



*de professionnel à
professionnel*



*fonctionnalité de
haute qualité*



WWW.STAGTUNISIE.COM



STAG a enrichi ses SERVICES en offrant une large gamme de produits a savoir Panneaux sandwichs, portes frigorifiques, chambres froides commerciales et industrielles, équipements frigorifiques, tunnels de surgélation, équipements complets pour super et hypermarchés.

Le but de la société est d'être une société toujours plus proche de sa clientèle en répondant à ses exigences et en anticipant ses attentes grâce à une recherche de l'innovation permanente, une qualité et une offre d'un service professionnel complet.



Equip'hotels est spécialisé dans la commercialisation des équipements et matériels pour restaurants et café, agencements pour salons de thé, hôtels, pâtisseries, et boulangeries, grandes cuisines et matériels de préparation.

Equip'hotels vous propose une large gamme de fournitures et accompagne les professionnels dans leur quotidien, leur apportant des idées créatives et des solutions pratiques à travers une panoplie de produits.



CHAMBRES MODULAIRES

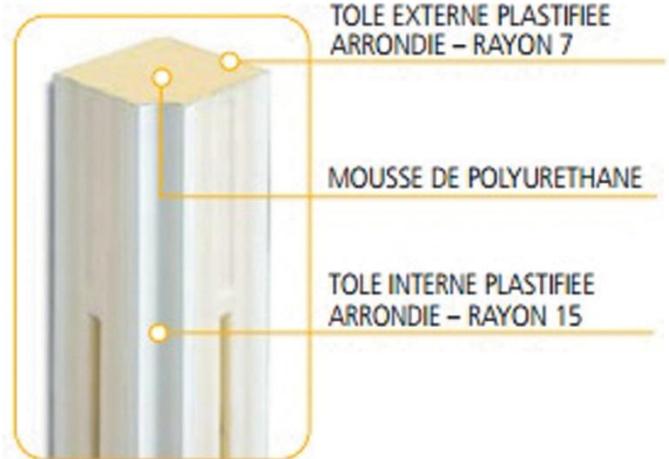


Groupe monobloc.
installation à distance
avec compresseur hermétique



Groupe monobloc.
installation à distance
avec compresseur semi-hermétique

poteau d'angle



HUMIDIFICATEUR



Le principe de fonctionnement qui rend pratiquement insensible aux dépôts de calcium et la construction simple et robuste, les lui permettre de fonctionner avec n'importe quel type d'eau potable ou de l'eau déminéralisée. Elle produit une fine brume qui est soufflée dans l'air où il s'évapore rapidement.



DESHUMIDIFICATEUR



La nouvelle série professionnelle de déshumidificateurs sont pratiques, robustes et faciles à utiliser. Ils sont construits pour une utilisation intensive et continue sans oublier l'élégance et praticité requise pour un usage quotidien.

ENTREPOTS FRIGORIFIQUES





CONDENSEUR



EVAPORATEUR

RIVACOLD



EVAPORATEUR DOUBLE FLUX



CENTRALE FRIGORIFIQUE



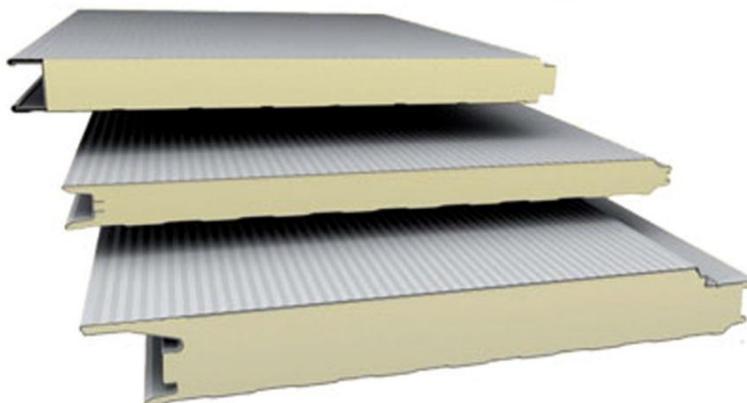
SPLIT SYSTEM FRIGORIFIQUE

AVEC COMPRESSEUR BITZERT



GROUPE BITZER

mpm
SPECIALISTE MATÉRIEL PLASTIQUE



PANNEAUX INDUSTRIELS

ANGLE PVC



U DE SOL



Porte sur charnières pour chambres à température normale et basse température.



Porte coulissante pour tout type de chambre:
à température normale (0°C) ou à basse température (-35°C)



Porte va et viens destinée aux endroits caractérisés par des passages fréquents de personnes ou de matériel: abattoirs, laboratoires de traitement des viandes, grande distribution, usines de charcuterie, usines de produits laitiers, salles à température contrôlée, grandes cuisines.



Portes Sectionnelles



Easy Compact

Rayonnage aérien coulissant



Système d'étagères modulaires

Chariots



Réseau de rails

Portique



Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox - *Internal standard set-up: 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners* - *Composition Standard: 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox* - *Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen*



Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	122
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox. Fermo ventola - *Internal standard set-up: 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch* - *Composition Standard: 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation* - *Standardausstattung: 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop*





Armadio Refrigerato GN 2/I monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte

2 doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/I Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/I en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/I mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	150
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 12 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 12 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/I und 6 paar Edelstahlschienen



Armadio Refrigerato GN 2/I monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con 2 porte

2 doors Low Temperature Stainless Steel GN 2/I Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/I en Acier Inox basse température avec 2 portes - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/I mit Monoblockaggregat und mit 2 Türen

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	159
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	700
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventole - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 12 Stainless Steel Runners, Door micro switches - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/I und 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop





Armadio Combinato Refrigerato GN 2/I in Acciaio Inox a doppia temperatura (TN + BT) con 2 sportelli

2 half doors double temperature (NT + LT) Stainless Steel GN 2/I Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox à 2 températures (TN + BT) avec 2 portes - Edelstahl-Kombischrank Kühlung/Tiefkühlung GN 2/I mit 2 Halbtüren, geruchstrennt, mit 2 Aggregate

0/+10°C **-18/-22°C**

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	150
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	TN °C	0 / +10
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	BT °C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	385+650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 4 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 8 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola (BT) - **Internal standard set-up:** 4 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 8 Stainless Steel Runners, Door micro switch (LT) - **Composition Standard:** 4 Clayettes plastifiées Rilsan et 8 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation (BT) - **Standardausstattung:** 4 rilsanierte Roste GN 2/I und 4 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop (BT)



Armadio Combinato Refrigerato GN 2/I in Acciaio Inox a doppia temperatura (TN + BT) con 2 porte

2 doors double temperature (NT + LT) Stainless Steel GN 2/I Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/I en Acier Inox à 2 températures (TN + BT) avec 2 portes - Edelstahl-Kombischrank Kühlung / Tiefkühlung GN 2/I mit 2 Türen, vertikale Geruchstrennwand, mit 2 Aggregate

0/+10°C **-18/-22°C**

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	189
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1380
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	TN °C	0 / +10
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	BT °C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	385+650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola (BT) - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 12 Stainless Steel Runners, Door micro switches (BT) - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation (BT) - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/I und 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop (BT)





Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con porta in vetro e luce Neon interna

Glass door Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec porte vitrée et 1 Eclairage intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	132
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlsschienen



Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte in vetro e 1 luce Neon interna

2 glass doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec 2 portes vitrées et 1 Eclairage Intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat GN 2/1, mit 2 Glastüren und 1 inneren Leuchtstoffröhre

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	190
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlsschienen





Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Gelato

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Ice Cream Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température pour Glace - Edelstahl-Eisvorratschrank 600x800 mit Monoblockaggregat

-18/-25°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	179
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPÉRATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	1500
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - Internal standard set-up: 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - Composition Standard: 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - Standardausstattung: 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



x42

W360 x D165 x H150 mm

Armadio Refrigerato 600x400 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pasticceria con 2 porte

2 doors Normal Temperature Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x400 en Acier Inox pour Pâtisserie avec 2 portes - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x400 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	160
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: cremagliere speciali pasticceria, 20 guide in acciaio inox a "L", Variatore di velocità ventole - Internal standard set-up: Special "Pastry" racks, 20 Stainless Steel "L" runners, Fan speed control - Composition standard: Étagères pour Pâtisserie, 20 glissières en Acier inox "L", Régulateur de vitesse - Standardausstattung: Strebenset für Bäckereischränke, 10 paar Edelstahl "L" Schienen, Geschwindigkeitsregler



600x400



Tavolo Refrigerato GN I/I con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzata 100 mm

3 doors Stainless Steel GN I/I Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN I/I en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN I/I mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	104
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Tavolo Refrigerato GN I/I con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzata 100 mm

2 doors Stainless Steel GN I/I Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN I/I en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN I/I mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1470x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	87
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Tavolo Refrigerato GN I/I con 3 porte in vetro, 2 luci Neon e piano in Acciaio Inox con alzata 100 mm

3 glass doors Stainless Steel GN I/I Refrigerated Counter with 2 Neon lights and 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN I/I en Acier Inox avec 3 portes vitrées, 2 Eclairages intérieur au Néon, plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN I/I mit 3 Glastüren, 2 inneren Leuchtstoffröhren und Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	142
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	531
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cassetti non disponibili - Drawers not available
Tiroirs pas disponibles - Schubladen nicht erhältlich



Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2150x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50/60



600x400
STAINLESS

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/1 con 2 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN I/1 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN I/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizza-kühltisch GN I/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2000x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2050x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	296
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50/60



GN
STAINLESS

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vascette GN I/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for I/3 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre plate trempé pour Bacs I/3 - Kühlaußzitrine mit temperierte Kantglasausführung für I/3-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	387x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	220/230-1-50/60



GN I/3

GN
STAINLESS



Abbattitore di temperatura per 5 teglie GNI/I o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN III or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GNI/I ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN III oder 600x400 Bleche

5 GNI/I - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	750x740x850/880
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	71
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMABE	WxDxH mm	610x410x410
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	5 GNI/I 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	15 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1424
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	230-1-50



Abbattitore di temperatura Potenziato per 10 teglie GNI/I o 600x400 in Acciaio Inox

Powerfull Blast Chiller/Shock Freezer for 10 pans GN III or 600x400 - Cellule de refroidissement Puissant en Acier Inox pour 10 bassins GNI/I ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN III oder 600x400 Bleche, mit verstärkten Aggregat

10 GNI/I - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	750x740x1240
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	102
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMABE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GNI/I 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	35
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	2100
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V.P.-Hz	380-3-50





KLİMASAN
KLİMA SAN. VE TİC. A.Ş.



VITRINE VERTICALE POSITIVE

Extérieur en acier peint en blanc. Intérieur en PS + ABS
Groupe logé - Froid ventilé - Température : +2°/+12°
Dégivrage automatique. 1 Porte vitrée
Puissance : 361W - Voltage : 220V/1N
Eclairage Plafonnier - Bandeau Lumineux
Porte réversible - Thermostat mécanique
Capacité : 372 L
Dimensions extérieures : 521 x 465x 1571 mm



VITRINE VERTICALE NEGATIVE

Extérieur en acier peint en blanc. Intérieur en PS + ABS
Temperature: -18/-22°c
Dégivrage automatique. 1 Porte vitrée
Puissance : 361W - Voltage : 220V/1N
Eclairage Plafonnier - Bandeau Lumineux
Porte réversible - Thermostat mécanique
Capacité : 372 L
Dimensions extérieures : 640x 595x 1985 mm





Chariot banquet froid

Température (C) -2/+8
Dimension (Cm) 77.5x92.5x184
Dimension intérieure(Cm) 57.5x71x129.5
Capacité (Lt) 9xGN2/1x100
Puissance (W) 325
Poids(Kg)155



Chariot banquet chaud

Dimension(Cm) 80x80x160
Puissance 220V 50Hz





- Performances: double-système de réfrigération à circulation d'air
- Visibilité: amélioration extraordinaire des produits exposés
- Praticité: système d'ouverture de vitre avant assisté pistons
- Personnalisation: grande possibilité de personnaliser les panneaux latéraux.
- Température contrôlée: -18 ° C / +4 ° C (-0 4 ° C / +41 ° F)
- Économie d'énergie: éclairage LED Double standard

MYA





VERTIGO



Trois, deux, un, hauteurs disponibles
vertigo peut être organisé en trois hauteurs différentes:
VERTIGO1: hauteur totale 177cm-particulièrement adapté
pour la crème glacée
VERTIGO2: hauteur totale 136cm, la meilleure solution pour un dépanneur
avec une offre alimentaire diversifiée
VERTIGO3: hauteur totale 150cm, avec trois étagères entièrement illuminés:
satisfaire le client qui aime un effet de cascade du produit affiché.





6040



- Visibilité: amélioration extraordinaire des produits exposés
- Praticité: système d'ouverture double pour faciliter le service, le nettoyage et la remise en état.
- Personnalisation: grande possibilité de personnaliser les panneaux latéraux.
- Économie d'énergie: éclairage LED Double standard



CRYSTAL[®]







JBG 2

Lhotse LDL-06

- Système de contrôle : 2 x sondes NTC (en NZ 90 4x sondes NTC)
- Système frigorifique: détendeur mécanique
- dégivrage électrique • Indicateur de température
- Surface d'exposition: tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc RAL 9003
- Tablette de travail: en inox x6Cr17 (Al SI430)
- Groupe logé ou à distance



GRAZIA LDG-05

- Contrôleur électronique • Eclairage frontal simple
- Surface d'exposition: en tôle inox , en InG tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc Ral 9003
- Tablette de travail: en tôle inox • Décor frontal: peint selon le nuancier JBG2 basant sur Ral
- Soubassement: noir Ral 9005 • Glace bombée, trempée rabattable
- Tablette supérieure vitrée, • Plexi arrière coulissant
- Meuble caisse avec exposition en Post formé
- Groupe logé



ELEGANT RDE

- System de refroidissement dynamique
- classe de température 3M2(+2/+4)
- dégivrage électrique
- Indicateur de température
- sur pieds réglables • portes arrières, glissement, avec verre trempé
- étagères vitrées avec éclairage • finition argent
- les parois latérales intégré avec un verre thermos , avec sérigraphie peinture.
- groupe logé.





GERLACH RDG-H3

- Système de contrôle: 2 x sondes ntc
- Système frigorifique : détendeur mécanique • Double rideau d'air
- Dégivrage naturel • indicateur de température • Eclairage frontal simple
- Etagères réglables et inclinables
- Portes prix sur les étagères inclinables, droites, collées, 39mm
- Surface d'exposition : tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc ral 9003
- Décor externe : peint selon le nuancier JBG2 basant sur ral
- Pare-choc en plastique , en couleur grise
- Groupe à distance



MIX MNY

- simple évaporateur • système de contrôle: 2x sondes ntc/ évaporateur
- système frigorifique: détendeur mécanique / évaporateur
- 1x indicateur de température /évaporateur
- Dégivrage électrique
- Eclairage de surface d'exposition vertical - sur les portes dans la partie supérieure de meuble
- Eclairage de surface d'exposition: horizontale (1 niveau) dans la partie inférieure de meuble
- Etagères réglables et inclinables • portes prix sur les étagères inclinables
- Surface d'exposition: tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc ral 9003
- Décor externe: peint selon le nuancier JBG2 basant sur ral
- Groupe à distance



MEDIUM RDM-10

- Contrôleur électrique • dégivrage naturelle
- système d'évaporation automatique de condensats
- surface d'exposition: tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc RAL9003
- couleur selon le nuancier JBG2, basant sur la palette RAL
- niveaux d'étagère supérieur réglables et inclinable d'angle (0°, 10°, 20°) et 2 niveaux d'étagères inférieures réglables et inclinables d'angle (0°, 10°)
- éclairage supérieur: 1 rang d'éclairage.
- groupe logé.





EVEREST & IDEA MNE-07

- Système de contrôle
- système frigorifique: WNE-xxx-01/02/06/07; WNI-xxx-03: 1 x détendeur mécanique sur R-404a/507
- système frigorifique: WNE-xxx-03/04: 2 x détendeur mécanique sur R-404a/507 (dans G1, G2, G3, G4: 1 x détendeur, mécanique sur R-404a/507)
- dégivrage électrique
- indicateur de température 1 x pour module/section
- surface d'exposition peinte en poudre en blanc RAL 9003
- couleurs externe selon le nuancier JBG2, basant sur RAL
- groupe à distance



PAMIR WNP

- Contrôleur électronique • indicateur de température sur le Contrôleur • Système d'évaporation automatique
- Surface d'exposition : tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc Ral 9003
- Décor externe : peint selon le nuancier JBG2 basant sur Ral
- Soubassement: noir Ral 9005
- Pare-choc en plastique , en couleur grise (pas disponible sur WnP-xxx-04 / WDP-xxx-05)
- Groupe logé



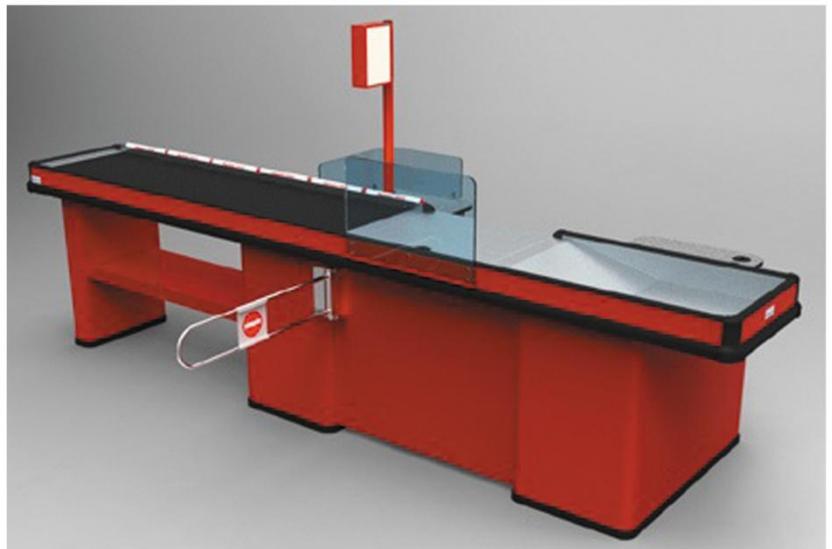
FIDZI LDF-08

- Contrôleur électronique • Système d'évaporation automatique
- Surface d'exposition : tôle zinguée au feu, peinte en poudre en blanc RaL 9003 • Soubassement noir RaL 9005 sur un kit roulettes • Joues en vitrée en couleur grise
- Glace basse frontale arrière, bombées, trempée
- Parechoc en tube inox, ø 25, monte autour du meuble
- Surface d'exposition réglable en hauteur • groupe logé





MAGO



 araven



VITRINE DE GLACE

ZIP, un comptoir pour glace pour tous les goûts.
ZIP, la première vitrine professionnelle pour glaces.
Design raffiné, structure ergonomique, service pratique.
ZIP est à même de transformer votre vitrine en un comptoir pour glace.



MYA

- Performance : double-système de réfrigération à circulation d'air
- Visibilité : amélioration extraordinaire des produits exposés
- Praticité : système d'ouverture de vitre avant assisté pistons
- Personnalisation : grande possibilité de personnaliser les panneaux latéraux
- Température contrôlée : $-18^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}/(-04^{\circ}\text{C}/+41^{\circ}\text{F})$
- Economie d'énergie : éclairage LED double standard



MALAXEUR BFX600W

Production Horaire (L):60
Quantité min de liquide par cycle (L)/(KG):2/2.3
Quantité max de liquide par cycle (L)/(KG):7/8
Tension Standart:400V 3N 50HZ
Puissance w:5800
Dimension net mm:600X850X1205+130
Poid net KG:207
Dimension brute (LXPXH):960X730X1360



PASTEURISATEUR P400W

Production Horaire (L): 40(120min)
Quantité min de liquide par cycle (L): 20
Quantité max de liquide par cycle (L):40
Tension Standart:400V 3N 50HZ
Puissance w:5800
Dimension net mm:600X850X1205+130
Poid net KG:145
Dimension brute (LXPXH):680X870X1360





SIRMAN

PRESSE ARGUMES

Presse-agrumes professionnel au design agréablement arrondi approprié pour un usage intense dans tous les bars qui ont besoin d'un travail simple et intuitif.

- corps de la machine blanc et chromé, sans angle et jonction pour faciliter le nettoyage;
- cuve en acier inox démontable pour le nettoyage et également lavable dans le lave-vaisselle, sur demande en ABS aux dimensions généreuses et économie majeure de la machine;
- cône presse-agrumes et tamis en une seule pièce qui permettent de presser l'agrumes avec un rendement maximum;
- sur demande version avec levier en aluminium et en acier inox pour travailler sans se salir les mains;
- interrupteur breveté sur le cône qui permet d'allumer directement la machine en pressant l'agrumes. Sur demande sans microinterrupteur pour une majeure économie de la machine;
- variateur de vitesse sur demande.



DISTRIBUTEUR DE JUS

Produit italien muni d'un compresseur étanche. Moteur protégé par un relai thermique à fonctionnement automatique. Condenseur à air pulsé. Châssis en acier inoxydable. 2 bols de 12 litres en polycarbonate facilement démontables. Un agitateur rotatif évite la formation de mousse et l'oxydation prématurée du produit. Robinet en acier inoxydable.



COFRIMELL

DISTRIBUTEUR DE GRANITE

Le nouveau distributeur de granité Kream Line, la même qualité et performance de la ligne Oasis, dans un design plus compact. Le cylindre évaporateur est réalisé entièrement en acier AISI 304, d'une seule pièce sans soudures. Le système de distribution du produit est simple à utiliser et à démonter, et est prêt pour éventuelle fermeture de la sécurité. L'opération de montage et démontage de la cuve ne nécessite aucun outil.



MACHINE A GLAÇON

Machines à glaçons - système à projection d'eau.

Cubes de qualité: compacts et cristallins. La glace produite tombe dans la réserve. Particulièrement adaptée aux locaux nécessitant de grandes quantités de glace dans des phases horaires limitées.

- Production en 24h:46kg/65kg/90kg/155kg
- Puissance:500w/650w/850w/1400w
- Alimentation:220-240v,50HZ

Machines à paillettes

Glace en paillettes granulées pour usages dans les bars, restaurants, poissonneries, industrie chimique et pharmaceutique.

- Production en 24h:150kg
- Puissance:650w
- Alimentation:220-240v,50HZ

BREMA
Ice Makers





MIXEUR DRAGONE

- Corps de la machine blanc et chromé, sans angle et jonction pour faciliter le net-toyage;
- moteur à puissance élevée avec ventilation forcée;
- bol de 1,5 litres en lexan transparent incassable, lavable dans le lave-vaisselle, gradué en litres et gallons UK et USA;
- couvercle du bol en caoutchouc parfaitement étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients pendant le mélange;
- système de transmission en caoutchouc vulcanisé à dents opposées pour une transmission élevée de la puissance et une faible émission de bruit;
- couteau à 4 branches moulé en une seule pièce, en acier inox de coutellerie faci-lement démontable;
- microrupteur de sécurité sur le couvercle du bol;
- variateur de vitesse sur demande.



MIXEUR ORIONE

- Corps de la machine en aluminium extrudé et les côtés en ABS de 1 ou 2 verres pour la version aluminium et le corps de la machine en acier inox pour la version inox.
- Moteur puissant avec ventilation forcée, pour une utilisation prolongée et une plus longue durée.
- Système de transmission fiable en caoutchouc vulcanisé à faible émission de bruit.
- Micro-interrupteur magnétique de sécurité sur le couvercle du verre sans position imposée.
- Commandes on-off-pulse avec variateur de vitesse de série.
- Capacité 2 litres réalisé en Tritan transparent incassable, lavable en lave-vaisselles, gradué en litres, gallons UK et USA ou verre en acier inox de 2 litres et de 5 litres pour la version Five.
- Couvercle du verre en caoutchouc ou en polyester pour l'Orion Five, les deux parfaitement étanches avec couvercle et petit verre gradué.
- Support des couteaux en acier inox complètement et facilement démontable du corps du verre.
- Couteau à 4 rayons obtenu par un unique estampage en acier trempé de coutellerie facilement démontables.



MILKSHAKE

- corps de la machine blanc ou chromé, colonne en aluminium extrudé et base moulée sous pression pour une excellente stabilité de la machine, le tout sans angles et jonctions pour faciliter le nettoyage;
- disponible dans la version pour comptoir à 1 ou 2 bols ou murale;
- bol de 550 cc en lexan transparent ou sur demande en acier inox;
- bol de 900 cc en acier inox sur version de 120 watt;
- moteur puissant et ventilé pour une durée majeure;
- version avec 3 fouets en aluminium et acier pour la préparation de cocktails et sorbets ou avec disques spécialement étudié pour le café passé au shaker ou pour monter le produit en préparation;
- microrupteur de sécurité sur le bol (optionnel pour les pays extra UE);
- variateur de vitesse sur demande.





MACHINE A CAFE SEMI-AUTOMATIQUE

Deux lances vapeur chromées – Un débit d'eau chaude–, remplissage automatique – pompe volumétrique incorporée. Le modèle un groupe est doté d'une seule lance vapeur.

- 2Groupes:-dimension:740X570X520
 -puissance:3400watt
 -alimentation:230/240/380V
 3Groupes:-dimension:980X570X520
 -puissance:5000watt
 -alimentation:230/240/380V



MACHINE A CAFE SEMI-AUTOMATIQUE

Il est idéal pour le restaurant, club ou de la restauration installations de taille moyenne où l'espace est une considération. La Diadema est livré avec élégants panneaux en acier inoxydable plat de tous les côtés ou avec, coloré panneaux optionnels »Bombata« semi rondes parallèles sur les deux côtés ou les côtés et le panneau arrière.

- 2Groupes:-dimension:715X494X532
 -puissance:3500watt
 -alimentation:220/50HZ/60HZ
 3Groupes:-dimension:1085X194X532
 -puissance:6000watt
 -alimentation:220/50HZ/60HZ

Diadema



MOULIN A CAFE

Moulin doseur manuel avec corps en aluminium et doseur en ABS, copte doses de série, levier de dosage en ABS, réglage mouture micrométrique, étoile inférieure en aluminium et supérieure en ABS

- dimension:200X350X590
 -puissance:1300watt
 -alimentation:110/230V



PERCOLATEUR A CAFE

Récipient en inox
 Socle et couvercle en plastique
 Indicateur de niveau du liquide
 Capacité d'environ 48 tasses
 Contenu: 6,8 litres
 6,8 litres/heure
 Temps de préchauffage nécessaire pour 14 litres: 60 minutes
 2 systèmes distincts chauffent l'eau: le premier fait bouillir l'eau,
 Puissance : 1,1 kW / 230 V
 Dimensions: Ø 220 mm, H 420 mm





FOUR A PIZZA TK

Four électrique de chambre intérieure de 1/2 pour des restaurants et des boulangers de pizza.
 Versions d'acier inoxydable rustique
 Cuisine de la chambre dans le recouvrement en acier aluminisé.
 Support réfractaire. Porte s'ouvrante équilibrée.
 Résistance blindée en acier inoxydable.
 Illumination interne protégée.
 Chambres intérieures indépendantes avec la commande de température thermostatique séparée de plafond/support.
 Isolation thermique garantie par le choix du meilleur de matériaux disponible sur le marché et par plus d'expérience de trente ans de la conception et de la construction des fours à hautes températures.
 DIM Four a pizza 4+4(L x P x H):91x84x70
 DIM Four a pizza 6+6(L x P x H):91x117x70
 DIM Four a pizza (4 pizzas)(L x P x H): 91x84x43



VITRINE CHAUDE ROTATIVE

Vitrine pour l'exposition de pizzas, brioches, tartes, feuilletés et amuse-gueule divers, qui maintient une température constante et conserve longtemps la saveur et le moelleux des aliments.

- Entièrement fabriquée en acier AISI 403 avec vitres sur les quatre côtés.
- Porte avec fermeture soft aimantée.
- Thermostat de réglage température.
- Tiroir eau pour l'humidification des produits.
- Planches tournantes qui favorisent une circulation homogène de la chaleur et une meilleure vision des produits.





ROTOISSOIRE 4 BROCHES/6 BROCHES

Construction entièrement en acier inox.
Mouvement indépendant des broches superposées.
Ouverture par double-porte battantes vitrées en façade.
Bac de récupération des graisses.
Livré d'origine avec leurs broches inox.



MACHINE CHAWARMA

- Court temps de cuisson de la température élevée en raison des brûleurs infrarouges en céramique avec une résistance allant jusqu'à 1260 ° C
- Spécial haute température grille de protection résistant à 1850 ° C
- Haute précision de gaz robinetterie permettant la régulation progressive et un réglage précis de la température pour chaque brûleur
- Totale de contrôle de sécurité en raison des vannes thermomagnétiques, une pour chaque brûleur
- Propose un système de grande facilité de blocage à la réalisation ou la broche du moteur (brevet n ° 1001898)
- La répartition des poids sur les quatre points différents ,
- Economie en raison de la combustion parfaite du gaz à travers des brûleurs

VIMITEX
Technology & Quality



CREPIERE A GAZ

Brûleur grand diamètre à 6 branches, construction robuste en acier

- Bâti ou châssis inox 304
- Plaques en fonte
- Puissance de 5 ou 6 kW.
- Version robinet de réglage avec sécurité par thermocouple : coupure automatique de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Alimentation Gaz Butane, Propane ou Naturel (à préciser à la commande)
- Raccordement gaz prévu pour flexibles normalisés
- Râteau et spatule en bois



Krampouz





GRILL PANINI SIMPLE

- Disponible avec plaques, lisses ou striées, en fonte ou lisses, en acier inox.
- Plaques en fonte avec traitement vitrocéramique:
 - grande solidité et durée
 - excellente conductivité thermique
 - extrêmement faciles à nettoyer
 - Plaques supérieures avec dureté réglable selon les exigences de l'opérateur
 - Plaque supérieure autoéquilibrée.
 - Résistances blindées adhérentes aux plaques pour une excellente conductivité thermique.
 - Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.
 - Idéaux pour de grandes charges de travail et une utilisation continue.
 - Minuterie mécanique en option.



GRILL PANINI DOUBLE

Elles existent en trois versions, plaque de cuisson M (mixte), plaque de cuisson R (rainurée), plaque de cuisson L (lisse).
Construction en acier inox 430F;
Résistances blindées 3100 W adhérentes aux plaques de cuisson pour une parfaite conductibilité thermique.
Deux thermostats indépendants réglables jusqu'à 300 °C, qui permettent l'utilisation de la moitié d'une plaque de cuisson à la fois. — Plaques de cuisson supérieures équilibrées, réglables en hauteur pour réduire de moitié les temps de cuisson et en doubler le rendement qualitatif.



MACHINE HOT DOG

- Récipient en pyrex pour la cuisson de petites saucisses.
- Panier pour saucisses en acier inox.
- Réglage de la puissance par régulateur de l'intensité de chaleur.
- Parties électriques auto protégées en cas d'éventuelles fuites de liquides.
- Tige pour chauffer le pain en aluminium anodisé.





HACHOIR A VIANDE TC32 DALLAS

- Hache-viande traditionnel et solide pour comptoir.
- Puissants moteurs ventilés.
- Réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés.
- Silencieux et très performant.
- Bouche externe amovible sans outils.
- Bouche en acier inox AISI 304 en microfusion.
- Dimension:80X60X52
- Puissance:2200watT
- Alimentation:230V



HACHOIR A VIANDE TC22 BARCELONA

Machine au design raffiné et indiquée pour les applications les plus variées. Idéal pour emploi intensif dans les boucheries et supermarchés.

- Commandes à 24Volt IP54 avec inversion de marche (version CE).
- Moteurs puissants et ventilés, pour un travail constant.
- Réducteur hermétique en bain d'huile.
- Réducteur protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304.
- Système de fixation bouche rapide et robuste.
- Disponible avec trou d'introduction soit rond soit carré.
- Récipient pour plaques et couteaux sous la trémie.
- Nettoyage facile.
- Machine silencieuse, puissante et fiable.
- Dimension:72X57X13.8
- Puissance:1100watt
- Alimentation:230V



HACHOIR A VIANDE TC12/TC22

- Fabrication en aluminium moulé sous pression et poli.
- Moteur ventilé.
- Réducteur hache-viande à bain d'huile.
- Bouche et hélice hache-viande en fonte traitée pour usage alimentaire, et sur de-mande également disponible en acier inox Aisi 304.
- Plaque et couteau inox.
- Version CE avec:
Commandes IP54 avec NVR.
- Options:
Commandes avec inversion.
- Dimension:21.5X43X52
- Puissance:735watt(TC12),800watt(TC22)
- Alimentation:230v





SIRMAN

TRANCHEUR TOPAZ

La machine à trancher construite en alliage spécial d'aluminium traité anodiquement, offre l'avantage d'un nettoyage très rapide et d'une absolue hygiène.

Le régulateur de coupe est très sensible et permet un réglage au millimètre. Aiguisoirs de montage très facile, simplifie le travail de l'utilisateur en maintenant efficace le coupe parfait de la marchandise.

Le plateau, monté sur des boîtes d'essieu à graissage automatique, a un glissement exceptionnel et permet le coupe de charcuteries pesantes, rôtis, fromages, poissons, viandes dures et autre.

Malgré les petites dimensions de cette machine tous les avantages et le soin de construction des machines à trancher de grandes dimensions étant assurées.



POUSSOIR HYDROLIQUE

Simple et fonctionnels, les nouveaux poussoirs hydrauliques verticaux IDRA se basent sur une puissante installation hydraulique avec une pression de 120 bars. Entièrement en acier inox, totalement démontables sans outils pour le nettoyage, ils offrent des caractéristiques typiques des modèles de classe supérieure :

- couvercle et tampon entièrement réalisés en acier inox,
- joints en silicone à l'intérieur du cylindre pour une meilleure étanchéité et une plus grande longévité des autres joints,
- protection hermétique cylindre oléodynamique,
- tige piston en acier inox,
- cylindre en acier inox, poli et replié, sans direction obligatoire,
- moteur puissant et silencieux ventilé à 2800 tours à action immédiate,
- retour du piston automatique avec arrêt du moteur,
- commandes 24 V,
- régulateur du flux d'huile de haute précision



STERILISATEUR

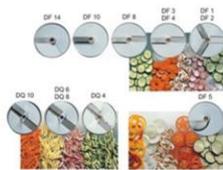
- Fabriqués entièrement en acier inox AISI 430.
- Porte en plexiglas fumé qui ferme parfaitement la chambre.
- Porte couteaux en plexiglas transparent totalement amovible pour un meilleur nettoyage et qui permet de stériliser les couteaux sans devoir les tourner.
- mod. 24W avec cuvette exclusive de récolte gouttes, incorporée au porte couteaux.
- Lampes à vapeurs de mercure avec filet métallique de protection
- Microinterrupteur de sécurité qui éteint les lampes à l'ouverture de la porte et vice-versa à la fermeture.
- Particulière lampe de courtoisie sur le mod. 24W, qui ne s'allume que si l'interrupteur est en position "ON" et la minuterie à "0".





COUPE LEGUME TM

- Fabriqué en fusion d'alliage d'aluminium et acier inox.
- Moteur ventilé. Machine adapte pour usage en continu.
- Machine compacte et donc idéale pour l'optimisation des espaces dans les cuisines.
- Grâce au système de chute directe du produit, le TM peut couper des produits souples et délicats.
- Grâce au système de chute direct, le TM peut couper très bien la mozzarella et beaucoup d'autres fromages.
- Haute sécurité garantie par 3 microinterrupteurs positionnés sur le levier, sur le couvercle et sur le bac.
- Bac légumes avec aimant de protection.
- Disponible dans la version avec couvercle en acier inox lavable dans le lavevaisselle.
- Vaste choix des disques pour de nombreuses utilisations.



CUTTER C9 VV

Construction en acier inox AISI 304, avec moteur et cuve placés côte à côte.

Appareils indispensables en cuisine, ils permettent de couper, hacher, pétrir, mélanger différents produits sans changer utensiles.

Tous les modèles sont conformes aux lois de sécurité en vigueur grâce au dispositif NVR, micro interrupteur sur couvercle, commandes à 24 V et couverture inférieure.



EPLUCHEUSES - PP 8 / PP 15

Eplucheuse électrique à colonne construite entièrement en acier inox.

Normes de sécurité avec dispositif NVR, avec micro sur la porte et le couvercle, poussoir arrêt d'urgence avec déblocage.

Réducteur de vitesse à courroie poli V facilement réglable.

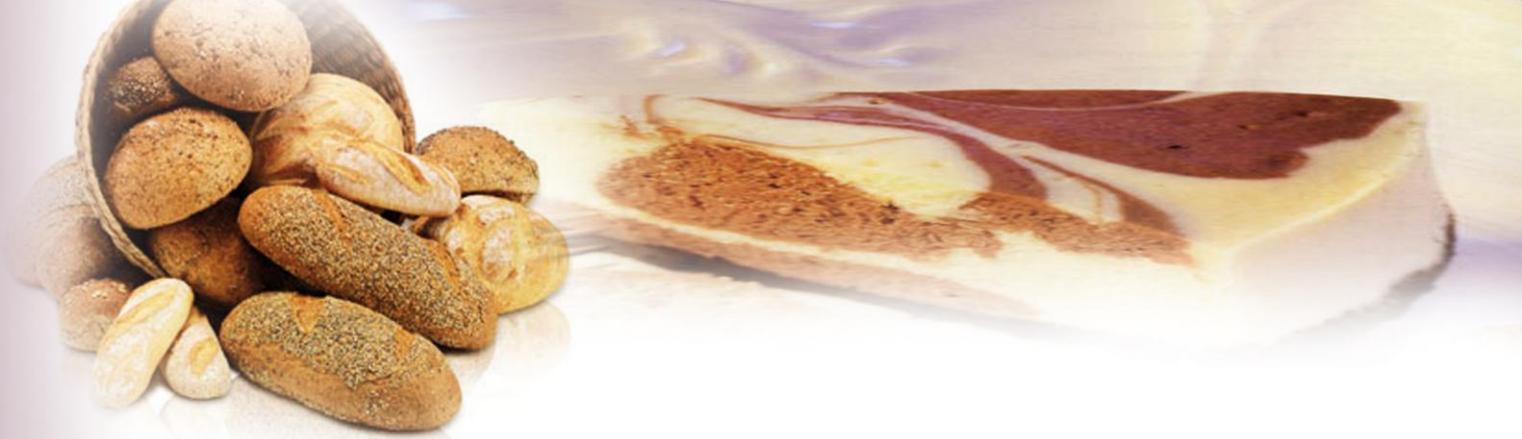
Porte de décharge en aluminium anodisé.

Pieds réglables.

Couvercle supérieur transparent pour contrôler le travail.

Possibilité d'avoir un chevalet avec sas pour rebuts.





FOUR BOULANGERIE PATISSERIE A CHARIOT ROTATIF

- Four Modèle 18 - pour chariot 600x800
- Capacité : Chariot 18 Plaques 600x800 (espacement 90mm)
- Dimensions : 1280 x 1530 x 2340h mm
- Température de cuisson très homogène
- Chauffage rapide
- Excellent rapport prix/qualité
- Acier inoxydable



**Four 16 étagères de marque BAKE OFF
(Gaz ou électrique)**



**Four rotatif de marque BAKE OFF
(Gaz ou électrique)**



smeg

FOUR INOX EN ACIER AVEC HUMIDIFICATEUR

4 niveaux

Dimensions extérieures:

(LxPxH) 900x670x510 mm

Plage de réglage du thermostat de 50 à 250 ° C

Plage de temps de réglage: 0 - 60 '+ fonction manuelle

La capacité de charge 4 plateaux

dim. 600 x 400 mm. ou GN 1/1 (en option)

Distance entre les plateaux 77 mm

Acier inoxydable moufle

Alimentation électrique: 230 V 1N - 400V 3N - 50 Hz

Consommation puissance maximale kW 5,5



FOUR INOX EN ACIER AVEC HUMIDIFICATEUR

6 niveaux

Dimensions extérieures:

(LxPxH) 871x832x832 mm

Plage de réglage du thermostat de 50 à 250 ° C

Plage de temps de réglage: 0 - 60 '+ fonction manuelle

Capacité de charge 6 plateaux

dim. 600 x 400 mm. ou GN 1/1 (en option)

Distance entre les plateaux 80 mm

Acier inoxydable moufle

Alimentation électrique 400 V 3N - 50 Hz

Consommation puissance maximale kW 8,3



FOUR INOX EN ACIER AVEC HUMIDIFICATEUR

10 niveaux

Dimensions extérieures:

(LxPxH) 871x880x1125 mm

Thermostat plage de réglage 50-250 ° C

Minuterie plage de réglage 0 - 60 '+ fonction manuelle

La capacité de charge de 10 plateaux

dim. 600 x 400 mm ou GN 1/1 (en option)

Distance entre les plateaux 80 mm

Acier inoxydable moufle

Alimentation électrique 400V 3N - 50 Hz

Consommation puissance maximale kW 16



FOUR INOX EN ACIER AVEC HUMIDIFICATEUR

10 niveaux ou GN1/1 ELECTRIQUE

Dimensions extérieures:

(LxPxH) 871x880x1125 mm

Thermostat plage de réglage 50-280 ° C

Plage de réglage de la minuterie de 5 à 99 '+ fonction manuelle

La capacité de charge de 10 plateaux

dim. 600 x 400 mm ou GN 1/1 (en option)

Distance entre les plateaux 80 mm

Acier inoxydable moufle

Alimentation électrique 400V 3N - 50 Hz

Consommation puissance maximale kW 16 - 9,0 (réglable)





Steno

MELANGEUR PLANETAIRE

Haute puissance de l'outil est obtenue par une transmission particulière qui multiplie le couple du moteur pour améliorer les performances sans consommer plus d'énergie électrique. Le difficile, structure lourde, la simplicité du mouvement bol par levier, les trois vitesses fixes standards des 3Vp modèles font ces mélangeurs propre à tout usage.

Dimension du cuve:45x4- Dimension:75x96-Puissance1.5kw



LAMINOIRE A PATES STENO

Réglage de l'ouverture de largeur des cylindres et de la capacité de mémoriser l'épaisseur minimale de la pâte; pédales de commande manuelle (sur demande) pour commander le mouvement de ceinture qui roulent à des vitesses différentes pour éviter les plis dans les feuilles de pâte.

SECURITE MAXIMALE

24 Panneau de commande Volt, interrupteur magnétique thermique générale de protéger le circuit électrique et le moteur; interrupteur de sécurité, en conformité avec les normes actuelles, fonctionne avec les grilles de sécurité de levage.



LAMINOIRE A PATES GGF

Elle peut travailler chaque type de pâte, jusqu'à épaisseurs minces. Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dure, rectifiés et cireurés. Les racleurs sont facilement démontables.

Les tapis transporteurs sont à vitesse variable. Les plans de travail peuvent être enlevés, en façon de contenir les encombrements, à machine à repos. L'installation électrique est à basse tension.

Les abris sont du type anti-accident. La machine est montée sur roulettes. Sur demande la machine peut être prévue pour la découpe de croissants; dans ce cas, le moteur électrique est à deux vitesses avec première vitesse réduite par rapport au modèle standard.





Pétrin à fourche

- Capacité : 40 litres
- Cuve en acier inoxydable amovible
- Idéal pour la pâte à pain
- Pétrissage 5 Kg en 15 mn
- Fourche relevable
- Puissance 600W, mono 220V
- Dimension : H 420 x L 350 x P 500 mm



Cylindres de pâte

A cuve inox capacité moyenne 18kg de pâte muni de trois rouleaux en inox



Façonneuse à pain

Machine de moderne conception pour favoriser un emploi pratique .
Sécurité,hygiène et simplicité d'entretien.
Dimension cm:82x84x119h
Poids net kg:155
Puissance kw:0.65



Plaque Grillade Lisse

- Construction entièrement en acier inox.
- Régulation par robinet thermostatique.
- Plaque de cuisson en acier de 550x580 mm.
- Gouttière de récupération des graisses.
- Allumage par piezzo.
- Sécurité par thermocouple.
- Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.

Dim: 600x600x270h mm



Plaque Grillade rainurée

- Construction entièrement en acier.
- Régulation par robinet thermostatique.
- Plaque de cuisson en acier de 550x580 mm.
- Gouttière de récupération des graisses.
- Allumage par piezzo.
- Sécurité par thermocouple.
- Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.

Dim: 600x600x270h mm



Plaque Grillade Lisse /Rainurée

- Construction entièrement en acier inox.
- Régulation par robinet thermostatique.
- Plaque de cuisson en acier de 650x560 mm.
- Gouttière de récupération des graisses.
- Allumage par piezzo.
- Sécurité par thermocouple.
- Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.

Dim: 600x600x270h mm



Friteuse au gaz

- Capacité 8 litres.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI304, épaisseur 1,5 mm.
- Profilée avec zone d'expansion antérieure qui évite le débordement de l'huile.
- Cuves moulées et soudées.
- Bruleur acier forte puissance.
- Réservoir de récupération des huiles avec filtre inox.
- Résistances électriques basculantes.
- Réglage thermostatique de la température dès 90° à 190°C avec soupape de sécurité.

Dimension : 400x600x270/460h mm



Friteuse au gaz

- Capacité 2 x 8 litres.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI304, épaisseur 1,5 mm.
- Profilée avec zone d'expansion antérieure qui évite le débordement de l'huile.
- Cuves moulées et soudées.
- Bruleur acier forte puissance.
- Réservoir de récupération des huiles avec filtre inox.
- Résistances électriques basculantes.
- Réglage thermostatique de la température dès 90° à 190°C avec soupape de sécurité.

Dimension : 600x600x270/460h mm



Cuiseurs à pâtes

- Plan de travail en acier inoxydable AISI304 épaisseur 1,5 mm.
- Capacité: 25 L.
- Cuves anticorrosion en acier inoxydable AISI 316.
- Cuves moulées et soudées.
- Bruleur en acier à flamme stabilisée.
- Angles arrondis pour la récupération des liquides.
- Trop plein de récupération des amidons.
- Angles arrondis.
- Grilles d'égouttage.

Dimension : 600x600x270/460h mm



Bain-marie à gaz

- Plan de travail en acier inoxydable AISI304 épaisseur 1,5 mm.
- Cuve moulées et soudées GN 1/1+1/4+1/4.
- Résistance de chauffe en acier blindé.
- Thermostat de régulation.

Dimension: 600x600x270/460h mm



Fourneau 2 feux à gaz

- Table de cuisson.
- 2 feux équipés de soupape de sécurité.
- Thermocouple.
- Brûleur pilote pour l'allumage automatique.
- Grilles en fonte émaillée.
- Construction en acier inox AISI 304.

Dimension : 400x600x270h mm



Plan de cuisson 4 Feux à gaz

- Table de cuisson.
- 4 feux équipés de soupape de sécurité.
- Thermocouple.
- Brûleur pilote pour l'allumage automatique.
- Grilles en fonte émaillée.
- Construction en acier inox AISI 304.

Dimension : 600x600x270h mm



Plaque Grillade rainurée

- Construction entièrement en acier inox.
- Régulation par robinet thermostatique.
- Plaque de cuisson en acier de 350x500 mm.
- Gouttière de récupération des graisses.
- Allumage par piezzo.
- Sécurité par thermocouple.
- Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.

Dimension : 400x700x850h mm



Plaque Grillade Lisse

- Construction entièrement en acier inox.
- Régulation par robinet thermostatique.
- Plaque de cuisson en acier de 350x500 mm.
- Gouttière de récupération des graisses.
- Allumage par piezzo.
- Sécurité par thermocouple.
- Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.

Dimension : 400x700x850h mm



Plaque Grillade lisse et rainurée

- Construction entièrement en acier inox.
- Régulation par robinet thermostatique.
- Plaque de cuisson en acier de 350x500 mm.
- Gouttière de récupération des graisses.
- Allumage par piezzo.
- Sécurité par thermocouple.
- Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.

Dimension : 700x700x850h mm



Cuiseur à pâtes

- Plan de travail en acier inoxydable AISI304 épaisseur 1,5 mm.
- Paniers non inclus.
- Capacité : 26 L.
- Cuves anticorrosion en acier inoxydable AISI 316.
- Cuves moulées et soudées.
- Bruleur en acier à flamme stabilisée.
- Angles arrondis pour la récupération des liquides.
- Trop plein de récupération des amidons.
- Angles arrondis.
- Grilles d'égouttage.
- Sur armoire fermée.

Dimension : 400x700x850h mm



Friteuse à gaz

- Capacité 2 x14 litre.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI304, épaisseur 1,5 mm.
- Profilée avec zone d'expansion antérieure qui évite le débordement de l'huile.
- Cuves moulées et soudées.
- Bruleur acier forte puissance.
- Réservoir de récupération des huiles avec filtre inox.
- Résistances électriques basculantes.
- Réglage thermostatique de la température dès 90° à 190°C avec soupape de sécurité.

Dimension : 700x700x850h mm



Fourneau 4 feux + four GN 2/1 à gaz

- 4 feux gaz 2x3.5 Kw + 2x6Kw.
- 1 four gaz, GN 2/1, puissance 6 Kw.
- Allumage Piézo et robinet thermostatique.
- Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1,5 mm.
- Bruleurs en fonte amovibles avec flamme stabilisée.
- Flamme pilote.
- Angles arrondis.
- Plan de travail emboutit.
- Profil anti-débordement.
- Casseroles jusqu'à 40 cm de diamètre.
- Support casseroles sur chaque feu vif.

Dim: 700x700x850h mm





GS 40 LAVE VERRER

Paniers/h 30
Panier 400x400 mm
Hauteur utile 295 mm 480/hr
Alimentation:220v
Puissance:3200w

- Cuve emboutie et inclinée
- Porte en double paroi
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé



GS 50 ECO LAVE VERRER

Paniers/h 30
Panier 500x500 mm
Hauteur utile 320 mm 1080-540/hr
Alimentation:220v
Puissance:3200w

- Cuve emboutie et inclinée
- Porte en double paroi
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé



HT 11 ECO

Panier 500x500 mm
Hauteur utile 410 mm
Paniers/h 46 1440-720/hr
Alimentation:380v
Puissance:6900w

- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Deux cycles de lavage
- Installation en angle possible
- Cuve emboutie
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Cycle complètement automatique
- Support de panier facilement amovible





REFERENCES



HOTEL MARHABA SOUSSE



HOTEL LAICO GABON



ENTREPOT ET PLATEFORME FRIGORIFIQUE
MAZRAA ZARZIS



ENTREPOT ET PLATEFORME FRIGORIFIQUE
MAZRAA KAIROUAN



ENTREPOT FRIGORIFIQUE KASSERINE



ENTREPOT FRIGORIFIQUE BENI KHALLED

REFERENCES



MAGASIN GENERAL KELIBIA



MAGASIN GENERAL RADES



MAGASIN GENERAL BIZERTE



MAGASIN GENERAL SFAX



MAGASIN GENERAL CYTEE OLYMPIQUE



MAGASIN GENERAL BARDO

REFERENCES



PATISSERIE BOULANGERIE MEMMI KSAR HLEL



PATISSERIE BOULANGERIE BOUANANE TUNIS



PATISSERIE BOULANGERIE HABOURIA BIZERTE

REFERENCES



SUPER MARCHE SOUSSE



SALON DE THE CHAMPS ELYSEE SOUSSE



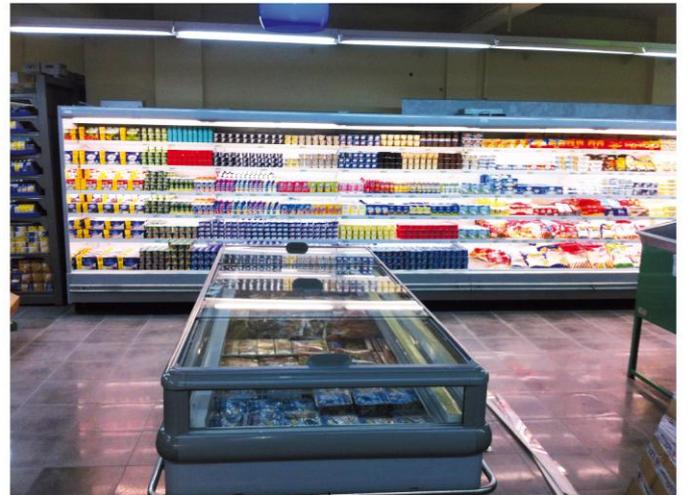
GLACIER FRAGOLINA SIDI BOU SAID

GLACIER FRAGOLINA TUNIS

REFERENCES



MAZRAA MARKET EL MOUROUJ



MAZRAA MARKET BOUMHEL



ENTREPOT SEC MAGASIN GENERAL BEN AROUS



Route touristique Tantana 4042 Sousse
Tél:+216 73 329 936-Fax:+216 73 329 937
E-mail:commercial@stagtunisie.com



Route de tunis Km131 Z.I 4022-Sousse-Tunisie
Tél:+216 73 308 066-Fax:+216 73 308 067
E-mail:equiphotels@stagtunisie.com