

Préparation



CDA CHR

141 Av Aristide Briand
38220 Vizille
+33 (476 427 869)
contact@cdachr.com
www.cdachr.com

Un équipement adapté

Pour que votre cuisine réponde aux normes ergonomiques, le choix de son équipement doit être adapté au type de cuisine professionnelle concerné. Pour répondre aux besoins de production de 300 couverts dans un Ehpad, hôpital ou une école, il ne faudra pas s'appuyer sur le même matériel que pour 100 couverts dans un restaurant. L'installation devra être fiable et performante, mais aussi ergonomique et conforme aux normes en vigueur. Et bien évidemment, adaptée à 100 % à votre activité.

Il est donc important de s'assurer du bon matériel de restauration adapté à votre activité pour une bonne qualité de service et un plaisir optimal

Pourquoi se soucier de l'ergonomie ?

- ✓ C'est un gain de temps : un des nombreux chefs que CDA CHR consulte pour rester à la pointe de l'ergonomie en matière d'équipement de cuisine nous confiait que des écueils et un manque de cohérence dans ce domaine pouvaient entraîner une perte 5 à 10% de son temps.
- ✓ Une bonne ergonomie réduit le nombre d'accidents du travail.
- ✓ On gagne également en énergie pour le personnel, ce qui diminue aussi les potentiels arrêts de travail (et donc les coûts d'exploitation).
- ✓ Les brigades sont moins stressées.
- ✓ Les réglementations et obligations légales sont encore davantage respectées.
- ✓ La productivité est améliorée.

Si vous êtes soucieux de l'ergonomie en cuisine professionnelle, n'hésitez pas à nous contacter avant de vous lancer dans la conception ou la rénovation de votre outil de travail.

Sommaire

[Machine sous vide](#)

[Thermo scelleuses de
barquettes](#)

[Batteurs professionnels](#)

[Coupe-légumes](#)

[Eplucheuse à pomme
de terre
professionnelles](#)

[Laminoirs](#)

[Machine à pâtes](#)

[Mixeur plongeurs](#)

[Presse-hamburger](#)

[Scies à os](#)

[Scelleuse sous vide](#)

[Attendrisseur de viande](#)

[Blender chauffant](#)

[Cuiseurs sous vide](#)

[Hachoirs à viande](#)

[Machine à churros](#)

[Mélangeurs à boucherie](#)

[Poussoirs à saucisse](#)

[Robot de cuisine](#)

[Trancheuses
professionnelles](#)

Machine sous vide

Machine sous vide pompe sans huile

Une machine à emballer sous vide professionnelle.
Version spéciale pour les liquides. Nouvelle pompe à vide modèle sans huile. Super rapide et haute précision.
Sans entretien et pas de remplissage d'huile !



Caractéristique

Machine sous vide de luxe
Cycle d'emballage entièrement automatique
Petit modèle de table, belle qualité
Avec des crochets pour suspendre des sacs
Les produits secs peuvent également être emballés
Dimensions de barre: 254 x 10 mm
Dimensions de chambre: H261 x L315 x P30 mm
La capacité de la pompe à vide: 10 m3 p/h
Convient pour les sacs jusqu'à 250 x 250 mm
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 13.8 kg
Dimensions: H421 x L346 x P249 mm
Tension : 230V / 50Hz / 1Phase 380 Watt
Pression de vide réglable
Temps de soudage réglable
Température de soudage réglable
Temps de refroidissement réglable

Réf : M-09501300

Machine sous vide pompe sans huile

Une machine à emballer sous vide professionnelle.
Nouvelle pompe à vide modèle sans huile. Super
rapide et haute précision. Sans entretien et pas de
remplissage d'huile !



Caractéristique

Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Facile à nettoyer

Poids net : 27 kg

Dimensions : L400 x P700 x H280 mm



Réf : M-09501200

Sac à vide



Caractéristique

Quantité : 100 sacs



Réf	Dimensions (cm)
M-09502500	25 x 40
M-09502550	30 x 40
M-09502600	40 x 50
M-09502650	50 x 55

Machine sous vide

La table de cuisson est fabriquée en acier inoxydable épais avec des composants robustes conçus pour un usage intensif à long terme.



Type gaz :

Thermostat de sécurité 100 – 300 °C

Convient pour GPL ou gaz naturel

Facile à nettoyer

Poids net : 50 kg

Dimensions : L800 x P700 x H280 mm

Réf	Dimensions (mm)	Dimensions de barre (mm)	Poids (Kg)
M-09300216	H320 x L330 x P480	260 x 8	35
M-09300220	H435 x L370 x P480	300 x 8	40
M-09300225	H460 x L520 x P560	440 x 8	67
M-09300227	H520 x L590 x P680	500 x 8	86
M-09300230	H1050 x L475 x P555	400 x 8	73
M-09300229	L790 x P760 x H970	700 x 8	137
M-09300228	L760 x P600 x H160	600 x 8	285



Scelleuse sous vide

Scelleuse sous vide inox

Emballeuse à Vide 310 mm est une machine d'emballage sous vide de luxe. Un scellant à vide professionnel / machine d'emballage sous vide pour un emballage rapide et étanche. Compact et pratique dispositif de vide. Seul le scellage aussi possible.



Réf : M-09500200



Caractéristique

Luxueuse machine d'emballage sous vide
Cycle d'emballage entièrement automatique
Boîtier en acier inoxydable
Panneau de commande numérique
Dimensions de barre : 310 x 5 mm
Uniquement pour les sacs avec des crêtes
Facile à nettoyer
Poids net : 5.5 kg
Dimensions : L420 x P280 x H113 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 290 Watt

Scelleuse sous vide luxe

Emballeuse à Vide 310 mm est une machine d'emballage sous vide de luxe. Un scellant à vide professionnel / machine d'emballage sous vide pour un emballage rapide et étanche. Compact et pratique dispositif de vide. Seul le scellage aussi possible.



Caractéristique

Luxueuse machine d'emballage sous vide
Cycle d'emballage entièrement automatique
Boîtier en acier inoxydable
Panneau de commande numérique
Uniquement pour les sacs avec des crêtes
Facile à nettoyer
Poids net : 5.5 kg
Dimensions : L390 x P275 x H130 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 290 Watt

Réf	Dimensions des barres (mm)
M-09501000	310 x 5
M-09501100	406 x 5

Rouleau de scellant



Caractéristique

Quantités : 2 rouleaux



Réf	Dimensions (cm)
M-09502700	28 x 600
M-09502705	40 x 600

Boite de rouleau de scellant



Caractéristique



Réf	Dimensions (mm)
M-09501001	310
M-09501101	406

Thermo scelleuses de barquettes

Thermo scelleuses à barquettes

La scelleuse à barquettes est parfait pour l'emballage de plats et de produits alimentaires. La machine numérique de topseal peut sceller 6-8 plateaux par minute et convient pour fermer divers plateaux.



Caractéristique

Scelleuse supérieure semi-automatique
compacte pour plateaux-repas et contenants
Convient pour emballer différents produits et repas
Capacité maximale de scellage de 6 à 8 plateaux par minute
Facile à utiliser et facile à régler avec précision
Dimensions : L630 x P256 x H260 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 700 Watt

Réf	Dimension (mm)	Dimensions plateau (mm)	Largeur du film (mm)	Poids (kg)
M-09369000	L630 x P256 x H260	250 x 180	180	12
M-09369001	L650 x P296 x H260	270 x 220	220	14
M-09369002	L705 x P341 x H250	325 x 265	265	18



Plateau de menus 227 x 178

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)	Compartment
M-09369100	227 x 178	1
M-09369101	227 x 178	2
M-09369102	227 x 178	3



Plateau de menus 171 x 127

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)	Compartment
M-09369103	171x 127	1



Plateau de menus 225 x 175

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)	Compartment
M-09369104	225 x 175	1
M-09369105	225 x 175	2
M-09369106	225 x 175	3



Plateau d'accompagnement

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)	Compartment
M-09369107	138 x 114	1



Plateau de bol a soupe

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)	Compartment
M-09369108	Ø 153	1



Plateau

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique



Réf	Dimensions (mm)	Compartiment
M-09369110	187 x 137	1
M-09369111	190 x 144	1
M-09369112	205 x 160	1
M-09369113	230 x 144	1
M-09369200	308 x 240	1

Plateau

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique



Réf	Dimensions (mm)	Compartiment	GN
M-09369109	176 x 162	1	1/6
M-09369150	263 x 161	1	1/4
M-09369201	325 x 265	1	1/2

Plateaux ronds en perles

Forme adaptée uniquement pour Scelleuse de Plateaux.



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)	Compartment
M-09369151	Ø 220	1
M-09369152	Ø 220	2
M-09369203	Ø 250	1
M-09369204	Ø 250	2
M-09369205	Ø 250	3



Attendrisseur de viande

Attendrisseur de viande 27 x 2 – 125 mm

Pour rendre la viande encore plus juteuse et tendre, vous pouvez d'abord la couper de manière à ce qu'elle cuise plus uniformément dans la poêle. Vous pouvez le faire à l'aide d'un maillet à viande ou d'un attendrisseur de viande, mais c'est un travail qui demande beaucoup de travail. Pour gagner du temps, utilisez cet attendrisseur de viande professionnel.

L'attendrisseur de viande convient à tous les établissements de restauration et traite des morceaux de viande de 12,5 x 2,5 cm.

L'attendrissement de la viande n'est pas seulement bénéfique pour le goût, mais aussi pour la texture et le temps de préparation. En faisant des entailles dans la viande, les épices et les sauces peuvent pénétrer plus profondément dans la viande, ce qui permet de conserver les arômes plus longtemps pendant la cuisson.



Réf : M-09368100



Caractéristique

- Parfait pour attendrir la viande
- Convient à un usage professionnel
- Repose sur une base stable et amovible en acier inoxydable
- Facile à démonter et à nettoyer
- L'attendrisseur se compose de deux rouleaux avec 27 lames chacun
- Convient à différents types de viande
- La marinade et les herbes pénètrent plus profondément dans la viande
- Réduit le temps de cuisson et de rôtiage de la viande
- Poids net : 7 kg
- Passage de la viande : L125 x P25 mm
- Dimensions de l'attendrisseur : L215 x P170 x H260 mm
- Dimensions machine : L245 x P320 x H435 mm



Attendrisseur de viande 37 x 2 – 175 mm

Pour rendre la viande encore plus juteuse et tendre, vous pouvez d'abord la couper de manière à ce qu'elle cuise plus uniformément dans la poêle. Vous pouvez le faire à l'aide d'un maillet à viande ou d'un attendrisseur de viande, mais c'est un travail qui demande beaucoup de travail. Pour gagner du temps, utilisez cet attendrisseur de viande professionnel.

L'attendrisseur de viande convient à tous les établissements de restauration et traite des morceaux de viande de 17,5 x 2,5 cm.

L'attendrissement de la viande n'est pas seulement bénéfique pour le goût, mais aussi pour la texture et le temps de préparation. En faisant des entailles dans la viande, les épices et les sauces peuvent pénétrer plus profondément dans la viande, ce qui permet de conserver les arômes plus longtemps pendant la cuisson.



Réf : M-09368105



Caractéristique

Parfait pour attendrir la viande

Convient à un usage professionnel

Repose sur une base stable et amovible en acier inoxydable

Facile à démonter et à nettoyer

L'attendrisseur se compose de deux rouleaux avec 37 lames chacun

Convient à différents types de viande

La marinade et les herbes pénètrent plus profondément dans la viande

Réduit le temps de cuisson et de rôtiage de la viande

Poids net : 7 kg

Passage de la viande : L175 x P25 mm

Dimensions de l'attendrisseur : L255 x P170 x H260 mm

Dimensions machine : L245 x P320 x H440 mm



Batteurs professionnels

Batteur-mélangeur Planétaire 7L

Doté d'un bol en acier inoxydable de 7 litres et d'une poignée pratique, ce batteur fonctionne de manière silencieuse et fiable. Il ne contient pas moins de 11 vitesses différentes (de 100 à 938 tours par minute) afin que vous puissiez toujours sélectionner la vitesse exacte dont vous avez besoin. Avec l'ailette à pâte en acier inoxydable, vous pouvez mélanger et remuer la pâte parfaite pour de délicieux gâteaux et tartes. Il est livré avec un fouet en acier inoxydable, qui est idéal pour battre et fouetter les blancs d'œufs et la crème. Le crochet à pâte en acier inoxydable est également inclus pour pétrir la pâte à pizza et à pain.



Réf : M-09300154



Caractéristique

Puissant batteur planétaire
Bol robuste en acier inoxydable de 7.0L
11 vitesses différentes : 100 - 938 RPM
Machine robuste à haute vitesse
Transmission robuste avec engrenages en métal
Tête inclinable avec bouton de fixation
Interrupteur de sécurité dans la tête de la machine
Protection en plastique avec ouverture de remplissage
Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
Très facile à nettoyer
Poids net : 17 kg
Dimensions de la cuve : Ø22 x H21 cm
Dimensions de l'unité : L240 x P425 x H425 mm
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 350W

Réf	Couleurs
M-09300154	Blanc
M-09300153	Vert Pastel
M-09300151	Rose Pastel
M-09300152	Bleu Pastel
M-09360750	Noir
M-09360755	Argent
M-09360760	Rouge Framboise
M-09360765	Or

Batteur-mélangeur Planétaire 10L

Ce batteur planétaire est très polyvalent et peut être utilisé pour pétrir la pâte à pain et à pizza, monter ou battre les blancs d'œufs ou la crème, et même pour mélanger la pâte à gâteau et à tarte. Vous pouvez retirer facilement de l'appareil le robuste bol de mélange en acier inoxydable de 10 litres pour transférer la pâte et le mélange dans un moule à pâtisserie. Pour pétrir, battre et mélanger, il peut être réglé sur trois vitesses différentes : 110, 178 et 390 tours par minute. Quel que soit le type de pâte à pain ou de pâte à frire que vous préparez, les engrenages métalliques font du pétrissage et du mélange un jeu d'enfant.



Réf : M-09300160



Caractéristique

- Puissant mélangeur planétaire
- Bol robuste en acier inoxydable de 10.0L
- 3 vitesses : 110 - 178 - 390 RPM
- Machine robuste à haute vitesse
- Transmission robuste avec engrenages en métal
- Relevage du bol avec levier et interrupteur de sécurité
- Protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
- Très facile à nettoyer
- Poids net : 57 kg
- Dimensions de la cuve : Ø245 x H270mm
- Dimensions de l'unité : L366 x P450 x H606mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 550W
- Couleur : gris foncé



Batteur-mélangeur Planétaire 20L

Ce robuste mélangeur planétaire est équipé d'un solide bol en acier inoxydable de 20 litres. Le fouet, le pétrissage et le mélange peuvent être effectués à trois vitesses différentes : 105, 180 et une vitesse maximale de 408 tours par minute. Avec le fouet en acier inoxydable inclus, monter des blancs d'œufs devient une tâche simple. Un crochet à pâte en acier inoxydable et une ailette à pâte en acier inoxydable sont inclus dans ce batteur planétaire professionnel. Les engrenages en métal permettent de pétrir et de mélanger sans effort tous les types de pâte. Ce pétrin de haute qualité est facile à utiliser, grâce à ses boutons de démarrage et d'arrêt séparés.



Réf : M-09300165



Caractéristique

- Mélangeur planétaire puissant
- Bol robuste en acier inoxydable de 20,0 litres
- 3 vitesses : 105 - 180 - 408 TR/MIN
- Machine robuste à haute vitesse
- Transmission robuste avec engrenages en métal
- Relevage du bol avec levier et interrupteur de sécurité
- Protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
- Très facile à nettoyer
- Poids net : 76 kg
- Dimensions de la cuve : Ø315 x H270 mm
- Dimensions de l'unité : L440 x P520 x H790 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750W
- Couleur : gris foncé



Batteur-mélangeur Planétaire 30L

Avec son grand bol de 30 litres, ce robuste batteur planétaire peut être utilisé dans n'importe quelle cuisine de restauration pour pétrir le pain et la pâte à pizza. En plus d'un crochet à pâte, vous recevez également un fouet pour battre les blancs d'œufs et la crème fouettée, ainsi qu'une aile à pâte pour mélanger et remuer la pâte. Vous pouvez régler vous-même la vitesse souhaitée de ce pétrin de haute qualité : 110, 200 ou une vitesse maximale de 420 tours par minute. Ainsi, vous pouvez sélectionner à chaque fois la bonne vitesse pour chaque type de pâte.



Réf : M-09300170



Caractéristique

- Mélangeur planétaire puissant
- Bol robuste en acier inoxydable de 30,0 litres
- 3 vitesses : 110 - 200 - 420 TR/MIN
- Machine robuste à haute vitesse
- Transmission robuste avec engrenages en métal
- Relevage du bol avec levier et interrupteur de sécurité
- Protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
- Très facile à nettoyer
- Poids net : 80 kg
- Dimensions de la cuve : Ø315 x H335 mm
- Dimensions de l'unité : L460 x P550 x H860 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1100W
- Couleur : gris foncé



Batteur-mélangeur Planétaire 40L – 3 vitesses

Avec ses 150 kg, ce puissant batteur planétaire doté d'un grand bol de 40 litres est idéal pour toute cuisine professionnelle. Non seulement vous pouvez pétrir la pâte sans effort avec le crochet à pâte inclus, mais vous pouvez également fouetter la crème et battre les blancs d'œufs en un rien de temps avec le fouet en acier inoxydable. Une aile à pâte est fournie en standard avec ce batteur planétaire. En fonction du type de pâte, vous pouvez régler le batteur sur la vitesse de votre choix : 80, 160 ou 310 tours par minute.



Réf : M-09300175



Caractéristique

- Mélangeur planétaire puissant
- Bol robuste en acier inoxydable de 40,0 litres
- 3 vitesses : 80 - 160 - 310 TR/MIN
- Machine robuste à haute vitesse
- Transmission robuste avec engrenages en métal
- Relevage du bol avec levier et interrupteur de sécurité
- Protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
- Très facile à nettoyer
- Poids net : 150 kg
- Dimensions de la cuve : Ø375 x H370 mm
- Dimensions de l'unité : L630 x P620 x H1011 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1500W
- Couleur : gris foncé



Batteur-mélangeur Planétaire 60L

Avec ce robuste batteur planétaire, comprenant un bol en acier inoxydable de 60 litres, vous pouvez pétrir, battre, mélanger et remuer à trois vitesses différentes : 74, 150 et 288 tours par minute. Le batteur planétaire est fourni avec un crochet à pâte en acier inoxydable, un fouet à protéines en acier inoxydable et une ailette à pâte en acier inoxydable. Cet indispensable de la cuisine est donc parfaitement adapté pour pétrir la pâte, mélanger la pâte à frire et monter les blancs d'œufs ou la crème en chantilly. Même avec de grandes quantités d'ingrédients, ce robot ne déçoit pas, car les engrenages en métal garantissent un pétrissage parfait de tout type de pâte.



Réf : M-09300180



Caractéristique

- Puissant batteur planétaire
- Bol de mélange en acier inoxydable robuste de 60,0 litres
- 3 vitesses : 74 - 150 - 288 TR/MIN
- Machine robuste à grande vitesse
- Transmission robuste avec courroies et engrenages
- Poignée de levage du bol et interrupteur de sécurité
- Grille de protection en acier inoxydable au-dessus de la cuve
- Interrupteur de sécurité dans la grille de protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier robuste en fonte avec revêtement anti-rayures
- Très facile à nettoyer
- Livré sans fiche
- Poids net : 212kg
- Dimensions de la cuve : Ø460 x H435mm
- Dimensions de l'unité : L724 x P652 x H1300mm
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2000W
- Couleur : gris foncé

Blender chauffant

Blender de cuisson thermique 1,2L

Avec ce blender de cuisine professionnel et puissant, vous pouvez mixer, couper, mélanger et hacher. En outre, le blender a une autre fonction utile : réchauffer, cuire et maintenir les ingrédients à la bonne température. Il est idéal lorsque vous voulez préparer des soupes, des sauces ou d'autres plats liquides. Les légumes sont hachés en un rien de temps et cuits pour donner une délicieuse soupe. Un autre avantage du blender est qu'il libère de la capacité sur la cuisinière car les sauces et les soupes n'ont pas besoin d'être maintenues au chaud dans une casserole.



Réf : M-08803200



Caractéristique

- Mixeur thermique professionnel / mixeur de cuisson
- Construction robuste avec raccord renforcé
- Couvercle avec fermeture
- Température jusqu'à 100 degrés Celsius
- Panneau de commande entièrement numérique avec touches tactiles
- Équipé de 6 combinaisons de menus différentes
- Jeu de couteaux robuste en acier inoxydable AISI 304 trempé
- Le jeu de couteaux est composé de 4 lames et est amovible
- Parfait pour une préparation fine et rapide
- Ouverture de recharge dans le couvercle
- Thermiquement protégé
- Stable sur 4 pieds antidérapants
- Facile à nettoyer
- Poids net : 4,5 kg
- 9 vitesses jusqu'à 28 000 RPM
- Dimensions : L218 x P218 x H390 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1550W

Coupe-légumes

Coupe tomates en aciers inoxydables

Dans une cuisine professionnelle de restauration, préparer tous les ingrédients avant de commencer à cuisiner peut prendre beaucoup de temps. Avec ce coupe-tomates robuste, gagnez un temps précieux et coupez de belles tranches de 4 mm en toute sécurité et rapidement. Un autre avantage de ce coupe-tomates est que toutes les tranches sont uniformes. Il est idéal pour préparer des garnitures à utiliser sur des sandwiches, des pizzas ou dans d'autres plats. En plus de couper les tomates en un instant, vous pouvez également couper d'autres produits frais, comme les kiwis.



Réf : M-09300510



Caractéristique

- Tranche-tomates professionnel pour la restauration
- Construction robuste en acier inoxydable
- Couteaux dentelés en acier inoxydable super tranchants
- Coupe des tranches parfaites de 4 mm
- Poussoir solide et pratique
- Unité de couteaux amovible
- Peut être utilisé à deux mains
- Équipé d'une sécurité
- Avec poignée pour le déplacement
- Pieds d'aspiration puissants
- Facile à nettoyer de manière hygiénique
- Poids net : 5kg
- Dimensions de l'appareil : B260 x D485 x H355 mm



Coupe-légumes

Avant de pouvoir commencer à cuisiner, il faut d'abord préparer les aliments. Couper et trancher les fruits et légumes à la main peut prendre beaucoup de temps. Avec cette trancheuse à légumes professionnelle, coupez rapidement et efficacement des tranches, des cubes, des chips ou des juliennes. Grâce aux différents disques de coupe fournis avec l'appareil, vous pouvez trancher presque tous les articles exactement comme vous le souhaitez. L'éminceur est livré en standard avec des disques de coupe de 2 et 4 mm, et trois râpes de 3, 4 et 7 mm. Les accessoires supplémentaires disponibles sur notre boutique permettent de créer toutes les combinaisons dont vous avez besoin. Pour faire des cubes, le couteau à cubes peut être ajouté à côté d'un disque de coupe standard de la même taille. Il est également possible, par exemple, de couper des frites avec les couteaux à frites.



Réf : M-09300235



Caractéristique

- Coupe-légumes professionnel
- Boîtier robuste en aluminium
- 1 vitesse de 270 RPM
- Ouverture avec levier pour les gros produits
- Ouverture avec poussoir pour les produits petits et longs
- Sécurité dans la poignée
- Interrupteur de sécurité dans le couvercle
- Capacité de 50 à 450 kg par heure
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 22,46 kg
- Capacité : 50-450kg/h
- Dimensions de l'appareil : H40 x B29 x D54cm
- Ouverture pour les petits objets : 5cm de diamètre
- Ouverture pour les articles plus grands : 8cm x 17cm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 550W

Trancheuse standard VC 450



Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301112	2
M-09301111	4
M-09301135	8
M-09301103	10
M-09301138	14



Trancheuse standard râpe VC 450



Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301110	3
M-09301109	4
M-09301108	7



Trancheuse standard râpe VC 450



Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301110	3
M-09301109	4
M-09301108	7



Trancheuse spécial VC 450



Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301139	1
M-09301106	2
M-09301107	5

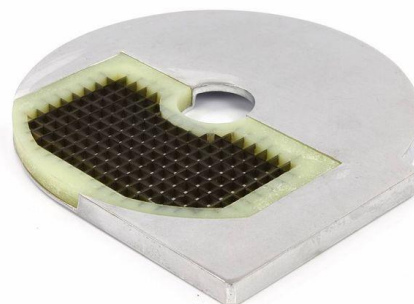


Couteau macédoine VC450



Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301133	8 x 8
M-09301101	10 x 10
M-09301132	12 x 12
M-09301131	20 x 20



Couteau macédoine VC450



Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301134	8
M-09301102	10





Caractéristique

Réf	Taille (mm)
M-09301104	2,5
M-09301105	4
M-09301136	8
M-09301137	10



Cuiseurs sous vide

Thermoplongeur cuisson sous vide

Avec une capacité considérable de 20 litres, cet appareil est adapté à la cuisson sous vide de divers plats et aliments. Le goût, la texture et les nutriments sont préservés lorsque vous choisissez la cuisson sous vide. Ce mode de cuisson est très silencieux et l'appareil sous vide ne fait pratiquement aucun bruit. La cuisson sous vide présente d'autres avantages : elle est saine car elle utilise moins de graisses et de sel dans la préparation, les produits ne brûlent pas et ne se séparent pas car l'eau ne dépasse pas 99°C. En cuisant les plats sous vide à une température constante, ils ne se dessèchent pas non plus.



Réf : M-09500500



Caractéristique

- Appareil sous vide agréable et compact
- Capacité importante de 20,0 litres
- Température et temps réglables séparément
- Précision sans précédent jusqu'à <0,1°C
- Température maximale de 99 degrés Celsius
- Système de pompe breveté pour l'eau - 8.0L par minute
- Préparation parfaite grâce à une eau uniforme
- Le goût, la texture et les nutriments sont conservés
- Machine bien isolée
- Cuisson sous vide très silencieuse - aucun bruit
- Affichage numérique sur LED
- Panneau de commande simple avec commandes tactiles
- Avec protection thermique
- Cordon d'alimentation détachable
- Facile à nettoyer
- Poids net : 1,7 kg
- S'adapte à toutes les tailles de casseroles avec un côté rond ou plat
- Dimensions : L82 x P161 x H326 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 1000 Watt

Thermoplongeur cuisson sous vide pro

Avec une capacité considérable de 30 litres, cet appareil est adapté à la cuisson sous vide de divers plats et aliments. Le goût, la texture et les nutriments sont préservés lorsque vous choisissez la cuisson sous vide. Ce mode de cuisson est très silencieux et l'appareil sous vide ne fait pratiquement aucun bruit. La cuisson sous vide présente d'autres avantages : elle est saine car elle utilise moins de graisses et de sel dans la préparation, les produits ne brûlent pas et ne se séparent pas car l'eau ne dépasse pas 99°C. En cuisant les plats sous vide à une température constante, ils ne se dessèchent pas non plus.



Réf : M-09500600



Caractéristique

- Appareil sous vide agréable et compact
- Capacité importante de 30,0 litres
- Température et temps réglables séparément
- Précision sans précédent de 0,1C
- Température maximale de 99 degrés Celsius
- Système de pompe breveté pour l'eau - 8.0L par minute
- Préparation parfaite grâce à une eau uniforme
- Le goût, la texture et les nutriments sont conservés
- Machine bien isolée
- Cuisson sous vide très silencieuse - aucun bruit
- Affichage numérique sur écran LCD
- Panneau de commande simple avec commandes tactiles
- Avec protection thermique
- Cordon d'alimentation détachable
- Facile à nettoyer
- Poids net : 2,0 kg
- S'adapte à toutes les tailles de casseroles avec un côté rond ou plat
- Dimensions : L145 x P185 x H290 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 1500 Watt



Cuiseur sous vide 8,5 L

Cet appareil sous vide peut être utilisé pour un large éventail de plats et d'aliments. Les avantages de la cuisson sous vide sont que les produits conservent leur saveur et leurs vitamines. En outre, la cuisson dans cet appareil sous vide permet d'éviter que vos plats ne brûlent ou ne se dessèchent. Cet appareil compact est très silencieux, ce qui signifie que vous avez besoin de moins de graisse et de sel pendant la cuisson. Lorsque vous cuisinez sous vide, vous laissez cuire des aliments emballés sous vide à une température constante. Avant la cuisson, vous pouvez nettoyer, couper ou éplucher les produits frais afin que vos plats soient prêts immédiatement après la cuisson sous vide.



Réf : M-09500000



Caractéristique

- Un appareil sous vide agréable et compact
- Capacité importante allant jusqu'à 8,5L
- Température et temps réglables séparément
- Précision sans précédent jusqu'à <0.3C
- Température maximale de 90 degrés Celsius
- Système de pompe breveté pour l'eau
- Préparation parfaite grâce à une eau uniforme
- Le goût, la texture et les nutriments sont conservés
- Machine bien isolée
- Cuisson sous vide très silencieuse - aucun bruit
- Fenêtre transparente en plastique dans le couvercle
- Affichage numérique sur l'écran LCD
- Panneau de commande simple avec commandes tactiles
- Avec protection thermique
- Équipé d'un support pratique en acier inoxydable pour les produits
- Cordon d'alimentation détachable
- Stable grâce à ses quatre pieds robustes
- Facile à nettoyer
- Poids net : 8,8 kg
- Dimensions du bain-marie : H150 x B300 x D220 mm
- Dimensions extérieures : H220 x B380 x D250 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 800 Watt

Cuiseur sous vide 12,5 L

Cet appareil sous vide peut être utilisé pour une large gamme de plats. Les avantages de la cuisson sous vide sont que les produits conservent leur saveur et leurs nutriments. En outre, la cuisson dans cet appareil sous vide permet d'éviter que vos plats ne brûlent ou ne sèchent. Cet appareil compact est très silencieux et vous permet d'utiliser moins de graisse et de sel pendant la cuisson. Lorsque vous cuisinez sous vide, vous laissez les aliments emballés sous vide cuire à une température constante. Avant la cuisson sous vide, vous devez nettoyer, couper ou éplucher les produits frais. Ainsi, vos plats sont prêts immédiatement après la cuisson sous vide.



Réf : M-09500700



Caractéristique

- Un appareil sous vide agréable et compact
- Capacité importante allant jusqu'à 12,5L
- Température et temps réglables séparément
- Précision sans précédent jusqu'à <0.3C
- Température maximale de 99 degrés Celsius
- Système de pompe breveté pour l'eau
- Préparation parfaite grâce à une eau uniforme
- Le goût, la texture et les nutriments sont conservés
- Machine bien isolée
- Cuisson sous vide très silencieuse - aucun bruit
- Fenêtre transparente en plastique dans le couvercle
- Affichage numérique sur l'écran LCD
- Panneau de commande simple avec commandes tactiles
- Avec protection thermique
- Équipé d'un support pratique en acier inoxydable pour les produits
- Cordon d'alimentation détachable
- Stable grâce à ses quatre pieds robustes
- Facile à nettoyer
- Poids net : 6,3 kg
- Dimensions du bain-marie : H200 x B300 x D235 mm
- Dimensions extérieures : H285 x B415 x D270 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 620 Watt

Cuiseur sous vide 28 L

Le sous-vide peut être utilisé pour un large éventail de plats et d'aliments. Les avantages de la cuisson sous vide sont que les produits conservent leur saveur et leurs vitamines. En outre, la cuisson dans cet appareil sous vide permet d'éviter que vos plats ne brûlent ou ne sèchent. Il est à la fois compact et très silencieux. Il vous permet également de réduire les matières grasses et le sel pendant la cuisson. Lorsque vous cuisinez sous vide, vous laissez les aliments emballés sous vide cuire à une température constante. Avant de cuisiner sous vide, nettoyez, coupez ou épluchez les aliments frais afin que les plats soient prêts immédiatement après la cuisson sous vide.



Réf : M-09500800



Caractéristique

- Un appareil sous vide agréable et compact
- Capacité importante allant jusqu'à 28L
- Température et temps réglables séparément
- Précision sans précédent jusqu'à <0.1C
- Température maximale de 99 degrés Celsius
- Système de pompe breveté pour l'eau
- Préparation parfaite grâce à une eau uniforme
- Le goût, la texture et les nutriments sont conservés
- Machine bien isolée
- Cuisson sous vide très silencieuse - aucun bruit
- Fenêtre transparente en plastique dans le couvercle
- Affichage numérique sur l'écran LCD
- Panneau de commande simple avec commandes tactiles
- Avec protection thermique
- Équipé d'un support pratique en acier inoxydable pour les produits
- Cordon d'alimentation détachable
- Stable grâce à ses quatre pieds robustes
- Facile à nettoyer
- Poids net : 8,5 kg
- Dimensions : L570 x P430 x H280 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 1800 Watt

Eplucheuses à pomme de terre professionnelles

Eplucheuse à pomme de terre 8 kg

Le pelage de grandes quantités de pommes de terre peut prendre beaucoup de temps. L'utilisation de cette robuste éplucheuse de pommes de terre permet de gagner du temps et de l'argent. L'éplucheuse ne se contente pas d'éplucher les légumes, elle les lave également en même temps. Grâce à la plaque d'épluchage durable au design unique, cette machine épluche les pommes de terre de manière uniforme.

Sur le dessus de la machine se trouve le raccord d'eau et par le drain situé en dessous, l'épluchure et l'eau peuvent être éliminées. La capacité de cette éplucheuse est de 8 kg de pommes de terre, qui sont prêtes à être utilisées après un cycle de seulement deux à trois minutes. Par heure, cette éplucheuse de pommes de terre produit jusqu'à 160 kg de pommes de terre ou de carottes épluchées. Vous pouvez également ajouter des cubes à l'éplucheuse, qui leur donnera alors une belle forme ronde.



Réf : M-09300470



Caractéristique

- Éplucheuse professionnelle
- Convient pour les pommes de terre et les carottes
- Boîtier, bol et porte en acier inoxydable
- Construction simple et robuste
- Plaque abrasive durable avec un design spécial
- Plaque d'épluchage facilement amovible
- Paroi latérale revêtue d'un matériau abrasif
- Équipé d'un raccord d'eau
- Une évacuation pour l'eau et les déchets
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 42 kg
- Capacité de remplissage : 8kg
- Capacité d'épluchage : 160 kg par heure
- Vitesse : 2-3 minutes par cycle
- Dimensions : B400 x D400 x H750 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 370W

Eplucheuse à pomme de terre 15 kg

Lorsque vous travaillez avec de grandes portions de carottes ou de pommes de terre, les éplucher peut-être une tâche très longue. L'épluchage à la main est souvent inefficace car vous perdez une plus grande partie du légume. Avec cette éplucheuse professionnelle, les pommes de terre sont nettoyées et épluchées rapidement et de manière professionnelle, ce qui vous fait gagner du temps. La machine est équipée d'une plaque d'épluchage durable dont la structure est conçue pour récurer les légumes. L'eau entre dans l'éplucheuse par le raccord d'eau et, comme les pommes de terre sont en mouvement constant, elles sont épluchées de manière uniforme. Un maximum de 15 kg de pommes de terre peut être placées en même temps dans la machine à éplucher et après un cycle de trois minutes, elles sont prêtes. Jusqu'à 300 kg de pommes de terre épluchées sont produits chaque heure.



Réf : M-09300475



Caractéristique

- Éplucheuse professionnelle
- Convient pour les pommes de terre et les carottes
- Boîtier, bol et porte en acier inoxydable
- Construction simple et robuste
- Plaque abrasive durable avec un design spécial
- Plaque d'épluchage facilement amovible
- Paroi latérale revêtue d'un matériau abrasif
- Équipé d'un raccord d'eau
- Une évacuation pour l'eau et les déchets
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 53 kg
- Capacité de remplissage : 15 kg
- Capacité d'épluchage : 300 kg par heure
- Vitesse : 2-3 minutes par cycle
- Dimensions : B460 x D460 x H820 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 750W

Eplucheuse à pomme de terre 30 kg

Lorsque vous travaillez avec de grandes portions de carottes ou de pommes de terre, les éplucher peut-être une tâche très longue. L'épluchage à la main est souvent inefficace car vous perdez une plus grande partie du légume. Avec cette éplucheuse professionnelle, les pommes de terre sont nettoyées et épluchées rapidement et de manière professionnelle, ce qui vous fait gagner du temps. La machine est équipée d'une plaque d'épluchage durable dont la structure est conçue pour récurer les légumes. L'eau entre dans l'éplucheuse par le raccord d'eau et, comme les pommes de terre sont en mouvement constant, elles sont épluchées de manière uniforme. Un maximum de 30 kg de pommes de terre peut être placées en même temps dans la machine à éplucher et après un cycle de trois minutes, elles sont prêtes. Jusqu'à 600 kg de pommes de terre épluchées sont produits chaque heure.



Réf : M-09300480



Caractéristique

- Éplucheuse professionnelle
- Convient pour les pommes de terre et les carottes
- Boîtier, bol et porte en acier inoxydable
- Construction simple et robuste
- Plaque abrasive durable avec un design spécial
- Plaque d'épluchage facilement amovible
- Paroi latérale revêtue d'un matériau abrasif
- Équipé d'un raccord d'eau
- Une évacuation pour l'eau et les déchets
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 80 kg
- Capacité de remplissage : 30 kg
- Capacité d'épluchage : 600 kg par heure
- Vitesse : 2-3 minutes par cycle
- Dimensions : B530 x D530 x H970 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1500W

Eplucheuse à pomme de terre Deluxe 15 kg

Éplucher les pommes de terre demande beaucoup de temps et d'énergie lorsqu'il faut le faire à la main. Surtout si de grandes quantités de pommes de terre sont nécessaires dans la cuisine. Grâce à cette éplucheuse aux finitions élégantes, les carottes et les pommes de terre sont lavées et épluchées en un rien de temps. L'éplucheuse est équipée d'une plaque d'épluchage en acier inoxydable durable et résistante à l'usure qui durera longtemps. Comme les pommes de terre sont continuellement en mouvement dans la machine à éplucher, elles sont épluchées de manière uniforme. La capacité de cette éplucheuse de pommes de terre professionnelle est de 15 kg et chaque cycle dure 2 à 3 minutes. Par heure, cette machine produit une quantité allant jusqu'à 300 kg de carottes ou de pommes de terre. Cette éplucheuse ne convient pas pour les oignons.



Réf : M-09300485



Caractéristique

- Éplucheuse professionnelle de luxe
- Boîtier, bac et pieds en acier inoxydable
- Le couvercle supérieur est transparent
- Couvercle et bac faciles à retirer
- Plaque d'épluchage en acier inoxydable robuste et résistant à l'usure
- Plaque d'épluchage facile à retirer
- Facile à nettoyer
- Poids net : 58kg
- Capacité de remplissage : 15kg
- Capacité d'épluchage : 300 kg par heure
- Vitesse : 2-3 minutes par cycle
- Dimensions : L41 x P55 x H106cm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 750W



Eplucheuse à pomme de terre Deluxe 20 kg

Si vous travaillez dans le secteur de la restauration, vous savez que l'épluchage des pommes de terre prend beaucoup de temps. De plus, l'épluchage à la main est moins efficace car vous perdez une grande partie du légume. Cette éplucheuse professionnelle est bien adaptée à l'épluchage de grandes quantités de carottes et de pommes de terre. La plaque d'épluchage en acier inoxydable, durable et résistante à l'usure, a une conception spéciale qui lui permet de durer. Grâce au mouvement continu de la machine à éplucher, les pommes de terre sont épluchées de manière uniforme. Cette éplucheuse de pommes de terre professionnelle a une capacité de remplissage de 20 kg et un seul cycle dure 2 à 3 minutes. Cela signifie que vous pouvez produire environ 400 kg de pommes de terre ou de carottes épluchées par heure. Les oignons ne peuvent pas être épluchés par cette éplucheuse.



Réf : M-09300486



Caractéristique

- Éplucheuse professionnelle de luxe
- Capacité de remplissage jusqu'à 20 kg
- Boîtier, bac et pieds en acier inoxydable
- Le couvercle supérieur est transparent
- Couvercle et bac faciles à retirer
- Plaque d'épluchage en acier inoxydable robuste et résistant à l'usure
- Une seule évacuation pour l'eau et les déchets
- Avec panier filtrant et filtre en acier inoxydable
- Repose sur 4 pieds en acier inoxydable avec pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 64kg
- Capacité de remplissage : 20kg
- Capacité de raclage : 400 kg par heure
- Vitesse : 2-3 minutes par cycle
- Dimensions : L494 x P590 x H1105 mm
- 230V/50Hz/1Phase 950W

Hachoirs à viande

Hachoir à viande – 70 mm

Si vous voulez servir la meilleure viande hachée dans votre restaurant ou la vendre dans votre boucherie, ce hachoir à viande professionnel avec boîtier et bol en acier inoxydable est parfait. Outre le hachage de la viande, vous pouvez également l'utiliser pour préparer des hamburgers, des saucisses ou de la farce. Le hachoir à viande peut même être utilisé pour hacher des légumes ou des noix. Cela en fait également un appareil très polyvalent qui peut être utilisé dans n'importe quelle cuisine professionnelle.



Réf : M-09300445



Caractéristique

Hachoir à viande professionnel et puissant
Boîtier et plateau en acier inoxydable
Engrenage à vis sans fin et bague à vis en acier inoxydable
Couteaux et plaques en acier trempé
La partie broyeuse peut être retirée en un seul mouvement
Avec 2 vitesses : avant et arrière
Dimensions du plateau : L215 x P325 x H45 mm
Diamètre du plateau de broyage : 70 mm
Interrupteur de protection du moteur
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 22kg
Capacité : maximum 120kg/heure
Dimensions de la cuve : B215 x D325 x H45 mm
Dimensions de la machine : B240 x D410 x H410 mm
Diamètre d'entrée (hors plateau) : 55 mm
Diamètre de sortie : 70 mm
Puissance 220V/50Hz/1Phase 750W

Hachoir à viande – 70 mm

Si vous voulez servir la meilleure viande hachée dans votre restaurant ou la vendre dans votre boucherie, ce hachoir à viande professionnel avec boîtier et bol en acier inoxydable est parfait. Outre le hachage de la viande, vous pouvez également l'utiliser pour préparer des hamburgers, des saucisses ou de la farce. Le hachoir à viande peut même être utilisé pour hacher des légumes ou des noix. Cela en fait également un appareil très polyvalent qui peut être utilisé dans n'importe quelle cuisine professionnelle.



Réf : M-09300445



Caractéristique

Hachoir à viande professionnel et puissant
Boîtier et plateau en acier inoxydable
Engrenage à vis sans fin et bague à vis en acier inoxydable
Couteaux et plaques en acier trempé
La partie broyeuse peut être retirée en un seul mouvement
Avec 2 vitesses : avant et arrière
Dimensions du plateau : L215 x P325 x H45 mm
Diamètre du plateau de broyage : 70 mm
Interrupteur de protection du moteur
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 22 kg
Capacité : maximum 120kg/heure
Dimensions de la cuve : B215 x D325 x H45 mm
Dimensions de la machine : B240 x D410 x H410 mm
Diamètre d'entrée (hors plateau) : 55 mm
Diamètre de sortie : 70 mm
Puissance 220V/50Hz/1Phase 750W

Hachoir à viande – 82 mm

La viande fraîchement hachée donne la plus délicieuse des viandes hachées. Cette machine polyvalente vous permet de hacher plus que de la viande. Vous pouvez également faire passer des noix, des légumes ou du fromage dans ce hachoir professionnel. Vous pouvez ainsi préparer de délicieuses farces, du pâté, des hamburgers ou des saucisses. Vous recevez non seulement tous les accessoires pour hacher la viande, mais aussi un bourrelet à saucisses de 2 cm pour que vous puissiez aussi faire des saucisses avec ce hachoir.



Réf : M-09300450



Caractéristique

Hachoir à viande professionnel et puissant
Boîtier et plateau en acier inoxydable
Engrenage à vis sans fin et bague à vis en acier inoxydable
Couteaux et plaques en acier trempé
La partie broyeuse peut être retirée en un seul mouvement
Avec 2 vitesses : avant et arrière
Dimensions du plateau : L215 x P325 x H45 mm
Diamètre du plateau de broyage : 70 mm
Interrupteur de protection du moteur
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 32 kg
Capacité : maximum 220kg/heure
Dimensions de la cuve : B215 x D325 x H45 mm
Dimensions de la machine : B240 x D410 x H410 mm
Diamètre d'entrée (hors plateau) : 55 mm
Diamètre de sortie : 82 mm
Puissance 220V/50Hz/1Phase 1100W

Hachoir à viande – 100 mm

Il n'y a rien de mieux que la viande hachée faite maison chez le boucher, ou que les hamburgers et le pâté frais du restaurant. Avec ce puissant hachoir à viande, vous pouvez préparer de grandes quantités de viande hachée en un rien de temps. L'ouverture du bol supérieur est de 8 cm, ce qui vous permet de produire sans effort jusqu'à 320 kg de viande hachée par heure. C'est l'appareil idéal pour les bouchers ou les grandes cuisines professionnelles. Outre la viande, vous pouvez également hacher d'autres ingrédients, tels que des noix, des légumes et du fromage. Vous voulez faire vos propres saucisses avec une garniture savoureuse ? Ce n'est pas un problème, car l'appareil comprend une farce à saucisses de 2 cm de diamètre.



Réf : M-09300455



Caractéristique

Hachoir à viande professionnel et puissant
Boîtier et plateau en acier inoxydable
Engrenage à vis sans fin et bague à vis en acier inoxydable
Couteaux et plaques en acier trempé
La partie broyeuse peut être retirée en un seul mouvement
Avec 2 vitesses : avant et arrière
Dimensions du plateau : L60 x P350 x H500 mm
Interrupteur de protection du moteur
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 55 kg
Capacité : maximum 320kg/heure
Dimensions de la cuve : B350 x D500 x H60 mm
Dimensions de la machine : B390 x D40 x H610 mm
Diamètre d'entrée (hors plateau) : 80 mm
Diamètre de sortie : 100 mm
Puissance 220V/50Hz/1Phase 1500W



Laminoirs

Laminoir à pâtes à pizza 30 cm

Abaissier la pâte à la main demande beaucoup de force musculaire et beaucoup de temps. Pour réduire la charge de travail dans les cuisines professionnelles de restauration, un rouleau à pâtisserie de bonne qualité est un atout majeur. Ce rouleau à pâtisserie simple est conçu pour abaisser les bases de pizza et de gâteau parfaites. Il vous permettra de gagner beaucoup de temps et de le consacrer à d'autres préparations dans la cuisine. Vous pouvez utiliser ce rouleau à pâtisserie non seulement pour réaliser des fonds de pizza, mais aussi pour abaisser la pâte à tarte, à pâtes et à pain.



Réf : M-08900020



Caractéristique

- Appareil à rouler la pâte professionnelle
- Équipé d'un rouleau à pâtisserie
- Abaissier rapidement et facilement
- Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
- Moteur durable et puissant
- Équipé d'une vitesse
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Un pied en acier inoxydable de 2 largeurs
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Ne chauffe pas la pâte
- Poids maximal de la pâte : 80-210 grammes
- Diamètre maximal de la pizza : 14-30 cm
- Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
- Poids net : 18,0 kg
- Dimensions : H430 x B480 x D335 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 250W 1phase



Laminoir à pâtes à sucre diamètre 30 cm

Cette machine simple à rouler le fondant convient aux boulangeries et aux restaurants où l'on fait beaucoup de pâtisserie. Pour enrober les gâteaux, les cupcakes et les pâtisseries, le fondant doit être bien étalé. À la main, c'est un travail qui prend du temps. En abaissant le fondant avec ce rouleau à fondant unique, vous gagnez un temps précieux. Vous pouvez non seulement utiliser le fondant étalé pour décorer les gâteaux, mais aussi pour réaliser des décorations pour les gâteaux.



Réf : M-08900021



Caractéristique

- Rouleau à fondant professionnel
- Équipé d'un rouleau à pâtisserie
- Roulez rapidement et facilement
- Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
- Moteur durable et puissant
- Équipé d'une vitesse
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Repose sur 2 larges pieds en acier inoxydable
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Ne chauffe pas le fondant
- Poids maximal du fondant : 80-210 grammes
- Diamètre maximal du fondant : 14-30 cm
- Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
- Poids net : 18,0 kg
- Dimensions : H430 x B480 x D335 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 250W 1phase

Laminoir à pâtes à pizza 45 cm

Abaissier la pâte à la main demande beaucoup de force musculaire et beaucoup de temps. Pour réduire la charge de travail dans les cuisines professionnelles de restauration, un rouleau à pâtisserie de bonne qualité est un atout majeur. Ce rouleau à pâtisserie simple est conçu pour étaler des fonds de pizza parfaits. Vous gagnerez ainsi beaucoup de temps que vous pourrez consacrer à d'autres préparations dans la cuisine.



Réf : M-08900025



Caractéristique

- Appareil à rouler la pâte professionnelle
- Équipé d'un rouleau à pâtisserie
- Abaissier rapidement et facilement
- Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
- Moteur durable et puissant
- Équipé d'une vitesse
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Repose sur 2 larges pieds en acier inoxydable
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Ne chauffe pas la pâte
- Poids net : 27kg
- Dimensions : B650 x P345 x H430 mm
- Poids max. de la pâte : 210-700g
- Diamètre maximal de la pâte : 26-45cm
- Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 250W



Laminoir à pâtes sucres diamètre 45 cm

Cette machine simple à rouler le fondant convient aux boulangeries et aux restaurants où l'on fait beaucoup de pâtisserie. Pour enrober les gâteaux, les cupcakes et les pâtisseries, le fondant doit être bien étalé. À la main, c'est un travail qui prend du temps. En abaissant le fondant avec ce rouleau à fondant unique, vous gagnez un temps précieux. Vous pouvez non seulement utiliser le fondant étalé pour décorer les gâteaux, mais aussi pour réaliser des décorations pour les gâteaux.



Réf : M-08900028



Caractéristique

- Rouleau à fondant professionnel
- Équipé d'un rouleau à pâtisserie
- Roulez rapidement et facilement
- Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
- Moteur durable et puissant
- Équipé d'une vitesse
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Repose sur 2 larges pieds en acier inoxydable
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Ne chauffe pas le fondant
- Poids maximal du fondant : 210-700 grammes
- Diamètre maximal du fondant : 26-45 cm
- Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
- Poids net : 27,0 kg
- Dimensions : H430 x B650 x D345 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 250W 1phase



Laminoir double à pâtes à pizza 30 cm

Avec ce double rouleau à pâtisserie, vous obtenez un outil de cuisine indispensable dans votre cuisine professionnelle pour étaler des bases de pizza parfaites. Il peut être utilisé dans les pizzerias, les boulangeries, les restaurants et les hôtels. Non seulement vous gagnerez beaucoup de temps en utilisant un rouleau à pâtisserie pour pizza, mais la charge de travail sera également réduite afin de pouvoir accorder plus d'attention aux autres préparations.



Réf : M-08900000



Caractéristique

- Appareil à rouler la pâte professionnelle
- Équipé de deux rouleaux à pâtisserie
- Roulez rapidement et facilement
- Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
- Moteur durable et puissant
- Équipé de 2 positions
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Un pied en acier inoxydable de 2 largeurs
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Ne chauffe pas la pâte
- Poids maximal de la pâte : 80-210 grammes
- Diamètre maximal de la pizza : 14-30 cm
- Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
- Poids net : 30,0 kg
- Dimensions : H650 x B470 x D405 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 250W 1phase



Laminoir double à pâtes à pizza 40 cm

Avec ce double rouleau à pâtisserie, vous obtenez un outil de cuisine indispensable dans votre cuisine professionnelle pour étaler des bases de pizza parfaites. Il peut être utilisé dans les pizzerias, les boulangeries, les restaurants et les hôtels. Non seulement vous gagnerez beaucoup de temps en utilisant un rouleau à pâtisserie pour pizza, mais la charge de travail sera également réduite afin de pouvoir accorder plus d'attention aux autres préparations.



Réf : M-08900005



Caractéristique

- Appareil à rouler la pâte professionnelle
- Équipé de deux rouleaux à pâtisserie
- Abaisse rapidement et facilement la pâte
- Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
- Moteur durable et puissant
- Équipé de deux positions
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Poids net : 36kg
- Dimensions : L580 x P465 x H780 mm
- Poids maximal de la pâte : 210-700g
- Diamètre max. de la pâte à pizza : 26-40 cm
- Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1 Phase 250W



Laminoir automatique à pâtes à pizza 40 cm

Abaissier la pâte à la main est une tâche qui prend du temps et nécessite de la force musculaire, surtout si vous produisez de nombreuses bases de pizza chaque jour. Un rouleau à pâtisserie est indispensable dans votre cuisine professionnelle. Ce rouleau à pâtisserie est entièrement automatisé et produit des fonds de 26 à 40 cm de diamètre, un atout pour toute pizzeria, restaurant, hôtel ou boulangerie. Un avantage de ce puissant rouleau à pâtisserie est que la pâte ne se réchauffe pas pendant le laminage.



Réf : M-08900015



Caractéristique

- Appareil à rouler la pâte professionnelle
- Démarrage automatique grâce au capteur tactile
- Durée de fonctionnement réglable de 10 à 35 secondes
- S'arrête automatiquement après le temps écoulé
- Économise de l'énergie, du temps et réduit l'usure
- Équipé de deux rouleaux à pâtisserie
- Rouler rapidement et facilement
- Rouleau avec moteur puissant
- Entraînement durable et puissant
- Équipé de 2 positions
- Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
- Beau couvercle en plastique transparent
- Avec interrupteur de sécurité
- Réglable avec un simple bouton
- Bouton d'alimentation séparé
- Un pied en acier inoxydable de 2 largeurs
- Très simple à utiliser
- Facile à nettoyer
- Ne chauffe pas la pâte
- Poids maximal de la pâte : 210-700 grammes
- Diamètre maximal de la pizza : 26-40 cm
- Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
- Poids net : 36,0 kg
- Dimensions : H780 x L580 x P465 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 250W 1phase

Laminoir de table 38 cm

Cette machine à rouler la pâte professionnelle est dotée d'un rouleau de 38 cm, qui permet à chaque type de pâte de s'étaler de façon homogène. Si vous travaillez beaucoup avec de la pâte dans une boulangerie, un restaurant, une pizzeria ou un hôtel, un laminoir à pâte est indispensable. Si vous avez un espace limité dans votre cuisine, cette machine de table est pratique car vous pouvez la plier. Le tapis roulant est spécialement conçu pour la transformation des aliments et est pratique pour traiter de grandes quantités de pâte.



Réf : M-09377000



Caractéristique

- Robuste et facile à utiliser
- Bande transporteuse adaptée à l'industrie alimentaire
- Épaisseur de la pâte réglable de 0 à 35 mm
- Poignée pour déplacer la pâte
- Réceptacle à pâte
- Equipé d'un bouton d'urgence
- Equipé de grilles de sécurité
- Repliable
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 125 kg
- Dimensions du rouleau : Ø 88 x 380 mm
- Dimensions du dispositif : L1630 x P730 x H640 mm
- Puissance électrique totale : 0,75 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750 Watt

Laminoir de sol 38 cm

Cette machine à rouler la pâte professionnelle est dotée d'un rouleau de 38 cm, qui permet à chaque type de pâte de s'étaler de façon homogène. Si vous travaillez beaucoup avec de la pâte dans une boulangerie, un restaurant, une pizzeria ou un hôtel, un laminoir à pâte est indispensable. Si vous avez un espace limité dans votre cuisine, cette machine de table est pratique car vous pouvez la plier. Le tapis roulant est spécialement conçu pour la transformation des aliments et est pratique pour traiter de grandes quantités de pâte.



Réf : M-09377010



Caractéristique

- Robuste et facile à utiliser
- Bande transporteuse adaptée à l'industrie alimentaire
- Épaisseur de la pâte réglable de 0 à 35 mm
- Poignée pour déplacer la pâte
- Réceptacle à pâte
- Equipé d'un bouton d'urgence
- Equipé de grilles de sécurité
- Repliable
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 170 kg
- Dimensions du rouleau : Ø 88 x 380 mm
- Hauteur de travail : 850 mm
- Dimensions de l'appareil plié : L700 x P730 x H1300 mm
- Dimensions du dispositif : L1630 x P730 x H1225 mm
- Puissance électrique totale : 0,75 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750 Watt

Laminoir de table 52 cm

Abaissier de grandes quantités de pâte est un gros travail et demande beaucoup de temps, ainsi que de la force musculaire. Pour gagner du temps, utilisez cette machine à rouler la pâte professionnelle. Elle permet de fabriquer rapidement et facilement des fonds de pizza d'une taille allant jusqu'à 52 cm. Elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive dans les grandes cuisines, les restaurants, les hôtels, les cantines et les boulangeries. Outre les fonds de pizza, vous pouvez également réaliser des fonds de tarte, des tartes et abaisser la pâte pour les pâtes et le pain. Ce modèle de table est pratique pour les cuisines dont l'espace est limité, car l'appareil peut être rapidement replié lorsqu'il n'est pas utilisé.



Réf : M-09377005



Caractéristique

- Robuste et facile à utiliser
- Bande transporteuse adaptée à l'industrie alimentaire
- Épaisseur de la pâte réglable de 0 à 35 mm
- Poignée pour déplacer la pâte
- Réceptacle à pâte
- Equipé d'un bouton d'urgence
- Equipé de grilles de sécurité
- Repliable
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 145 kg
- Dimensions du rouleau : Ø 88 x 380 mm
- Hauteur de travail : 850 mm
- Dimensions du dispositif : L2050 x P870 x H640 mm
- Puissance électrique totale : 0,75 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750 Watt



Laminoir de sol 52 cm

Abaissier de grandes quantités de pâte est un gros travail et demande beaucoup de temps, ainsi que de la force musculaire. Pour gagner du temps, utilisez cette machine à rouler la pâte professionnelle. Elle permet de fabriquer rapidement et facilement des fonds de pizza d'une taille allant jusqu'à 52 cm. Elle est idéale pour une utilisation quotidienne intensive dans les grandes cuisines, les restaurants, les hôtels, les cantines et les boulangeries. Outre les fonds de pizza, vous pouvez également réaliser des fonds de tarte, des tartes et abaisser la pâte pour les pâtes et le pain. Ce modèle de table est pratique pour les cuisines dont l'espace est limité, car l'appareil peut être rapidement replié lorsqu'il n'est pas utilisé.



Réf : M-09377015



Caractéristique

- Robuste et facile à utiliser
 - Bande transporteuse adaptée à l'industrie alimentaire
 - Épaisseur de la pâte réglable de 0 à 35 mm
 - Poignée pour déplacer la pâte
 - Réceptacle à pâte
 - Equipé d'un bouton d'urgence
 - Equipé de grilles de sécurité
 - Repliable
 - Construction très durable
 - Conception hygiénique
 - Poids net : 195 kg
 - Dimensions du rouleau : Ø 88 x 520 mm
 - Hauteur de travail : 850 mm
 - Dimensions de l'appareil plié : L700 x P880 x H1500 mm
 - Dimensions du dispositif : L2050 x P870 x H640 mm
 - Puissance électrique totale : 0,75 kW
 - Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750 Watt
-

Machine à churros

Machine à churros 3L

Vous ne voulez pas que les clients de votre établissement de restauration attendent inutilement leur commande. Pour faire des churros rapidement et facilement, essayez cette machine à churros professionnelle et robuste. Faire des churros à la main est non seulement une corvée qui prend du temps, mais il est également difficile de donner à chaque churro la même forme. Grâce à la presse à churros, chaque churro sort uniformément formé. La capacité de remplissage de cette machine à churros est de 3 litres, vous pouvez donc presser les churros sur le tapis roulant et les placer directement dans la graisse de friture.



Réf : M-09368050



Caractéristique

- Capacité de remplissage jusqu'à 3L
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pression parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 8 kg
- Dimensions du cylindre : Ø140 x 200 mm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø50 mm
- Dimensions de l'unité : H570 x L340 x P300 mm



Machine à churros 5L

Pour réaliser rapidement et facilement des churros, un snack espagnol trempé dans du sucre à la cannelle, cette machine à churros professionnelle est un atout pour votre cuisine. Comme la presse à churros est fabriquée en acier inoxydable, elle durera des années et pourra résister à un traitement brutal. La taille compacte de la machine à churros vous permet de l'utiliser où vous voulez : dans le stand de gâteaux, le café, le food truck ou le restaurant. Faire des churros à la main est une activité qui prend beaucoup de temps. De plus, tous les churros n'auront pas la même forme et la même épaisseur. Pour éviter cela, travaillez avec une machine à churros pour servir à vos clients des churros lisses et réguliers.



Réf : M-09368051



Caractéristique

- Capacité de remplissage jusqu'à 5L
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pression parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 12 kg
- Dimensions du cylindre : Ø140 x 200 mm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø50 mm
- Dimensions de l'unité : H570 x L340 x P300 mm



Machine à churros 7L

Vous servez régulièrement des churros dans votre stand de gâteaux, votre food truck ou tout autre établissement de restauration ? Alors la préparation de cette collation espagnole populaire sera beaucoup plus facile avec une machine à churros. Cette presse à churros est fabriquée en acier inoxydable, un matériau robuste qui confère à l'appareil de cuisine une longue durée de vie et le rend très durable. Pour travailler plus efficacement dans la cuisine, une machine à churros est un atout. Si vous faites des churros à la main, cela peut prendre beaucoup de temps et d'efforts. De plus, tous les churros ne sortent pas de la même largeur et de la même forme. En passant la pâte dans une machine à churros, vous servirez la portion parfaite de churros à vos clients.



Réf : M-09368052



Caractéristique

- Capacité de remplissage jusqu'à 5L
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pression parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 12 kg
- Dimensions du cylindre : Ø140 x 200 mm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø50 mm
- Dimensions de l'unité : H570 x L340 x P300 mm



Machine à churros 10L

Lorsque vous servez de délicieux churros, vous ne voulez pas que vos clients aient à attendre trop longtemps. Comme la fabrication de churros à la main prend beaucoup de temps et que vous n'obtenez pas toujours des churros de la même taille, il est conseillé d'utiliser une machine à churros professionnelle. Avec cette machine à churros verticale, d'une capacité de remplissage de 10 litres, vous pouvez produire de grandes quantités de churros. Non seulement c'est beaucoup plus rapide que de le faire à la main, mais les churros sortent aussi plus uniformément.



Réf : M-09368053



Caractéristique

- Capacité de remplissage jusqu'à 10L
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Anneau à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pression parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 14 kg
- Dimensions du cylindre : Ø219 x 270 mm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø50 mm
- Dimensions de l'unité : H580 x L330 x P300 mm



Machine à churros 15L

Vous souhaitez fabriquer de grandes quantités de churros ou préparer de nouveaux snacks à frire sur un tapis roulant ? Cette machine à churros robuste à une capacité de remplissage de 15 litres et convient aux grandes cuisines de restauration ou aux stands de gâteaux. La construction durable de cette presse à churros durera longtemps et peut résister à beaucoup d'usure. Préparer des churros à la main est un travail difficile, surtout lorsque vous voulez en faire de grandes quantités. Il est également presque impossible de conserver la même forme et la même taille lorsque vous faites des churros à la main. Cette presse à churros professionnelle offre une solution. En quelques gestes simples, vous pouvez obtenir des churros magnifiquement lisses et de forme régulière.



Réf : M-09368055



Caractéristique

- Capacité de remplissage jusqu'à 15L
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pressage en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pression parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 17 kg
- Dimensions du cylindre : Ø219 x 400 mm
- Diamètre du cylindre de sortie : Ø50 mm
- Dimensions de l'unité : H710 x L330 x P300 mm



Remplisseuse à churros

Rien ne vaut le goût de cet en-cas sucré qu'est le churro. Habituellement, ils sont servis avec de la cannelle et du sucre saupoudrés sur le dessus, mais pourquoi ne pas élever votre offre en servant des churros avec de délicieuses garnitures telles que de la sauce au chocolat ou au caramel, de la crème ou même une confiture sucrée ? Avec cette machine à remplir les churros, vous n'êtes limité que par votre imagination.



Réf : M-09368060



Caractéristique

- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Les pièces amovibles facilitent le nettoyage
- Distributeur pour 5L de remplissage
- Buse fine pour un remplissage précis des churros
- Repose sur une base solide
- Poids net : 10kg
- Dimensions de l'appareil : L170 x P530 x H570 mm

Machine à pâtes

Pétrin à boulangerie 8L

Pétrir de grandes quantités de pâte à la main peut être un travail difficile. Avec l'aide de ce pétrin de 8 litres, vous pouvez facilement transformer 4,5 kg d'ingrédients en une pâte lisse. La quantité maximale de farine est de 3 kg et la quantité maximale de pâte est de 4,5 kg. Vous pouvez également pétrir de plus petites quantités de pâte, à condition qu'elles ne soient pas inférieures à 1,5 kg. Le crochet à pâte et le bol de mélange tournent tous deux pour garantir que tous les ingrédients sont bien mélangés et prêts à être cuits. Ce batteur est un atout pour toute cuisine professionnelle dans les restaurants, les boulangeries et les cafés. Grâce à la minuterie pratique, vous pouvez également laisser le batteur faire son travail tout seul.



Réf : M-09361008



Caractéristique

- Pétrin à spirale professionnel
- Pétrin à pâte avec moteur très puissant
- Entraînement par courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Le bol n'est pas amovible
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Equipé d'une minuterie jusqu'à 60 minutes et d'un mode manuel
- Protection en métal
- Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 36kg
- Capacité : 8L
- Dimensions : L30,2 x D49,5 x H38,5cm
- Dimensions du bol de mélange : ø 26 x H15cm
- Vitesse de la spirale : 159RPM
- Vitesse du bol mélangeur : 21RPM
- Quantité maximale de farine : 3kg
- Quantité max. de pâte : 4,5kg
- Quantité min. de pâte : 1,5kg
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 450W

Pétrin à boulangerie 10L

Le pétrissage manuel de la pâte peut demander beaucoup de temps et de force. Pour vous soulager de ce travail, ce pétrin professionnel permet de pétrir facilement jusqu'à 6 kg de pâte à la fois. Le bol de mélange a une capacité de 10 litres et convient à la fabrication de pâte à pain et de pâte à pizza. La quantité maximale de farine est de 4 kg et la quantité maximale de pâte est de 6 kg. Vous pouvez également préparer 2 kg de pâte comme quantité minimale. Le crochet à pâte et le bol de mélange tournent séparément pour que tous les ingrédients soient parfaitement mélangés.



Réf : M-09361010



Caractéristique

- Pétrin à spirale professionnel
- Pétrin à pâte avec moteur très puissant
- Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Protection métallique
- Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 58kg
- Capacité : 10L
- Dimensions : L30 x P61 x H63cm
- Dimensions du bol mélangeur : ø 27 x H21cm
- Vitesse de la spirale : 160RPM
- Vitesse du bol mélangeur : 15RPM
- Quantité maximale de farine : 4kg
- Quantité max. de pâte : 6kg
- Quantité minimale de pâte : 2kg
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 650W

Pétrin à boulangerie 20L

Facilitez-vous la tâche avec ce pétrin professionnel, idéal pour pétrir jusqu'à 13 kg de pâte. Grâce à son puissant moteur, ce batteur peut traiter de grandes quantités d'ingrédients. Jusqu'à 20 litres d'ingrédients peuvent être placés dans le grand bol de mélange. Ainsi, vous pouvez créer une pâte parfaitement lisse pour la cuisson du pain ou des bases de pizza. Il peut traiter jusqu'à 8 kg de farine, ou 13 kg de pâte. Des quantités plus petites sont également possibles : une quantité minimale de 6 kg peut être traitée dans cet appareil professionnel.



Réf : M-09361020



Caractéristique

- Pétrin à spirale professionnel
- Pétrin à pâte avec un moteur très puissant
- Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Protection métallique
- Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 90kg
- Capacité : 20L
- Dimensions : L427 x P675 x H853 mm
- Dimensions du bol de mélange : ø 360 x H200 mm
- Vitesses de la spirale : 115 et 187RPM
- Vitesse du bol mélangeur : 11 et 18RPM
- Quantité maximale de farine : 8kg
- Quantité maximale de pâte : 13kg
- Quantité minimale de pâte : 6kg
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1100W



Pétrin à boulangerie 30L

Avec ce pétrin à pâte d'une capacité de 30 litres, vous disposez d'une machine robuste dans votre cuisine professionnelle. Grâce à son puissant moteur, le pétrissage de la pâte n'a jamais été aussi facile. Dans le grand bol de mélange, ce pétrin combine rapidement différents ingrédients pour obtenir une pâte à pain ou une pâte à pizza. Il peut traiter 12 kg de farine et 19 kg de pâte. La quantité minimale pouvant être traitée avec ce pétrin est de 10 kg.



Réf : M-09361030



Caractéristique

Pétrin à spirale professionnel
Pétrin à pâte avec moteur très puissant
Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
Boîtier métallique avec revêtement durable
Axe et spirale en acier inoxydable
Protection métallique
Avec interrupteur de sécurité
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 106kg
Capacité : 30L
Dimensions : L432 x D725 x H886 mm
Dimensions du bol de mélange : ø 410 x H270 mm
Vitesses de la spirale : 115 et 187RPM
Vitesse du bol mélangeur : 11 et 18RPM
Quantité maximale de farine : 12kg
Quantité maximale de pâte : 19kg
Quantité minimale de pâte : 10kg
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1500W

Pétrin à boulangerie 50L

Ce puissant pétrin à pâte doté d'un bol de mélange de 50 litres est un ajout bienvenu dans toute cuisine professionnelle. Il est très facile de pétrir jusqu'à 32 kg de pâte avec cet appareil. Comme le crochet à pétrir et le bol de mélange tournent sur leur propre axe, les ingrédients sont très bien mélangés pour créer une pâte parfaitement lisse, prête pour la cuisson du pain et des pizzas. Ce pétrin peut traiter jusqu'à 20 kg de farine et la quantité minimale de pâte que vous pouvez pétrir est de 15 kg.



Réf : M-09361050



Caractéristique

Pétrin à spirale professionnel
Pétrin à pâte avec moteur très puissant
Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
Boîtier métallique avec revêtement durable
Axe et spirale en acier inoxydable
Protection métallique
Avec interrupteur de sécurité
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 143kg
Capacité : 60L
Dimensions : L532 x D800 x H1052 mm
Dimensions du bol de mélange : ø 500 x H300 mm
Vitesses de la spirale : 115 et 187RPM
Vitesse du bol mélangeur : 11 et 18RPM
Quantité maximale de farine : 20kg
Quantité maximale de pâte : 32kg
Quantité minimale de pâte : 15kg
Puissance : 230V/50Hz/3Phase 2400W

Pétrin à spirale 60L

Pétrir de grandes quantités de pâte à la main demande beaucoup de temps et de force. Si vous ajoutez ce pétrin professionnel à votre cuisine, vous pourrez facilement pétrir jusqu'à 38 kg de pâte. Le bol du pétrin a une capacité de 60 litres et, comme le crochet à pâte, il tourne également sur son axe. Parfait pour pétrir la pâte pour faire du pain ou de la pizza. Vous pouvez traiter jusqu'à 24 kg de farine et jusqu'à 38 kg de pâte. La quantité minimale de pâte est de 20 kg.



Réf : M-09361060



Caractéristique

Pétrin en spirale robuste et lourd avec des pieds en acier inoxydable pour qu'il ne vibre pas lorsqu'il fonctionne
Un moteur puissant et silencieux. Pas de pollution sonore
Les pièces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer
Entraînement par courroie pour une plus grande longévité
Affichage simple, facile à utiliser

Poids net : 190kg

Capacité : 60L

Dimensions : L52,5 x P88, x H112cm

Dimensions du bol mélangeur : 50 ø x H33cm

Vitesses de la spirale : 126 et 252RPM

Vitesse du bol mélangeur : 12,6 et 25,2RPM

Quantité maximale de farine : 24kg

Quantité maximale de pâte : 38kg

Quantité min. de pâte : 20kg

Puissance électrique totale : 2,4kW

Puissance : 400V/50Hz/3Phase 2400W



Pétrin à spirale 75L

Ce pétrin professionnel d'une capacité de 75 litres possède un moteur suffisamment puissant pour pétrir jusqu'à 48 kg de pâte sans aucune difficulté. Le grand bol de mélange peut contenir jusqu'à 30 kg de farine à la fois pour vous aider à produire une pâte souple et lisse, prête à cuire des bases de pain ou de pizzas. La quantité minimale pouvant être traitée est de 20 kg de pâte. Ce pétrin est parfaitement adapté à une utilisation dans les grandes cuisines, comme les restaurants, les cantines et les pizzerias. Grâce au crochet à pâte rotatif et au bol rotatif, la pâte sort parfaitement mélangée et prête à être cuite.



Réf : M-09361080



Caractéristique

- Pétrin à spirale professionnel
- Pétrin à pâte avec moteur très puissant
- Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Complet avec minuterie
- Protection métallique
- Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 204kg
- Capacité : 75L
- Dimensions : L58 x P92 x H114,2cm
- Dimensions du bol de mélange : ø 53 x H36cm
- Vitesses de la spirale : 108 et 216RPM
- Vitesse du bol mélangeur : 11 et 22RPM
- Quantité maximale de farine : 30kg
- Quantité maximale de pâte : 48kg
- Quantité minimale de pâte : 20kg
- Puissance : 400V/50Hz/3Phase 2400W



Pétrin à spirale 100L

Lorsque vous travaillez avec de grandes quantités de pâte, vous avez besoin d'un pétrin professionnel et puissant. Avec cet appareil, qui a une capacité énorme de 100 litres, vous pouvez mélanger de nombreux ingrédients pour obtenir une pâte lisse et délicieuse en une seule fois. Cela permet d'accélérer votre temps de préparation et de vous concentrer sur la fabrication de produits de boulangerie, comme le pain et les bases de pizza. Ce mixeur robuste est indispensable dans la cuisine des grands restaurants, des boulangeries et des cantines d'entreprise. La quantité minimale de farine que vous pouvez traiter dans ce pétrin est de 30 kg, mais il peut contenir jusqu'à un maximum de 40 kg de farine et faire 64 kg de pâte.



Réf : M-09361100



Caractéristique

Pétrin à spirale robuste et lourd avec des pieds en acier inoxydable pour qu'il ne vibre pas pendant l'utilisation
Un moteur puissant et silencieux. Pas de pollution sonore
Les pièces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer
Entraînement par courroie pour une plus grande longévité
Affichage simple, facile à utiliser
Poids net : 293kg
Capacité : 100L
Dimensions : L1080 x P650 x H1315 mm
Dimensions du bol mélangeur : ø 53 x H36cm
Vitesses de la spirale : 126 et 252RPM
Vitesse du bol mélangeur : 12,6 et 25,2RPM
Quantité maximale de farine : 40kg
Quantité maximale de pâte : 64kg
Quantité min. de pâte : 30kg
Puissance électrique totale : 4,5kW
Puissance : 400V/50Hz/3Phase 4500W



Pétrin à boulangerie 100L

Même les travaux de pétrissage les plus lourds ne posent aucun problème avec ce pétrin professionnel. Le grand bol de mélange permet de mélanger jusqu'à 50 kg de farine. Comme le crochet à pâte et le bol de mélange tournent sur leur propre axe, ce batteur pétrit tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple et lisse. Vous pouvez pétrir jusqu'à un maximum de 80 kg de pâte et un minimum de 30 kg. Le moteur est très puissant mais silencieux, de sorte qu'il ne provoque aucun bruit dans la cuisine.



Réf : M-09361130



Caractéristique

- Mélangeur professionnel en spirale
- Pétrin à pâte avec moteur très puissant
- Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Complet avec minuterie
- Protection métallique
- Avec interrupteur de sécurité
- Supports sur pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 404kg
- Capacité : 130L
- Dimensions : B682 x D1112 x H1364 mm
- Dimensions du bol mélangeur : 70 ø x 36 (h) cm
- Vitesses de la spirale : 126 et 252RPM
- Vitesse du bol mélangeur : 17RPM
- Quantité maximale de farine : 50kg
- Quantité maximale de pâte : 80 kg
- Quantité minimale de pâte : 30kg
- Puissance : 400V/50Hz/3Phase 4500W

Pétrin à spirale 200L

Même les tâches de pétrissage les plus lourdes ne posent aucun problème à ce puissant pétrin professionnel. Dans le bol en acier inoxydable de 200 litres, vous pouvez ajouter jusqu'à 120 kg de pâte ou 75 kg de farine et laisser le moteur silencieux mais puissant se mettre au travail. Comme le crochet à pâte et le bol de mélange tournent sur leur propre axe, cette machine pétrit tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.



Réf : M-09361150



Caractéristique

Poids net : 720 kg
Dimensions de l'appareil : L141 x P90,5 x H140,5cm
Vitesses du crochet à pâte : 112 et 252 RPM
Vitesses du bol mélangeur : 11,2 et 25,2 RPM
Capacité du bol : 200L
Quantité maximale de farine : 75 kg
Quantité maximale de pâte : 120 kg
Quantité minimale de pâte : 45kg
400V / 50Hz / 3 Phase 9000 W

Pétrin à spirale avec bol amovible

Pétrir de grandes quantités de pâte à la main prend beaucoup de temps et de travail manuel. Si vous investissez dans ce pétrin professionnel dans votre cuisine de restauration, vous pourrez facilement pétrir jusqu'à 38 kg de pâte. Le bol de mélange a une capacité de 50 litres et, comme le crochet à pâte, il tourne également autour de son axe, ce qui le rend parfait pour pétrir la pâte pour faire du pain ou des pizzas.



Réf : M-09361908



Caractéristique

Batteur à pâte robuste et lourd, monté sur des pieds en caoutchouc afin qu'il ne vibre pas lorsqu'il fonctionne
Un moteur puissant et silencieux, donc pas de nuisance sonore
Grâce au bol amovible, vous pouvez facilement retirer la pâte
Les pièces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer
La tête inclinable permet d'ajouter facilement les ingrédients
Entraînement par chaîne de haute qualité pour une plus longue durée de vie
Deux vitesses : 90 et 135RPM
Vitesse du bol : 9 et 13,5RPM
Poids net : 168 kg
Capacité du bol : 50L
Capacité de la pâte : 20kg
Dimensions de l'appareil : L925 x P535 x H765 mm
Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 1500W

Mélangeurs à boucherie

Mélangeur à viande 10L

Avec ce robuste mélangeur à viande, vous pouvez littéralement mélanger la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur à viande est un ajout bienvenu dans la cuisine professionnelle. Le mélangeur à viande peut être utilisé manuellement, grâce aux poignées tournantes durables et robustes.



Caractéristique

Réf : M-09300440

- Mélangeur à viande professionnel et robuste
- Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
- Poignée tournante durable et pratique
- L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
- Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
- Équipé de roulements à billes avec joint
- Capacité : Maximum 7,5 kg à la fois
- Volume : Maximum 10 litres
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Fonctionne sans à-coups et mélange parfaitement
- Idéal pour mélanger la viande et les herbes
- Facile à nettoyer
- Poids net : 6 kg
- Dimensions : H300 x L200 x P310 mm

Mélangeur à boucherie manuel 10L

Avec ce mixeur à viande inclinable, vous pouvez mélanger la viande ou le poisson avec des épices ou d'autres ingrédients en un rien de temps. Cet appareil pratique est la base de nombreuses garnitures, hamburgers, saucisses ou plats de poisson différents, et il vous évite également de vous salir les mains.



Caractéristique

Réservoir inclinable

Mixeur à viande pratique pour mélanger jusqu'à 7,65 kg de viande ou de poisson

Convient pour mélanger la viande et le poisson

Pieds en caoutchouc pour une meilleure prise en main

Rotation dans les 2 sens

Fonctionnement manuel

Caractéristiques du produit

Mélangeur de viande professionnel et robuste

Boîtier, lames de mélange et couvercle en acier inoxydable

Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables

Poignée rotative durable et pratique

Aile et levier de mixage faciles à retirer

Le mélangeur peut tourner dans les deux sens

Équipé de roulements à billes avec joint

Pieds en caoutchouc pour protéger le plan de travail

Idéal pour mélanger la viande et les épices

Facile à nettoyer grâce au bol inclinable

Poids net : 6,5 kg

Dimensions : L39 x P25 x H37cm

Capacité : 6,5-7,5 kg (selon la structure de la viande)

Capacité : maximum 10L



Réf : M-09368010

Mélangeur à viande 20L

Avec ce robuste mélangeur à viande, vous pouvez littéralement mélanger la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur à viande est un ajout bienvenu dans la cuisine professionnelle. Le mélangeur à viande peut être utilisé manuellement, grâce aux poignées tournantes durables et robustes.



Caractéristique

Réf : M-09300441

Mélangeur à viande professionnel et robuste
Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
Poignée tournante durable et pratique
L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Capacité : 13-16kg (selon la structure de la viande)
Volume : Maximum 20 litres
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Fonctionne bien et mélange parfaitement
Idéal pour mélanger la viande avec des herbes
Facile à nettoyer
Poids net : 8 kg
Dimensions : H390 x L240 x P370 mm

Mélangeur à boucherie manuel 20L

Avec ce mixeur à viande inclinable, vous pouvez mélanger la viande ou le poisson avec des épices ou d'autres ingrédients en un rien de temps. Cet appareil pratique est la base de nombreuses garnitures, hamburgers, saucisses ou plats de poisson différents, et il vous évite également de vous salir les mains.



Caractéristique

- Réservoir inclinable
- Mixeur à viande pratique pour mélanger jusqu'à 16 kg de viande ou de poisson
- Convient pour mélanger la viande et le poisson
- Pieds en caoutchouc pour une meilleure prise en main
- Peut être tourné dans 2 directions
- Fonctionnement manuel
- Mélangeur de viande professionnel et robuste
- Boîtier, lames de mélange et couvercle en acier inoxydable
- Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables
- Poignée rotative durable et pratique
- Aile et levier de mixage faciles à retirer
- Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
- Équipé de roulements à billes avec joint
- Pieds en caoutchouc pour protéger le plan de travail
- Idéal pour mélanger la viande et les épices
- Facile à nettoyer grâce au bol inclinable
- Poids net : 9 kg
- Dimensions : L450 x P300 x H420 mm
- Capacité : 13-16kg (selon la structure de la viande)
- Capacité : maximum 20L



Réf : M-09368011



Mélangeur à viande 30L

Avec ce robuste mélangeur à viande, vous pouvez littéralement mélanger la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur à viande est un ajout bienvenu dans la cuisine professionnelle. Le mélangeur à viande peut être utilisé manuellement, grâce aux poignées tournantes durables et robustes.



Caractéristique

Réf : M-09300442

Mélangeur à viande professionnel et robuste
Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
Poignée tournante durable et pratique
L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Capacité : Maximum 22,5 kg à la fois
Volume : Maximum 30 litres
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Fonctionne sans à-coups et mélange parfaitement
Idéal pour mélanger la viande et les herbes
Facile à nettoyer
Poids net : 14 kg
Dimensions : L455 x P385 x H355 mm

Mélangeur à boucherie manuel 30L

Avec ce mixeur à viande inclinable, vous pouvez mélanger la viande ou le poisson avec des épices ou d'autres ingrédients en un rien de temps. Cet appareil pratique est la base de nombreuses garnitures, hamburgers, saucisses ou plats de poisson différents, et il vous évite également de vous salir les mains.



Caractéristique

- Réservoir inclinable
- Mixeur à viande pratique pour mélanger jusqu'à 25 kg de viande ou de poisson
- Convient pour mélanger la viande et le poisson
- Pieds en caoutchouc pour une meilleure prise en main
- Peut être tourné dans 2 directions
- Fonctionnement manuel
- Mélangeur de viande professionnel et robuste
- Boîtier, lames de mélange et couvercle en acier inoxydable
- Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables
- Poignée rotative durable et pratique
- Aile et levier de mixage faciles à retirer
- Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
- Équipé de roulements à billes avec joint
- Pieds en caoutchouc pour protéger le plan de travail
- Idéal pour mélanger la viande et les épices
- Facile à nettoyer grâce au bol inclinable
- Poids net : 10 kg
- Dimensions : L480 x P330 x H420 mm
- Capacité : 20-25kg (selon la structure de la viande)
- Capacité : maximum 30L



Réf : M-09368012



Mélangeur à viande 30L avec double essieu

Avec ce robuste mélangeur à viande, vous pouvez littéralement combiner la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur est un ajout bienvenu dans la cuisine professionnelle. Le mélangeur à viande peut être utilisé manuellement, grâce à ses poignées rotatives durables et robustes. Comme le mélangeur à viande est équipé d'un double essieu, il fonctionne encore plus efficacement et nécessite moins de force.



Réf : M-09368000



Caractéristique

Mélangeur à viande professionnel et robuste
Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
Poignée tournante durable et pratique
L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Capacité : Maximum 22,5 kg à la fois
Volume : Maximum 30 litres
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Fonctionne sans à-coups et mélange parfaitement
Idéal pour mélanger la viande et les herbes
Facile à nettoyer
Poids net : 15 kg
Dimensions : L455 x P385 x H355 mm

Mélangeur à boucherie manuel 40L

Avec ce mixeur à viande inclinable, vous pouvez mélanger la viande ou le poisson avec des épices ou d'autres ingrédients en un rien de temps. Cet appareil pratique est la base de nombreuses garnitures, hamburgers, saucisses ou plats de poisson différents, et il vous évite également de vous salir les mains.



Caractéristique

Réservoir inclinable
Mixeur à viande pratique pour mélanger jusqu'à 35 kg de viande ou de poisson
Convient pour mélanger la viande et le poisson
Pieds en caoutchouc pour une meilleure prise en main
Peut être tourné dans 2 directions
Fonctionnement manuel
Mélangeur de viande professionnel et robuste
Boîtier, lames de mélange et couvercle en acier inoxydable
Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables
Poignée rotative durable et pratique
Aile et levier de mixage faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Pieds en caoutchouc pour protéger le plan de travail
Idéal pour mélanger la viande et les épices
Facile à nettoyer grâce au bol inclinable
Poids net : 13 kg
Dimensions : L500 x P320 x H415 mm
Capacité : 26-35kg (selon la structure de la viande)
Capacité : maximum 40L



Réf : M-09368013



Mélangeur à viande 40L avec double essieu

Avec ce robuste mélangeur à viande, vous pouvez littéralement combiner la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur est un ajout bienvenu dans la cuisine professionnelle. Le mélangeur à viande peut être utilisé manuellement, grâce à ses poignées rotatives durables et robustes. Comme le mélangeur à viande est équipé d'un double essieu, il fonctionne encore plus efficacement et nécessite moins de force.



Réf : M-09368001



Caractéristique

Mélangeur à viande professionnel et robuste
Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
Poignée tournante durable et pratique
L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Capacité : Maximum 30 kg à la fois
Volume : Maximum 40 litres
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Fonctionne sans à-coups et mélange parfaitement
Idéal pour mélanger la viande et les herbes
Facile à nettoyer
Poids net : 19 kg
Dimensions : L520 x P395 x H365 mm

Mélangeur à boucherie manuel 50L

Avec ce mixeur à viande inclinable, vous pouvez mélanger la viande ou le poisson avec des épices ou d'autres ingrédients en un rien de temps. Cet appareil pratique est la base de nombreuses garnitures, hamburgers, saucisses ou plats de poisson différents, et il vous évite également de vous salir les mains.



Caractéristique

Réservoir inclinable
Mixeur à viande pratique pour mélanger jusqu'à 43 kg de viande ou de poisson
Convient pour mélanger la viande et le poisson
Pieds en caoutchouc pour une meilleure prise en main
Peut être tourné dans 2 directions
Fonctionnement manuel
Mélangeur de viande professionnel et robuste
Boîtier, lames de mélange et couvercle en acier inoxydable
Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables
Poignée rotative durable et pratique
Aile et levier de mixage faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Pieds en caoutchouc pour protéger le plan de travail
Idéal pour mélanger la viande et les épices
Facile à nettoyer grâce au bol inclinable
Poids net : 13 kg
Dimensions : L500 x P320 x H415 mm
Capacité : 26-35kg (selon la structure de la viande)
Capacité : maximum 50L



Réf : M-09368014



Mélangeur à viande 50L avec double essieu

Avec ce robuste mélangeur à viande, vous pouvez littéralement combiner la viande ou le poisson avec des épices et d'autres ingrédients en un rien de temps. Si vous travaillez tous les jours avec des farces, des hamburgers, des saucisses ou des plats de poisson, ce mélangeur est un ajout bienvenu dans la cuisine professionnelle. Le mélangeur à viande peut être utilisé manuellement, grâce à ses poignées rotatives durables et robustes. Comme le mélangeur à viande est équipé d'un double essieu, il fonctionne encore plus efficacement et nécessite moins de force.



Réf : M-09368002



Caractéristique

- Mélangeur à viande professionnel et robuste
- Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
- Poignée tournante durable et pratique
- L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
- Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
- Équipé de roulements à billes avec joint
- Capacité : Maximum 37,5 kg à la fois
- Volume : Maximum 50 litres
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Fonctionne sans à-coups et mélange parfaitement
- Idéal pour mélanger la viande et les herbes
- Facile à nettoyer
- Poids net : 23,5 kg
- Dimensions : L570 x P435 x H385 mm

Mélangeur à boucherie manuel 60L

Avec ce mixeur à viande inclinable, vous pouvez mélanger la viande ou le poisson avec des épices ou d'autres ingrédients en un rien de temps. Cet appareil pratique est la base de nombreuses garnitures, hamburgers, saucisses ou plats de poisson différents, et il vous évite également de vous salir les mains.



Caractéristique

- Réservoir inclinable
- Mixeur à viande pratique pour mélanger jusqu'à 55 kg de viande ou de poisson
- Convient pour mélanger la viande et le poisson
- Pieds en caoutchouc pour une meilleure prise en main
- Peut être tourné dans 2 directions
- Fonctionnement manuel
- Mélangeur de viande professionnel et robuste
- Boîtier, lames de mélange et couvercle en acier inoxydable
- Fonction d'inclinaison avec positions verrouillables
- Poignée rotative durable et pratique
- Aile et levier de mixage faciles à retirer
- Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
- Équipé de roulements à billes avec joint
- Pieds en caoutchouc pour protéger le plan de travail
- Idéal pour mélanger la viande et les épices
- Facile à nettoyer grâce au bol inclinable
- Poids net : 19 kg
- Dimensions : L570 x P350 x H475 mm
- Capacité : 39-55kg (selon la structure de la viande)
- Capacité : maximum 60L



Réf : M-09368015



Mélangeur à viande 60L avec double essieu

Vous travaillez dans une cuisine professionnelle pour préparer vos propres saucisses, hamburgers, farces ou de savoureux plats de poisson ? Ce mixeur à viande est un auxiliaire de cuisine indispensable dans chaque établissement de restauration. Non seulement vous pouvez gagner beaucoup de temps avec ce mixeur à viande manuel, mais vos mains resteront également propres. Il est idéal pour préparer du bœuf haché avec des herbes savoureuses, du pâté aux saveurs italiennes ou des farces de viande avec des légumes ou des noix, par exemple. Le mélangeur est équipé d'un double arbre pour que le processus de mélange soit très efficace.



Réf : M-09368003



Caractéristique

Mélangeur à viande professionnel et robuste
Boîtier, aile de mélange et couvercle en acier inoxydable
Poignée tournante durable et pratique
L'aile de mélange et la poignée sont faciles à retirer
Le mélangeur peut tourner dans les deux sens
Équipé de roulements à billes avec joint
Capacité : Maximum 45 kg à la fois
Volume : Maximum 60 litres
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Fonctionne sans à-coups et mélange parfaitement
Idéal pour mélanger la viande et les herbes
Facile à nettoyer
Poids net : 28,5 kg
Dimensions : L595 x P485 x H385 mm

Mixeurs plongeurs

Mixeur plongeur – 198 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongeur est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 15 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410000



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 6.000 - 20.000 RPM

Capacité de traitement : 10L

Barre de profondeur d'insertion : 150 mm

Diamètre du pied : Ø 70 mm

Poids net : 2,6 kg

Dimensions de l'appareil : L570 x P90 x H90 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 280 Watt

Mixeur plongant – 210 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongant est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 16,7 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410100



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 4.000 - 16.000 RPM

Capacité de traitement : 20L

Barre de profondeur d'insertion : 167 mm

Diamètre du pied : Ø 80 mm

Poids net : 3,8 kg

Dimensions de l'appareil : L655 x P260 x H100 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 450 Watt



Mixeur plongant – 260 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongant est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 20 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410100



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 4.000 - 16.000 RPM

Capacité de traitement : 30L

Barre de profondeur d'insertion : 200 mm

Diamètre du pied : Ø 80 mm

Poids net : 4 kg

Dimensions de l'appareil : L710 x P260 x H100 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 450 Watt



Mixeur plongant – 310 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongant est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 23,5 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410110



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 8.000 - 18.000 RPM

Capacité de traitement : 60L

Barre de profondeur d'insertion : 235 mm

Diamètre du pied : Ø 80 mm

Poids net : 4,6 kg

Dimensions de l'appareil : L770 x P255 x H120 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 650 Watt



Mixeur plongant – 410 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongant est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 30,5 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410115



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 8.000 - 18.000 RPM

Capacité de traitement : 140L

Barre de profondeur d'insertion : 305 mm

Diamètre du pied : Ø 80 mm

Poids net : 4,8 kg

Dimensions de l'appareil : L860 x P255 x H120 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 650 Watt



Mixeur plongeant – 460 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongeant est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 34 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410120



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 8.000 - 18.000 RPM

Capacité de traitement : 200L

Barre de profondeur d'insertion : 340 mm

Diamètre du pied : Ø 80 mm

Poids net : 5,6 kg

Dimensions de l'appareil : L910 x P255 x H120 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 850 Watt



Mixeur plongeant – 510 mm

Dans une cuisine professionnelle, un mixeur stick de haute qualité est indispensable. Ce mixeur plongeant est ergonomique et tient confortablement dans la main. Vous pouvez l'utiliser non seulement pour mixer, mais aussi pour réduire en purée, mélanger, broyer et battre. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement les sauces pour pâtes, les purées, la crème fouettée ou les desserts les plus savoureux. Broyer de la viande, des légumes, des pommes de terre ou du riz est également très facile avec ce stick blender professionnel. Le mixeur a une profondeur de 37,5 cm, ce qui vous permet d'atteindre facilement le fond des casseroles profondes et de tout mélanger soigneusement.



Réf : M-08410125



Caractéristique

Moteur puissant et durable, adapté à un usage professionnel

Moteur ventilé avec protection contre les surcharges thermiques

La tige en acier inoxydable est munie d'un arbre intérieur à double roulement et d'un logement de couteau

Accouplements résistants à l'usure dans la tige et le bloc moteur pour un changement d'accessoire rapide

Interrupteur de contrôle de la vitesse variable

Résultat optimal de fouettement et de mélange

Construction très durable

Conception hygiénique

Vitesse : 8.000 - 18.000 RPM

Capacité de traitement : 240L

Barre de profondeur d'insertion : 375 mm

Diamètre du pied : Ø 80 mm

Poids net : 5,8 kg

Dimensions de l'appareil : L965 x P255 x H120 mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 850 Watt



Poussoirs à saucisse

Poussoir à saucisse 3L

Comme la fabrication de saucisses à la main sans l'utilisation d'une remplisseuse de saucisses peut être une tâche difficile et chronophage, cet appareil est un ajout bienvenu dans toutes les cuisines. Cette remplisseuse de saucisses professionnelle est entièrement fabriquée en acier inoxydable et a une capacité de remplissage de 3 litres. Les boyaux ou les boyaux artificiels que vous utilisez pour faire des saucisses sont glissés sur le tube de remplissage et doivent ensuite être maintenus en place. Cette machine à bourrer les saucisses est livrée avec quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre, afin que vous ayez toujours la bonne taille de tube prête à l'emploi. La plaque de pression est dotée d'un trou pour l'aération et est joliment fermée par un joint. Avec la plaque de pression, vous pressez manuellement la viande dans le tube de remplissage à l'aide d'une manivelle. Vous pouvez tourner les saucisses à deux vitesses avec cette solide machine à farcir les saucisses.



Réf : M-09300467



Caractéristique

- Un poussoir à saucisses solide et commercial
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pressage parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Facile à nettoyer
- Poids net : 11 kg
- Capacité de remplissage : 3L
- Dimensions du cylindre : Ø140 x 200 mm
- Dimensions de l'appareil : L570 x P300 x H340 mm
- Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5cm
- Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm

Poussoir à saucisse 5L

Si vous voulez faire des saucisses rapidement et efficacement, utilisez une machine à saucisses professionnelle. Grâce à sa position horizontale, cette machine à saucisses s'adapte à tous les plans de travail. Avec une capacité de remplissage de 5 litres, vous pouvez rapidement fabriquer un grand nombre de saucisses. Le boyau dans lequel les saucisses sont fabriquées peut-être facilement glisser sur l'un des quatre tubes de remplissage fournis. Les dimensions des tubes de remplissage sont les suivantes : 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Comme la plaque de pression est munie d'un trou d'aération, il y a le moins d'air possible qui pénètre dans les saucisses. En outre, elle est entourée d'un joint. Sur le côté, il y a une manivelle qui peut être actionnée manuellement afin de faire des saucisses à deux vitesses.



Réf : M-09300468



Caractéristique

- Un poussoir à saucisses solide et commercial
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pressage parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Facile à nettoyer
- Poids net : 12 kg
- Capacité de remplissage : 5L
- Dimensions du cylindre : Ø140 x 320 mm
- Dimensions de l'appareil : L690 x P300 x H340 mm
- Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5cm
- Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm



Poussoir à saucisse 7L

Si vous voulez faire des saucisses rapidement et efficacement, utilisez une machine à saucisses professionnelle. Grâce à sa position horizontale, cette machine à saucisses s'adapte à tous les plans de travail. Avec une capacité de remplissage de 5 litres, vous pouvez rapidement fabriquer un grand nombre de saucisses. Le boyau dans lequel les saucisses sont fabriquées peut-être facilement glisser sur l'un des quatre tubes de remplissage fournis. Les dimensions des tubes de remplissage sont les suivantes : 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Comme la plaque de pression est munie d'un trou d'aération, il y a le moins d'air possible qui pénètre dans les saucisses. En outre, elle est entourée d'un joint. Sur le côté, il y a une manivelle qui peut être actionnée manuellement afin de faire des saucisses à deux vitesses.



Réf : M-09300469



Caractéristique

- Un poussoir à saucisses solide et commercial
- Boîtier et plaque de base en acier inoxydable
- Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable
- Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable
- Écrous, boulons et vis en acier inoxydable
- Plaque de pressage avec trou pour l'aération
- Plaque de pressage parfaitement étanche avec joint
- La section de sortie peut être retirée en une seule fois
- 2 vitesses pour un dosage parfait
- Facile à nettoyer
- Poids net : 13 kg
- Capacité de remplissage : 7L
- Dimensions du cylindre : Ø140 x 460 mm
- Dimensions de l'appareil : L830 x P300 x H340 mm
- Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5cm
- Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm



Poussoir à saucisse automatique 15L

Remplissez vos saucisses rapidement et efficacement grâce à cette machine à bourrer les saucisses automatiques d'une capacité de remplissage de 15 litres. Ce poussoir à saucisses professionnel est entièrement fabriqué en acier inoxydable et est livré avec quatre tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Vous recevrez également une pédale pour faire fonctionner le poussoir à saucisses afin d'avoir les mains libres pour remplir et retourner efficacement les saucisses. La plaque de pression est dotée d'un trou pour l'aération et est fermée par un joint. De cette façon, le moins d'air possible pénètre dans les saucisses pendant la rotation.

L'embouteilleur de saucisses peut fonctionner à dix vitesses différentes afin que vous ayez toujours la bonne vitesse dont vous avez besoin pour une distribution parfaite.



Réf : M-09300457



Caractéristique

Un poussoir à saucisses solide et commercial

Boîtier et plaque de base en acier inoxydable

Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable

Bague à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable

Écrous, boulons et vis en acier inoxydable

Plaque de pressage avec trou pour l'aération

Plaque de pressage parfaitement étanche avec joint

La section de sortie peut être retirée en une seule fois

10 vitesses pour un dosage parfait

Facile à nettoyer

Poids net : 29 kg

Capacité de remplissage : 15L

Dimensions du cylindre : Ø220 x 410 mm

Dimensions de l'appareil : L420 x P330 x H750 mm

Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5cm

Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 40W

Poussoir à saucisse automatique 20L

Dans les boucheries et autres cuisines de restauration, de nombreuses saucisses sont remplies chaque jour. Tourner les saucisses manuellement est une corvée qui prend du temps. Avec cette machine à remplir les saucisses automatiques d'une capacité de remplissage de 20 litres, vous pouvez fabriquer un grand nombre de saucisses en un rien de temps. L'embouteilleur de saucisses est équipé en standard de quatre tuyaux de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Elle est également équipée d'une pédale. Ainsi, vous pouvez actionner le bourreur de saucisses avec votre pied, ce qui vous permet d'utiliser vos deux mains pour tourner rapidement les saucisses. Il y a également une plaque de pression avec un trou pour évacuer l'air afin qu'il ne pénètre pas dans les saucisses. La plaque de pression est également bien fermée par un joint. Vous pouvez choisir parmi dix vitesses différentes afin d'avoir toujours la bonne vitesse pour remplir parfaitement les saucisses.



Réf : M-09300458



Caractéristique

Remplisseuse de saucisses automatique solide et commerciale

Boîtier et plaque de base en acier inoxydable

Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable

Anneau à vis et tubes de remplissage en acier inoxydable

Écrous, boulons et vis en acier inoxydable

Plaque de pressage avec trou pour l'aération

Plaque de pression parfaitement étanche avec joint

La section de sortie peut être retirée en une seule fois

10 vitesses pour un dosage parfait

Facile à nettoyer

Poids net : 43 kg

Capacité de remplissage : 20L

Dimensions du cylindre : Ø27,5 x 41cm

Dimensions de l'appareil : L43 x P33 x H81cm

Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5mm

Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 120W

Poussoir à saucisse automatique 25L

Votre boucherie ou votre restaurant a besoin d'un grand nombre de saucisses chaque jour ? Cette machine à bourrer la saucisse automatique est la bienvenue dans toutes les cuisines. L'embouteilleur de saucisses est livré avec quatre tubes de remplissage de 16, 22, 32 et 38 mm de diamètre. Cela vous permet de faire des saucisses épaisses ou fines. Une pédale est également incluse pour une utilisation en mode mains libres. Cela offre l'avantage de pouvoir utiliser les deux mains pour remplir les saucisses. La plaque de pression de l'embouteilleur de saucisses est pourvue d'un trou pour l'aération et elle est fermée par un joint. Grâce aux dix vitesses différentes, vous pouvez choisir la vitesse que vous souhaitez pour un calibrage parfait.



Réf : M-09300459



Caractéristique

Embouteilleur de saucisses automatique solide et commercial

Boîtier et plaque de base en acier inoxydable

Cylindre, arbre et plaque de pression en acier inoxydable

Anneau de vis et tubes de remplissage en acier inoxydable

Écrous, boulons et vis en acier inoxydable

Plaque de pressage avec trou pour l'aération

Plaque de pressage parfaitement étanche avec joint

La section de sortie peut être retirée en une seule fois

10 vitesses pour un dosage parfait

Facile à nettoyer

Poids net : 45 kg

Capacité de remplissage : 25L

Dimensions du cylindre : Ø275 x 500 mm

Dimensions de l'appareil : L43 x P33 x H91 mm

Diamètre de la sortie du cylindre : Ø5mm

Quatre tubes de remplissage en acier inoxydable de Ø16mm, Ø22mm, Ø32mm et Ø38mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 120W

Clippeuse à saucisse

Les saucisses soigneusement emballées sont un spectacle attrayant dans la vitrine réfrigérée de toute boucherie ou steakhouse. Avec cette pince à saucisses, vous pouvez fermer les saucisses rapidement et facilement des deux côtés avec un clip. Les clips que vous pouvez utiliser dans cette pince à saucisses sont L11,7 x D11,8 x H2,1mm. Cet outil pratique convient aux bouchers, aux transformateurs de viande ou à l'industrie de la viande où sont fabriquées des saucisses artisanales maison. Le coupe-saucisse peut également être utilisé pour fermer les filets à viande et les sacs en plastique.



Réf : M-09362220



Caractéristique

La pince à saucisses est entièrement en acier inoxydable et facile à nettoyer

Des composants performants et une large base pour une stabilité optimale de l'appareil

Utilisation simple par commande manuelle

La force de pression des clips peut être réglée à l'aide d'une molette

Elle peut également être utilisée pour fermer des sacs en plastique ou des filets

Poids du filet : 11,9 kg

Dimensions du clip en U : L11,7 x P11,8 x H2,1mm

Dimensions du dispositif : B260 x D150 x H620 mm



Presse-hamburger

Presse à hamburger 100 mm

Les hamburgers sont, bien sûr, les plus délicieux lorsqu'ils sont faits maison. Pour éviter que vos hamburgers ne se défassent ou n'aient pas une belle forme, utilisez cette presse à hamburgers professionnelle. Cette presse permet de faire des hamburgers d'un diamètre de 10 cm. Comme les ingrédients sont pressés ensemble, vos hamburgers restent fermes, réguliers et parfaitement ronds. Elle convient à la préparation de hamburgers, de burgers de poulet, de burgers de poisson, de burgers de légumes et de burgers végétaliens. La quantité d'ingrédients que vous mettez dans la presse à hamburger détermine l'épaisseur de votre hamburger.



Réf : M-09300590



Caractéristique

- Portionnement rapide et facile
- Modèle manuel de table avec levier
- Pour les galettes de viande, de poisson et de légumes
- Construction en aluminium anodisé
- Plaque, levier et supports en acier inoxydable
- Plaque de portionnement Ø 100 mm
- La quantité de produit détermine l'épaisseur de la portion
- Papiers de portionnement équipés (500x)
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 5,24 kg
- Dimensions : H275 x W235 x D230 mm
- Diamètre de 10 cm
- Épaisseur de 1,2 cm
- Poids net : 5,24kg
- Dimensions : L23,5 x P23 x H27,5cm
- Diamètre du hamburger : 10cm
- Épaisseur du hamburger : 1,2cm

Presse à hamburger 130 mm

Les hamburgers sont, bien sûr, les plus délicieux lorsqu'ils sont faits maison. Pour éviter que vos hamburgers ne se défassent ou n'aient pas une belle forme, utilisez cette presse à hamburgers professionnelle. Cette presse permet de faire des hamburgers d'un diamètre de 13 cm. Comme les ingrédients sont pressés ensemble, vos hamburgers restent fermes, réguliers et parfaitement ronds. Elle convient à la préparation de hamburgers, de burgers de poulet, de burgers de poisson, de burgers de légumes et de burgers végétaliens. La quantité d'ingrédients que vous mettez dans la presse à hamburger détermine l'épaisseur de votre hamburger.



Réf : M-09300591



Caractéristique

- Portionnement rapide et facile
- Modèle manuel de table avec levier
- Pour les galettes de viande, de poisson et de légumes
- Construction en aluminium anodisé
- Plaque, levier et supports en acier inoxydable
- Plaque de portionnement Ø 130 mm
- La quantité de produit détermine l'épaisseur de la portion
- Papiers de portionnement équipés (500x)
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 5,62 kg
- Dimensions : H275 x W235 x D230 mm
- Diamètre de 13 cm
- Épaisseur de 1,2 cm
- Poids net : 5,24kg
- Dimensions : L23,5 x P23 x H27,5cm
- Diamètre du hamburger : 10cm
- Épaisseur du hamburger : 1,2cm



Papiers à hamburger 130 mm

Feuilles Maxima Hamburger 130 mm - Papier blanc -
500 pièces



Caractéristique

Réf : M-09300588

Papiers à hamburger 100 mm

Feuilles Maxima Hamburger 100 mm - Papier blanc -
500 pièces



Caractéristique

Réf : M-09300589

Robot de cuisine

Robot de cuisine 6L

Vous gagnerez beaucoup de temps dans la cuisine de restauration avec ce robot de cuisine professionnel. Sans tracas, ce cutter coupe et mélange divers produits, notamment de la viande et du poisson, des légumes et des fruits, des noix, des fruits secs, du fromage et du chocolat. Ce hachoir permet également de préparer de délicieux pesto, tapenade, sauces, mélanges d'herbes et vinaigrettes. Même la préparation des garnitures pour les plats de viande est facile avec ce robot culinaire et peut être réalisée avec la texture souhaitée. La vitesse est réglable entre 1100 et 2800 tr/min.



Réf : M-09300083



Caractéristique

- Cutter professionnel pour la restauration
- Bonne qualité avec des finitions de luxe
- Avec un bol en acier inoxydable de 6,0 l (capacité de charge : 3,5L)
- Cockpit avec coins et poignées rondes
- Boîtier entièrement en acier inoxydable
- Avec deux interrupteurs de sécurité
- Équipé d'une lame en acier inoxydable en forme de S
- Couvercle en plastique transparent
- Équipé d'une ouverture de recharge
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 19 kg
- Dimensions : B565 x D365 x H440 mm
- Vitesse variable 1100-2800RPM
- 230V/50Hz/1Phase 1800W



Cutter deluxe 6L

Ce robot culinaire professionnel de 9 litres est un ajout bienvenu dans toute cuisine professionnelle. Il peut couper et mixer divers ingrédients tels que la viande, le poisson, les noix, les fruits, le fromage et le chocolat. En outre, il est très pratique pour préparer du pesto, des vinaigrettes, des sauces, de la tapenade et des mélanges d'épices. Comme vous pouvez régler la vitesse entre 1100 et 2800 tours/minute, vous pouvez préparer des farces pour les plats de viande et de pâtes avec la texture souhaitée.



Réf : M-09300084



Caractéristique

Coupeur professionnel pour la restauration
Bonne qualité avec des finitions de luxe
9.l bol en acier inoxydable de 0L (Capacité de charge 4,6L)
Cockpit avec coins arrondis et poignées
Boîtier entièrement en acier inoxydable
Avec deux interrupteurs de sécurité
Équipé d'une lame en acier inoxydable en forme de S
Couvercle en plastique transparent
Équipé d'une ouverture de recharge
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 21kg
Dimensions : B570 x D385 x H460 mm
Vitesse variable : 1100-2800RPM
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1800W

Scies à os

Scie à os électrique 1650 mm

Découper la viande et les aliments surgelés peut être une tâche difficile. Pourquoi ne pas vous faciliter la tâche, à vous et à vos employés, en investissant dans une scie à os électrique professionnelle. Grâce à cette scie à os, vous pourrez découper rapidement et en toute sécurité des os, de la viande et d'autres produits bruts. C'est un appareil de cuisine qui ne devrait pas manquer dans une boucherie, ainsi que dans de nombreuses autres entreprises de restauration.



Réf : M-09362200



Caractéristique

Scie à os puissante pour les boucheries et les établissements de restauration

Convient à un usage professionnel

Facile à utiliser grâce au bouton marche/arrêt

Moteur robuste de haute qualité pour une utilisation continue

Boîtier en aluminium anodisé

Équipée d'une table spacieuse avec plaque de calibrage et poussoir à viande

La tension de la lame de scie est réglable

Convient pour scier les produits congelés

La scie est facile à ouvrir et à nettoyer

Poids net : 42 kg

Dimensions de la table : L505 x P415 mm

Dimensions de la machine : L515 x P505 x H920 mm

Longueur de la scie : 165cm

Largeur de la scie : 16mm

Épaisseur de la scie : 0,5mm

Épaisseur de coupe : 5-155mm

Diamètre de la roue motrice : 21cm

Puissance : 230V / 50Hz / 1 Phase 750W



Scie à os électrique 2040 mm

La manipulation de la viande n'est pas toujours une tâche facile, surtout lorsqu'il s'agit de découper des os ou des produits congelés. Cette scie à os électrique, d'une longueur de 204 cm, est la bienvenue dans toutes les cuisines. Elle coupe toutes sortes d'aliments rapidement et en toute sécurité, ce qui la rend idéale pour les boucheries et les cuisines professionnelles. Avec cette scie à os robuste, vous pouvez couper des tranches de 5 à 200 mm d'épaisseur.



Réf : M-09362205



Caractéristique

Scie à os puissante pour le secteur de la restauration et de la boucherie

Convient à un usage professionnel

Facile à utiliser grâce au bouton marche/arrêt

Moteur robuste de haute qualité pour une utilisation continue

Boîtier en aluminium anodisé

Équipée d'une table spacieuse avec plaque de calibrage et poussoir à viande

La tension de la lame de scie est réglable

Convient à la découpe de produits congelés

Facile à ouvrir pour nettoyer la scie

Poids net : 52 kg

Dimensions de la table : L58,5 x P47cm

Dimensions de la machine : L62 x P59 x H113cm

Longueur de la scie : 204cm

Largeur de la scie : 19mm

Épaisseur de la scie : 0,5mm

Épaisseur de coupe : 5-200mm

Diamètre de la roue motrice : 210mm

Puissance : 230V / 50Hz / 1 Phase 1100W



Trancheuses professionnelles

Trancheuse à viande 220 mm

Couper des tranches droites et très fines est un travail difficile si vous devez le faire à la main. Grâce à cette trancheuse à viande électrique professionnelle, vous pouvez couper non seulement des tranches de viande parfaitement uniformes, mais aussi d'autres éléments comme les légumes et le pain. Pour le fromage, il existe une lame en téflon en option. Le découpage avec cet appareil de cuisine polyvalent est également un travail doux et silencieux. La lame en acier inoxydable trempé a un diamètre de 22 cm et vous pouvez régler l'épaisseur de coupe entre 1 et 12 mm par tranche. Ainsi, les tranches de saucisse, de jambon, de salami ou d'autres types de viande sont toujours coupées à l'épaisseur exacte.



Réf : M-09300490



Caractéristique

- Trancheuse professionnelle pour la restauration
- Construction robuste en aluminium
- Lame creuse en acier trempé
- Incluant un accessoire pour l'affûtage
- Disposition inclinée pour faciliter la coupe
- Convient pour le fromage avec la lame en téflon en option
- Machine très silencieuse
- Sécurité sur le moteur
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 14,1 kg
- Dimensions : L450 x P280 x H320 mm
- Dimensions du toboggan : B180 x D230 mm
- Hauteur de coupe maximale : 17cm
- Épaisseur de coupe réglable de 1 à 12 mm
- Vitesse de rotation de la lame : 300 RPM
- Diamètre de la lame : Ø 22cm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 120W



Trancheuse à viande 250 mm

Couper des tranches de viande très fines et droites à la main demande beaucoup d'entraînement. Et même dans ce cas, elles ne sont souvent pas aussi fines qu'avec une trancheuse électrique. Vous gagnez également beaucoup de temps avec une trancheuse à viande, de sorte que les clients n'ont pas à attendre longtemps pour leur commande. Cette trancheuse à viande ne se contente pas de glisser sans effort sur tout type de viande, elle peut également être utilisée pour trancher du pain et des légumes. Si vous commandez la lame en téflon avec elle, vous pouvez également couper facilement des tranches de fromage. La lame en acier inoxydable trempé a un diamètre de 25 cm et coupe rapidement et en douceur, grâce à sa disposition angulaire.



Réf : M-09300495



Caractéristique

Trancheuse professionnelle pour la restauration
Construction robuste en aluminium
Lame creuse en acier trempé
Incluant un accessoire pour l'affûtage
Disposition inclinée pour faciliter la coupe
Convient pour le fromage avec la lame en téflon en option
Machine très silencieuse
Sécurité sur le moteur
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 14,3 kg
Dimensions : L470 x P280 x H320 mm
Dimensions du toboggan : B180 x D230 mm
Hauteur de coupe maximale : 18cm
Épaisseur de coupe réglable de 1 à 12 mm
Vitesse de rotation de la lame : 300 RPM
Diamètre de la lame : Ø 25cm
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 150W



Trancheuse à viande 300 mm

Couper des tranches de viande très fines et droites à la main demande beaucoup d'entraînement. Et même dans ce cas, elles ne sont souvent pas aussi fines qu'avec une trancheuse électrique. Vous gagnez également beaucoup de temps avec une trancheuse à viande, de sorte que les clients n'ont pas à attendre longtemps pour leur commande. Cette trancheuse à viande ne se contente pas de glisser sans effort sur tout type de viande, elle peut également être utilisée pour trancher du pain et des légumes. Si vous commandez la lame en téflon avec elle, vous pouvez également couper facilement des tranches de fromage. La lame en acier inoxydable trempé a un diamètre de 30 cm et coupe rapidement et en douceur, grâce à sa disposition angulaire.



Réf : M-09300500



Caractéristique

- Trancheuse professionnelle
- Construction robuste en aluminium
- Lamelle creuse en acier trempé
- Trancher réglable épaisseur 1-12 mm
- Y compris l'attachement pour l'affûtage
- Agencement incliné pour faciliter la coupe
- Convient pour le fromage avec le couteau en téflon en option
- Machine très calme
- Vitesse de lame : 265 RPM
- Diamètre lame : Ø 300 mm
- Dimensions plateforme : L200 x P275 mm
- Sécurité sur le moteur
- Sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Hauteur de coupe maximale : 210 mm
- Poids net : 24.3 kg
- Dimensions : H460 x L530 x P330 mm
- 230V/50Hz/1Phase 250 Watt

