

cuisishop

ÉQUIPEMENT

2024



MATERIEL PROFESSIONNEL

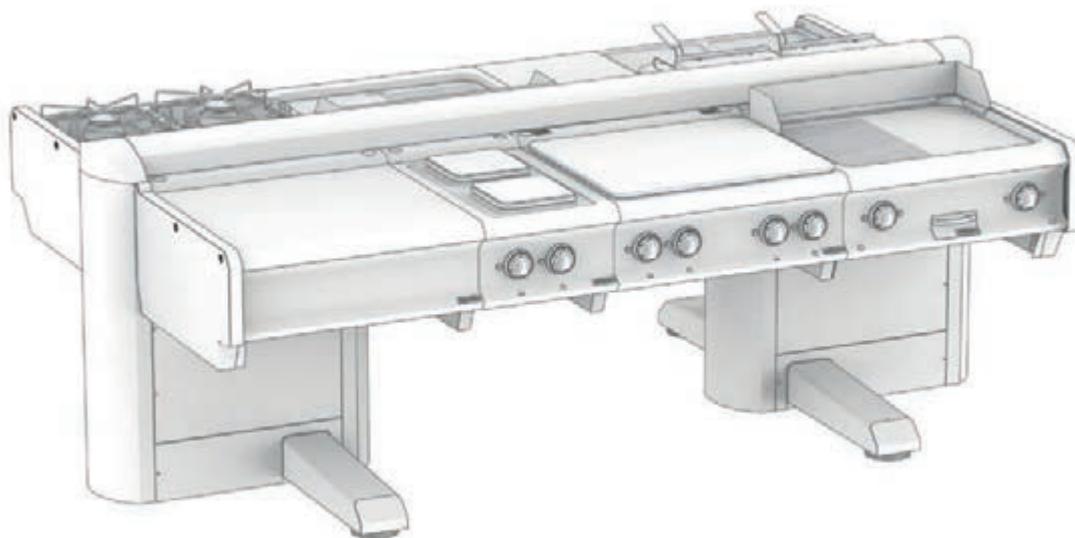
HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS - BOULANGERIES - PÂTISSERIES

 06 69 06 85 41

 www.cuisishop.ma

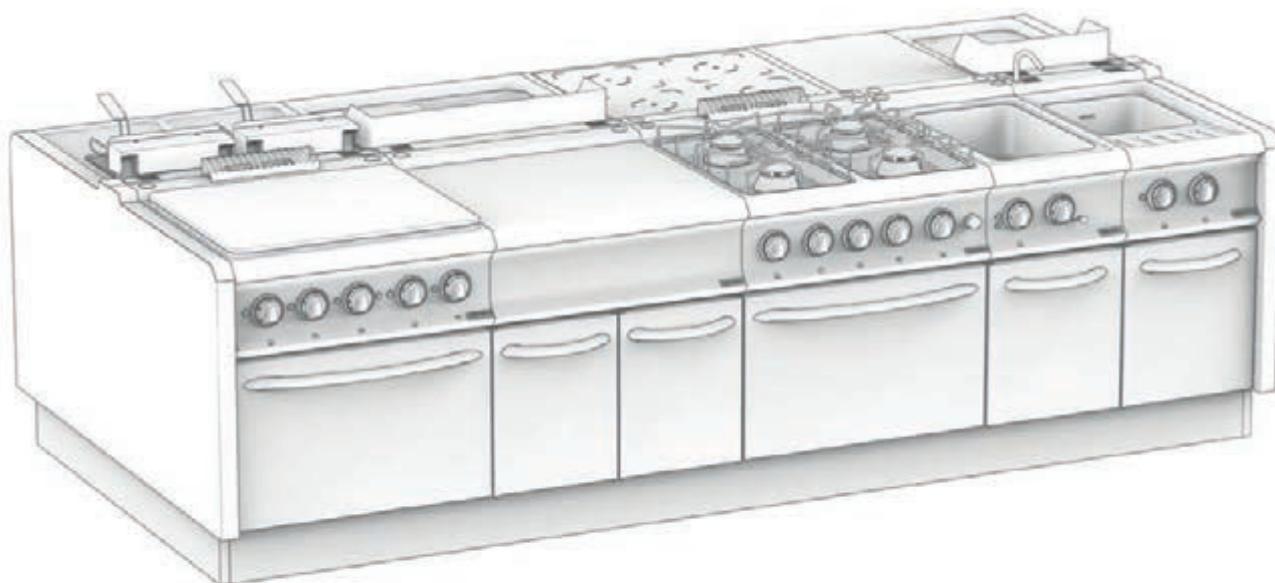
 contact@cuisishop.ma





Installez **LUX Pro|900** selon vos besoins :

Totalement modulable, permet de personnaliser et d'exploiter au mieux n'importe quel espace, en créant des installations sur une ligne ou dos à dos pour doubler la productivité en cuisine. Il est possible de créer des solutions monoblocs, sur pieds réglables en hauteur ou sur roulettes, solutions suspendues centrales ou murales qui garantissent une nettoyabilité maximale.



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Cuisinière à Gaz



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Les grilles porte-plaques en acier inoxydable sont format lave-vaisselle.
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Brûleur Flex haute puissance : de 5,5/7/11 kW
- 60 % d'efficacité certifiée
- Flamme horizontale : répartition uniforme de la chaleur, également idéale pour cuisine délicate
- Allumage électrique (option) pour optimiser l'utilisation des brûleurs

Version avec four

- Chambre de cuisson en acier inoxydable avec fond émaillé, porte à double paroi en acier inoxydable avec enveloppe isolante.
- **Four gaz** : Brûleur 7 kW (10 kW pour maxi four) avec flamme auto-stabilisante; contrôle thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage du brûleur piézo-électrique. Support 3 plaques GN 2/1.

Cuisinière Electrique



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance.
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5.

Performances

- Plaques chauffantes à chauffage rapide de 50 à 400 °C
- Interrupteur à 6 (+1) positions pour réguler la puissance de chaque plaque

Version avec four

- Chambre de cuisson en acier inoxydable avec fond émaillé, porte à double paroi en acier inoxydable avec enveloppe isolante.
- **Four électrique** : Résistances blindées en acier inoxydable de 6 kW placées en bas et en haut de la chambre de cuisson ; régulation thermostatique de la température avec régulation séparée de la température inférieure/supérieure pour flexibilité de cuisson maximale. Support 3 plaques GN 2/1.



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Plaque Coup de feu



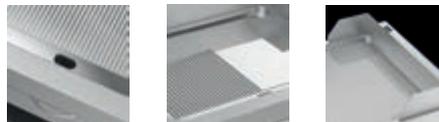
Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Plaque de cuisson en fonte, épaisseur 10 mm pour versions gaz, le brûleur inox de 12 kW est placé sous l'anneau central amovible.
- Plaque de cuisson en acier lisse, épaisseur 15 mm pour versions électriques, (14 kW), la plaque de cuisson est unique mais dispose de 4 zones de cuisson avec commande indépendante.
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance.
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5.

Performances

- Versions gaz : possibilité de différencier les cuissons, plage de température à partir de 500 °C au centre, à 200 °C dans les bords.
- Versions électriques : thermostatique indépendant contrôle de la température pour chaque zone de cuisson, de 80 à 450°.

Plaque Grillade



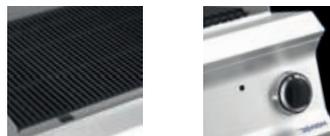
Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Grille en fonte robuste.
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance.
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5.

Performances

- Grille double face en fonte viande/poisson
- Kit de levage des grilles disponible en accessoire pour permettre une plus grande pente et différencier la température de cuisson.
- Un tiroir extractible en inox récupère les graisses pendant la cuisson. Les modules complets ont des éléments chauffants indépendants pour permettre différentes cuissons.

Barbecue à pierres volcaniques



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Grille en fonte robuste
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Grille double face fonte viande/poisson.
- Kit de levage des grilles disponible en accessoire pour permettre une plus grande pente et différencier la température de cuisson.

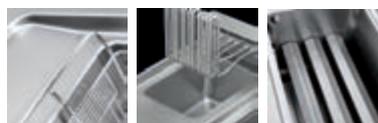


06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Friteuse



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique de la température à partir de 105 à 185 °C (versions électriques) et de 110 à 190 °C (versions gaz)
- Grande zone froide pour conserver la qualité de l'huile inchangé plus longtemps
- Les réservoirs en acier inoxydable 18/10 AISI 304 sont moulés et soudés en continu avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage et la désinfection.
- Le système de vidange d'huile usagée est simple et sûr avec un réservoir de récupération d'huile avec filtre en acier inoxydable.

Sauteuse Basculante



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304
- La nouvelle structure en acier inoxydable garantit une robustesse et solidité à la machine
- Couvercle en acier inoxydable avec charnières solides
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique de la température. De 90 à 320 °C (version gaz), de 50 à 300 °C (version électrique) différentes cuissons.

Marmite Chauffante



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316 anti-corrosion
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique de la température. De 90 à 320 °C (version gaz), de 50 à 300 °C (version électrique)
- Un robinet d'eau chaude et froide avec buse pivotante est placé sur le dessus du plan de travail.
- Le chauffage indirect généré par la vapeur à basse pression de l'eau de l'espace intermédiaire chauffe uniformément la surface du récipient.



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Cuiseur à pâtes



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304
- Réservoirs moulés et soudés en continu
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Versions gaz : brûleur inox haute puissance, hors cuve
- Version électrique : éléments chauffants à l'intérieur du réservoir pour augmenter l'efficacité

Bain Marie



Solidité

- Plan de travail de 2 mm en acier inoxydable AISI 304.
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Contrôle thermostatique 0 - 90 °C



50 ans d'expérience au service des professionnels de la restauration

DEXION est un fabricant de classe mondiale d'équipements professionnels pour la restauration.

Depuis 1972, **DEXION** se distingue par la qualité et la fiabilité de ses produits et la capacité d'offrir à ses clients une proposition de valeur complète.

Service avant-vente et assistance client, support communication et marketing omniprésent l'assistance après-vente et les pièces détachées d'origine sont des valeurs professionnelles qui distinguent DEXION à la fois en Italie et à l'international.

Avec une usine de production de 17 000 mètres carrés, 16 lignes de production, **DEXION** s'impose comme un partenaire fiable et flexible, capable d'accompagner ses clients à 360°



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

La vraie valeur pour votre cuisine

Attentif aux besoins des clients et aux tendances du marché, LUX Pro|700 représente une évolution conçue pour apporter une réponse concrète aux besoins des clients et une offre unique de produits robustes, des machines performantes, faciles à utiliser et faciles à entretenir



La tradition se renouvelle

Le nouveau LUX Pro|700 est renouvelé dans son design sans perdre les caractéristiques distinctives qui ont rendu Domina reconnaissable sur le marché mondial.

Un nouveau design aux lignes plus ergonomiques et élégantes, avec une coupe décisive qui donne un signal fort de modernité et d'élégance



Cuisinières à Gaz



Solidité

- Plan de travail de 1,5 mm en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Fond en acier inoxydable pour garantir une meilleure résistance
- Conçu avec une protection contre l'eau IPX5

Performances

- Brûleur Flex haute puissance : de 5,5 kW ou 7 kW
- 60 % d'efficacité certifiée
- Flamme horizontale : répartition uniforme de la chaleur, également idéale pour cuisine délicate
- Allumage électrique (option) pour optimiser l'utilisation des brûleurs

Nettoyabilité

- Plan de travail embouti étanche, bords emboutis et dessus moulé pour faciliter les opérations de nettoyage
- Kit de vidange (option) pour faciliter le nettoyage du plan de travail pressé
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis rapidement démontable
- Compartiment technique arrière pour faciliter le raccordement aux utilités
- Retrait rapide du panneau avant pour un accès immédiat aux composants

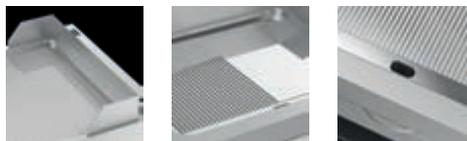
Cuisinières Electriques



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Dimensions du four (LxPxH) cm	Puissance kW	Poids Brut Kg	Volume m ³
LXFB74AXLG	CUISINIERE 2 FEUX SUR PLACARD OUVERT	700	40x73x85	-	14	43	0.4
LXFB77AXLG	CUISINIERE 4 FEUX SUR PLACARD OUVERT	700	70x73x85	-	28	67	0.8
LXFB77FGXLG	CUISINIERE 4 FEUX SUR FOUR	700	70x73x85	56x63x30	34	94	0.8
LXFB711AXL	CUISINIERE 6 FEUX SUR PLACARD OUVERT	700	110x73x85	-	42	94	1.1
LXFB711AFGXLG	CUISINIERE 6 FEUX SUR FOUR	700	110x73x85	56x63x30	48	131	1.1



Plaque Grillade



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Surface Chauffante (LxPxH) cm
LXFTBG74AL	PLAQUE GRILLADE SIMPLE LISSE A GAZ	700	40x73x85	33x54
LXFTBG77ALR	PLAQUE GRILLADE DOUBLE 1/2 LISSE 1/2 STRIEE A GAZ	700	70x73x85	63x54

Friteuse



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Dimension du Bac (LxPxH) cm	Capacité Lt	Puissance kW	Voltage
LXFRG74A	FRITEUSE 1 CUVE A GAZ	700	40x73x85 / 118	28x34x30	14	12.5	-
LXFRG77A	FRITEUSE 2 CUVES A GAZ	700	70x73x85 / 118	28x34x30	14 + 14	25	-
LXFRBE74A	FRITEUSE 1 CUVE ELECT	700	40x73x85	24x34x21.5	12	9	400 V
LXFRBE77A	FRITEUSE 2 CUVES ELECT	700	70x73x85	24x34x21,5	12 + 12	18	400 V

Barbecue à Pierres Volcaniques



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Dimension Grille (LxPxH) cm
LXPLG74A	BARBECUE SIMPLE A GAZ	700	40x73x85	35.2 x 47.7
LXPLG78A	BARBECUE DOUBLE A GAZ	700	80x73x85	35.2 x 47.7 (x2)



06 69 06 85 41



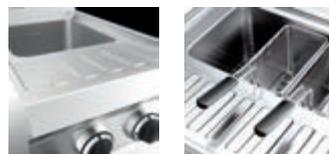
/ cuisishopequipement

Bain Marie



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Puissance kW	Voltage
LXBME74A	BAIN MARIE SIMPLE ELEC GN 1/1	700	40x73x85	1.5	230V/1N 50/60Hz
LXBME78A	BAIN MARIE SIMPLE ELEC GN 2/1	700	80x73x85	3	230V/1N 50/60Hz

Cuiseur à Pâtes



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Dimensions Cuve (LxPxH) cm	Volume Lt
LXCPG74A	CUISEUR A PATES SIMPLE A GAZ	700	40x73x85	31x34x30	26
LXCPG77A	CUISEUR A PATES DOUBLE A GAZ	700	70x73x85	51x31x30	40

Sauteuse Basculante



Marmite Chauffante



Plaque Coup de Feu



 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Cuisiner en liberté



Augmentez votre productivité !



Le plus

Cuissons rapides, résultats parfaits :

De nouvelles solutions pour permettre au chef d'améliorer les résultats !

Petites dimensions :

Modules de 65 cm pouvant être installés sur des tables de profondeur 60 cm

Opérations de nettoyage simplifiées :

Pour améliorer le travail quotidien en cuisine !

Polyvalence:

Gamme complète de machines, pour chaque cuisine !

Polyvalence

- Gamme complète de machines, faciles à installer, faciles à déplacer, faciles à utiliser

Vous avez toutes les machines dont vous avez besoin !

Opérations de nettoyage plus faciles

- Nettoyage facile grâce aux éléments chauffants basculants

Faciliter les opérations, pour gagner du temps en fin de journée, et pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage !

Petites dimensions

- Des performances professionnelles sur des machines qui s'adaptent sur des socles de seulement 60 cm de profondeur !

Vous pouvez obtenir des résultats professionnels même si vous disposez d'un espace réduit dans votre cuisine !



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

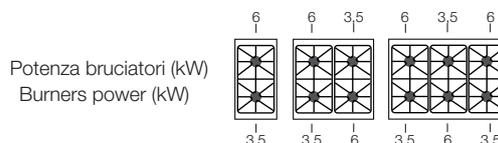
Réchaud à Gaz



Caractéristiques du produit:

Le plan de travail pressé étanche à l'eau est en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm avec des bords étirés permettant une combustion efficace et empêchant le débordement de liquide, assurant des opérations de nettoyage plus faciles. Les brûleurs haute puissance en fonte ont 3,5 et 6 kW, piezo-électrique.

Versions avec four : disponible avec four à gaz et électrique, tous deux avec grill. four avec porte vitrée, parois émaillées, cap. 4 grilles 44x37 cm



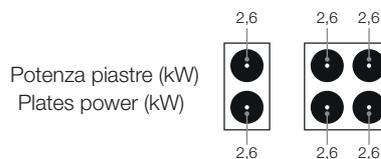
Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Brûleurs 3.5 kW	Brûleurs 6 kW
D65G2SG	RECHAUD 2 FEUX POSABLE A GAZ	650	40x65x27	1	1
D65G4SG	RECHAUD 4 FEUX POSABLE A GAZ	650	60x65x27	2	2

Réchaud Electrique



Caractéristiques du produit:

Le plan de travail embouti étanche est en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm. Les plaques chauffantes à chauffe rapide avec dispositif de sécurité contre la surchauffe, fabriquées en fonte (diamètre de 220 mm) sont fixées étanches au plan de travail et sont alimentées par des éléments chauffants de 2,6 kW avec thermostat 6 (+1) positions pour un contrôle de puissance optimisé.



Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Puissance kW	Alimentation
D65E2P	RECHAUD 2 PLAQUES POSABLE ELEC	650	40x65x27	5.2	400 V
D65E4P	RECHAUD 4 PLAQUES POSABLE ELEC	650	60x65x27	10.4	400 V

Plaque Grillade



Modèle	Désignation	Série	Dimensions (LxPxH) cm	Surface Chauff (LxPxH) cm	Puissance kW	Alimentation
D65GFT4L	PLAQUE GRILLADE SIMPLE LISSE A GAZ	650	40x65x27	39,5x55x1,2	-	-
D65GFT4LR	PLAQUE GRILLADE 1/2 LISSE 1/2 STRIEE A GAZ	650	40x65x27	39,5x55x1,2	-	-
D65GFT6L	PLAQUE GRILLADE DOUBLE LISSE A GAZ	650	60x65x27	59,5x55x1,2	-	-
D65GFT6LR	PLAQUE GRILLADE 1/2 LISSE 1/2 STRIEE A GAZ	650	60x65x27	59,5x55x1,2	-	-
D65EFT4L	PLAQUE GRILLADE SIMPLE LISSE ELEC	650	40x65x27	39,5x55x1,2	5	400 V
D65EFT4LR	PLAQUE GRILLADE 1/2 LISSE 1/2 STRIEE ELEC	650	40x65x27	39,5x55x1,2	5	400 V
D65EFT6L	PLAQUE GRILLADE DOUBLE LISSE ELEC	650	60x65x27	59,5x55x1,2	10	400 V
D65EFT6LR	PLAQUE GRILLADE 1/2 LISSE 1/2 STRIEE ELEC	650	60x65x27	59,5x55x1,2	10	400 V

06 69 06 85 41

Barbecue à Pierres Volcaniques



Caractéristiques du produit:

Le plan de travail est en acier inoxydable AISI 304 18/10 d'une épaisseur de 1 mm. Grille de cuisson en fonte.

Un tiroir inox amovible récupère les graisses dégagées lors de la cuisson. Les brûleurs indépendants, dans le modèle à module complet (80 cm) permettent différentes options de cuisson.

Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Brûleurs 7.2 kW	Puissance Totale kW
D65GPL4G	BARBECUE SIMPLE POSABLE	650	40x65x27	1	7.2
D65GPL8G	BARBECUE DOUBLE POSABLE	650	80x65x27	2	14.4

Friteuse



Caractéristiques du produit:

Plan de travail et réservoir en acier inoxydable AISI 304 18/10.

La grande zone froide permet de maintenir la qualité de l'huile inchangée plus longtemps et facilite l'élimination des résidus de la friture.

Tous les modèles disposent d'un thermostat de sécurité et d'une régulation de la température de l'huile thermostatique (90-185 °C), pour maintenir la température de l'huile dans les paramètres de sécurité.

Grand égouttoir frontal pour une plus grande facilité d'utilisation et de nettoyage.

Versions gaz : brûleur inox à haut rendement avec soupape de sécurité de flamme horizontale et thermocouple, allumage automatique avec veilleuse et dispositif piézoélectrique.

Versions électriques : résistances électriques blindées en inox à l'intérieur de la cuve, complètement basculant à l'extérieur du réservoir pour un nettoyage complet.

Modèle	Désignation	Série	Dimensions (LxPxH) cm	Dim Cuve (LxPxH) cm	Capacité Lt	Puissance kW	Alimentation
D65GF4	FRITEUSE SIMPLE POSABLE A GAZ	650	40x65x27	25x34x21.5	8	7.4	-
D65GF6	FRITEUSE DOUBLE POSABLE A GAZ	650	60x65x27	25x34x21.5	8 + 8	14.8	-
D65EFB4	FRITEUSE SIMPLE POSABLE ELEC	650	40x65x27	25x34x21.5	10	9	400 V
D65EFB6	FRITEUSE DOUBLE POSABLE ELEC	650	60x65x27	25x34x21.5	10 + 10	18	400 V

Réserve Frites



SERIE 65 propose un modèle de seau à copeaux, version posable, avec résistances céramiques électriques pour entretenir chauffage.

• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 (1 mm) : une construction forte pour un fort usage professionnel

Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Capacité	Puissance kW	Alimentation
D65ECC4	RESERVE FRITES POSABLE ELEC	650	40x65x27	GN 1/1	1	230 V

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Cuiseur à Pâtes



Caractéristiques du produit:

Le plan de travail est en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm avec des bords moulés pour la collecte des liquides. Les réservoirs moulés sont en acier inoxydable anticorrosion AISI 316, avec des angles arrondis pour un nettoyage facile. Les paniers à pâtes (en option) sont en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec poignée thermique

Le cuiseur à pâtes est disponible électrique, module complet, version posable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 (1 mm) : une construction forte pour un fort usage professionnel
- Cuiseur à pâtes avec niveau de vidange : pour enlever facilement l'amidon et garder la machine propre

Modèle
D65EC6/SC

Modèle	Désignation	Série	Dimensions Extérieures (LxPxH) cm	Capacité	Puissance kW	Alimentation
# D65EC6/SC	CUISEUR A PATES POSABLE ELEC	650	60x65x27	25 Lt	9	400 V

Bain Marie



Caractéristiques du produit:

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm. Le bassin en AISI 304 est amovible. Capacité cuve Gastronomique 1/1. Chauffage électrique avec résistances blindées en inox, posé sur le fond extérieur de la cuve et commandé par un thermostat.

Le bain marie est disponible électrique, demi module et module complet, version posable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 (1 mm) : une construction forte pour un fort usage professionnel
- Bain-marie avec vasques amovibles GN1/1: pour augmenter la quantité de la nourriture au bain marie

Modèle
D65EBM4
D65EBM6

Modèle	Désignation	Série	Dimensions (LxPxH) cm	Capacité Lt	Puissance kW	Alimentation
# D65EBM4	BAIN MARIE POSABLE ELEC	650	40x65x27	1 GN 1/1	1.5	230 V
# D65EBM6	BAIN MARIE POSABLE ELEC	650	70x65x27	2 GN 1/1	3	230 V

Plan Neutre



La ligne SERIE 65 propose des éléments neutres disponibles en version top, demi et plein, avec tiroir.

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 (1mm): une construction forte pour un fort usage professionnel

Modèle	Désignation	Série	Dimensions (LxPxH) cm
D65N4C	RESERVE FRITES POSABLE ELEC	650	40x65x27
D65N4C	RESERVE FRITES POSABLE ELEC	650	60x65x27



Gamme complète d'appareils de cuisson :

Fourneaux - Plans de cuisson - Friteuses - Grils
Cuiser à pâtes - Sauteuses - Marmite - Bain-marie



Construction solide et soignée
Alimentation gaz ou électrique
Esthétique moderne
Respect des normes de sécurité et d'hygiène
Entretien facile

Modularité permettant
de répondre à toutes les exigences



 06 69 06 85 41

  /cuisishopequipement

Cuisinière 6 Feux



- Corps en acier inoxydable
- Soupape de sécurité
- Dispositif de contrôle de flamme
- Moulage de type industriel
- Compatible GPL et Gaz Naturel
- Allumage piézoélectrique, piloté
- Dimensions du four selon GN 2/1
- Température du four réglable entre 50 et 300°C
- Four isolé
- Tablette grillagée GN 2/1 portative
- Facile à nettoyer
- Pieds réglables

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
1270-OCK-M	1200 x 700 x 850	1	35
TG.90CG120-M	1200 x 930 x 850	2	58
1270-KUZ	1200 x 700 x 850	2	35
TC.9KG120	1200 x 930 x 850	2	58

Cuisinière à Gaz



- Corps en acier inoxydable
- Soupape de sécurité
- Dispositif de contrôle de flamme
- Moulage de type industriel
- Compatible GPL et Gaz Naturel
- Allumage piézoélectrique, piloté
- Dimensions du four selon GN 2/1
- Température du four réglable entre 50 et 300°C
- Four isolé
- Tablette grillagée GN 2/1 portative
- Facile à nettoyer
- Pieds réglables



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
4070-OCK	400 x 700 x 850	1	25
8070-OCK	800 x 700 x 850	2	25
8070-KUZ	800 x 700 x 850	2	25
TC.9KG800	800 x 930 x 850	2	42



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Cuisinière Electrique avec Four



- Corps en acier inoxydable - Plaques en fonte 30x30 cm 4 kW
- Réglable en 6 étapes
- Dimensions du four selon GN 2/1
- Température du four réglable entre 50 et 300°C
- Résistances du four réglables séparément comme inférieure et supérieure
- Four isolé
- Grille mobile GN 2/1
- Pieds réglables



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7KE80	800 x 700 x 850	⚡	9,2
TC.9KE800	800 x 900 x 850	⚡	16
TC.9KE120	1200 x 700 x 850	⚡	13,8

Four Gastro GN 2/1



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.PBRK100	900 x 900 x 850	⚡	18



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Friteuse



- Corps en acier inoxydable
- Veilleuse d'allumage piézoélectrique
- Compatible avec le GPL et le gaz naturel
- Piscine avec compteur monobloc
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la température 100°C-180°C
- Capacité d'huile de 15 litres
- Pieds réglables



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Capacité(lt)
TC.7FG400	400 x 700 x 850	1	15
TC.7FG800	800 x 700 x 850	2	15 + 15
TC.9FG400	400 x 930 x 850	1	24
TC.9FG800	800 x 930 x 850	2	24 + 24



- Corps en acier inoxydable
- Veilleuse d'allumage piézoélectrique
 - Compatible avec le GPL et le gaz naturel
 - Piscine avec compteur monobloc
 - Thermostat de sécurité
 - Contrôle de la température 100°C-180°C
 - Capacité d'huile de 15 litres
 - Pieds réglables

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7FE400	400 x 700 x 850	1	7,5
TC.7FE800	800 x 700 x 850	2	15

Réserve Frites



- Corps en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Longue durée de vie

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7DE400	400 x 700 x 850	1	7,5 15

Cuiseur à Pâtes



- Corps en acier inoxydable
- Veilleuse d'allumage piézoélectrique
- Compatible avec le GPL et le gaz naturel
- Système de combustion du pilote du dispositif de contrôle de la flamme
- Facile à nettoyer
- Hygiénique
- Soupape de décharge
- Piscine monolithique
- Capacité d'ébullition de 26 litres
- Pieds réglables
- Longue durée de vie

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7MG400	400 x 700 x 850	1	35
TC.7ME800	400 x 700 x 850	2	
TC.9ME400	400 x 930 x 850	3	16

Plaque Grillade



- Corps en acier inoxydable - Plan de cuisson plat, semi-ondulé et entièrement ondulé - Plan de cuisson contrôlable séparément sur 80 modèles
- Thermostat 50-300°C - Plan de cuisson homogène
- Canal de récupération des graisses, tiroir d'évacuation
- Pieds réglables
- Longue durée de vie

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
4070-IZG	400 x 700 x 850	1	-
8070-IZG	800 x 700 x 850	2	-
TC.9IG400	400 x 930 x 850	3	-
TC.9IG800	800 x 930 x 850	4	-
TC.IE400	400 x 700 x 850	1	4,5
TC.IE800	800 x 700 x 850	2	9



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Barbecue



- Corps en acier inoxydable
- Soupape de sécurité
- Dispositif de contrôle de la flamme
- Allumage piézoélectrique, piloté
- Compatible GPL et gaz naturel
- Canal de récupération d'huile, tiroir de décharge
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Longue durée de vie

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7AG400	400 x 700 x 850	2	15
TC.AGG800	800 x 700 x 850	2	15 + 15
TC.9AG800	800 x 930 x 850	2	24

Bain marie



- Corps en acier inoxydable
- Réservoir adapté aux bacs gastronomiques
- Facile à nettoyer
- Hygiénique
- Robinet de vidange
- Bassin monolithique
- Thermostat réglé 30-120°C
- Pieds réglables
- Longue durée de vie

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7SE400	400 x 700 x 850	2	-
TC.7SE800	800 x 700 x 850	2	-
TC.9SE400	400 x 930 x 850	2	-
TC.9SE800	800 x 930 x 850	2	-

Plaque grillade



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ATMG-48	1200 x 700 x 850	1	15

06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Sauteuse basculante



- Corps, panneau, cuve en acier inoxydable
- Le mécanisme de levage est à commande manuelle
- Allumage du brûleur en acier inoxydable, thermocouple et thermostat pilotés
- Si la flamme s'éteint, le gaz est coupé
- Il est compatible avec le GPL et le gaz naturel
- Remplissage et laver avec le robinet sur l'appareil

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.9DTG800	800 x 930 x 850	1	15
TC.9DTE400	800 x 930 x 850	2	15 + 15

Marmite



- Corps en acier inoxydable
- Couvercle de contrepoids
- Vanne magnétique complète du brûleur
- Boutons d'allumage et d'arrêt de l'aimant mentil, thermocouple et thermostat pilotés
- Coupure du gaz à l'extinction de la flamme
- Robinet de remplissage eau froide-chaude
- Robinet de décharge

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.9KTGN800	800 x 930 x 850	1	-
TC.9KTGN801	800 x 930 x 850	2	-
TC.9KTGN80	800 x 930 x 850	2	-

Friteuse



CUISIFRIOT

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
ATFS-40	395 x 765 x 128	1	15

06 69 06 85 41

Instagram Facebook / cuisishopequipement

Réchaud posable



- Corps en acier inoxydable
- Vanne avec soupape de sécurité
- Dispositif de contrôle de flamme
- Compatible GPL et Gaz Naturel
- Plaque supérieure monobloc
- Allumage piézoélectrique, four pilote
- Four thermostaté, réglable entre 100-300°C
- Dimensions du four selon 30x45 plateau
- Four isolé
- Grille (1 pièce)
- Pieds réglables



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.60CG400	400 x 630 x 300	4	10
TC.60CG600	600 x 630 x 300	4	20
8070-OCK-P	800 x 700 x 300	4	20
1270-OCK-P	200 x 700 x 300	2	5
TC.90CG120-P	1200 x 930 x 300	4	30

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.60CE400	400 x 630 x 300	2	4,6
TC.60CE600	400 x 630 x 300	2	9,2

Plaque Grillade



- Corps en acier inoxydable
- Compatible GPL et Gaz Naturel
- 3 modèles avec surface de cuisson plate, semi-ondulé et ondulé
- Surface de cuisson contrôlable séparément en 80 modèles
- Allumage piézoélectrique, piloté
- Pieds réglables
- Surface de cuisson homogène - Récupération d'huile caniveau, tiroir d'égouttage
- Facile à nettoyer
- Utilisé comme plan de travail



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
4060-IZG	400 x 630 x 300	2	-
4060-IZG/LS	400 x 630 x 300	2	-
4070-IZGK	400 x 630 x 300	2	-
8060-IZG	800 x 630 x 300	2	-
8060-IZG/L	800 x 630 x 300	2	-
TC.6IE400	400 x 630 x 300	2	4,5
TC.6IE410	400 x 630 x 300	2	4,5
TC.6IE800	800 x 630 x 300	2	9

Barbecue à Gaz



- Corps en acier inoxydable
- Vanne avec soupape de sécurité
- Flamme pilote
- Compatible avec le GPL et le gaz naturel
- Canal de collecte d'huile, tiroir de décharge
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Utilisé comme plan de travail

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.6LG400	400 x 630 x 300	1	5
TC.6LG600	600 x 630 x 300	2	7

Réchaud à terre



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.KOG100	600 x 600 x 550	1	12

Friteuse



- Corps en acier inoxydable
- Nettoyage facile grâce aux résistances mobiles
- Hygiénique - Thermostat réglable 100-180 °C
- Pieds réglables
- Longue durée de vie
- Utilisé comme plan de travail

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Capacité(lt)
TC.6FG400	400 x 630 x 300	1	12
TC.6FG600	600 x 630 x 300	2	12 + 12

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Capacité(lt)
TC.6FE270	270 x 630 x 300	1	5
TC.6FE550	530 x 630 x 300	2	5 + 5
TC.6FE400	400 x 630 x 300	1	8
TC.6FE600	600 x 630 x 300	2	8 + 8
TC.FED400	400 x 630 x 300	1	8
TC.6FED600	600 x 630 x 300	2	8 + 8
TC.7FE400	400 x 700 x 300	1	12

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Réserve frites



- Corps en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Utilisé comme plan de travail

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.6DE400	400 x 630 x 300	⚡	7,5

Cuiseur à pâtes



- Corps en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Hygiénique
- Vanne de vidange
- Piscine monolithique
- Thermostat réglable 30-120°C
- Capacité d'ébullition 8 litres
- Pieds réglables
- Longue durée de vie
- Utilisé comme plan de travail

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.6ME400	400 x 630 x 300	⚡	6

Bain Marie



- Corps en acier inoxydable
- Récipient adapté aux bacs gastronomiques
- Hygiénique
- Thermostaté 30-120°C
- Bassin monolithique
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Utilisé comme plan de travail.
- Soupape de décharge

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.6SE400	400 x 630 x 300	⚡	2,5



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.6WG400	400 x 700 x 300	🔥	10
NGWT3-55/SN	400 x 600 x 300	🔥	12



06 69 06 85 41

Navali



/ cuisishopequipement

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

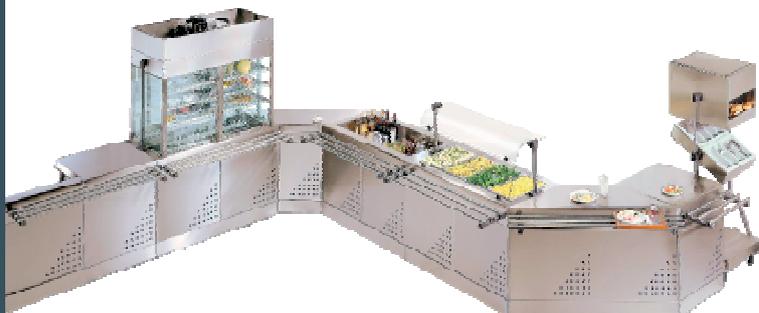


ColdKit propose une large gamme de produits pour le secteur CHR, le secteur agroalimentaire, les industries pharmaceutiques, électroniques et technologiques. Des solutions pratiques et fonctionnelles que nous vous invitons à découvrir.

 **06 69 06 85 41**

  /cuisishopequipement

Self-Service



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

Mobilier neutre Linx



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

Armoire



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.

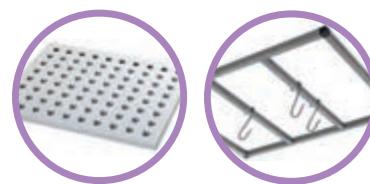


06 69 06 85 41

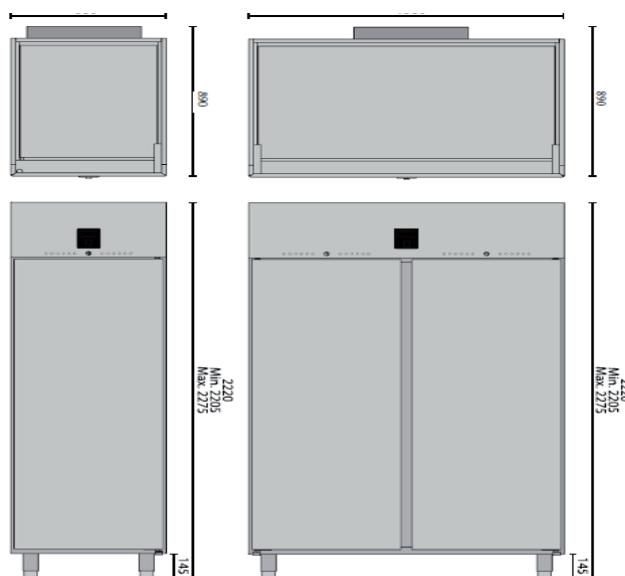


/ cuisishopequipement

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 (-)

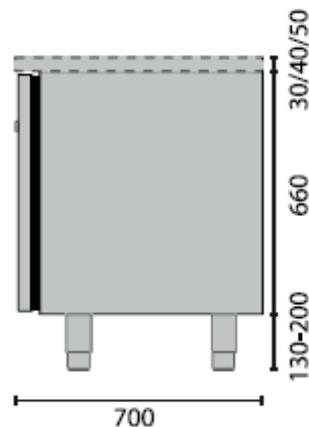


Model	Température°C	Dim (mm)	Capacité (lt)	Puissance(w)
AFD0701	+2 / +4	680 x 890 x 2220	590	542
AFD0701BT	-20 / -15	680 x 890 x 2220	590	542
AFD0702BT	+2 / +4	1380 x 890 x 2220	1335	835
	-20 / -15	1380 x 890 x 2220	1335	835

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Comptoir Refrigeré



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

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

DOCRILUC est une entreprise espagnole spécialisée dans le design 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 réfrigérés appareils. Après une année de travail investissant massivement dans la R & D, ainsi que la modernisation de 4000m² 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 m² dédiés à la fabrication et 4.000 m² pour la logistique. Nous avons 8 lignes de production flexibles, équipés avec les techniques les plus avancées qui nous permettent d'offrir une réponse rapide et de qualité certifiée, contrastant 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.



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Vitrine



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

C'est meuble polyvalent et prêt pour laviande, les légumes laitiers avec seulement régler 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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

FROID



VEG-10 exemple de ligne



VEGPC-10 exemple de ligne



VE-8-AP90-R



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Vitrine



VEG-10-20



Les professionnels de la cuisine.

Les produits de réfrigération produits 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 souci du détail font de la production cuisifriotune 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



MBF8113

43°C ambient temperature

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

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



YBL9343



YBL9313

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



YBL9310



YBL9340



YBL9330



YBL9333

06 69 06 85 41

Comptoir



YPF902

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 reglables



YPF9040

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

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



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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

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

Vitrine à tapas



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

Meuble a pizza



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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Chambre Froide Avec Moteur



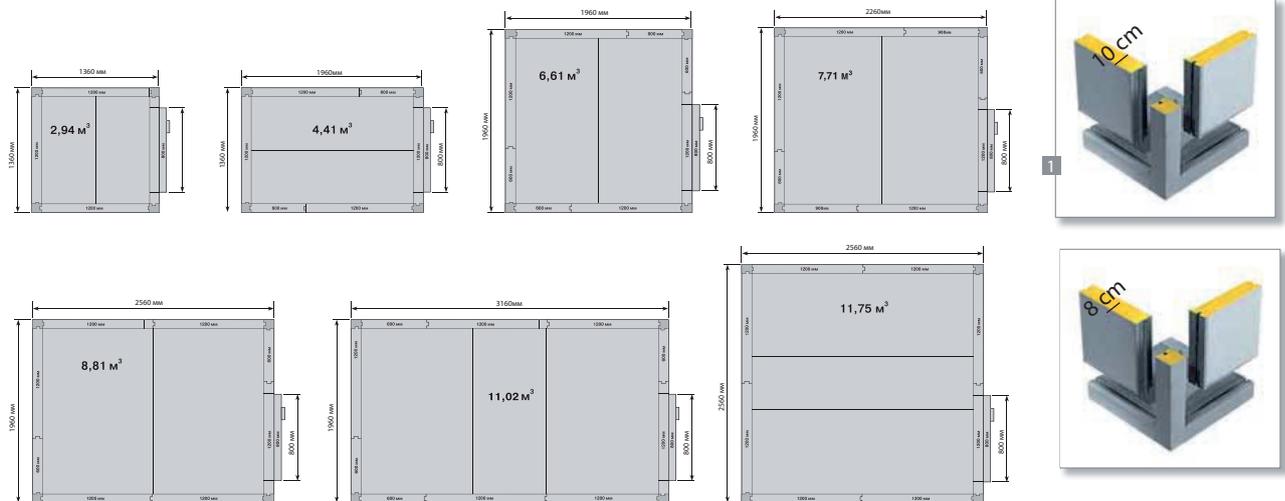
Model	Dim (mm)	Capacité
H-2,94	1360 x 1360 x 2200	2,94
H 3,76	1360 x 1660 x 2200	3,76
H-4,41	1360 x 1960 x 2200	4,41
H-5,51	1660 x 1960 x 2200	5,51
H-6,61	1960 x 1960 x 2200	6,61
H-9	2260 x 2260 x 2200	9
H-11,75	2560 x 2560 x 2200	11,75
H-18,36	3160 x 3160 x 2200	18,36

Chambre froide modulaire 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)

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement



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.

 **06 69 06 85 41**

  /cuisishopequipement

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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Armoire Verticale Portes Vitrée



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

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



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.

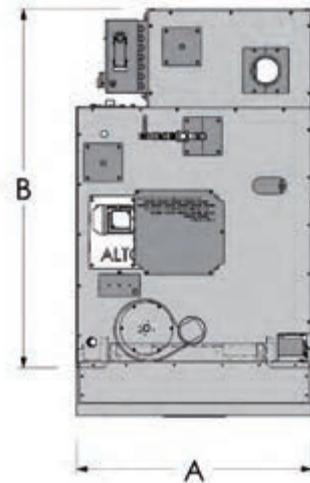
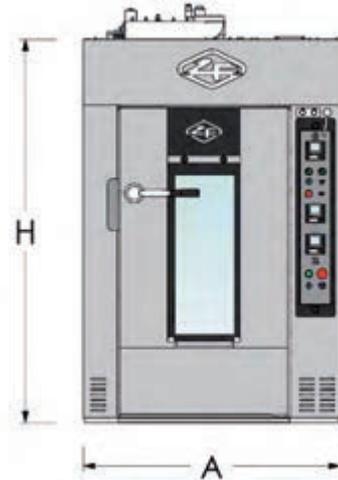


06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Four Mini Rotor



BABY

Four compact et polyvalent. L'équipement thermique se trouve dans un décrochement à l'arrière avec accès brûleur sur la côte gauche. Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz-mazout. Ce four est disponible en trois versions:

- Baby avec la seule chambre de cuisson pour chariot tournant amovible

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.

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

8,64 MG



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

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'Elettrodrago 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



 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

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



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement



Four

FOUR ROTATIF



Four a sole



Four a pâtisserie



Four polycuiseur



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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'antidémarreur 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, FONCTIONNELS, 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, GASOIL 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)

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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 o 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 du 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 crée 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



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Armoire de
fermentation contrôlée



Cellules de fermentation
à chariot 60x80



Surgelateur



Cellules surgelateur
/ Conservateur



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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, sul 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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Fours Electrique à Pâtisserie



Fours à air pulsé
Four professionnel en acier inox, à air pulsé, avec humidification, fonction grill, 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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Four



- Contrôleur numérique avec avertissement sonore qui programme le temps, la vapeur et la température
- Température de travail maximale de 250 degrés
- Isolation laine de roche 50 mm
- Système d'étanchéité de porte en silicone, scellant directement sur le verre, éliminant la possibilité de perte de chaleur et de vapeur
- Finition extérieure en peinture époxy et finition frontale en acier inoxydable brossé
- Facilité d'entretien et d'utilisation grâce à l'accès au tiroir brûleur en façade
- Roulettes pour déplacement avec blocage
- Poignée avec système de roulement qui rend la porte plus légère et plus facile à fermer

Model	Dim (mm)	Plaque	Temperature
FTG-5	955 x 129 x 147	60 x 40	250°C
FTG-10	955 x 129 x 189	60 x 40	250°C

Façonneuse



- Engrenages en fonte.
- Plateau en acier inoxydable.
- Plus grand diamètre des rouleaux.
- Le système d'ouverture et de fermeture des rouleaux facilite le fonctionnement

Model	Dim (mm)	Puissance(w)	Voltage(v)
CLI300	560 x 440 x 560	360	220

Petrin



- Développé pour la préparation de pâtes légères, telles que des gâteaux, des blancs de neige, des crêpes, des glaçages, des crèmes et autres. Sa conception compacte et moderne garantit une plus grande durabilité et un faible bruit.
- Transmission par boîte de réduction.
 - Haute durabilité et faible bruit.
 - Moteur puissant et économique.
 - Échange de vitesse électrique par variateur de fréquence.
 - Conception robuste et compacte.

Model	Dim (mm)	Puissance(w)	Voltage(v)
BP12RP	560 x 440 x 560	380	220
BP40C	335 x 555 x 725	1100	220



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Laminoir



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

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.

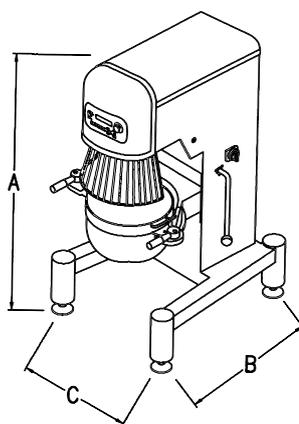
RPetrin Spirale



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

Modulaire



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

Icon	Icon	Icon
400 → 1000 gr		
300 → 950 gr		
300 → 950 gr		
250 → 647 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.



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Façonneuse



JAC UINC

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 Whooltop 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



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

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 longe 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

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

Plaque Grillade



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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

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
JDRD520B	0,37	520x88	125	5	2080x880x620
JDR520	0,37	520x88	190	5	2550x880x1180
JDR650	0,37	650x88	225	6,5	2950x1100x1180



Petrin



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement



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

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Tour à pâtisserie



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.

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

Armoire



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).



 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Surgeleateur 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 Exterieur 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 electronique.
 Frigorigène R-134a.
 "Trop plein", securitlee diamètre 3/4".

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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

BOULANGERIE PÂTISSERIE

NEXT

FULL REFRIGERATION



Frigomeccanica



06 69 06 85 41



/cuisishopequipement

BOULANGERIE PÂTISSERIE

NEXT TOTAL



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement



Vitrine Panorama vous propose la nouvelle technologie des vitrines à glaces à encastrable (panorama) ou comptoire (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.



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

BOULANGERIE PÂTISSERIE



Fabricant de vitrines
réfrigérées haut de gamme



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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 plastifié, laquée ou inox
 Côtés en ABS injecté
 Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
 Double vitrage
 Profilés en aluminium anodisé
 Evaporateur 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	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
		0,65	2	1497	22,7	R-404A
		0,82	2	2009	28,6	R-404A

06 69 06 85 41

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

Modèle	Longueur (mm)	Stockage VE (m³)	Exposition (m²)	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 (m²)	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
		1,97	4/0	1480	22	R-404A

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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
 Étagère 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)
 Évaporateur 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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Vitrine à Pâtisserie



Model	Dim(mm)	Temperature	Puissance (w)
VPL100ST2VVR005MBK	1020x800x1260	+2°C / +5°C	244
VPL150ST2VVR005MBK	1530x800x1260	+2°C / +5°C	340
VPL200ST2VVR005MBK	1950x800x1260	+2°C / +5°C	440



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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 noir, 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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

CAFÉ - GLACIER

Vitrine



RT



RTD



RTS

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



RTC

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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Vitrine



RTR chauffante

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



RTW froid

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		
RTZ 45L	554x376x370		
RTR 45L	554x376x370	800	+30 / +90

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

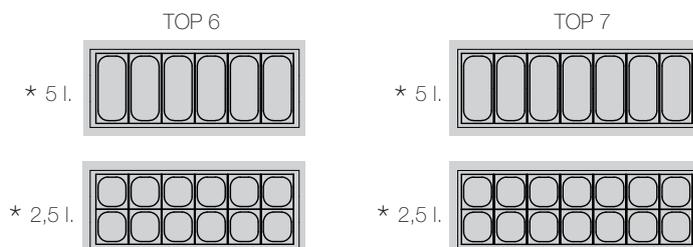
CAFÉ - GLACIER



Vitrine à Glace Droit



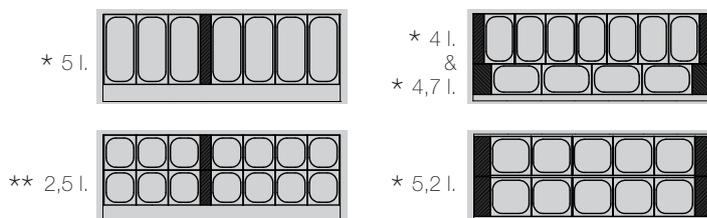
Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
TOP 6	246	1120 x 675 x 1175	420
TOP 7	293	1350 x 675 x 1175	480



Vitrine à Glace Bombé



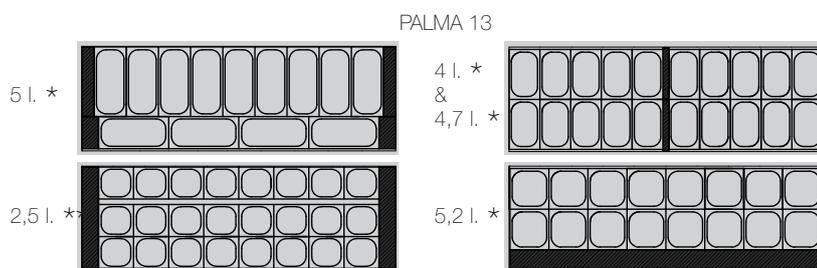
Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
SLURP 7	317	1341 x 723 x 1190	470
SLURP 9	423	1656 x 723 x 1190	500



Vitrine à Glace Bombé



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



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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



Model	Bac de 5(lt)	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



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

CAFÉ - GLACIER



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

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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



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



Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
TC.7DE400	400 x 700 x 850	✓	7,5 15

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



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

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.

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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

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



- Fabriqué en acier inoxydable
- Robinets à compression
- Chaudière en cuivre
- Auto-remplissage et niveau électronique
- Système à double sonde
- Moteur intérieur et pompe rotative

Modèle	Groupes	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
SIENA/2G	2	2,6 kw	740x520x480	220	12 lt
SIENA/3G	3	3,7 kw	940x520x480	220	18 lt

CAFÉ - GLACIER



Moulin à Café



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



 RANCILIO



 SANTOS

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).



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Distributeur à Jus



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

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	39 - 42 Kg	360 x 690 x 470	20
3	53 - 56 Kg	540 x 690 x 470	30

Distributeur à Chocolat



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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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



Blender jtc



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Réserve Frites



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.

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
CEBIVACO	crepier elect simple
CGBIN4AA	crepier a gaz simple
WECABCAO	gaufrier 4*6 bruxelles elect
GEIC4AO	appareil pour galettes cornets a glaces



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 strie a poser

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Meuble a machine café-Comptoir

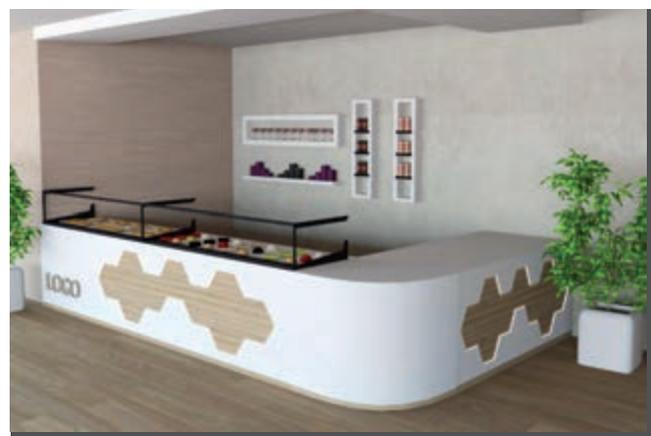


☎ 06 69 06 85 41

📷 📘 / cuisishopequipement

Comptoir

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.



☎ 06 69 06 85 41

📷 / cuisishopequipement

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



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Machine Fabrique Glaçons



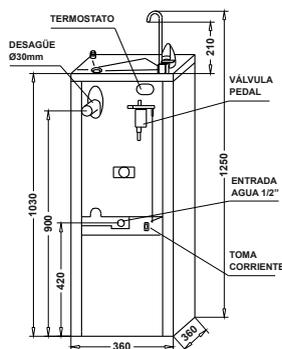
Machine Fabrique Glaçons



- 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

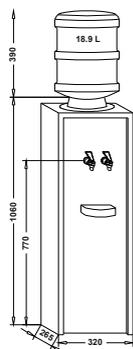
Fontaine à Eau



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

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

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 percuteur.

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

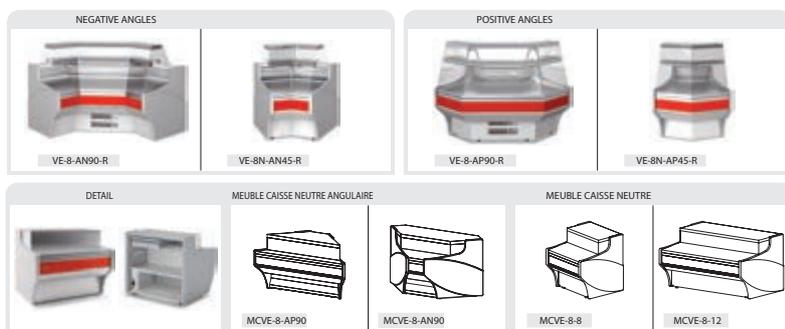
Meuble à crêpe



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Ensemble Vitrine Boucherie Sur Mesure



Système d'évaporation ventilé
 Modèles AP45 y AN45 neutres
 Preinstallation model vannes 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						

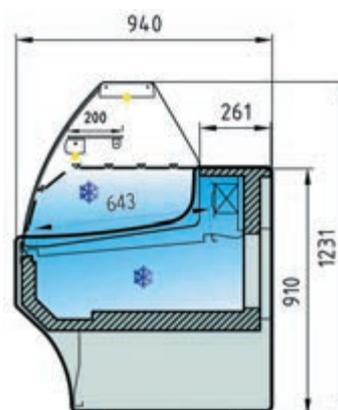
06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Vitrine Boucherie



Extérieur et intérieur en acier plastifié.
 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
 Profilés 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 (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VED-8-10	1055	0,28	0,50	1	675	10,92	R-404A
VED-8-15	1525	0,43	0,77	2		15,02	R-404A
VED-8-20	2025	0,57	1,05	3		17,81	R-404A
VED-8-25	2525	0,72	1,32	4		17,86	R-404A

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Vitrine PANAREA Prof Exposition



Gaz réfrigérant R404A
TEMPERATURE 0°C / +2°C
Eclairage par tube néon
Thermostat électronique
Détendeur monté sur version sans groupe
Dégivrage électrique pour version BT pour version groupe à distance, et à gaz chaud pour la version groupe logé
Evaporation automatique des eaux de condensats
Réserve réfrigérée

Vitrine snack ou boucherie SALINA



SALINA a été projeté pour satisfaire les nécessités particulières d'espace, en effet il est seulement de 90 cm. Il est particulier pour sont prix uni à une design excellente.

Caractéristiques standard: 2 joues thermoformées et isolées (épaisseur 40mm) avec vitre latéral, panneau de commande électronique, réserve réfrigérée avec portillons. Personnalisations sur demande.
Vitre bombée ou droite.

Étagère intérieure.
Éclairage intérieur.
Dégivrage automatique..
Température de 3°C à +5°C.
Gaz réfrigérant R 404 A.
Alimentation 230V/1.



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

SALINA PLUS



Vitre bombée rabattable
Froid semi-ventilé
Vitre bombée rabattable
Gaz réfrigérant R404A
TEMPERATURE +3°C, +8°C
Isolation en polyuréthane expansé
Thermostat électronique
Détendeur monté sur version sans groupe
Dégivrage naturel
Réserve réfrigérée
Tablette arrière profondeur 300 mm
Plan d'exposition profondeur 760 mm en acier laqué blanc
Décor tôle laquée
Joues en ABS gris



SALINA LUX



SALINA LUX

Froid semi-ventilé
Vitre bombée rabattable
Gaz réfrigérant R404A
TEMPERATURE +3°C, +8°C
Isolation en polyuréthane expansé
Thermostat électronique
Détendeur monté sur version sans groupe
Dégivrage naturel
Réserve réfrigérée
Tablette arrière profondeur 300 mm
Plan d'exposition profondeur 760 mm en acier laqué blanc
Décor tôle laquée
Joues en ABS gris



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Machine Sous Vide



Prime Line est la nouvelle ligne de machine sous vide, à cloche de table, synonyme de fonctionnalité, fermeté et elegance.

Idéelle pour tous usages dans le secteur de la restauration professionnelle, es caractérisée par une grande velocité d'exécution de vide, et facilité d'utilisation.

Machines à poser sur table caractérisée par:

Model	Dim (mm)	Dim chambre (mm)	Pompe du vide	Barre
PRIME 350	460 x 500 x 420	360 x 400 x 190	10,6m3/h	350 mm



Il s'agit d'appareils professionnels, completement en acier inox, vraiment flexibles aux différents secteurs d'usage. Equipés de nouvelles caractéristiques technologiques, ils peuvent être utilisés pour le conditionnement de différents produits (sauces, viande, liquides, poisson et legumes..) dans les secteurs de la restauration, gastronomie, catering, supermarché, etc..

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

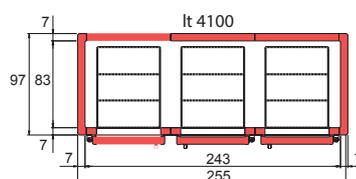
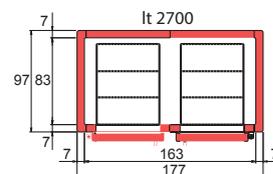
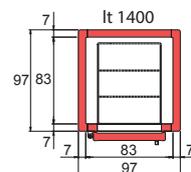


Model	Dim (mm)	Barre de soudure	Pompe du vide	Puissance
S350	370 x 260 x 130	350 mm	20/24 LT/MIN	250
S450	470 x 240 x 130	450 mm	20/24 LT/MIN	300
S500	520 x 240 x 130	500 mm	20/24 LT/MIN	450

Armoire Boucherie



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



Armoire Boucherie



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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Hachoire à Viande Réfrigéré



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
monophase				900

Hachoire à Viande



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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Hachoire à Viande



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

Hachoire à Viande



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Scie à os



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



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

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

Scie à os



Une gamme complète de scies à os comprenant 2 modèles (petit mod. 1550, grand mod. 1830).

TYPE D'UTILISATEUR :
Boucheries, poissonneries, restaurants, cantines, industries de la viande et du poisson congelé.

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
SO 155	900 x 520 x 400	34	1550	750



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Poussoire à Saucise Horizontale 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

Poussoire à Saucise Verticale Inox



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



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

Presse Hamburger



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

BOUCHERIE

Billot de Boucher



Barre à Dents
Pour Boucherie



Balance



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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



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.

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

SUPERMARCHÉ

Pour supermarché



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



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement



Wok gaz



Navati

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

silver



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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 dossier 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



 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

PIZZERIA

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 électrique



Model	Niveau	Puissance	Dim (mm)
GMG	2	843	1120 x 960 x 920



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

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

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



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Eplucheuses de pommes de terre



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'egumes avec disques



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



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

Mixeur



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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

LAVE VERRE



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

06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Lave vaisselle a capot alv



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





06 69 06 85 41



/cuisishopequipement

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	Désignation
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



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

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



Dossier 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

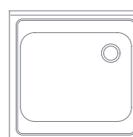
Model	Dim (mm)
CTB1000	1000 x 700 x 850
CTB1500	1500 x 700 x 850
CTB2000	1500 x 700 x 850

Plonges

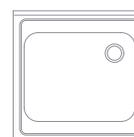


Gamme inox 18/10 (épaisseur 10)
Démontables.
Dossier arrière de 100 mm
Cuve emboutie insonorisée
Pieds rond diamètre 50

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



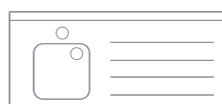
SN70D



SN60D



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



SN100G
SN130G

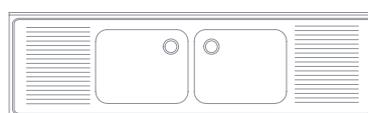


SN100D
SN130D

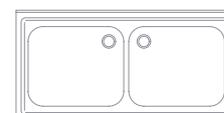


Livrée avec bonde , tube surverse
et robinetterie
Égouttoir nervuré à bords
anti-ruisselement - Cache-bac
Livrées démontées

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



SN200 - 2



SN150 - 2

Meubles chauds



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

Central



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

Mural

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

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

Meubles Neutres



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

Tiroirs +
Portes coulissantes



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

Portes coulissantes

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

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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 enregistable. 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

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

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



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement



ColdKit
A Purever Company



 **06 69 06 85 41**

  /cuisishopequipement

Eléments Réfrigérés



options:

- Guides plateaux
- Plinthes en inox
- Eclairage
- Etagères 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



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.

PLAQUE FROIDE SANS RÉSERVE



Model	Type	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
SERV 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
SERV 2175	vitine réfrigéré	2175 x 750 x 1755	6	Non	1246
SVCC 1450	vitine réfrigéré	1450 x 750 x 1755	.	Oui	479

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

Eléments 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

Tables de Travail



ÉLÉMENT NEUTRE AVEC PORTE



PROTECTION À GAUCHE



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



ÉLÉMENT NEUTRE ANGLE INTERNE 90°



ÉLÉMENT NEUTRE ANGLE EXTERNE 90°



Construction en acier inoxydable.
Éléments neutre avec portes (CP) ou sans portes coulissantes.
Éléments 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	Élément neutre	725 x 750 x 905	Non	Non
SENG 0725	Élément neutre avec tiroir	725 x 750 x 905	Oui	Non
SEN 1450	Élément neutre	1450 x 750 x 905	Non	Non
SEN 1450 CP	Élément neutre avec porte	1450 x 750 x 905	Oui	Oui

 **06 69 06 85 41**

  / cuisishopequipement

Plaque chaude vitrocéramique



Interrupteur amovible

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

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

Cuve bain-marie à eau



Interrupteur amovible

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 1m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
Vidange avec robinet à boisseau sphérique.

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

Cuve bain-marie chaleur sèche Maintien en température



Interrupteur amovible

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 1m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
Vidange avec robinet à boisseau sphérique.

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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Cuve froide avec groupe incorporé - Froid ventilé



Interrupteur amovible

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

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

Cuve négative pour glace et produits congelés



Interrupteur amovible

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

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

Bacs



Interrupteur amovible

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



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

Plaque froide avec groupe incorporé - Froid statique



Structure en inox AISI 304 18/8
 Température de la plaque : -4°/+4°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



Structure en inox AISI 304 18/8
 Température de la cuve : +4°/+10°C
 Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
 Vidange incorporée (Ø 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
		1745 x 625	5 GN 1/1 - 150	530
		2090 x 625	6 GN 1/1 - 150	530

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement



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
 Évaporation 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)
SEPT	660x715x1835
SEPC	660x715x1835
SEPCC	660x715x1835
SET	660x715x1555
SEP	550x650x450
SETT	550x650x110
SEC	550x650x145
SECC	550x650x145



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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 entrées, 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
 éléments de liaison 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



06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement



06 69 06 85 41



/cuisishopequipement

Colonne laveuse et séchoir rs-10



Colonne laveuse et séchoir. Deux modles 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.
Programmeur 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 dé
tecte la mise en balourd avant l'essorage. Fréquence standard: 50 -60Hz



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

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 efficience énergétique élevée et sa faible
consommation d'eau et de
lessive.
La gamme est disponible de 10 à 36 kg de capacité.

	SIMPLEESSORAGE				
	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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

Table de repassage aspirante



Table de repassage aspirante-chauffante. Reglable en hauteur manuellement de 930 mm. a 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 superieur par pédale pour un utilisation et entretien très simple. Les deux plateaux sont vaporisant et le plateau inferieur aspirant . Disponible soit en version autonome ou soit a raccorder sur vapeur et vacuum centraux . La chaudière incorporée peut etre 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

06 69 06 85 41

/ cuisishopequipement

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 laveuseessoreuse 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.



06 69 06 85 41



/ cuisishopequipement

BUANDERIE

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

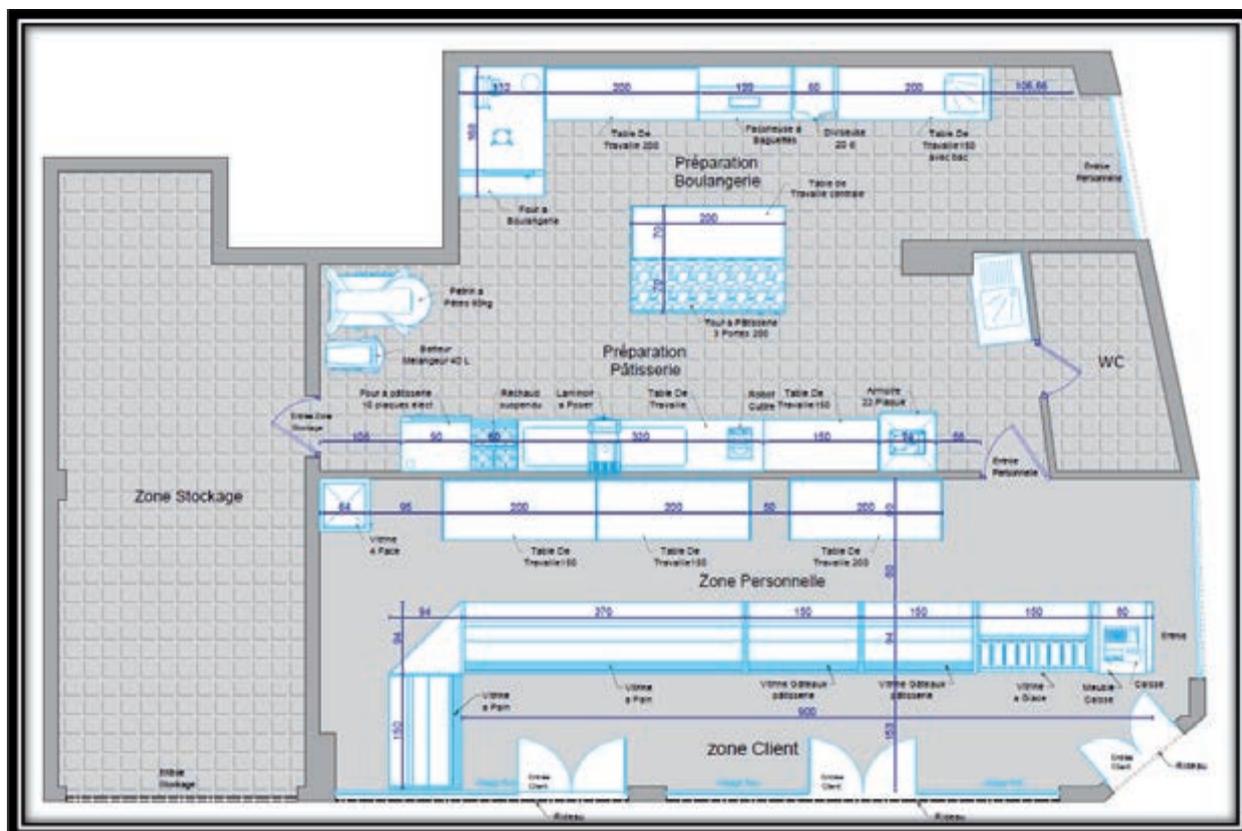
Garantie du respect des normes et des législations

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



06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement



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



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

BUANDERIE

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



 composants électriques



 composants pour gaz



 mécanique et accessoires pour l'équipement



 composants pour l'eau et les boissons



 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement

 06 69 06 85 41

  / cuisishopequipement



cuisishop

ÉQUIPEMENT

HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS - BOULANGERIES - PÂTISSERIES



BD BRAHIM ROUDANI (EX ROUTE EL JADIDA)
RÉSIDENCE PERLA QUARTIER
MAARIF-CASABLANCA



06 69 06 85 41



contact@cuisishop.ma



www.cuisishop.ma