



Catalogue Général

Équipements industriels de cuisine professionnelle

38 modèles conçus et fabriqués en Algérie pour la restauration collective,
l'hôtellerie et la boulangerie.



Sommaire

Self-Service

- 01 Élément Self-Service Bain-Marie 04 Bacs (SBM4-SS)
- 02 Élément Self-Service Froid 04 Bacs (SF4-SS)
- 03 Vitrine Réfrigérée Self-Service 3 Niveaux (VRSS3)
- 04 Meuble Neutre Self-Service (MN-SS)
- 05 Porte-Plateaux, Pains & Couverts (PPC-SS)

Chariots

- 06 Chariot de Service 1 Niveau (CS1N)
- 07 Chariot de Service 2 Niveaux (CS2N)
- 08 Chariot de Service 3 Niveaux (CS3N)
- 09 Chariot Bain-Marie 04 Bacs (CBM4-230)
- 10 Bac Mobile à Légumes (BML)
- 11 Chariot à Pain (CP-INOX)

Cuisson

- 12 Chariots de Cuisson (CC-DIV)

Tables & Plonges

- 13 Table de Travail 1400 mm (TT1400)
- 14 Table de Travail 1800 mm (TT1800)
- 15 Table de Travail Réfrigérée (TTR)
- 16 Plonge Inox 1 Bac (PL1B)
- 17 Plonge Inox 2 Bacs (PL2B)

Ventilation

- 18 Hotte de Cuisine Inox (HC-INOX)

Stockage

- 19 Rayonnages Inox 3, 4 et 5 Niveaux (RAY-345)

Boulangerie

- 20 Armoires de Fermentation (AF-1-2P)
- 21 Chambre de Fermentation 1 Porte (CF1P)

Froid

- 22 Armoire Frigorifique 700 L (AFR700)
- 23 Armoire Frigorifique 1 500 L (AFR1500)
- 24 Chambres Froides Positive & Négative (CHF-SUR-MESURE)
- 25 Refroidisseur d'Eau 100/200 L (RE100-200)

Cafétéria

- 26 Cafétéria Réfrigérée (CAF-REF)

Série 900

- 27 Fourneau 2 Feux sur Placard (SFG-2-S900)
- 28 Fourneau 4 Feux sur Four (SFG-4-S900)
- 29 Plaque Chauffante à Gaz sur Placard (SPC-S900)
- 30 Fourneau 1 Feu Type Tabona (RS1)
- 31 Marmite Chauffe-Direct 150 L (SMC150-S900)
- 32 Marmite Chauffe-Indirect 150 L (SMIND150-S900)
- 33 Sauteuse Basculante 80 L (SBGB80-S900)
- 34 Sauteuse Basculante 120 L (SBGB120-S900)
- 35 Sauteuse Fixe 80 L (SBGF80-S900)
- 36 Friteuse Gaz 1 Bac (1x25 L) (SFG1B-S900)
- 37 Friteuse Gaz 2 Bacs (2x25 L) (SFG2B-S900)
- 38 Four Gastronomique à 2 Étages (SFP2-S900)

Élément Self-Service Bain-Marie 04 Bacs

Référence produit : SBM4-SS · Catégorie : Self-Service



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1500x750x900 mm
Nombre de bacs GN	4 x GN 1/1
Plage de température	30°C / 90°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Puissance	3.0 Kw
Alimentation	380v 50Hz 3N
Poids approximatif	120 kg

Description:

Élément de ligne self-service à bain-marie électrique conçu pour le maintien en température des plats chauds lors de la distribution en libre-service. Sa cuve chauffante à bain d'eau assure une répartition homogène de la chaleur sans dessécher les préparations, tandis que sa vitre de protection réglementaire garantit une hygiène irréprochable côté client. Cet équipement s'intègre parfaitement dans les lignes de distribution des cuisines de collectivités, restaurants d'entreprise, hôtels et établissements de restauration rapide, où rapidité de service et qualité de présentation sont essentielles.

Caractéristique:

- Structure entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304
- Cuve chauffante étanche à bain d'eau par résistance blindée
- Régulation électronique de température par thermostat réglable
- Vitre de protection hygiénique réglementaire côté client
- Glissière porte-plateaux intégrée en façade
- Pieds réglables en hauteur pour mise à niveau parfaite
- Robinet de vidange pour un entretien facilité
- Accueil de 4 bacs Gastronorme GN 1/1

Élément Self-Service Froid 04 Bacs

Référence produit : SF4-SS · Catégorie : Self-Service



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1500x750x900 mm
Nombre de bacs GN	4 x GN 1/1
Plage de température	2°C / 10°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	0.5 Kw
Alimentation	220v 50Hz 1N
Poids approximatif	95 kg

Description:

Élément self-service réfrigéré destiné à la présentation et à la conservation des préparations froides — entrées, crudités, desserts — dans les lignes de distribution en libre-service. Son groupe frigorifique hermétique intégré maintient une température constante et homogène, assurant la sécurité alimentaire des denrées exposées tout au long du service. Conçu pour les cuisines de collectivités, hôtels, restaurants et cafétérias, il conjugue robustesse, hygiène et facilité d'exploitation quotidienne.

Caractéristique:

- Fabrication entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Groupe frigorifique hermétique à froid ventilé
- Vitre de protection réglementaire côté client
- Régulation électronique de température avec affichage digital
- Glissière porte-plateaux intégrée
- Bacs GN compatibles pour présentation optimale
- Pieds réglables en hauteur pour mise à niveau

Vitrine Réfrigérée Self-Service 3 Niveaux

Référence produit : VRSS3 · Catégorie : Self-Service



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1200x700x1400 mm
Volume utile	500 L
Nombre de niveaux	3
Plage de température	2°C / 8°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	0.6 Kw
Alimentation	220v 50Hz 1N
Poids approximatif	140 kg

Description:

Vitrine réfrigérée verticale à 3 niveaux, équipée de portes coulissantes vitrées, destinée à l'exposition et à la conservation de boissons, desserts et produits préemballés dans les espaces self-service. Sa conception permet un accès facile pour le client tout en garantissant le maintien de la chaîne du froid. Un équipement particulièrement adapté aux cafétérias, restaurants collectifs et points de vente à forte rotation.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Portes coulissantes vitrées anti-buée
- 3 niveaux de rayonnage réglables en hauteur
- Éclairage LED intérieur basse consommation
- Groupe frigorifique ventilé à dégivrage automatique
- Affichage digital de température
- Roulettes ou pieds réglables selon configuration

Meuble Neutre Self-Service

Référence produit : MN-SS · Catégorie : Self-Service



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1500x750x900 mm
Nombre d'étagères	1
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Alimentation	aucune (module neutre)
Poids approximatif	45 kg

Description:

Meuble neutre de rangement destiné à compléter les lignes self-service, sans fonction chauffante ni frigorifique. Sa porte coulissante en inox facilite l'accès au personnel de service tout en préservant l'esthétique homogène de la ligne de distribution. Utilisé pour le stockage de vaisselle, plateaux ou consommables, il constitue un module polyvalent indispensable dans les cuisines de collectivités et établissements hôteliers.

Caractéristique:

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Porte coulissante inox à glissière silencieuse
- Étagère intérieure de rangement réglable
- Plan de travail supérieur en inox satiné
- Pieds réglables en hauteur
- Finition homogène avec le reste de la ligne self-service

Porte-Plateaux, Pains & Couverts

Référence produit : PPC-SS · Catégorie : Self-Service



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	900x600x900 mm
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Alimentation	aucune (module neutre)
Poids approximatif	35 kg

Description:

Élément complémentaire de ligne self-service destiné au rangement organisé des plateaux, corbeilles à pain et couverts. Ses glissières multi-niveaux facilitent l'accès rapide du client tout en optimisant l'espace disponible en tête ou en fin de ligne de distribution. Un module essentiel pour une organisation fluide et hygiénique du service en restauration collective.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Glissières porte-plateaux multi-niveaux
- Compartiment dédié aux corbeilles à pain
- Casier à couverts amovible pour nettoyage facilité
- Pieds réglables en hauteur
- Finition satinée hygiénique



Chariot de Service 1 Niveau

Référence produit : CS1N · Catégorie : Chariots



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x500x850 mm
Charge utile	100 kg
Matériaux	acier inox AISI 304
Roulettes	Ø 125 mm, 2 freinées
Alimentation	aucune (équipement mécanique)
Poids approximatif	18 kg

Description:

Chariot de service mono-plateau en acier inoxydable, conçu pour le transport de plats, vaisselle ou denrées au sein des cuisines professionnelles et des salles de restauration. Sa structure légère mais robuste, montée sur roulettes pivotantes, permet une manutention aisée et silencieuse dans tous les environnements de restauration collective, hôtellerie et traiteur.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Plateau à rebord périphérique anti-chute
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Poignée de manœuvre ergonomique
- Construction soudée robuste et hygiénique
- Facilité de nettoyage et d'entretien

Chariot de Service 2 Niveaux

Référence produit : CS2N · Catégorie : Chariots



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x500x850 mm
Charge utile	100 kg
Nombre de niveaux	2
Matériaux	acier inox AISI 304
Roulettes	Ø 125 mm, 2 freinées
Poids approximatif	22 kg

Description:

Chariot de service à deux plateaux superposés, offrant une capacité de transport accrue pour le service en salle, le room-service hôtelier ou l'organisation de buffets. Sa conception en acier inoxydable garantit une hygiène irréprochable ainsi qu'une grande durabilité en usage intensif.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 2 plateaux à rebord périphérique anti-chute
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Poignée de manœuvre ergonomique
- Montants tubulaires renforcés
- Facilité de nettoyage et d'entretien

Chariot de Service 3 Niveaux

Référence produit : CS3N · Catégorie : Chariots



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x500x900 mm
Charge utile	120 kg
Nombre de niveaux	3
Matériaux	acier inox AISI 304
Roulettes	Ø 125 mm, 2 freinées
Poids approximatif	26 kg

Description:

Chariot de service à trois plateaux, destiné aux opérations de service intensif nécessitant une grande capacité de transport : buffets, banquets, restauration collective à forte fréquentation. Sa structure renforcée en inox lui confère une excellente stabilité de charge.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 3 plateaux à rebord périphérique anti-chute
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Montants tubulaires renforcés pour charges élevées
- Poignée de manœuvre ergonomique
- Construction soudée robuste et hygiénique

Chariot Bain-Marie 04 Bacs

Référence produit : CBM4-230 · Catégorie : Chariots



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1570x620x850 mm
Nombre de bacs GN	4 x GN 1/1
Plage de température	30°C / 90°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	2.4 Kw
Alimentation	230v 50Hz 1N
Poids approximatif	48 kg

Description:

Chariot bain-marie électrique mobile équipé de 4 bacs Gastronorme, conçu pour le maintien en température des plats chauds lors du service traiteur, des buffets ou dans les cuisines professionnelles nécessitant mobilité et performance de chauffe.

Caractéristique:

- 4 bacs GN 1/1 pour une organisation pratique et efficace
- Construction en acier inoxydable durable et résistant à la corrosion
- Système électrique fiable pour une distribution uniforme de la chaleur
- Roulettes robustes Ø 125 mm équipées de freins pour déplacement sécurisé
- Tablette inférieure de rangement en inox
- Dimensions optimisées pour les cuisines professionnelles

Bac Mobile à Légumes

Référence produit : BML · Catégorie : Chariots



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x600x850 mm
Charge utile	100 kg
Matériaux	acier inox AISI 304
Roulettes	Ø 125 mm, 2 freinées
Poids approximatif	24 kg

Description:

Bac mobile perforé destiné au stockage et à la manutention des légumes en cuisine professionnelle. Sa structure perforée favorise l'aération des denrées tandis que ses roulettes facilitent son déplacement entre les zones de réception, de stockage et de préparation.

Caractéristique:

- Cuve perforée favorisant l'aération des denrées
- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Poignée de manœuvre ergonomique
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Facilité de nettoyage et d'entretien



Chariot à Pain

Référence produit : CP-INOX · Catégorie : Chariots



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x600x1700 mm
Nombre de niveaux	15 claies
Matériaux	acier inox AISI 304
Roulettes	Ø 125 mm, 2 freinées
Poids approximatif	32 kg

Description:

Chariot à clayettes en acier inoxydable destiné au transport et au stockage du pain et de la viennoiserie en boulangerie industrielle. Sa conception à claies amovibles favorise la ventilation des produits tout en facilitant le nettoyage régulier de l'équipement.

Caractéristique:

- Structure tubulaire en acier inoxydable AISI 304
- Claies amovibles pour un nettoyage facilité
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Compatible avec plaques de cuisson standard
- Construction robuste adaptée à l'usage intensif
- Finition hygiénique satinée

Chariots de Cuisson

Référence produit : CC-DIV · Catégorie : Cuisson



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	700x800x1750 mm
Nombre de niveaux	10 à 20 selon modèle
Matériaux	acier inox AISI 304
Roulettes	Ø 125 mm, 2 freinées
Poids approximatif	38 kg

Description:

Gamme de chariots de cuisson en acier AISI 304, destinés au transport et au stockage intermédiaire des plats avant, pendant ou après cuisson. Résistants aux hautes températures, ils facilitent la logistique interne des cuisines de production et des unités de restauration collective à forte capacité.

Caractéristique:

- Structure tubulaire en acier inoxydable AISI 304
- Glissières multi-niveaux compatibles plaques GN et plaques de cuisson
- Résistance aux hautes températures
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein
- Plusieurs configurations disponibles selon capacité souhaitée
- Construction soudée robuste et hygiénique

Table de Travail 1400 mm

Référence produit : TT1400 · Catégorie : Tables & Plonges



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1400x700x850 mm
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Charge utile plan de travail	150 kg
Alimentation	aucune (équipement neutre)
Poids approximatif	42 kg

Description:

Table de travail professionnelle en acier inoxydable, équipée d'un dosseret et d'une étagère inférieure, conçue pour la préparation culinaire dans les cuisines professionnelles, collectivités et unités de restauration. Sa surface lisse et non poreuse garantit une hygiène optimale et une résistance durable à l'usage intensif.

Caractéristique:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Dosseret arrière anti-projection
- Étagère inférieure de rangement en inox
- Pieds réglables en hauteur pour mise à niveau
- Surface lisse sans jointures pour hygiène optimale
- Structure renforcée résistante à la charge

Table de Travail 1800 mm

Référence produit : TT1800 · Catégorie : Tables & Plonges



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1800x700x850 mm
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Charge utile plan de travail	180 kg
Alimentation	aucune (équipement neutre)
Poids approximatif	52 kg

Description:

Table de travail professionnelle de grande longueur, équipée d'un dossier et d'une étagère inférieure, destinée aux postes de préparation nécessitant un plan de travail étendu. Adaptée aux cuisines de production, collectivités, hôtels et restaurants à forte activité.

Caractéristique:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Dossieret arrière anti-projection
- Étagère inférieure de rangement en inox
- Pieds réglables en hauteur pour mise à niveau
- Surface lisse sans jointures pour hygiène optimale
- Structure renforcée résistante à la charge

Table de Travail Réfrigérée

Référence produit : TTR · Catégorie : Tables & Plonges



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1400x700x850 mm
Plage de température	0°C / 8°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	0.273 Kw
Alimentation	220v 50Hz 1N
Poids approximatif	85 kg

Description:

Table de préparation réfrigérée équipée d'un compresseur hermétique, permettant de conserver les denrées à température contrôlée tout en offrant un plan de travail fonctionnel. Idéale pour les postes de préparation froide en restauration professionnelle, boucherie et pâtisserie.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Groupe frigorifique hermétique intégré
- Régulation électronique de température
- Portes ou tiroirs de rangement réfrigérés en soubassement
- Isolation renforcée pour une meilleure efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur



Plonge Inox 1 Bac

Référence produit : PL1B · Catégorie : Tables & Plonges



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1200x700x850 mm
Charge utile	120 kg
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Alimentation	aucune (équipement neutre)
Poids approximatif	38 kg

Description:

Plonge professionnelle à une cuve en acier inoxydable, équipée d'une étagère inférieure de rangement. Destinée au lavage de la vaisselle et des ustensiles en cuisine professionnelle, elle allie robustesse, hygiène et facilité d'entretien au quotidien.

Caractéristique:

- Cuve unique emboutie en acier inoxydable AISI 304
- Étagère inférieure de rangement en inox
- Dosseret arrière anti-projection
- Bonde de vidange avec trop-plein
- Pieds réglables en hauteur
- Surface lisse pour un nettoyage facilité

Plonge Inox 2 Bacs

Référence produit : PL2B · Catégorie : Tables & Plonges



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1600x700x850 mm
Nombre de cuves	2
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Alimentation	aucune (équipement neutre)
Poids approximatif	48 kg

Description:

Plonge professionnelle à double cuve en acier inoxydable, équipée d'une étagère inférieure, permettant de dissocier les opérations de lavage et de rinçage. Un équipement incontournable pour les cuisines de collectivités, restaurants et unités de production agroalimentaire.

Caractéristique:

- Double cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304
- Étagère inférieure de rangement en inox
- Dosseret arrière anti-projection
- Bonde de vidange avec trop-plein sur chaque cuve
- Pieds réglables en hauteur
- Surface lisse pour un nettoyage facilité

Hotte de Cuisine Inox

Référence produit : HC-INOX · Catégorie : Ventilation



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions (L x P x H)	2000x1200x450 mm
Débit d'air	3000 à 6000 m³/h selon modèle
Matériaux	acier inox AISI 304
Épaisseur inox	10/10 mm
Alimentation	aucune (partie aéraulique séparée)
Poids approximatif	65 kg

Description:

Hotte d'extraction professionnelle en acier inoxydable, disponible en version centrale ou murale, conçue pour l'évacuation des buées, graisses et odeurs générées par les postes de cuisson. Équipée de filtres à graisse démontables, elle garantit un environnement de travail sain et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Caractéristique:

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Filtres à graisse type chicane démontables et lavables
- Goulotte périphérique de récupération des graisses
- Éclairage intégré étanche
- Version centrale ou murale selon configuration de cuisine
- Fabrication sur mesure selon dimensions du poste de cuisson

Rayonnages Inox 3, 4 et 5 Niveaux

Référence produit : RAY-345 · Catégorie : Stockage



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1400x400x2000 mm
Nombre de niveaux	3 / 4 / 5 selon modèle
Charge par niveau	150 kg
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation	aucune (équipement neutre)
Poids approximatif	35 à 55 kg selon modèle

Description:

Rayonnages tubulaires en acier inoxydable, disponibles en versions 3, 4 ou 5 niveaux, destinés au stockage organisé des denrées, ustensiles et contenants en chambres froides, réserves et zones de stockage sec. Leur structure modulaire et réglable en hauteur permet une adaptation optimale à chaque espace de stockage.

Caractéristique:

- Structure tubulaire en acier inoxydable AISI 304
- Tablettes perforées ou pleines selon besoin
- Niveaux réglables en hauteur par crémaillère
- Pieds à vérins réglables pour mise à niveau
- Montage sans outillage complexe
- Disponible en 3, 4 ou 5 niveaux

Armoires de Fermentation

Référence produit : AF-1-2P · Catégorie : Boulangerie



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800/1600x800x2000 mm
Plage de température	ambiante / 45°C
Humidité relative	jusqu'à 90%
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	2.0 Kw
Alimentation	220v/380v 50Hz
Poids approximatif	110 à 190 kg selon modèle

Description:

Armoire de fermentation contrôlée en acier AISI 304, disponible en version 1 ou 2 portes, destinée à la pousse maîtrisée des pâtes en boulangerie et pâtisserie industrielle. La régulation combinée de température et d'humidité assure une fermentation homogène et régulière des produits.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Régulation électronique de température et d'humidité
- Isolation renforcée pour stabilité thermique
- Portes étanches avec joint haute performance
- Compatible plaques de cuisson et chariots à pain
- Version 1 ou 2 portes selon capacité souhaitée

Chambre de Fermentation 1 Porte

Référence produit : CF1P · Catégorie : Boulangerie



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	900x900x2000 mm
Plage de température	ambiante / 45°C
Humidité relative	jusqu'à 90%
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	2.2 Kw
Alimentation	380v 50Hz 3N
Poids approximatif	130 kg

Description:

Chambre de fermentation à porte unique, en acier inoxydable AISI 304, conçue pour la pousse contrôlée des pâtons en boulangerie industrielle. Son système de régulation électronique assure une fermentation homogène, essentielle à la qualité et à la régularité de la production.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Régulation électronique de température et d'humidité
- Porte étanche avec joint haute performance
- Isolation renforcée haute densité
- Compatible chariots à pain et plaques de cuisson
- Panneau de contrôle digital frontal



Armoire Frigorifique 700 L

Référence produit : AFR700 · Catégorie : Froid



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	700x800x2000 mm
Volume utile	700 L
Nombre de portes	1
Plage de température	0°C/+10°C ou -18°C/-22°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	0.6 Kw
Alimentation	220v 50Hz 1N
Poids approximatif	115 kg

Description:

Armoire frigorifique professionnelle à une porte, disponible en version positive ou négative, d'une capacité de 700 litres. Conçue pour la conservation des denrées alimentaires en cuisine professionnelle, collectivités et unités agroalimentaires, elle garantit le respect strict de la chaîne du froid.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Isolation en mousse polyuréthane haute densité
- Groupe frigorifique hermétique à froid ventilé
- Régulation électronique avec affichage digital
- Porte étanche avec joint haute performance
- Grilles de rangement réglables en hauteur
- Version positive (0°C/+10°C) ou négative (-18°C/-22°C)

Armoire Frigorifique 1 500 L

Référence produit : AFR1500 · Catégorie : Froid



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1400x800x2000 mm
Volume utile	1 500 L
Nombre de portes	2
Plage de température	0°C/+10°C ou -18°C/-22°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	1.1 Kw
Alimentation	380v 50Hz 3N
Poids approximatif	195 kg

Description:

Armoire frigorifique professionnelle à deux portes, disponible en version positive ou négative, d'une capacité de 1 500 litres. Sa grande capacité de stockage répond aux besoins des cuisines de collectivités, hôtels et unités de production à forte activité, tout en assurant une conservation optimale des denrées.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Isolation en mousse polyuréthane haute densité
- Groupe frigorifique hermétique à froid ventilé
- Régulation électronique avec affichage digital
- Portes étanches avec joints haute performance
- Grilles de rangement réglables en hauteur
- Version positive (0°C/+10°C) ou négative (-18°C/-22°C)

Chambres Froides Positive & Négative

Référence produit : CHF-SUR-MESURE · Catégorie : Froid



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Volume	1 000 à 60 000 m³ (sur mesure)
Épaisseur panneaux	60 à 150 mm selon température
Plage de température	0°C/+5°C ou -18°C/-22°C
Matériaux	acier prélaqué ou inox AISI 304
Puissance	selon volume et cahier des charges
Alimentation	380v 50Hz 3N
Poids approximatif	sur devis

Description:

Chambres froides modulaires positives et négatives, réalisées sur mesure selon les besoins de stockage du client, de 1 000 à 60 000 m³. Constituées de panneaux isothermes assemblés et d'un groupe frigorifique dimensionné sur mesure, elles constituent la solution de référence pour le stockage à grande échelle en restauration collective, industrie agroalimentaire et logistique frigorifique.

Caractéristique:

- Panneaux isothermes en mousse polyuréthane injectée
- Parements intérieur/extérieur en acier prélaqué ou inox
- Groupe frigorifique monobloc ou split dimensionné sur mesure
- Porte(s) pivotante(s) ou coulissante(s) isotherme(s)
- Régulation électronique de température avec alarme
- Conception sur mesure selon volume et usage
- Version positive (0°C/+5°C) ou négative (-18°C/-22°C)

Refroidisseur d'Eau 100/200 L

Référence produit : RE100-200 · Catégorie : Froid



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	600x650x900 mm
Capacité	100 L ou 200 L
Plage de température	2°C/6°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	0.75 Kw
Alimentation	220v 50Hz 1N
Poids approximatif	60 à 85 kg selon capacité

Description:

Refroidisseur d'eau professionnel en acier inoxydable, équipé d'un compresseur hermétique, disponible en capacité de 100 ou 200 litres. Destiné à la production d'eau fraîche pour les cuisines de collectivités, restaurants et espaces de restauration, il assure une distribution continue et hygiénique d'eau réfrigérée.

Caractéristique:

- Cuve intérieure en acier inoxydable AISI 304
- Groupe frigorifique hermétique intégré
- Isolation thermique renforcée
- Robinet de distribution frontal
- Régulation électronique de température
- Disponible en capacité 100 L ou 200 L



Cafétéria Réfrigérée

Référence produit : CAF-REF · Catégorie : Cafétéria



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	2000x800x900 mm (module type)
Plage de température	2°C/8°C
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	1.5 Kw
Alimentation	220v 50Hz 1N
Poids approximatif	sur devis selon configuration

Description:

Ensemble modulaire de cafétéria réfrigérée, composé de comptoir, arrière-bar et rayonnage, conçu pour la présentation et la distribution de boissons et produits froids dans les espaces de restauration rapide, cafétérias d'entreprise et points de vente hôteliers. Sa conception modulaire permet une adaptation sur mesure à chaque configuration d'espace.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Comptoir réfrigéré avec vitre de présentation
- Arrière-bar réfrigéré pour stockage complémentaire
- Rayonnage d'appoint modulaire
- Groupe frigorifique hermétique intégré
- Configuration sur mesure selon l'espace disponible



Fourneau 2 Feux sur Placard

Référence produit : SFG-2-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x900x900 mm
Nombre de feux	2
Puissance gaz totale	14 Kw (2 x 7 Kw)
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Pression d'alimentation	20-37 mbar selon gaz
Poids approximatif	95 kg

Description:

Fourneau gaz professionnel de la Série 900, équipé de 2 feux vifs montés sur placard fermé. Conçu pour les cuisines de production nécessitant une puissance de chauffe élevée et une grande robustesse, il constitue un poste de cuisson polyvalent pour la restauration collective et l'hôtellerie.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 2 brûleurs gaz à feux vifs avec grilles fonte robustes
- Placard de rangement fermé en inox
- Robinets de commande avec sécurité thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Pieds réglables en hauteur



Fourneau 4 Feux sur Four

Référence produit : SFG-4-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1200x900x850 mm
Nombre de feux	4
Puissance brûleurs	28 Kw (4 x 7 Kw)
Puissance four	5 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	150 kg

Description:

Fourneau gaz professionnel de la Série 900, équipé de 4 feux vifs et d'un four gaz intégré. Cet équipement combine cuisson à la flamme et cuisson au four dans un même bloc compact, répondant aux besoins de production intensive des cuisines centrales et unités de restauration collective.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 4 brûleurs gaz à feux vifs avec grilles fonte robustes
- Four gaz intégré avec thermostat de régulation
- Robinets de commande avec sécurité thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Porte de four à double paroi isolée



Plaque Chauffante à Gaz sur Placard

Référence produit : SPC-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x900x900 mm
Puissance gaz	10 Kw
Matériaux plaque	acier laminé
Matériaux structure	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	105 kg

Description:

Plaque chauffante à gaz de la Série 900, montée sur placard fermé, destinée à la cuisson étalée de grandes quantités (plancha, grillades, sautés). Sa plaque en acier laminé haute résistance assure une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson.

Caractéristique:

- Plaque de cuisson en acier laminé haute résistance
- Chauffe gaz par brûleurs tubulaires sous plaque
- Placard de rangement fermé en inox
- Robinets de commande avec sécurité thermocouple
- Bac de récupération des graisses en façade
- Structure générale en acier inoxydable AISI 304

Fourneau 1 Feu Type Tabona

Référence produit : RS1 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	700x700x900 mm
Nombre de feux	1
Puissance gaz	12 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	60 kg

Description:

Fourneau gaz traditionnel à un feu de type « Tabona », conçu pour la cuisson de grandes marmites et couscoussiers dans les cuisines de collectivités et unités de production nord-africaines. Son brûleur haute puissance et sa grille porte-marmite renforcée en font un équipement de référence pour la cuisson en grand volume.

Caractéristique:

- Brûleur gaz unique haute puissance
- Grille porte-marmite renforcée en fonte
- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Conception compacte et robuste

Marmite Chauffe-Direct 150 L

Référence produit : SMC150-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	900x900x950 mm
Capacité	150 L
Puissance gaz	18 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	140 kg

Description:

Marmite de cuisson gaz à chauffe directe, d'une capacité de 150 litres, destinée à la préparation de grandes quantités de sauces, bouillons et plats mijotés en restauration collective. Sa cuve inox robuste et son système de chauffe direct par brûleur assurent une cuisson rapide et efficace.

Caractéristique:

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Chauffe directe par brûleur gaz haute puissance
- Robinet de vidange fond de cuve
- Couvercle avec système de fermeture
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple
- Structure sur pieds réglables



Marmite Chauffe-Indirect 150 L

Référence produit : SMIND150-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	900x900x950 mm
Capacité	150 L
Puissance gaz	15 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	155 kg

Description:

Marmite de cuisson gaz à chauffe indirecte, d'une capacité de 150 litres, équipée d'une double enveloppe assurant une répartition douce et homogène de la chaleur. Idéale pour la préparation de sauces délicates et préparations sensibles nécessitant une cuisson sans point de surchauffe.

Caractéristique:

- Cuve à double enveloppe en acier inoxydable AISI 304
- Chauffe indirecte évitant les points de surchauffe
- Robinet de vidange fond de cuve
- Couvercle avec système de fermeture
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple
- Structure sur pieds réglables

Sauteuse Basculante 80 L

Référence produit : SBGB80-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	900x900x900 mm
Capacité	80 L
Puissance gaz	15 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	160 kg

Description:

Sauteuse gaz basculante d'une capacité de 80 litres, permettant le basculement de la cuve pour faciliter le service et le nettoyage. Adaptée à la préparation de sautés, braisés et plats mijotés en grande quantité dans les cuisines de production intensive.

Caractéristique:

- Cuve basculante en acier inoxydable AISI 304
- Mécanisme de basculement manuel à volant
- Chauffe gaz par brûleurs sous cuve
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple
- Couvercle avec système de fermeture
- Structure sur pieds réglables



Sauteuse Basculante 120 L

Référence produit : SBGB120-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1100x900x900 mm
Capacité	120 L
Puissance gaz	18 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	185 kg

Description:

Sauteuse gaz basculante d'une capacité de 120 litres, destinée à la préparation de grandes quantités de plats mijotés et sautés en restauration collective. Le mécanisme de basculement facilite le transvasement des préparations et le nettoyage de la cuve après usage.

Caractéristique:

- Cuve basculante en acier inoxydable AISI 304
- Mécanisme de basculement manuel à volant
- Chauffe gaz par brûleurs sous cuve
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple
- Couvercle avec système de fermeture
- Structure renforcée sur pieds réglables



Sauteuse Fixe 80 L

Référence produit : SBGF80-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	900x900x900 mm
Capacité	80 L
Puissance gaz	14 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	130 kg

Description:

Sauteuse gaz fixe d'une capacité de 80 litres, conçue pour la cuisson de sautés, braisés et préparations en sauce en grande quantité. Sa cuve fixe en inox offre une excellente stabilité d'utilisation dans les cuisines de production intensive.

Caractéristique:

- Cuve fixe en acier inoxydable AISI 304
- Chauffe gaz par brûleurs sous cuve
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple
- Couvercle avec système de fermeture
- Robinet de vidange fond de cuve
- Structure sur pieds réglables

Friteuse Gaz 1 Bac (1x25 L)

Référence produit : SFG1B-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	400x900x900 mm
Capacité	1 x 25 L
Puissance gaz	10 Kw
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	55 kg

Description:

Friteuse gaz professionnelle à un bac de 25 litres, destinée à la production de fritures en cuisine collective, restauration rapide et unités de production. Son bac profond en inox et sa zone froide intégrée assurent une friture homogène et sécurisée.

Caractéristique:

- Bac de friture en acier inoxydable AISI 304
- Zone froide de rétention des résidus
- Thermostat de régulation de température de bain
- Robinet de vidange du bain de friture
- Panier de friture avec support d'égouttage
- Robinet de commande avec sécurité thermocouple

Friteuse Gaz 2 Bacs (2x25 L)

Référence produit : SFG2B-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800x900x900 mm
Capacité	2 x 25 L
Puissance gaz	20 Kw (2 x 10 Kw)
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	105 kg

Description:

Friteuse gaz professionnelle à deux bacs indépendants de 25 litres chacun, permettant la cuisson simultanée de deux types de fritures ou l'augmentation de la cadence de production. Idéale pour les cuisines de restauration collective à forte activité.

Caractéristique:

- 2 bacs de friture indépendants en acier inoxydable AISI 304
- Zones froides de rétention des résidus
- Thermostats de régulation indépendants
- Robinets de vidange des bains de friture
- Paniers de friture avec support d'égouttage
- Robinets de commande avec sécurité thermocouple

Four Gastronomique à 2 Étages

Référence produit : SFP2-S900 · Catégorie : Série 900



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	1000x900x1700 mm
Nombre d'étages	2
Compatibilité plaques	GN 2/1
Puissance gaz	10 Kw (2 x 5 Kw)
Matériaux	acier inox AISI 304
Alimentation gaz	gaz naturel / butane / propane
Poids approximatif	220 kg

Description:

Four gastronomique gaz à deux étages de la Série 900, conçu pour la cuisson au four de plats en plaques Gastronorme en grande quantité. Sa double chambre de cuisson indépendante permet la cuisson simultanée de préparations différentes, optimisant la productivité en cuisine centrale.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 2 chambres de cuisson indépendantes
- Compatible plaques GN 2/1
- Thermostats de régulation par étage
- Portes à double paroi isolée
- Allumage piézoélectrique avec sécurité thermocouple