'UN SYSTÈME DE BUÉE TRÈS PERFORMANT
- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DANS LA CHAMBRE DE CUISSON
- TABLEAU DE COMMANDE COMPOSÉ DE:
- MINUTERIE DE FIN DE CUISSON + RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE+ TEMPORISATEUR DE BUÉE + BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE+ BOUTON DE MARCHE EXTÉRIEUR+ BUZZER ET UNE LAMPE D'ÉCLAIRAGE À NÉON

Caractéristiques techniques	
Code produit	Falcon 3
Type	Gaz / Mazout
Nombre des plateaux	18
Dimensions des plateaux	800X1000
Consommation électrique (kw)	04
Consommation gaz (kcal/h)	86000
Tension	380V
Dimensions extérieurs (mm)	2420x1620x2350
Poids (kg)	1850

FOURS VENTILÉS ELECTRIQUES

FOURS VENTILÉS, UNE SOLUTION EXCLUSIVE DESTINÉE À CUIRE TOUS TYPES DE PRODUITS PÂTISSIERS, VIENNOIS ET BOULANGERS OU DE PLATS POUR DES PETITES OU MOYENNES PRODUCTIVITÉS.

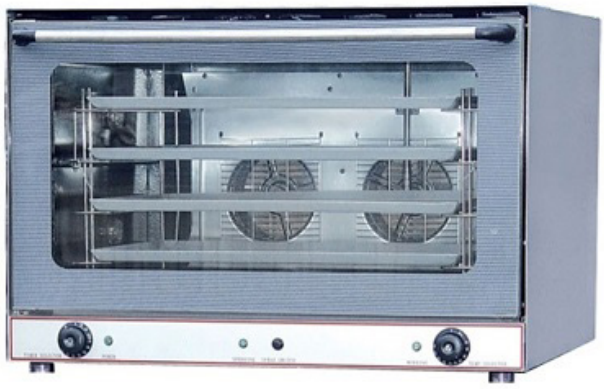
- DESIGN MODERN AVEC UNE RÉALISATION EXTÉRIEURE EN INOX AISI 304
- PORTE DOUBLE VITRAGE AVEC POIGNÉE ERGONOMIQUE ET ATHERMIQUE
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE ENTRE : 00 – 300 °C
- CHAMBRE DE CUISSON EN INOX AISI 304 AVEC ÉCLAIRAGE HALOGÈNE
- TURBINES ET RÉSISTANCES BLINDÉES, INOXYDABLES ROBUSTES ET TRÈS PUISSANTES
- DIFFUSION HOMOGÈNE DE LA CHALEUR ET CUISSON PARFAITE SUR TOUS LES NIVEAUX
- ISOLATION DES PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE ET JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
- PANNEAU DE COMMANDE COMPOSÉ D'UN SÉLECTEUR D'HUMIDIFICATION, THERMOSTAT ET TIMER

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Capacité en plateaux (kg)	Turbines	Buée	Puissance (kw)	Dimensions extérieurs(mm)	Poids (kg)
ECO-51T	Electrique	05	01	Incluse	9.5	800X1230X690	140
ECO-101T-R	Electrique	10	02	Incluse	19	800X1230X1710	260
RV1	Electrique	16	04	Incluse	33	1035X1450X2195	550

- CONSTRUCTION INTÉRIEURE EXTÉRIEURE EN INOX
- DOUBLES MOTEURS AVEC TURBINES “AUTOREVERSE” 2450 TR/MIN
- 02 VENTILATEURS AVEC DES LAMES ROBUSTES
- RÉGULATION DE LA CHALEUR DE 50°C À 300°C ET THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- MINUTERIE AVEC 150 MINUTES DE CUISSON AVEC FONCTION CONTINUE
- COMMANDE MANUELLE D’UN SÉLECTEUR D’HUMIDIFICATION, THERMOSTAT ET TIMER
- PORTE EN VERRE DOUBLE PAROIS, CHARNIÈRE DE PORTE À OUVRIR À 90° ET JOINT D’ÉTANCHÉITÉ
- MICRO INTERRUPTEUR POUR L’ARRÊT DU VENTILATEUR LORS DE L’OUVERTURE
- LIVRÉ AVEC 04 PLATEAUX DE CUISSON EN ALUMINIUM 400X600MM

Caractéristiques techniques	
Code produit	YXD-8A
Capacité en plateaux	04
Buée	Incluse
Tension (V)	220
Puissance (kw)	6.4
Dimensions chambre (mm)	700 x 360 x 460
Dimensions (LxPxHmm)	834x672x572
Poids (kg)	67



FOUR VENTILÉ A GAZ

- DESIGN MODERN AVEC UNE RÉALISATION EXTÉRIEURE EN INOX
- PORTE DOUBLE VITRAGE AVEC POIGNÉE SOLIDE
- SYSTÈME DE BRÛLEUR FONCTIONNE AVEC TOUT TYPE DE GAZ
- TURBINE DE VENTILATION À FAIBLE NIVEAU SONORE
- CHAMBRE DE CUISSON EN INOX AVEC UNE ASSISE ROTATIVE SÉCURISÉE
- VENTILATION ALTERNE ET ÉCLAIRAGE INCORPORÉ
- ISOLATION DES PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE
- PANNEAU DE COMMANDE À AFFICHAGE DIGITAL
- SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE
- LIVRÉ AVEC UN SUPPORT À GLISSIÈRES

Caractéristiques techniques	
Code produit	LMO-10G
Type	Gaz
Capacité en plateaux	10
Buée	Incluse
Puissance (kw)	26
Dimensions (LxPxHmm)	1112x1060x1425
Poids (kg)	408

FOUR A SOLE

FOURS À SOLES DESTINÉS À CUIRE TOUS TYPES DE PRODUITS BOULANGERS, VIENNOIS ET IDÉALE POUR LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE ALGÉRIENNE D'UNE PRODUCTIVITÉ DE TYPE MOYEN.

- FOUR À SOLE MODULAIRE (DIFFÉRENTES COMBINAISONS)
- RÉALISATION EXTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE TRAITÉ
- CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER INOX AISI 304
- SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE SPÉCIALE (18 MM D'ÉPAISSEUR)
- ELÉMENTS CHAUFFANTS PUISSANTS RÉGLABLES SÉPARÉMENT EN HAUT ET EN BAS
- ISOLATION DES PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE ET JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
- PANNEAU DE COMMANDE À AFFICHAGE DIGITAL
- MINUTERIES POUR LE RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE VAPORISATION
- PORTE DU FOUR AVEC POIGNÉE ATHERMIQUE, MUNIE D'UNE LARGE VITRE DE SÉCURITÉ
- OUVERTURE D'ÉVACUATION DU CONDENSAT

Caractéristiques techniques			
Code produit	SM-521	SK-941FG	SM-801FG
Type	Électrique		Gaz
Capacité en plateaux	02 plaques	04 plaques	04 plaques
Buée	en option	en option	en option
Puissance (kw)	10,5	36	0,2
Consommation gaz (kcal/h/module)	/	/	55,7
Dimensions chambre (mm)	870x685x200	1300X900X220	1300x840x240
Dimensions (LxPxHmm)	1250x980x700	1790x1225x640	1770x1195x585

TOUR RÉFRIGÉRÉ

TOURS RÉFRIGÉRÉS DESTINÉS A STOCKER AUX MEILLEURS CONDITIONS LES PRODUITS FRAIS OU FINIS À PORTÉE DE MAIN TOUT EN DISPOSANT D'UN PLAN DE TRAVAIL. ILS GARANTISSENT UN NIVEAU TRÈS ÉLEVÉ EN PERFORMANCES, RENTABILITÉ, FIABILITÉ, ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- CONSTRUCTION MÉTALLIQUE EN ACIER INOX AISI 304
- CUVE EN INOX AU FOND EMBOUTI ET AUX ANGLES ARRONDIS
- FROID VENTILÉ –2°C +8°C TESTÉ À 40°C
- RÉGULATION PAR THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE À AFFICHAGE DIGITAL
- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUE DES EAUX DE CONDENSATION
- PORTES 60/40 AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE ET ARRÊT À 100°
- ISOLATION EN POLYURÉTHANE INJECTÉ 50 MM
- NETTOYAGE FACILE, ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

PA-2100TN

PA-3100TN

Caractéristiques techniques

Code produit	Capacité (litre)	Nombre de portes	Tension (V)	Puissance (W)	Réfrigérant	Température (°C)	Dimensions extérieurs (mm)
PA-2100N	390	02	220	350	R134A	-02 ~ +08	1510X800X850
PA-3100TN	580	03	220	350	R134A	-02 ~ +08	2020X800X850

ARMOIRES DE CONSERVATION

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES "OPTIMUM", OUTILS INDISPENSABLES DE CONSERVATION DE VOS ALIMENTS RÉPONDANT PARFAITEMENT AUX BESOINS DE PERFORMANCE TOUT EN RESPECTANT LES NORMES D'HYGIÈNE LES PLUS STRICTES DES HÔTELS, RESTAURANTS ET PÂTISSERIES

- RÉALISATION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE EN ACIER INOX AISI 304
- REFROIDISSEMENT ASSISTÉ PAR VENTILATEUR TESTÉ À 40°C
- DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ET DISTRIBUTION HOMOGÈNE DE L'AIR RÉFRIGÉRÉ
- COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES DE HAUTE QUALITÉ
- PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE " DIGITAL " AVEC FONCTION
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR LED ET DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE PORTE
- FERMETURE DE PORTE PAR JOINT MAGNÉTIQUE ET CHARNIÈRE AVEC ARRÊT A 100°
- FACILITÉ D'INSPECTION DU COMPRESSEUR PLACÉ EN HAUT
- ISOLATION : 60 MM (MOUSSE DE JOINT POLYURÉTHANE)
- NETTOYAGE FACILE, ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

Caractéristiques techniques			
Code produit	GN-650BT	PA-800BT	PA-800TN
Modèle	GN 2/1	400x600 cm	GN 2/1
Refroidissement	Négatif	Négatif	Positif
Capacité (litre)	621	737	737
Tension (V)	220	220	220
Puissance(W)	560	750	450
Réfrigérant	R404a	R404a	R134a
Température (°C)	-18 ~ -22	-18 ~ -22	-02 ~ +08
Dimensions intérieurs (mm)	625x860x1390	625x860x1390	615x835x1415
Dimensions extérieurs (mm)	740x830x2010	740x990x2010	740x990x2010
Poids (kg))	134	140	140

Caractéristiques techniques	
Code produit	GN1410BT
Modèle	GN 2/1
Capacité (litre)	1391
Tension (V)	220
Puissance (w)	800
Réfrigérant	R404a
Température (°C)	-18 ~ -22
Dimensions (LxPxHmm)	1480x830x2010
Poids (kg)	198

SURGELATEUR

DESTINÉ AUX CUISINES COMMERCIALES HÔTEL, BOULANGERIE ET RESTAURATION RÉPONDENT AUX BESOINS DES ARTISANS ET PERMETTENT DE SURGELER OU REFROIDIR RAPIDEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES, CONFORMÉMENT AUX NORMES DE DESCENTE EN TEMPÉRATURE, IL MAINTIENT LA QUALITÉ, FRAÎCHEUR, TEXTURE, COULEUR ET ARÔME

- CONSTRUCTION MONOCOQUE, FACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES EN ACIER INOX AISI 304
- COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES DE TRÈS HAUTE QUALITÉ
- REFROIDISSEMENT RAPIDE : PRODUITS DE +90 °C À +03°C À COEUR : CYCLE DE 90 MINUTES
- SURGÉLATION CHOC : PRODUITS DE +90 °C À +03°C À COEUR : CYCLE DE 240 MINUTES
- PROGRAMMATION ÉLECTRONIQUE DES CYCLES DE SURGÉLATION/REFROIDISSEMENT
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE JUSQU'À –40°C ET (–18°C A COEUR)
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ AVEC TRAITEMENT ANTICORROSION
- ISOLATION EN MOUSSE POLYURÉTHANE ÉPAISSEUR 60 MM
- EQUIPÉ D'UN CAPTEUR D'AIGUILLE POUR DÉTECTER LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS À COEUR
- 08 GRILLES 400X600 MM RÉGLABLES EN HAUTEUR, ESPACE ENTRE GRILLES 65MM
- SUPPORTS DES GRILLES RENFORCÉS (SPÉCIAL CHARGES LOURDES 15 KG)
- PORTE AVEC FERRAGE À DROITE ET POIGNÉE NON DÉBORDANTE AVEC ARRÊT A 100°

Caractéristiques techniques	
Code produit	AK08-D
Capacité (litre)	300
Tension (V)	220
Puissance (w)	2.1
Réfrigérant	R404a
Dimensions intérieures (mm)	670x450x670
Dimensions extérieures (mm)	790x800x1320
Poids (kg)	142

VITRINES DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR PRÉSENTER DE MANIÈRE ATTRAYANTE LES GÂTEAUX, PÂTISSERIES, CHOCOLATS, SANDWICHS ...ETC, TOUT EN RESPECTANT LES EXIGENCES FRIGORIFIQUES DEMANDÉES POUR LES DIFFÉRENTS PRODUITS ALIMENTAIRES.

- SURFACE D'EXPOSITION AVEC UNE GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE
- HABILLAGE EN MARBRE GALAXY ET DOUBLE VITRAGE
- ÉTAGÈRES RÉGLABLES EN VERRE TREMPÉ
- SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT PAR VENTILATEUR
- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- PORTES ARRIÈRES VITRÉES ET COULISSANTES
- PANNEAU DE COMMANDE À AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE LED LUMINEUX ET UNIFORME
- ROULETTES POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LE DÉPLACEMENT

SERIE : U7

Caractéristiques techniques			
Code produit	U730V	U740V	U750V
Capacité (litre)	302	417	532
Niveaux	03	03	03
Température (°C)	02 ˜08	02 ˜08	02 ˜08
Réfrigérant	R134A	R134A	R134A
Dimensions extérieurs (mm)	900x720x1200	1200X720X1200	1500x720x1200
Poids (kg)	215	260	300

SERIE : NGR7

Caractéristiques techniques		
Code produit	NGR750V	NGR760V
Capacité (litre)	710	850
Niveaux	04	04
Température (°C)	02 ˜08	02 ˜08
Réfrigérant	R134a	R134a
Dimensions extérieurs (mm)	1500x750x1500	1800x750x1500
Poids (kg)	360	405

SERIE NGR7

SERIE GL8

Caractéristiques techniques				
Code produit	GL830A	GL840A	GL850A	GL860A
Capacité (litre)	349	400	600	650
Niveaux	04	04	04	04
Température (°C)	02 ˜ 08	02 ˜ 08	02 ˜ 08	02 ˜ 08
Réfrigérant	R134a	R134a	R134a	R134a
Dimensions intérieurs (mm)	900x730x1350	1200x730x1350	1500x730x1350	1800x730x1350
Poids (kg))	260	295	345	390

TRANCHEUSE A PAIN DE MIE

TRANCHEUSES À PAIN DE TABLE. SOPHISTIQUÉES INTÉGRABLES DANS UN MOBILIER GRÂCE À SON DESIGN AVANTAGEUX ET QUI SE DÉMARQUENT PAR LA FACILITÉ D'UTILISATION, LA QUALITÉ DE LA COUPE ET, PAR SES DIMENSIONS RÉDUITES.

- CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE ROBUSTE
- DÉCOUPE SEMI -AUTOMATIQUE JUSQU'À 5 À 6 PAINS EN SÉRIE
- CHARGEMENT PAR L'ARRIÈRE ET POUSSOIR À PAIN
- COUTEAUX INOX ALIMENTAIRE
- LEVIER DE COUPE À TRACTION PROGRESSIVE

Caractéristiques techniques			
Code produit	SM-302NW	SM-302NY	PC-16
Capacité pcs/heure	240	240	240
Epaisseur de tranche (mm)	12	15	15
Largeur max de pain (mm)	385	385	420
Hauteur max de pain (mm)	150	150	1454
Puissance (kw)	0.188	0.188	0.55
Dimensions LxPxHmm)	472x720x720	472x720x720	684x588x760
Poids (kg)	70	70	140

SM-302NW/Y

TRANCHEUR HORIZONTAL

UNE MACHINE TRÈS COMPACTE QUI PERMET D'OUVRIR' LES PAINS DANS LEUR LONGUEUR, AVEC UNE QUALITÉ ET UNE RÉGULARITÉ DE COUPE INÉGALÉES AVEC DES CADENCES DE COUPE ÉLEVÉES.

- CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ
- MOTEUR PUISSANT, SILENCIEUX ET ÉCONOMIQUE
- LAME EN ACIER TREMPÉ INOXYDABLE ET CHARIOT À COULISSEMENT DOUX
- RÉGLAGE DE LA HAUTEUR ET LA PROFONDEUR DE COUPE PAR LEVIER GRADUÉ
- RAPIDITÉ D'EXÉCUTION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE ET SÉCURITÉ OPTIMALE

PC–16

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM-513
Capacité pcs/heure	3600
Epaisseur de tranche (mm)	10 ~ 45
Largeur max de pain (mm)	60 ~ 130
Hauteur max de pain (mm)	90
Puissance (kw)	0.37
Dimensions LxPxHmm)	360x540x607
Poids (kg)	28

SM-513

ROBOT CUTTER

CUTTER BROYEUR " OPTIMUM " RÉALISÉ POUR SATISFAIRE LES CROISSANTES EXIGENCES DE L'UTILISATEUR PROFESSIONNEL. CARACTÉRISÉ PAR SA RAPIDITÉ, QUALITÉ DU SERVICE ET GRANDE SIMPLICITÉ D'UTILISATION ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE DE TRÈS HAUTE QUALITÉ

- CUVE ÉLOIGNÉE DU MOTEUR POUR GARDER LE PRODUIT À TEMPÉRATURE AMBIANTE
- COUVERCLE DE LA CUVE EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE
- OUVERTURE SUR COUVERCLE POUR AJOUT D'INGRÉDIENTS EN COURS DE PRÉPARATION
- FREIN MOTEUR ET MICRO
- INTERRUPTEUR DE SÛRETÉ POUR LE COUVERCLE
- DOUBLE LAMES ACIER INOXYDABLE : LISSE ET CRANTÉE
- RÉGLAGE DE VITESSE EN CONTINU
- PIEDS EN CAOUTCHOUC ASSURENT LA RÉSISTANCE AU GLISSEMENT
- FACILE À MONTER, DÉMONTER ET NETTOYER

Caractéristiques techniques		
Code produit	HR-9	HR-12
Capacité cuve (litre)	09	12
Tension (V)	220	220
Puissance (W)	750	950
Dimensions extérieurs (mm)	575x385x325	565x365x440
Poids (kg)	19.8	21.4

PLANS DE TRAVAILS

TABLES DE TRAVAIL EN INOX POUR TOUTES LES UTILISATIONS ET DANS TOUTES LES DIMENSIONS
- PLAN DE TRAVAIL RENFORCÉ EN BOIS LAMIFIÉ
- PIEDS DÉMONTABLES FACILEMENT, EN TUBE DE 50 MM
- ETAGÈRE BASSE EN INOX

Caractéristiques techniques	
Code produit	Dimensions LxPxH (mm)
WT166	1600x600x850
WT167	1600x700x850
WT186	1800x600x850
WT187	1800x700x850

ELEMENT DE RANGEMENT

ÉTAGÈRE MURALE EN INOX PROFONDEUR 400MM EST IDÉALE POUR OPTIMISER AU MIEUX L'ESPACE ET STOCKER VOS ASSIETTES, BATTERIES DE CUISINE ET USTENSILES,
- APPLICATIONS POUR CHAMBRES FROIDES TOUTES INDUSTRIES ALIMENTAIRES
- FABRICATION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304
- TRÈS GRANDE CAPACITÉ DE CHARGE
- SURFACES LISSES ET LAVABLES FACILITENT LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION
- MONTAGE ET MONTAGE RAPIDES
- PIEDS EN TUBES RONDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

Caractéristiques techniques		
Code produit	WBS104	WBS154
Nombre d étages	04	
Dimensions LxPxH (mm)	1000x400x2000	1500x400x2000

CHARIOT DE STOCKAGE

ECHELLE MULTI USAGE PEUT SERVIR POUR LE STOCKAGE, LA FERMENTATION DES PATES ET MÊME COMME CHARIOT DE SERVICE POUR TRANSPORTER DES PLATS DANS LES ÉTABLISSEMENTS CHR (COLLECTIVITÉ HÔTELLERIE ET RESTAURATION)

- DESTINÉ AUX PLATEAUX ET GRILLES 400X600 MM
- RÉALISATION EN ALUMINIUM ANODISÉ ET HABILLAGE EN PLEXIGLAS
- GRANDE CAPACITÉ DE CHARGEMENT
- 02 PORTES AMOVIBLES ET GLISSIÈRES DÉMONTABLES
- 04 ROUES PIVOTANTES DONT DEUX AVEC FREINS

Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1961
Niveaux	18
Espace entre glissières (mm)	08
Dimensions extérieurs (mm)	643x471x1697

PLAQUES ET MOULES DE CUISSON

ON VOUS PROPOSE UN LARGE CHOIX DE PLAQUES ET MOULES QUI SE FERA EN FONCTION VOS BESOINS : CUISSON, STOCKAGE FRIGORIFIQUE, ET LA PRÉSENTATION ÉLÉGANTE DE PLATS ET PÂTISSERIES ET QUI SE DISTINGUES PAR LES CARACTÉRISTIQUES SUIVANT :

o PLAQUES EN ALUMINIUM ANODISÉ ROBUSTES, INDÉFORMABLES QUI RÉSISTENT PARFAITEMENT AUX TRÈS BASSES TEMPÉRATURES ET À L'HUMIDITÉ.

o PLAQUES PERFORÉS SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR FAVORISER LA CIRCULATION DE L'AIR CHAUD ET PERMET-TENT UNE CUISSON OPTIMISÉ PAR LE BAS

o MOULES EN FONTE AVEC REVÊTEMENT ANTIoADHÉRANT EN TÉFLON ALIMENTAIRE, PERMETTENT A LA PÂTE DE NE PAS COLLER. ÉCONOMIQUES : CAR L'UTILISATION DE PAPIER DE CUISSON N'EST PAS NÉCESSAIRE

oHYGIÉNIQUES : FACILE À MAINTENIR PROPRE

Caractéristiques techniques	
Code produit	DS1110258
Matière	Aluminium anodisé
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x40
Épaisseur (mm)	1.5

Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1047
Matière	Aluminium téflonisé
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x6
Épaisseur (mm)	2.0

Caractéristiques techniques		
Code produit	SN1535	SN1537
Matière	Acier revêtu en aluminium	
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x30	400x600x50
Épaisseur (mm)	0.6	0.6

Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1049
Matière	Aluminium
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x20
Épaisseur (mm)	1.5

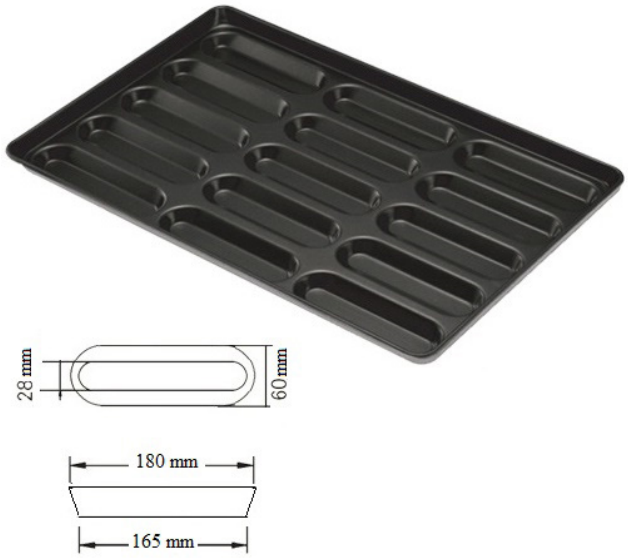
Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1048
Matière	Aluminium téflonisé
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x12
Épaisseur (mm)	1.5

Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1534
Matière	Aluminium
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x25
Épaisseur (mm)	1.0

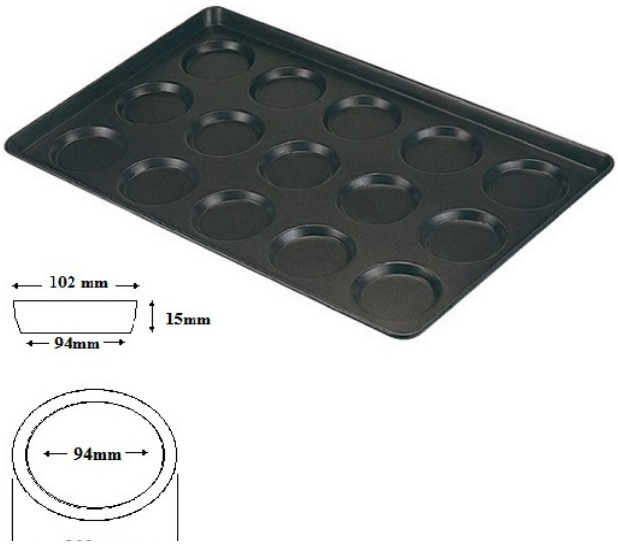
Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1530
Matière	Aluminium téflonisé
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x25
Épaisseur (mm)	1.0

Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1651
Matière	Acier revêtu en Teflon
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x46
Épaisseur (mm)	0.8

Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1640
Matière	Acier revêtu en Teflon
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x40
Épaisseur (mm)	0.8



Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1644
Matière	Acier revêtu en Teflon
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x40
Épaisseur (mm)	0.8



Caractéristiques techniques	
Code produit	SN1615
Matière	Acier revêtu en Teflon
Dimensions LxPxH (mm)	400x600x40
Épaisseur (mm)	0.8

Caractéristiques techniques				
Code produit	S0920004	SN2004	S0920005	SN2007
Modèle	Lisse	Lisse	Strié	Strié
Dimensions LxPxH (mm)	250x106x110	370x120x125	250x106x110	370x120x125
Capacité (g)	600	1200	600	1200
Matière	Aluminium, intérieur revêtu en Téflon			

SERIE 900

CUISINIÈRES SUR FOUR

SOLUTION EXCLUSIVE POUR UNE CUISSON EN GRANDES QUANTITÉS, AVEC LES PLUS EFFICACES BRULEURS ET PLAQUES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION.

PLAN DE TRAVAIL :
- FABRICATION EN ACIER INOX AISI 304
- FEUX TRÈS PUISSANTS ET EFFICACES
- BRULEURS AVEC COURONNES À HAUT RENDEMENT (POUR TYPE GAZ)
- 04 PLAQUES CHAUFFANTES EGO : 300 X300 MM (POUR LE TYPE ÉLECTRIQUE)
- PORTE CASSEROLES EN FONTE SOLIDE ET ROBUSTE
- BOUTONS DE COMMANDE EN GRAND FORMAT

FOUR :
- CHAMBRE DE CUISSON INTERNE EN ACIER INOXYDABLE
- CUISSON SUR 02 NIVEAUX
- ELÉMENTS CHAUFFANTS : HAUTE EFFICACITÉ
- TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT DE 120 A 330 °C
- NETTOYAGE FACILE, ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE
- PIEDS RÉGLABLES ET POIGNÉE RÉSISTANTS À LA CHALEUR
- SÉCURITÉ GAZ ASSURÉE PAR THERMOCOUPLES

US–RQ–4

US–RQ–6B

ZH–TT–4A

ZH–TT–6AB

Code produit	Type	Capacité feux	Consommation (kw/Btu)		Dimensions four (mm)	Dimensions extérieurs(mm)	Poids (kg)
US-RQ-4	Gaz	04	2x4.5 + 2.75 /103490		560x700x290	800x900x 850+70	192
US-RQ-6B	Gaz	06	3x4,5 + 3x7,5 /122830		960x700x290	1200x900x 850+70	208
Code produit	Type	Capacité plaques	Tension	Puissance Kw	Dimensions four	Dimensions extérieurs(mm)	Poids (kg)
ZH-TT-4A	Elect	04	380	20.8	560x700x290	800x900x 850+70	129
ZH-TT-6AB	Elect	06	380	28.8	960x700x290	1200x900x 850+70	179

FRITEUSES

FRITEUSES OPTIMUM, UNE SOLUTION EXCLUSIVE ET COMPLÈTE POUR FRIRE EN PROLONGEANT LA DURÉE DE VIE DE VOTRE HUILE

- FABRICATION INTERIEURE ET EXTÉRIEURE EN ACIER INOX AISI 304
- PANIERS ET GRILLES EN FIL D'ACIER CHROMÉ ET COUVERCLE EN INOX
- ÉLÉMENTS CHAUFFANTS PUISSANTS RÉGULATION DE 50 À 190 °C
- TEMPS DE CHAUFFE COURTS ET EXCELLENTE RÉPARTITION DE LA CHALEUR
- ROBINETS DE VIDANGE À BILLE PLACÉ DANS LE PLACARD
- BOUTONS DE COMMANDE ROBUSTE ET EN GRAND FORMAT
- NETTOYAGE FACILE ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE
- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Nombre de bacs	Capacité (litre)	Tension (V)	Puissance (kw)	Dimensions bac (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
ZH-TCx1	Electrique	01	30	380	12	265x365x175	400x900x850+70	60
ZH-TCx2	Electrique	02	2x30	380	24	265x365x175	800x900x850+70	94

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Nombre de bacs	Capacité (litre)	Consommation (kw/btu)	Dimensions bac (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
ZH-RC-1	GAZ	01	30	15.5/52886	265x365x175	400x900x850+70	60
ZH-RC-2	GAZ	02	2x30	31/105772	265x365x175	800x900x850+70	103

GRILLADE MIXTE SUR PLACARD

GRILLADES MIXTES QUI VOUS OFFRENT UNE CUISSON PARFAITE DE VOS VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES, GRÂCE À L'EXCELLENTE RESTITUTION DE LA CHALEUR ET AU COURTS TEMPS DE CHAUFFE

- FABRICATION EN ACIER INOXYDABLE INOX AISI 304
- PLAQUE DE GRILLADE 1/3 NERVURÉE EN ACIER SPÉCIAL
- ELÉMENTS CHAUFFANTS PLACÉS SOUS LA PLAQUE DE CUISSON
- BOUTONS DE COMMANDE ROBUSTE ET EN GRAND FORMAT
- PIEDS RÉGLABLES ET POIGNÉE RÉSISTANT À LA CHALEUR

Caractéristiques techniques		
Code Produit	ZH-RG	ZH-TG
Type	Gaz	Electrique
Tension (V)	/	380
Puissance (kw)	11.8 (40262 btu)	12
Surface de cuisson (mm)	610x730x20	610x730x20
Dimensions extérieurs (mm)	800x900x 850+70	800x900x 850+70
Poids (kg)	125	124

MARMITES

MARMITES À CHAUFFE DIRECTE OU INDIRECT, POUR UNE CUISSON DE VOS PLATS CUISINÉS À BASE DE VIANDE, LÉGUMES ET MÉLANGES EN GRANDES QUANTITÉS.

- RÉALISATION EXTÉRIEURE ET INTÉRIEURE EN ACIER INOX AISI 304
- EXCELLENTE RÉPARTITION DE LA CHALEUR
- COUVERCLE EMBOUTI, CHARNIÈRE AVEC RESSORT DE TENSION
- BRÛLEURS EN ACIER INOX AVEC FLAMME STABILISÉE
- ROBINET D'EAU CHAUDE POUR REMPLISSAGE DE LA CUVE
- BOUTONS DE COMMANDE ROBUSTE EN GRAND FORMAT
- NETTOYAGE FACILE ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE
- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

Caractéristiques techniques							
Code produit	Type	Capacité (litres)	Tension (V)	Puissance (kw)	Consommation (btu)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
ZH-RO150B	Gaz Chauffe direct	150	/	26	88712	800x900x 850+70	130
ZH-TO150	Electrique Chauffe direct	150	380	24	/	800x900x 850+70	140

SAUTEUSE BASCULANTE

SAUTEUSE BASCULANTES OPTIMUM ASSURENT UNE CUISSON EN GRANDES QUANTITÉS AVEC OU SANS MATIÈRE GRASSE

- FABRICATION EN ACIER INOXYDABLE INOX
- HOMOGÉNÉITÉ PARFAITE DE LA TEMPÉRATURE
- CUVE PROFONDE AVEC ANGLES ARRONDIS
- BASCULEMENT MANUEL DOUX ET RÉGULIER
- ROBINET D'EAU CHAUDE POUR REMPLISSAGE DE LA CUVE
- CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PAR THERMOSTAT EGO
- TRÈS GRANDE PUISSANCE DE CHAUFFAGE
- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR
- NETTOYAGE FACILE ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

Caractéristiques techniques		
Code Produit	ZH-RS	ZH-TS
Type	Gaz	Electrique
Capacité (litres)	80	80
Puissance (kw)	21 (87888 btu)	12
Dimensions extérieurs (mm)	800x900x850+70	800x900x850+70
Poids (kg)	140	135

BAIN MARIE SUR PLACARD

BAIN MARIE IDÉAL GRÂCE A SA MANIÈRE DE RÉCHAUFFER DOUCEMENT LES PLATS ET DE LES AMENER À LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE, ET MÊME LES PRÉPARATIONS DÉLICATES PEUVENT ÊTRE CUITES SANS CONTACT DIRECT DE LA CHALEUR.

- CONCEPTION EN INOX DE TRÈS HAUTE QUALITÉ
- MUNI DE 04 BAC GASTRONOMES D'UNE PROFONDEUR DE 150MM :02 BACS GN1/1 ET 2 BAC GN1/3
- PUISSANTS ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SITUÉE EN DESSOUS DU FOND DE LA CUVE
- RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE 30 À 80°C
- ROBINET D'EAU POUR REMPLISSAGE DE LA CUVE
- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

Caractéristiques techniques		
Code Produit	ZH-R B	ZH-TB
Type	Gaz	Electrique
Capacité (bacs)	04	04
Puissance (kw)	06	06
Tension (V)	/	380
Dimensions extérieurs (mm)	800x900x850+70	800x900x850+70
Poids (kg)	90	86

BAIN MARIE SUR TABLE

CONÇUS POUR PROFESSIONNELS DE RESTAURATION AVEC SELF SERVICE OU LES CANTINES. ILS PERMETTENT DE RÉALISER DES SAUCES ONCTUEUSES, ACCOMPAGNEMENTS OU DE MAINTENIR VOS PRÉPARATIONS SOUHAITÉES GRÂCE AU RÉGLAGE PROGRESSIF DE LA TEMPÉRATURE, ET OFFRENT AUSSI UNE GRANDE FACILITÉ DE SERVICE.

- RÉALISATION EN ACIER INOX AISI 304 MONTÉE SUR PIEDS RÉGLABLES
- FOURNI AVEC DES BACS GN1/1 D'UNE PROFONDEUR DE 150 MM
- CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE PAR RÉSISTANCES SITUÉES EN DESSOUS DE LA CUVE
- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ EN CAS DE SURCHAUFFE
- ÉVACUATION D'EAU PAR ROBINET DE VIDANGE
- COMPACT ET FACILE À NETTOYER

Caractéristiques techniques

Code produit	Capacité bacs GN	Température (°C)	Tension (V)	Puissance (kw)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
SB-4T	04	30 - 85 °C	220	02	1430x1182x800	46
SB-6T	06	30 - 85 °C	220	02	2100x1182x800	57

FOURS GASTRONOMES

FOURS À SOLE OPTIMUM ALLIENT LA PERFORMANCE ET L'ÉCONOMIE, ET ASSURENT UNE CUISSON OPTIMALE ET HOMOGÈNE DES DIFFÉRENTS PRODUITS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

FOUR MODULABLE DISPONIBLE À 1OU 2 OU ÉTAGES.

- RÉALISATION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE EN ACIER INOX
- RÉSISTANCES BLINDÉES INOXYDABLES RÉGLABLES SÉPARÉMENT EN HAUT ET EN BAS
- ISOLATION DES PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE ET JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE JUSQU'À 300°C ET THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- MINUTERIE NUMÉRIQUE PROGRAMMABLE
- PORTE DU FOUR AVEC POIGNÉE INOX ET ÉQUIPÉE D'UNE VITRE EN VERRE TREMPÉ
- 04 ROUES PIVOTANTES POUR LE MODÈLE YXD-40B
- NETTOYAGE FACILE ASSURE LES MEILLEURES CONDITIONS D'HYGIÈNE

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Capacité en plateaux	Tension (V)	Puissance (kw)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
YXD-20B	Electrique	02	380	5.7	1210x450x520	87
YXD-40B	Electrique	04	380	11.4	1210x750x1180	185

- RÉALISATION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE EN ACIER INOX AISI 304
- ISOLATION DES PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE ET JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE JUSQU'À 330°C ET SÉCURITÉ PAR THERMOCOUPLE
- BRULEUR CENTRAL ATMOSPHÉRIQUE A UNE HAUTE EFFICACITÉ
- PORTE DU FOUR AVEC POIGNÉE ATHERMIQUE
- ÉCLAIRAGE INCORPORÉ ET OUVERTURE D'ÉVACUATION DU CONDENSAT
- BOUTON DE COMMANDE ROBUSTE ET EN GRAND FORMAT

Caractéristiques techniques	
Code produit	GR-800
Type	Gaz
Capacité en plateaux	02
Puissance (kw)	4.6
Dimensions interieurs (mm)	570x650x270
Dimensions extérieurs (mm)	800x900x580
Poids (kg)	71

FOUR MIXTE

FOUR MIXTE OPTIMUM EST LE COMPAGNON IDÉAL D'UNE CUISINE SAINE ET DIÉTÉTIQUE AVEC SA TECHNOLOGIE DE CUISSON À LA VAPEUR DOUCE. IL PERMET DE CUIRE PLUSIEURS PLATS (LÉGUMES, VIANDES, PAINS...ETC) EN MÊME TEMPS SANS MÉLANGE DE SAVEURS OU D'ARÔMES EN PRÉSERVANT TOUTES LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES. IL SE DISTINGUE AUSSI PAR SA RÉDUCTION DE 30% DU TEMPS DE CUISSON ET 10% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

- RÉALISATION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURS EN ACIER INOX AISI 304
- PORTE AVEC DOUBLE VITRAGE THERMIQUE ET POIGNÉE DE SÉCURITÉ EN DEUX ÉTAPES
- LIVRÉ AVEC 03 GRILLES DE CUISSON EN ACIER INOX
- 03 MODES DE CUISSON:CONVECTION (AIR CHAUD) 250° C / VAPEUR 130° C / MIXTE CONVECTION-VAPEUR 250° C
- AIGUILLE DE SONDAGE POUR CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE A COEUR
- SYSTÈME DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE ET BOUTON DE RÉGLAGE CONTINU

Caractéristiques techniques	
Code produit	EWR-04-23-L
Capacité en plateaux	04 gn2/3
Température (°C)	50~250
Tension (V)	220
Puissance (kw)	4.6
Dimensions interieurs (mm)	390x380x370
Dimensions extérieurs (mm)	502x643x620
Poids (kg)	74

ARMOIRES CHAUFFANTES

ARMOIRES CHAUFFANTES CONÇUES POUR LES PROFESSIONNELS DES HÔTELS, RESTAURANTS, TRAITEURS, SALLES DES FÊTES GRÂCE À LEURS GRANDES CAPACITÉS DE STOCKAGE ET DE MAINTIEN AU CHAUD.

- RÉALISATION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304, INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE.
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE DE 30 À 100°C, TEMPÉRATURE À COEUR DE 60°C
- EQUIPÉS AVEC RÉSERVOIR D'EAU À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE POUR LE MAINTIEN DE L'HUMIDITÉ
- THERMO-VENTILATEUR POUR UNE PARFAITE DISTRIBUTION DE CHALEUR
- MUNIES DES THERMOSTATS DE SÉCURITÉ
- PORTES À FERMETURE MAGNÉTIQUE.
- PARFAITEMENT MOBILES SUR 04 GRANDES ROUES, 02 AVEC FREINS.

Caractéristiques techniques		
Code produit	DH-11-5F	DH-11-21
Niveaux	05	11
Tension (V)	220	220
Puissance (kw)	2.62	2.52
Espace entre grilles (mm)	160	115
Dimensions intérieures (mm)	540x680x940	540x680x1380
Dimensions extérieures (mm)	790x975x1350	790x975x1795
Poids kg	136	182

COUPE LÉGUMES

COUPE LÉGUMES DESTINÉ AUX RESTAURANTS, HÔTELS ET TOUS POINTS DE RESTAURATION RAPIDE, PERMET DE TRANCHER, DÉCOUPER, ÉMINCER TOUS LES SORTES DE CRUDITÉS, FROMAGES LÉGUMES ET FRUITS SANS LES ABÎMER EN TOUTE FACILITÉ ET TRÈS RAPIDEMENT.

- RÉALISÉ EN FUSION D'ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ (TRAITÉ ALIMENTAIRE) ET ACIER INOX
- MOTEUR VENTILÉ ROBUSTE DE FORTE PUISSANCE POUR UN USAGE INTENSIF
- GRANDE OUVERTURE AVEC LEVIER POUR INTRODUIRE DES GROS MORCEAUX
- PETITE OUVERTURE (DIAMÈTRE 55 MM) POUR INTRODUIRE DES PETITS MORCEAUX
- COMMANDE PAR BOUTON ON/OFF
- LIVRÉ AVEC 05 DISQUES VARIÉS : 2 ÉMINCEURS, 1 RAPPEUR, 1 MACÉDOINE ET 1 COUPE FRITE
- ENTIÈREMENT DÉMONTABLE FACILITANT LE NETTOYAGE ET LE CHANGEMENT DES DISQUES

Caractéristiques techniques	
Code produit	HLC-300A
Tours disque (rpm)	270
Tension (V)	230
Puissance (W)	550
Dimensions extérieurs (mm)	560x270x480
Poids (kg)	22.22

EPLUCHEUSES

ÉPLUCHEUSES PROFESSIONNELLES PERMETTENT D'ÉPLUCHER DE FAÇON AUTOMATIQUE VOS POMME DE TERRE DE N'IMPORTE QUEL TYPE ET DIMENSION EN GROSSE QUANTITÉ ET RAPIDEMENT. ELLES SONT ROBUSTES ET BÉNÉFICIENT D'UN EXCELLENT RENDEMENT AVEC UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX IMBATTABLE.

- FOURNI EN STANDARD AVEC UN PLATEAU ABRASIF.
- PLATEAU ROTATIF AMOVIBLE COUVERT D'UN MATÉRIAU ABRASIF (PIERRE DE LAVE).
- DÉCHARGEMENT DES PRODUITS FACILITÉ PAR LA GOULOTTE SPÉCIFIQUE,
- DES DÉTECTEURS MAGNÉTIQUES ARRÊTENT LA MACHINE LORSQUE LE COUVERCLE ET/OU LA PORTE SON OUVERTS.
- BOUTONS ROUGE ARRÊT, VERT MARCHE ET MINUTERIE
- FABRICATION EN INOX AVEC COUVERCLE TRANSPARENT EN PLASTIQUE RÉSISTANT.
- BOUTONS DE COMMANDE ÉTANCHES

HLP–15 HLP–20

HLP–50

Caractéristiques techniques

Code produit	Production (kg/h)	Capacité cuve L	Minuterie (min)	Tension (V)	Puissance (kw)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
HLP-15	165	20.6	0 – 5	230	750	575x430x1085	58
HLP-20	190	27	0 – 5	230	950	590x494x1105	65
HLP-50	260	45.5	0 – 5	230	1500	470x920x800	91

HACHOIRS A VIANDE

- CONCEPTION ROBUSTE EN ALUMINIUM ET DOTÉ DE RÉDUCTEUR À ENGRENAGE EN MÉTAL
- TRÉMIE ET CUVETTE POUR LA VIANDE INOXYDABLE
- TRÉMIE AVEC DISPOSITIF DE PROTECTION DE MAIN ET MICRON DE SÉCURITÉ
- APPAREIL LIVRÉ AVEC 02 GRILLES INOX (TROUS Ø 4.5 MM, Ø 10 MM)
- FACILE À MONTER, DÉMONTER ET NETTOYER

Caractéristiques techniques			
Code produit	HFM-12	HFM-22	HFM-32
Capacité (kg/h)	120	220	320
Tension (V)	220	220	220
Puissance (W)	550	750	1100
Diamètre trous (mm)	4.5 / 10	4.5 / 10	4.5 / 10
Diamètre goulotte (mm)	50	60	70
Dimensions (mm)	570x450x250	570x450x250	570x450x250
Poids (kg)	18.5	23.1	25.5

TRANCHEUR DE VIANDE

- ROBUSTE ET ADAPTÉ POUR UNE DURÉE D'USAGE PROLONGÉE
- RÉALISÉE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM AVEC UNE SURFACE ENTIÈREMENT POLIE ET ANODISÉE
- MOTEUR ÉLECTRIQUE DE TYPE PROFESSIONNEL VENTILÉ
- DOUÉ DE RÉGLAGE DE COUPE DE HAUTE PRÉCISION
- PLATEAU MONTÉ SUR ROULEMENTS FACILITE LE GLISSEMENT.
- LAME EN ACIER TREMPÉ CHROMÉ AVEC PROTECTION EN PLEXIGLAS ET POIGNÉE GRADUÉE
- FACILE À MONTER, DÉMONTER ET NETTOYER

Caractéristiques techniques

Code produit	Diamètre de disque (mm)	Epaisseur de coupe (mm)	Tension (V)	Puissance (kw)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
HBS-250L	250	0.2 – 12	220	150	415x465x575	18.9
HBS-300L	300	0.2 – 15	220	250	510x525x615	27
HBS-350L	350	0.2 – 30	220	400	855x725x690	50

PRESSE STEAK HACHÉ

- FAÇONNAGE RAPIDE À FINITIONS NETTES ET RÉGULIÈRES
- FONCTIONNEMENT MÉCANIQUE NE NÉCESSITE PAS DE MAINTENANCE
- STRUCTURE ROBUSTE EN ALUMINIUM ANODISÉ AVEC PIEDS ANTIDÉRAPANTS.
- PARTIES EN CONTACT AVEC LA VIANDE HYGIÉNIQUES EN INOX ALIMENTAIRE AISI 304.
- DISTRIBUTEUR D'INTERCALAIRES JUSTE À PORTÉE DE MAIN.
- DISPOSITIF D'ÉJECTION DU STEAK CONSTITUÉ TRÈS PRATIQUE.

Caractéristiques techniques

Code produit	HF-100	HF130
Diamètre tranche (mm)	100	130
Dimensions (mm)	290x210x275	290x210x275
Poids (kg)	5.84	6.22

PONDEUSES A GLAÇONS

PONDEUSE PROFESSIONNELLES OPTIMUM, CONÇUES POUR FABRIQUER DES CUBES DE GLAÇONS DE 2.2CM^3 POUR AMÉLIORER LA CONSERVATION ET LA PRÉSENTATION D'ALIMENTS EN RESTAURATION, HÔTELLERIE, FAST-FOOD ,POISSONNERIES ...ETC ET IDÉALES POUR LES LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES ET EN MILIEU HOSPITALIER.

- CARROSSERIE EN ACIER INOXYDABLE INOX
- FACILITÉ D'UTILISATION ET PROGRAMMATION
- ZONE DE PRODUCTION DE GLACE TRAITÉE PAR UN ANTIMICROBIEN
- RESERVE EN ABS MOULÉ, ISOLATION EN POLYURÉTHANE SANS CFC
- AJOUT D'EAU AUTOMATIQUE POUR LES MODÈLES : OP-1600F ET OP-2200F
- RÉFRIGÉRATION PUISSANTE ET CONSTANTE
- SYSTÈME DE FABRICATION DE GLAÇONS SIMPLE, FIABLE ET SANS ÉLECTRONIQUE
- FONCTIONNEMENT ÉCONOMIQUE PERMET DE CONSOMMER 20% MOINS D'EAU
- TRÈS FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE
- ÉLÉMENTS TECHNIQUES DIRECTEMENT ACCESSIBLES ET DÉMONTABLES SANS OUTIL
- PORTILLON DE RÉSERVE GLISSANT ET PIEDS RÉGLABLES

OP–450F

OP–1150F

OP–1600F OP– 2200F

Caractéristiques techniques

Code produit	Production (kg/24h)	Production par cycle (pcs)	Capacité de stockage (kg)	Tension (V)	Puissance (kw)	Réfrigérant	Dimensions extérieures (mm)
OP-450F	45	18	45	220	300	R134a	500x430x798
OP-1150F	115	43	108	220	610	R404a	656x675x830
OP-1600F	160	156	120	220	850	R404a	580x850x1000
OP-2200F	220	234	180	220	980	R404a	780x850x1080

SERIE MODULAIRE

LA GAMME SNACK 600 EST CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES EXIGENCES DE LA RESTAURATION RAPIDE. ELLE EST COMPOSÉE DE TOUT L'ÉQUIPEMENT D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE : FRITEUSES, GRILLADES, CUISINIÈRES, BAINS MARIE, PLAQUES CHAUFFANTES CUISEUR A PATTES ETC. CHAQUE APPAREIL PEUT ÊTRE POSÉ SUR UN SUPPORT OU UN SOUBASSEMENT INOX EN 650 MM DE PROFONDEUR, POUR COMPOSÉ VOTRE ENSEMBLE LIGNE DE CUISSON

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE RÉALISÉE EN ACIER INOX DE TRÈS HAUTE QUALITÉ POUR UN ENTRETIEN AISÉ, MUNIE DE 04 PLAQUES EGO INDÉPENDANTES, ET DE COMMUTATEURS À 3 POSITIONS POUR RÉGULER LA PUISSANCE

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TZ4
Type	Electrique
Diamètre plaques (mm)	2x18.5+2x22.5
Puissance (kw)	9.2 (2x2.6 + 2x2)
Tension (V)	380
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	31.4

CUISINIÈRES GAZ À POSER SONT RÉALISÉES EN ACIER INOX AVEC TOPS SUPÉRIEURS EMBOUTIS.
LES BRÛLEURS AVEC COURONNES EN LAITON À "HAUT RENDEMENT" RENFORCENT L'EFFICACITÉ DE CES APPAREILS ET DONNENT UN CÔTÉ TRÈS ESTHÉTIQUE

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TR4
Type	Gaz
Puissance (kw)	2x3.5 2x4.5
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	29.8

Caractéristiques techniques

Code Produit	JUS-TR2
Type	Gaz
Puissance (kw)	08 (1x3.5 1x4.5)
Dimensions extérieurs (mm)	400x650x475
Poids (kg)	22

FRITEUSES RÉALISÉE EN ACIER INOXYDABLE ET MUNIES DES ZONES FROIDES ET DES ROBINETS DE VIDANGE PLACÉS EN FAÇADE. LES CUVES “EMBOUTIES” AUX COINS ARRONDIS FACILITENT L’ENTRETIEN ET RESPECTENT LES NORMES D’HYGIÈNE EN VIGUEUR.
LES MODÈLES ÉLECTRIQUES SONT CHAUFFÉS PAR RÉSISTANCES BLINDÉES, ET LES MODÈLES À GAZ PAR PUISSANTS BRULEURS PROTÉGÉES ET IMMERGÉES DANS LES CUVES.

Caractéristiques techniques

Code Produit	JUS-TEF-2
Type	Electrique
Capacité max (litre)	2x14.5
Puissance (kw)	17
Tension (V)	380
Température (°C)	50 - 190
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	35

Caractéristiques techniques

Code Produit	JUS-TRC-2
Type	Gaz
Capacité max (litre)	2x10
Puissance (kw)	12 / 38214
Température (°C)	120 200
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	36

CUISEUR À PATES PROFESSIONNEL VOUS PERMETTRA DE CUIRE DES DIFFÉRENTES SORTES DE PÂTES COMME LES TAGLIATELLES, LES SPAGHETTIS, OU TOUTE AUTRE VARIÉTÉ EN GRANDES QUANTITÉS ET EN UNE SEULE FOIS. IL EST MUNI D'UNE CUVE EN ACIER INOX AISI 316 RÉSISTANT À LA CORROSION DU SEL ET À L'USURE. DOTÉE D'UN DOUBLE FOND PERFORÉ EN INOX QUI PROTÈGE LES BRULEURS D'UN CONTACT ÉVENTUEL AVEC LES PANIERS

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TRM60
Type	Gaz
Nombre de paniers	09
Puissance (kw/btu)	11.2 / 38214
Température (°C)	00 - 100
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	39

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TRM40
Type	Gaz
Nombre de paniers	06
Puissance (kw/btu)	5.6 / 19107
Température (°C)	00 - 100
Dimensions extérieurs (mm)	400x650x475
Poids (kg)	28

BAIN MARIE DESTINÉ A ÉQUIPER AVANTAGEUSEMENT LES CUISINES DE RESTAURANTS, SNACKS, CRÊPERIES, PÂTISSERIES ET IDÉAL POUR MAINTENIR LES ALIMENTS AU CHAUD SANS LES RECUIRE, OU FAIRE FONDRE DES INGRÉDIENTS COMME LE CHOCOLAT, LE BEURRE EN DOUCEUR .

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TRB60
Type	Gaz
Capacité (Litre)	10
Puissance (kw/btu)	3.7 / 12625
Température (°C)	20 - 85
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	28

PLAQUE DE CUISSON A GAZ À SURFACE LISSE EN FONTE, AVEC UN ET DESSUS EMBOUTIE AVEC BORDS LATÉRAUX RELEVÉS ET MUNIE D'UN TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES JUS D'ALIMENTS EN FAÇADE. SON CHAUFFAGE PAR BRÛLEURS EN INOX À FLAMME STABILISÉE PLACÉES EN–DESSOUS DE LA PLAQUE ASSURENT UNE EXCELLENTE RÉPARTITION DE LA CHALEUR

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TRG60
Type	Gaz
Puissance (kw/btu)	12 (2x6) / 34120
Température (°C)	120 à 300
Surface de cuisson (mm)	596x514x14
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	58

CE GRILL PIERRES DE LAVE VOLCANIQUE PERMET UNE CUISSON PROCHE DE CELLE DU BARBECUE. LES VIANDES SONT SAISIES AVEC LES GRILLES AU PLUS PRÈS DES PIERRES, PUIS CELLES–CI SONT REMONTÉES POUR FINIR LA CUISSON PLUS LENTEMENT.

Caractéristiques techniques	
Code Produit	JUS-TRH60
Type	Gaz
Puissance (kw/btu)	49132
Température (°C)	120 - 200
Surface de cuisson (mm)	580x480
Dimensions extérieurs (mm)	600x650x475
Poids (kg)	67

SOUBASSEMENT INOX OUVERT, PEUT ACCUEILLIR LES APPAREILLES DE CUISSON MODULAIRES DE LA SÉRIE 600 AFIN DE S'ADAPTER AU MIEUX AU N'IMPORT QUELLE INSTALLATION ET CRÉER DES COMBINAISONS ET ALIGNEMENTS SUR MESURE. RÉGLABLE EN HAUTEUR ET, ROBUSTE ET PROPOSÉ AVEC UNE BAIE LIBRE POUR FACILITER L'INSTALLATION

Caractéristiques techniques	
Code produit	JUS-600
Matière	Inox
Dimensions extérieurs (mm)	600x512x555
Poids (kg)	15.5

SERIE A POSER

LA SÉRIE SNACK À POSER SUR TABLE OU COMPTOIR VOUS PERMET DE CONCEVOIR MODULE PAR MODULE UNE CUISINE SUR MESURE EN FONCTION DES PLANS D'AMÉNAGEMENT, SOIT EN LIGNE MURALE OU EN ÎLOT CENTRAL. LA PLUPART DES SURFACES DE CUISSONS SONT DISPONIBLE AU GAZ ET À L'ÉLECTRICITÉ

CUISINIERES

Caractéristiques techniques	
Code produit	TZ-4
Type	Electrique
Nombre de plaques	04
Diamètre plaques (mm)	185
Puissance thermique (kw)	08
Tension (V)	220
Dimensions extérieures (mm)	600x600x350
Poids (kg)	20

Caractéristiques techniques	
Code produit	TB-4R
Type	Gaz
Nombre de fourneaux	04
Puissance thermique (btu)	48450
Dimensions extérieures (mm)	570x612x470
Poids (kg)	39

CUISEUR A PATES

Caractéristiques techniques	
Code produit	TM-6
Type	Electrique
Nombre des paniers	06
Puissance (kw	06
Tension (V)	220
Dimensions extérieurs (mm)	600x600x350
Poids (kg)	25

FRITEUSES

Caractéristiques techniques	
Code produit	TEF-8+8
Type	Electrique
Capacité max (litre)	12 (2x06)
Tension (V)	220
Puissance (kw)	6.5 (2x3.25)
Température (°C)	60 ˜ 200
Dimensions bac (mm)	240x300x200
Dimensions extérieures (mm)	600x600x430
Poids (kg)	25

Caractéristiques techniques	
Code produit	TEF-6+6R
Type	Gaz
Capacité max (litre)	2x06
Puissance (kw/btu)	11.2 / 38215consomh
Température (°C)	
imensions cuve (mm)	300x240x150
Dimensions extérieures (mm)	600 x 612 x 470
Poids (kg)	33

BAIN MARIE

Caractéristiques techniques	
Code produit	TY-4
Type	Electrique
Nombre des paniers	04
Puissance (kw	1.5
Tension (V)	220
Dimensions extérieurs (mm)	700x600x350
Poids (kg)	24

PLAQUES CHAUFFANTES

Caractéristiques techniques	
Code produit	TGH-21R
Type	Gaz
Puissance (kw)	8.4
Consommation gaz	28660
Surface de cuisson (mm)	590x434x16
Dimensions extérieurs (mm)	600x612x470
Poids (kg)	49

GRILLADE A ROCHE VOLVCANIQUE

Caractéristiques techniques	
Code produit	THS-150-R
Type	Gaz
Puissance (kw)	
Consommation gaz	57320
Surface de cuisson (mm)	570x350
Dimensions extérieurs (mm)	650x612x350
Poids (kg)	46

RÉCHAUDS A GAZ

RB–1

RB–2

RB–4

Caractéristiques techniques					
Code produit	Nombre de bruleurs	Puissance (btu/kw)	Consommation (kcal/h)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
RB-1	01	84280 / 24.7	23000	550x460x500	47
RB-2	02	53000 / 15.5	13400	300x770x360+60	34
RB-4	04	159000 / 46.6	22000	600x770x360+60	59

FOURS A PIZZA

SERIE EP

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES SUPERPOSABLES OPTIMUM, QUI SONT CAPABLES D'ÊTRE ADAPTÉS À TOUS TYPES DE PIZZAS, TARTES, QUICHES ET GALETTES :

- CONSTRUCTION EXTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE PEINT
- CHAMBRE DE CUISSON EN TÔLE ALUMINÉE
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES BLINDÉES (SOLE-VOÛTE)
- SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE SPÉCIALE (30 MM D'ÉPAISSEUR)
- ISOLATION EN LAINE DE ROCHE DE FORTE ÉPAISSEUR
- PORTE AVEC VITRE D'INSPECTION EN DOUBLE VITRAGE
- RÉGLAGE DE LA CHALEUR DE 0°C À 500°C ET THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- INDICATEUR DE TEMPÉRATURE ET "OURA" POUR L'ÉVACUATION
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR ORIENTÉ ET PROTÉGÉ

Caractéristiques techniques

Code produit	Capacité Pizza	Tension (v)	Energie (kw)	Dimensions LxPxH mm)	Poids (kg)
EP-2-1	04	380	4,2	910x820x430	68
EP-2	2 x 04	380	8,4	910x820x750	118
EP-1-1	06	380	7,2	910x1120x430	88
EP-1	2 x 06	380	14,4	910x1120x750	154

FOURS CONVOYEURS

CONÇUS POUR LA CUISSON EN CONTINU DE PIZZAS, PAINS GRILLÉS, TARTES, CROISSANTS, LASAGNES ETC...PERMETTENT UNE DISTRIBUTION HOMOGÈNE DU FLUX D'AIR CHAUD, PERMETTANT UNE CUISSON À UNE TEMPÉRATURE PLUS BASSE QUE LES FOURS TRADITIONNELS, ENTRAÎNANT UNE MEILLEURE QUALITÉ DE CUISSON AINSI QUE DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- CONSTRUCTION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE EN ACIER INOX
- ISOLATION THERMIQUE EN FIBRE CÉRAMIQUE
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE JUSQU'À 300°C
- RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE, LA MINUTERIE ET DE LA VITESSE DU TAPIS
- TRANSFERT DE CHALEUR PAR CONVECTION ET MISE EN TEMPÉRATURE RAPIDE
- PORTILLON LATÉRAL DE CONTRÔLE DE LA CUISSON
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE JUSQU'À 300°C
- AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA VITESSE DU CONVOYEUR
- ACCÈS FACILE POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

Caractéristiques techniques	
Code produit	RKL-36
Puissance de chauffage (kw)	43.5
Consommation gaz	Naturel : 5.0 m³/h Propane : 3.10 kg/h
Capacité de production Pizza /heure	60 (Diamètre 45cm) 150(Diamètre 30cm) 225(Diamètre 22cm) 500(Diamètre 15cm)
Dimensions chambre (mm)	1985x945
Dimensions extérieur (mm)	2083x1385x1285
Poids (kg)	135

TABLE A PIZZA RÉFRIGÉRÉE

TABLE À PIZZA QUI VOUS PERMET DE DISPOSER DE TOUS LES RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS NÉCESSAIRES ET D'UN PLAN DE TRAVAIL POUR LA PRÉPARATION DE LA PIZZA ET DES SANDWICHS. ELLE SE DISTINGUE PAR LES CARACTÉRISTIQUES SUIVANTES :

- STRUCTURE ENTIÈRE EN ACIER INOXYDABLE AISI 304
- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT ALIMENTAIRE
- FROID VENTILÉ +2°C +8°C TESTÉ À 40°C
- CUVE EN INOX AU FOND EMBOUTI ET AUX ANGLES ARRONDIS
- PORTES 60/40 AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE ET ARRÊT À 100°
- 07 TIROIRS NEUTRES (NON RÉFRIGÉRÉS) POUR LE MODEL PZ-1610TN
- DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ET THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- ISOLATION 50 MM (MOUSSE POLYURÉTHANE)
- DOTATION: 5 NIVEAUX DE GLISSIÈRES ET 1 GRILLE
- NETTOYAGE FACILE, ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

PZ–1610TN

PZ–2600TN

Caractéristiques techniques

Code produit	Nombre de portes	Capacité (litre)	Tension (V)	Puissance (w)	Réfrigérant	Température (°C)	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
PZ-1610TN	01 + 07 tiroirs	390	220	210	R134a	-2 +10	1510x800x1000	285
PZ-2600TN	02	390	220	210	R134a	-2 +10	1510x800x1000	275

SALADIERE RÉFRIGÉRÉE

PARFAITEMENT ADAPTÉE À TOUS LES TYPES DE RESTAURATION PROFESSIONNELLE POUR LE STOCKAGE DES PRÉPARATIONS ET INGRÉDIENTS DES SANDWICHS, SALADES OU PIZZAS DANS DES CONDITIONS OPTIMALES.

- STRUCTURE ENTIÈRE EN ACIER INOXYDABLE (AISI 304)
- PARE-HALEINE EN VERRE TREMPÉ
- GROUPE FROID À DROITE ET 05 BACS 1/3 GN + 1 BAC 1/2 GN
- FONCTIONNEMENT EN FROID STATIQUE +2°C / +8°C
- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE PROGRAMMABLE
- NETTOYAGE FACILE ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

Caractéristiques techniques	
Code produit	VRX1500/380
Tension (V)	220
Puissance (w)	150
Réfrigérant	R134a
Température (°C)	+02 ˜ +10
Dimensions extérieurs (mm)	1500x395x440
Poids (kg)	47

FRITEUSE SUR PLACARD

DESTINÉ AUX FAST FOOD ET AUX ÉTABLISSEMENTS À GRAND DÉBIT, PERMET DE CUIRE RAPIDEMENT ET UNIFORMÉMENT, LES ALIMENTS FRAIS, CONGELÉS OU SURGELÉS : FRITES, POISSONS, LÉGUMES PANÉS, LES BEIGNETS...ETC.

- RÉALISATION EN ACIER INOX ALIMENTAIRE
- CHAUFFAGE GAZ, PAR DEUX TUBES BRULEURS IMMERGÉS DANS LA CUVE
- CUVE EMBOUTIE MUNIE D'UNE ZONE FROIDE ET COINS INTÉRIEURS ARRONDIS
- 02 PANIERS EN ACIER CHROMÉ ÉQUIPÉES DE POIGNÉES THERMORÉSISTANTES
- ÉQUIPÉ D'UN THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ÉVITANT TOUTE SURCHAUFFE ACCIDENTELLE
- ROBINET DE VIDANGE (À BILLE) GROS DÉBIT PLACÉ DANS LE PLACARD
- RÉGULATION VANNE THERMOSTATIQUE
- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

Caractéristiques techniques	
Code produit	ZH-RF-2
Type	Gaz
Capacité (litres)	28
Température (°C)	120 - 200
Puissance (kw/btu)	18 / 61605
Dimensions extérieurs (mm)	398x700x1100+35
Poids (kg)	53

FRITEUSE A PRESSION

UN OUTIL INDISPENSABLE DONT DISPOSENT LES GRANDS RESTAURANTS “CHICKEN –FAST FOOD” QUI VOUS PERMETTRA DE CUIRE FRAÎCHEMENT PANÉ, DES ÉLÉMENTS DE L’OS COMME LE POULET OU D’AUTRES ALIMENTS AVEC DES JUS NATURELS, PLUS RAPIDEMENT QUE TOUTE AUTRE MÉTHODE LORS DE LA CUISSON DANS LES VOLUMES PLUS ÉLEVÉS

- CONCEPTION MODERNE EN ACIER INOX ALIMENTAIRE
- VERROUILLAGE DU COUVERCLE LE MAINTENIR FERMÉ JUSQU’À LA PRESSION EST 70 MBAR.
- CUVES LOURDES EN ACIER INOXYDABLE ET MARMITE RECTANGULAIRE FAVORISE LA TURBULENCE DE L’HUILE
- COUVERCLE ROBUSTE EN ALLIAGE D’ALUMINIUM ET POIGNÉE DE SERRAGE ENGAGE LE JOINT DE PRESSION
- CYCLES DE CUISSON PROGRAMMABLES PAR PANNEAU DE COMMANDE À AFFICHAGE LED: TEMPÉRATURE, PRESSION ET TEMPS
- ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE HAUTE EFFICACITÉ QUI FAVORISENT UNE RÉCUPÉRATION RAPIDE ET UNE ÉCONOMIE D’ÉNERGIE (MODÈLE ÉLECTRIQUE)
- 03 BRÛLEURS À HAUTE EFFICACITÉ AVEC ALLUMAGE À L’ÉTAT SOLIDE (MODÈLE AU GAZ)
- SYSTÈME DE FILTRATION INTÉGRÉ RÉDUIT LE TEMPS D’ARRÊT ET AUGMENTE LA PRODUCTIVITÉ DES EMPLOYÉS.
- COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES DE TRÈS HAUTE QUALITÉ CANAL DE CONDENSATION LOIN DU POT
- 04 ROULETTES LOURDES TOURNANTES À FREINS

Caractéristiques techniques		
Code produit	PFG600	PFE600
Type	Gaz	Electrique
Capacité production (kg)	5.4	5.4
Capacité huile (litres)	25	24
Pression (mPa)	0,085	/
Puissance (Kw)	/	14.2
Tension (V)	220	380
Température (°C)	05 - 200	05 - 200
Dimensions extérieures (mm)	460x960x1230	460x960x1230
Poids (Kg)	135	135

FRITEUSE ÉLÉCTRIQUE

DESTINÉES AUX FAST–FOODS OU SNACKS. IDÉALES POUR LES FRITES FRAICHES OU SURGELÉES, BEIGNETS, POISSONS PANNÉS...ETC.

- o RÉALISATION EN INOX ALIMENTAIRE, POIGNÉES ATHERMIQUES o RESISTANCES PUISSANTES DE TRÈS HAUTE QUALITÉ
- o PANIER EN INOX RENFORCÉ AVEC POIGNÉE ATHERMIQUE
- o CUVE INOX AISI 304, ANGLES ET COINS ARRONDIS
- o VIDANGE PAR ROBINET TOUT INOX ALIMENTAIRE POUR LES MODÈLES EF–12
- o THERMOSTAT DE SÉCURITÉ, FILS DE BULBE MUNIS DE PROTECTION
- o BOITIER DE COMMANDE AMOVIBLE MUNI D'UN MICRO INTERRUPTEUR
- o ÉLÉMENTS DÉMONTABLES ET LAVABLES EN MACHINE

Code produit	Tension (V)	Puissanc (kw)	Température (°C)	Capacité (litre/kg)	Dimensions panier (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
EF-6L	220	2.5	60 ~ 190	06 /0.9	185x210x115	310x410x285	5.5
EF-6L-2	220	2x2.5	60 ~ 190	2x06 / 2x0.9	185x210x115	550x410x285	12
EF-8L	220	3.25	60 ~ 190	08 / 1.2	185x210x140	310x410x340	06
EF-8L-2	220	2x3.25	60 ~ 190	2x08 / 2x1.2	185x210x140	550x410x340	14
EF-11L	220	3.5	60 ~ 190	11 / 1.6	200x225x140	320x440x340	07
EF-11L-2	220	2x3.5	60 ~ 190	2x11 / 2x1.6	200x225x140	670x440x340	15

Code produit	Tension (V)	Puissanc (kw)	Température (°C)	Capacité bac (litre/kg)	Dimensions panier (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
EF-12L	220	3.25	60 ~ 190	08 / 1.2	190x230x140	290x550x410	07
EF-12L-2	220	2x3.25	60 ~ 190	2x08 / 2x1.2	190x230x140	580x470x410	17.5

PLAQUES CHAUFFANTES

GRILLADES DESTINÉES AUX FAST–FOODS ET SNACKS, UNE SOLUTION PARFAITE POUR UNE CUISSON SAINE GRÂCE A SA SURFACE TRAITÉE PARFAITE POUR UN TRANSFERT DIRECT DE CHALEUR VERS L'ALIMENT À CUIRE.

- CHASSIE EN ACIER INOX ALIMENTAIRE
- PLAQUE DE CUISSON EN FONTE A HAUTE CONDUCTIVITÉ THERMIQUE
- PLAQUE 1/2 NERVURÉE POUR LE MODEL GH–722
- CHAUFFAGE À GAZ : PAR BRÛLEURS ROBUSTES À FLAMME STABILISÉE
- CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE : PAR RÉSISTANCES BLINDÉES RÉGULATION DE 50 A 300°C
- CUISSON PARFAITEMENT HOMOGÈNE SANS PERTE DE CHALEUR
- BOUTONS DE COMMANDE ROBUSTES ET EN GRAND FORMAT
- ENTRETIEN AISÉ ET FACILE GRÂCE À SON TIROIR RAMASSE JUS

GH–722

GH–720

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Puissanc (kw)	Dimensions panier (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
GH-720	Gaz	11.7	728x400x10	730x580x550	43
GH-722	Gaz	11.7	728x400x10	730x580x550	43

GH–760

GH–550

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Puissanc (kw)	Dimensions panier (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
GH-550	Elect	220	03	550x450x270	32
GH-760	Elect	220	09	760x500x270	40

PRESSES PANINI

PRESSES PANINI POUR SAISIR VOS SANDWICHES, HAMBURGERS A CŒUR ET MÊME LES STEAKS, SANS PERTE DE POIDS ET EN CONSERVANT TOUTES LES CONDITIONS D'HYGIÈNE.

- CHÂSSIS EN ACIER INOXYDABLE INOX ALIMENTAIRE
- PLAQUES À FORTE VALEUR DE CONDUCTION THERMIQUE, AUTO BALANCÉE AVEC RESSORT DE PRESSION ET MUNIE D'UNE POIGNÉE ATHERMIQUE
- PLAQUES EN INOX POUR LE MODEL GH–815, ET EN FONTE TRAITÉ POUR LES MODÈLES GH–8111EA ET GH813EA
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 0 A 300 °C
- RÉPARTITION HOMOGÈNE DE LA CHALEUR
- BOUTONS DE COMMANDE ROBUSTE
- ENTRETIEN AISÉ ET FACILE GRÂCE À SON TIROIR RAMASSE JUS

GHD–815

GH–811EA

GH–813EA

Caractéristiques techniques

Code produit	Tension (V)	Puissanc (kw)	Résistance	Dimensions grille haute (mm)	Dimensions basse (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
GHD-815	220	2.5	1 haut + 1 bas	345x205	375x245	450x370x220	20
GH-811EA	220	2.2	1 haut + 1bas	338x220	340x230	410x305x210	20
GH-813EA	220	4.4	2 haut + 2 bas	338x220	340x230	840x305x210	29

SHAWARMA

MACHINE À SHAWARMA - KEBAB, UN APPAREIL DURABLE IDÉAL POUR LA CUISSON SPECTACLE, DESTINÉ AUX FAST–FOODS ET SNACKS.

- RÉALISATION EN ACIER INOXYDABLE INOX AISI304
- MISE EN PLACE AISÉE DE LA BROCHE GRÂCE À UN DISPOSITIF MÉCANIQUE SIMPLE
- SUPPORT DE BROCHE HERMÉTIQUE, MONTÉ SUR ROULEMENT À BILLES
- MOTEUR PROTÉGÉ CONTRE UN ÉCHAUFFEMENT EXCESSIF ET TOUTE INFILTRATION DE JUS DE VIANDE
- RAMASSE JUS EMBOUTI MUNI D'UN TIROIR DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
- RÉSISTANCES BLINDÉES EN ACIER INOX AVEC RÉGULATION INDIVIDUELLE EN DEMIE OU PLEINE PUISSANCE POUR LE MODÈLE ÉLECTRIQUE
- 04 BRULEURS À HAUTE PRESSION RÉGLABLES INDIVIDUELLEMENT THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ POUR LE MODÈLE A GAZ
- RÉGULATION PAR VANNE,
- PIERRE RÉFRACTAIRE POUR ACCUMULER LA CHALEUR

RG–2

PE–2

Caractéristiques techniques						
Code produit	Capacité (kg)	Tension (V)	Puissance (kw)	Consommation gaz (kcal)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
PE-2	38	380	9.9	/	534x700x1015	34
RG-2	38	/	0.005	12750	534x700x1015	31

PLAQUES A INDUCTION

GRACE A LEURS PLAQUES EN VITROCÉRAMIQUE NOIRE A HAUTE TEMPÉRATURE, ELLES VOUS PERMETTENT DE CUISINER À LA FAÇON DES GRANDS CHEFS, ET ACCEPTENT LA PLUPART DES RÉCIPIENTS EN TÔLE ÉMAILLÉE, FONTE OU INOX, AINSI QUE LES CASSEROLES AVEC LE SIGLE “INDUCTION”

- CHÂSSIS EN ACIER INOX DE HAUTE QUALITÉ ET PLAQUE 100% ÉTANCHE
- EXCELLENT TRANSFERT DE LA CHALEUR DE L’INDUCTEUR AU RÉCIPIENT
- LONG DÉLAI DE REFROIDISSEMENT ET FAIBLE CONSOMMATION D’ÉNERGIE
- COMMANDES ROTATIVES SIMPLES ET RÉGULATION SUR 03 POSITIONS
- COUSSINETS ANTIDÉRAPANTS EN PLASTIQUE
- ENTRETIEN ET NETTOYAGE TRÈS FACILES

HP–2000

HP–4500

Caractéristiques techniques

Code produit	Nombre de foyers	Tension (V)	Puissance (kw)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
HP-2000	01	220	1,8	420x350x97	4.8
HP-4500	01	220	3,6	600x350x97	8.5

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

PARFAITES POUR LES ÉTABLISSEMENTS TRAVAILLANT DANS UN ESPACE RÉDUIT, PERMET DE DÉCONGELER, DORER, GLACER, GRILLER, TOASTER OU GRATINER INSTANTANÉMENT, TOUT TYPE DE PRÉPARATIONS OU PLATS : CROQUE– MONSIEUR, HOT DOG, CROUSTILLANTS, QUICHES... SANS FUMÉE NI ODEUR.

- RÉALISATION ENTIÈREMENT EN ACIER INOX DE HAUTE QUALITÉ
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉES ET THERMOSTAT EGO
- GRILLE RÉGLABLE EN HAUTEUR AVEC POIGNÉES ATHERMIQUES POUR LE MODÈLE AT–936
- PLAT INFÉRIEUR AMOVIBLE AVEC 02 ZONES DE CHAUFFES INDÉPENDANTES POUR UNE CUISSON ÉCONOMIQUE POUR LE MODÈLE EB–600
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE DE 50 ~ 300 C PAR COMMANDES ROTATIVES SIMPLES
- CUVETTE INFÉRIEURE DE RÉCUPÉRATION GRAISSE ET MIETTES
- PIEDS ANTIDÉRAPANTS EN PLASTIQUE
- NETTOYAGE FACILES ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

AT–936

EB–600

Caractéristiques techniques	
Code produit	AT-936
Tension (V)	220
Puissance (kw)	02
Niveaux de cuisson	04
Dimensions extérieurs (mm)	570x340x260
Poids (kg)	13

Caractéristiques techniques	
Code produit	EB-600
Tension (V)	380
Puissance (kw)	04
Levage de la plaque (mm)	00 - 140
Zone de chauffage (mm)	590x320
Dimensions extérieurs (mm)	600x450x500
Poids (kg)	49

BAINS MARIE

SOLUTION POUR CUIRE VOS ALIMENTS OU FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT ET LES MAINTENIR EN TEMPÉRATURE DE LA MEILLEURE MANIÈRE.

- RÉALISATION EN ACIER INOX AISI 304
- CONCEPTION DU DESSUS EMBOUTIE
- CUVE EMBOUTIE EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COINS INTÉRIEURS ARRONDIS
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉS, PLACÉES EN DESSOUS DE LA CUVE
- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE 20 A 85 °C, THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- NETTOYAGE FACILE ASSURE UNE HYGIÈNE MAXIMALE

BS–2V

BS–4

BS–3

Caractéristiques techniques

Code produit	Tension (V)	Puissance (kw)	Nombre bacs	Température (°C)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
BS-2V	220	1.5	02	20-85	590x385x230	10
BS-3	220	1.5	03	20-85	605x385x280	12
BS-4	220	1.5	04	20-85	695x610x280	18

SOUPIERES ELECTRIQUES

PRATIQUES ET IDÉALES POUR LES BUFFETS, PERMETTENT DE MAINTENIR A BONNE TEMPÉRATURE VOS SOUPES, POTAGES, ET SAUCES TOUT EN PRÉSERVANT LE GOUT PARFAITS DES ALIMENTS.

- BOITIER EXTÉRIEUR : TÔLE D'ACIER THERMO LAQUÉE NOIRE
- CUVE RÉCIPIENT AMOVIBLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE
- COUVERCLE À CHARNIÈRE ET POIGNÉE ISOLÉE CONTRE LA CHALEUR
- PARTIE GRUGÉE SPÉCIALEMENT POUR POSER LA LOUCHE
- RÉGLAGE PAR DE LA TEMPÉRATURE PAR THERMOSTAT
- 08 ÉTIQUETTES MAGNÉTIQUES EN DOTATION

SB–6000A

SB–6000SL

Caractéristiques techniques						
Code produit	Capacité (litres)	Puissance (kw)	Tension (V)	Température (°C)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
SB-6000A	13	0.4	220	30-95	Ø 345 x H 360	4,5
SB-6000SL	10	0.4	220	20-95	Ø 300 x H 350	4,9

GRILLES PAIN A CONVOYEUR

DESTINÉS À GRILLER LES PETITS PAINS, HAMBURGERS, PANINIS OU ENCORE, TRANCHES DE PAINS, GAUFRES... ETC UNIFORMÉMENT ET RAPIDEMENT SANS DESSÉCHEMENT AVEC UN RENDEMENT OPTIMAL AVEC POSSIBILITÉ D'AJUSTER LA TEMPÉRATURE POUR CHAQUE FONCTION.

- RÉALISATION EN ACIER INOX AISI 304
- VITESSE DE ROTATION CONVOYEUR ET MINUTERIE RÉGLABLE
- ELÉMENTS DE CHAUFFE PUISSANTS ROBUSTES
- VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT INTERNE ET ISOLATION DE HAUTE QUALITÉ
- MOTEUR LUBRIFIÉ EN PERMANENCE
- PLAQUE DE DÉCHARGEMENT ET COLLECTEUR DE MIETTES DÉMONTABLE POUR LE NETTOYAGE
- PIEDS ANTIDÉRAPANTS EN PLASTIQUE

Caractéristiques techniques		
Code produit	TT-150	TT-300
Puissance (W)	1.34	2.24
Tension (V)	220	220
Capacité (pcs/h)	150 ~ 180	300~350
Dimensions extérieurs (mm)	288x418x387	368x418x387
Poids (kg)	14	16

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

- RÉALISATION : CHÂSSIS EN ACIER INOXYDABLE INOX
- SURFACE DE CUISSON TÉFLONISÉE ASSURE UNE CUISSON HOMOGÈNE
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES EN ACIER INOXYDABLE
- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- COUSSINETS ANTIDÉRAPANTS EN PLASTIQUE
- LIVRÉE AVEC UNE SPATULE EN BOIS

Caractéristiques techniques	
Code produit	DE-1-A
Type	Electrique
Puissance (kw)	03
Tension (V)	220
Température (°C)	30 + 300
Surface de cuisson (mm)	400 Ø
Hauteurs (mm)	200
Poids (kg)	20

GAUFRIERS

- RÉALISATION : CHÂSSIS EN ACIER INOX AISI 304
- MOULES EN FONTE ALIMENTAIRE TRAITÉ EN HAUT ET EN BAS
- 02 MOULES RONDES POUR LE MODÈLE UWB-2
- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉES EN ACIER INOX
- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ET MINUTERIE POUR LE MODÈLE UWB-2
- COUSSINETS ANTIDÉRAPANTS EN PLASTIQUE

UWB–S

UWB–2

Caractéristiques techniques						
Code produit	Puissance (kw)	Tension (V)	Température (°C)	Dimensions plaque (mm)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
UWB-S	1365 ~ 1500W	220	50 - 300	240x180	320x325x225	16
UWB-2	01 x 2	220	50 - 300	178	500x380x300	17

MACHINES A JUS

MACHINES À JUS COROLLA ET ROYAL AVEC 02 OU 03 BACS, UNE SOLUTION QUI VOUS AIDE À SERVIR VOS BOISSONS FRAICHES DÉSALTÉRANTES PENDANT LES MOMENTS DE DÉTENTE SIMULTANÉMENT ET EN TOUTE SIMPLICITÉ, MAIS SURTOUT A LA BONNE TEMPÉRATURE.

- DESIGN COMPACT ET MODERNE AVEC UNE STRUCTURE EN ACIER INOX
- BACS EN POLYCARBONATE MUNI D'UNE POMPE DE PULVÉRISATION (MODÈLES ROYAL)
- SYSTÈME D'ENTRAINEMENT MAGNÉTIQUE ÉVITANT LE RISQUE DE BLOCAGE DU MÉLANGEUR.
- ÉVAPORATEUR RÉFRIGÉRANT EN INOX ET THERMOSTAT AUTOMATIQUE
- ROBINET DE DISTRIBUTEUR ROBUSTE
- COMMANDE AUTOMATIQUE AVEC PANNEAU DIGITAL
- ENTIÈREMENT DÉMONTABLE POUR UN ENTRETIEN JOURNALIER
- FAIBLE NUISANCE SONORE INFÉRIEURE À 55 DB

COROLLA–3S

COROLLA–2S

ROYAL–3P

ROYAL–2P

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Nombre de bacs	Capacité (Litres/ Bac)	Température (°C)	Réfrigérant	Energie (W)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
COROLLA-2S	Agitateur	02	2x12	+3°C +8°C	R134a	291	430x430x640	28
COROLLA-3S	Agitateur	03	3x12	+3°C +8°C	R134a	356	630x430x640	36
ROYAL-2P	Pompe	02	2x12	+3°C +8°C	R134a	323	430x430x640	31
ROYAL-3P	Pompe	03	3x12	+3°C +8°C	R134a	404	630x430x640	40

SORBETIERE

MACHINES À BOISSON GRANITÉE MY-GRANITA AVEC 01 OU 02 BACS POUR RÉALISER UNE MULTITUDE DE PRODUITS ET DE BOISSONS GLACÉES.

- STRUCTURE EN ACIER INOX AISI 304, CORPS EN ABS
- CUVE EN POLYCARBONATE AVEC COUVERCLE, MUNIE D'UN ROBINET DOSEUR
- ÉVAPORATEUR EN ACIER INOX AISI 304
- SYSTÈME D'ENTRAINEMENT MAGNÉTIQUE ÉVITANT LE RISQUE DE BLOCAGE DU MÉLANGEUR.
- COMMANDE AUTOMATIQUE AVEC PANNEAU DIGITAL

Caractéristiques techniques

Code produit	Type	Nombre de bacs	Capacité (Litres/ Bac)	Température (°C)	Réfrigérant	Energie (W)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
My Granita-1S	Malaxeur	01	12	-2°C -10°C	R404a	499	270x515x810	32
My Granita-2S	Malaxeur	02	02X12	-2°C -10°C	R404a	1002	470x515x810	49

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

Caractéristiques techniques

Code produit	Capacité (Litre)	Tension (V)	Puissance (W)	Dimensions extérieurs (mm)	Poids (kg)
CHOCOFAIRY-5L	05	220	1006	410x280x465	7.3
CHOCOFAIRY-10L	10	220	1006	410x280x580	08

PERCOLATEURS A EAU

DISTRIBUTEUR D´EAU CHAUDE OPTIMUM, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE POUR LES PROFESSIONNELS DES CAFÉTÉRIAS TRAITEURS ET RESTAURANTS POUR PROPOSER UNE SOLUTION EAU CHAUDE DERRIÈRE UN BAR OU EN LIBRE SERVICE POUR LES PETITS DÉJEUNERS À SES CLIENTS.

- UTILISATION SIMPLE ET TRÈS PRATIQUE
- BOÎTIER ET COUVERCLE EN INOX POUR UNE ROBUSTESSE ABSOLUE
- ROBINET ANTI–GOUTTES ET INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU.
- ÉLÉMENT CHAUFFANT PUISSANT CONFÈRE UN TEMPS DE CHAUFFE TRÈS RAPIDE
- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
- LÉGER POUR POUVOIR L'EMPORTER PARTOUT LORS DE VOS DÉPLACEMENTS

Caractéristiques techniques					
Code produit	WB-10	WB-15	WB-20	WB-30	WB-40
Capacité (litre)	10	15	20	30	40
Température (°C)	30 - 110	30 - 110	30 - 110	30 - 110	30 - 110
Tension (V)	230	230	230	230	230
Puissance (kw)	02	2.5	2.5	03	03
Diamètre cuve (mm)	30	30	30	39	39
Hauteur cuve (mm)	40	56	60	52	36

PERCOLATEURS A CAFE

Caractéristiques techniques			
Code produit	CP 06A	CP 10A	CP 15A
Capacité (litre)	06	10	15
Tension (V)	230	230	230
Puissance (kw)	1250	1250	1250
Diamètre cuve (mm)	22.5	26	26
Hauteur cuve (mm)	44.5	46.5	60.5
Poids (kg)	3.7	3.9	4.6

MACHINE A CREME GLACÉE

OPTIMUM VOUS AIDE À PRÉPARER VOTRE SAISON ESTIVALE, AVEC SA MACHINE À CRÈME QUI RÉALISE RAPIDEMENT ET FACILEMENT DES GRANDES QUANTITÉS DE GLACES LÉGÈRES. ELLE EST PARTICULIÈREMENT RECOMMANDÉE AUX GROS POINTS DE VENTE ET SE DISTINGUE PAR CARACTÉRISTIQUES SUIVANTS :

- HABILLAGE EN ACIER INOXYDABLE INOX ALIMENTAIRE
- PRODUCTION DE CRÈMES GLACÉES AVEC UN OU DEUX GOÛTS DIFFÉRENTS.
- DISTRIBUTION JUSQU'À 45 CORNETS DE 75 GR CONSÉCUTIFS
- SYSTÈME DE CONTRÔLE PAR PANNEAU DE COMMANDE MANUEL
- MALAXEURS INCASSABLES EN ACIER INOXYDABLE
- NIVEAU DE BRUIT DES MACHINES : EN DESSOUS DE 68DB
- ROULETTES POUR FACILITER L'INSTALLATION ET LE DÉPLACEMENT DE LA MACHINE
- CONFORME AUX NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR

Caractéristiques techniques		
Code produit		OP-5356M
Control		MANUEL
Production (litre/heure)		60
Parfums		02 + mélange
Energie électrique	Volt	380
	Puissance (kw)	3.2
	Fréquence	50 Hz
	Phase	03
Compresseur		French Tecumseh USA
Réfrigérant		R404A
Dimensions extérieurs (mm)		590x770x1450
Poids (kg)		190