

# Matériel De bar



CDA CHR

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

# La réputation de votre commerce en fonction du choix de votre équipement

En tant que café, hôtel, restaurant le bar est un des postes clés de votre établissement, un lieu social, d'échange de retrouvaille et de rencontre, afin de donner un esprit insolite à votre affaire, il est capital de donner une vraie image et âme à votre bar !

L'achat de matériel pour votre bar est capital pour l'optimisation, l'ergonomie et l'organisation afin d'offrir un service optimal pour votre clientèle, pour cela il est indispensable de choisir l'équipement de bar qui est adapté à votre commerce et qui vous personnalise, vous pouvez trouver ces équipements sur nos catalogues.

***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.***

## Équipement pour le poste bar

Le premier achat important est sans aucun doute un lave-verres ou un lave-vaisselle. Avec cet équipement, vous ne perdez pas de temps à nettoyer les tasses, verres, vaisselles.

Vous aurez aussi à investir dans une machine à glaçons et un broyeur à glace afin de préparer des cocktails pour sublimer certaines boissons. Favorisez des gammes en adéquation avec le débit de glaçon que vous pourriez produire et stocker.

Le blender ou mixer peut-être un investissement selon le type de boisson que vous proposez à votre clientèle. De même, un presse agrume ou une centrifugeuse ne sont pas obligatoires, mais cela dépend du type d'établissement que vous allez ouvrir.

## Les instruments de bar à posséder pour la réalisation de cocktails

Le succès d'un bar pour café dépend de la prouesse du barman. Bien motivé, organisé, formé et surtout avec de la pratique, ce dernier aura les compétences requises pour préparer les meilleures boissons et cocktail à vos clients et faire la notoriété de votre maison. Toutefois, il est indispensable de l'équiper avec les bons ustensiles pour travailler.

Débutez par l'acquisition dans les shakers utilisés par les professionnels pour créer de fabuleux cocktails. Enfin pour mixer les ingrédients, équipez-vous d'un set de cuillères à mélange, de verres à mélange ainsi que des pilons. Ces derniers sont nécessaires pour bien écraser les herbes et les fruits afin de faire ressortir leurs saveurs.

Les passoirs sont pareillement des outils adaptés et obligatoires dans un bar. Elles servent de filtre pour séparer la glace ou les ingrédients mixés pendant la préparation du cocktail. Bien utiliser ces passoirs vous évitera les reproches pénibles de la part des clients. Le verre doseur et la mesure de bar sont vitaux pour bien proportionner avec exactitude les ingrédients pour une boisson. Vous pouvez en trouver différents modèles sur le marché, certains étant pourvu de manches et d'autres ayant une forme de sablier. Le bec verseur n'est pas obligatoire, mais il est commode pour mieux calibrer. La prochaine étape concerne la verrerie et ses accessoires. Investissez dans différents modèles de verres en fonction des boissons que vous proposerez dans votre bar. Verre à champagne ou à vin, verre à cocktail, verre à eau, verre à shot ou à bière, etc.

Informez-vous sur les absolus du bar pour connaître le bon verre associé à telle boisson et basez-vous sur votre carte pour sélectionner les verres à acheter. Ajoutez ensuite à vos achats les pailles, les sous-verres ainsi que les serviettes.

# Sommaire

[Appareils de milkshake](#)

[Blenders professionnels](#)

[Bouilloires professionnelles](#)

[Distributeurs de boisson de fraîches](#)

[Machine à glace carbonique](#)

[Machine à expresso](#)

[Percolateurs professionnels](#)

[Moulin à café](#)

[Pesse orange automatique](#)

[Presse-agrumes](#)

[Refroidisseur de verre CO2](#)

[Arrières de bar réfrigérés](#)

[Machine à glaçons](#)

[Réfrigérateur à boisson](#)

[Lave-verres](#)

## Appareils à milkshake

### Mélangeur à milkshake single

Lorsque des milkshakes, des cocktails ou des smoothies sont servis dans des glaciers, des bars, des clubs, des hôtels, des snack-bars et des restaurants, ce robuste mixeur de boissons est indispensable. Sa taille compacte permet de le ranger facilement après utilisation. C'est un appareil de cuisine idéal pour mélanger et faire mousser rapidement une grande variété de boissons. Le support lourd donne au mixeur à boissons une stabilité supplémentaire lorsqu'il est utilisé.



Réf : M-09362101



### Caractéristique

Mélangeur de boissons / machine à milk-shake de haute qualité pour la restauration

Facile à utiliser grâce à son fonctionnement simple

Tasse en acier inoxydable pour un nettoyage facile

Le gobelet du shaker passe au lave-vaisselle

Contenu du gobelet : 1 litre

Capacité de remplissage maximale : 700 ml

Arbre d'entraînement robuste en acier inoxydable

Appareil anticorrosion et résistant aux rayures

Moteur puissant pour une poursuite commerciale

Deux vitesses, 10 000 RPM et 15 000 RPM

Mélange terminé en quelques secondes

Poids net : 3,6 kg

Dimensions : L200 x D230 x H500 mm

230V / 50Hz / 1 Phase 400 Watt

## Mélangeur à milkshake double

Ce mixeur de boissons professionnel est très polyvalent et peut être utilisé dans de nombreux établissements de restauration, tels que les glaciers, les bars, les clubs, les hôtels, les snack-bars, les cafétérias et les restaurants. Il convient parfaitement aux boissons qui doivent être mélangées ou mixées. Avec ce mixeur pour boissons de restauration à double tasse, vous pouvez élargir votre menu avec divers smoothies, milkshakes et cocktails. Grâce à sa taille compacte, le mixeur à boissons est également facile à ranger lorsqu'il n'est pas utilisé régulièrement.



Réf : M-09362102



### Caractéristique

Mélangeur de boissons / machine à milk-shake de haute qualité pour la restauration

Facile à utiliser grâce à son fonctionnement simple

Tasse en acier inoxydable pour un nettoyage facile

Contenu de la tasse : 1 litre

Arbre d'entraînement robuste en acier inoxydable

Machine anti-corrosion et résistante aux rayures

Moteur puissant pour une utilisation commerciale

Deux vitesses, 10 000 RPM et 15 000 RPM

Mélange terminé en quelques secondes

Moteur séparé pour chaque tasse, 400W par moteur

Poids net : 7,9 kg

Dimensions : L330 x P190 x H480 mm

230V / 50Hz / 1 Phase 800 Watt

## Blenders professionnels

### Blender de cuisson thermique 1,2 L

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 000RPM
- Dimensions : L21,8 x P21,8 x H39cm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1550W

## Mélangeur extrême XL

Grâce à ce blender puissant, vous pouvez piler de la glace, mais aussi broyer des noix et des fruits surgelés, hacher des légumes ou préparer des sauces, des milk-shakes et des soupes. Le pichet a une capacité de 2,5 litres et est résistant aux chocs et à la chaleur. De plus, il est fabriqué en Tritan et est 100% sans BPA. Le couvercle du pichet est doté d'une ouverture de remplissage pour ajouter rapidement et efficacement des ingrédients supplémentaires. Ce puissant blender est parfait pour la production à grande échelle de plats et de glace pilée.



Réf : M-08803000



### Caractéristique

- Mixeur XL aux performances extrêmes
- Construction robuste avec embrayage renforcé
- Grand pichet antichoc de 2 500 ml
- Pichet mélangeur en Tritan (100% sans BPA)
- Puissant moteur de 2 CV, 100 % cuivre
- Vitesse variable jusqu'à 28 000 RPM
- Équipé d'une fonction d'impulsion
- Jeu de couteaux robuste en acier inoxydable trempé AISI 304
- L'ensemble de couteaux a six lames de couteau et est démontable
- Parfait pour la grande production et la glace pilée
- La cruche est résistante à la chaleur
- Ouverture de remplissage dans le couvercle
- Protection thermique
- Incluant des composants supplémentaires
- Stable sur 4 pieds antidérapants
- Facile à nettoyer
- Poids net : 5,5 kg
- Dimensions : H566 x B253 x D260 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1phase 1800 Watts

---

## Mélangeur master kitchen ultime

Avec ce mixeur commercial de Maxima, vous choisissez la fiabilité et la commodité. En témoigne la commande à touches tactiles très pratique, qui vous permet de choisir parmi cinq programmes pour mélanger parfaitement une grande variété d'ingrédients. Les puissantes lames en acier inoxydable travaillent sans relâche à 20 000 tours/minute et peuvent même transformer des glaçons en glace pilée. Et quand on sait qu'il dispose également d'une fonction pulse, on sait que l'on utilisera souvent ce blender.



Réf : M-09379000



### Caractéristique

- Ultime mixeur de bar et de cuisine
- 5 programmes pour toutes les préparations
- Idéal pour la glace pilée
- Panneau de commande tactile
- 20.000 rotations par minute
- Puissance de pointe de 1500 Watt
- Avec fonction pulse
- Lames en acier inoxydable de conception vortex
- Roulements doubles SKF
- Protégé contre la surchauffe
- Interrupteur de sécurité dans le bloc moteur
- Protection contre la surcharge
- Ouverture dans le couvercle
- Avec capotage acoustique
- Gobelet empilable en polycarbonate de 1,5L
- Utilisez jusqu'à 1,0L pour de meilleurs résultats
- Poids net : 5kg
- Dimensions : L22 x P22 x H44,5cm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1500W

## Pichet d'un mélangeur XL



Réf : M-08803001

---

## Pichet d'un mélangeur master



Réf : M-09301029

---

## Bouilloires professionnelles

### Bouilloire ou distributeur de boissons chaudes 10 L

Cette bouilloire robuste est idéale pour préparer une grande quantité de tasses de thé lorsque vous recevez de nombreux invités. Elle peut contenir jusqu'à 10 litres d'eau. Ainsi, vous aurez toujours suffisamment d'eau chaude en stock pour servir rapidement une tasse de thé. Il s'agit d'un appareil de cuisine pratique pour tout établissement de restauration ou événement. Le couvercle est muni d'un bouchon et est fabriqué en plastique. Grâce aux poignées de transport pratiques avec isolation, vous pouvez facilement déplacer la bouilloire sans vous brûler. Il faut environ 20 à 30 minutes pour que l'eau soit suffisamment chaude pour faire du thé.



Réf : M-09300595



### Caractéristique

Distributeur d'eau chaude professionnel / chauffe-eau

Boîtier et couvercle en acier inoxydable

Couvercle avec bouchon en plastique

Poignées de transport pratiques avec isolation

Verre de niveau avec échelle

Capacité brute : 10 litres

Temps de préchauffage moyen : 20-30 minutes

Contrôle de la température 30°C - 110°C

Indicateur de température

Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Avec robinet robuste

Facile à nettoyer

Poids net : 2,8 kg

Dimensions : L290 x D290 x H405 mm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2000 Watt

## Bouilloire ou distributeur de boissons chaudes 20 L

Cette bouilloire robuste est idéale pour préparer une grande quantité de tasses de thé lorsque vous recevez de nombreux invités. Elle peut contenir jusqu'à 10 litres d'eau. Ainsi, vous aurez toujours suffisamment d'eau chaude en stock pour servir rapidement une tasse de thé. Il s'agit d'un appareil de cuisine pratique pour tout établissement de restauration ou événement. Le couvercle est muni d'un bouchon et est fabriqué en plastique. Grâce aux poignées de transport pratiques avec isolation, vous pouvez facilement déplacer la bouilloire sans vous brûler. Il faut environ 20 à 30 minutes pour que l'eau soit suffisamment chaude pour faire du thé.



Réf : M-09300596



### Caractéristique

Distributeur d'eau chaude professionnel / chauffe-eau

Boîtier et couvercle en acier inoxydable

Couvercle avec bouchon en plastique

Poignées de transport pratiques avec isolation

Verre de niveau avec échelle

Capacité brute : 20 litres

Temps de préchauffage moyen : 20-30 minutes

Contrôle de la température 30°C - 110°C

Indicateur de température

Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Avec robinet robuste

Facile à nettoyer

Poids net : 3,6 kg

Dimensions : L310 x P310 x H523 mm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2000 Watt

## Distributeurs de boissons fraîches

### Distributeur de jus 1 x 8L

Ce distributeur de boissons magnifiquement conçu convient à la présentation professionnelle de jus de fruits et d'autres boissons. En outre, vous pouvez également utiliser le distributeur de boissons dans votre établissement de restauration pour le libre-service. Par exemple, au buffet de petit-déjeuner dans les hôtels ou à l'îlot de boissons dans les fast-foods ou les cafétérias. Outre le jus d'orange et le jus de pomme, le distributeur de boissons convient également pour servir de l'eau, des boissons rafraîchissantes et de la limonade fraîche. Ce distributeur peut contenir 1 x 8 litres et vous pouvez l'utiliser en combinaison avec des verres d'une hauteur maximale de 15 cm. 15 cm de hauteur.



Réf : M-09300541



### Caractéristique

Un distributeur de boissons / jus de 8L  
Boîtier en acier inoxydable avec récipient transparent  
100% sans BPA  
Design moderne avec un pied robuste  
Poignées pratiques pour soulever le distributeur  
Plateau d'égouttage facile à nettoyer  
Équipé d'un tube de refroidissement en acier inoxydable  
Facile à démonter  
Convient aux verres jusqu'à 15 cm  
Poids net : 2,8 kg  
Dimensions : H560 x L260 x P360 mm

---

## Distributeur de jus 2 x 8L

Ce distributeur de boissons magnifiquement conçu convient à la présentation professionnelle de jus de fruits et d'autres boissons. En outre, vous pouvez également utiliser le distributeur de boissons dans votre établissement de restauration pour le libre-service. Par exemple, au buffet de petit-déjeuner dans les hôtels ou à l'îlot de boissons dans les fast-foods ou les cafétérias. Outre le jus d'orange et le jus de pomme, le distributeur de boissons convient également pour servir de l'eau, des boissons rafraîchissantes et de la limonade fraîche. Ce distributeur peut contenir 2 x 8 litres et vous pouvez l'utiliser en combinaison avec des verres d'une hauteur maximale de 15 cm. 15 cm de hauteur.



Réf : M-09300542



### Caractéristique

- Distributeur de boissons / jus de 2 x 8L
  - Boîtier en acier inoxydable avec récipient transparent
  - 100% sans BPA
  - Design moderne avec un pied robuste
  - Poignées pratiques pour soulever le distributeur
  - Plateau d'égouttage facile à nettoyer
  - Équipé d'un tube de refroidissement en acier inoxydable
  - Facile à démonter
  - Convient aux verres jusqu'à 15 cm
  - Poids net : 5,6 kg
  - Dimensions : H560 x L550 x P360 mm
-

## Distributeur de jus 3 x 8L

Ce distributeur de boissons magnifiquement conçu convient à la présentation professionnelle de jus de fruits et d'autres boissons. En outre, vous pouvez également utiliser le distributeur de boissons dans votre établissement de restauration pour le libre-service. Par exemple, au buffet de petit-déjeuner dans les hôtels ou à l'îlot de boissons dans les fast-foods ou les cafétérias. Outre le jus d'orange et le jus de pomme, le distributeur de boissons convient également pour servir de l'eau, des boissons rafraîchissantes et de la limonade fraîche. Ce distributeur peut contenir 3 x 8 litres et vous pouvez l'utiliser en combinaison avec des verres d'une hauteur maximale de 15 cm. 15 cm de hauteur.



Réf : M-09300543



### Caractéristique

Distributeur de boissons / jus de 3 x 8L  
Boîtier en acier inoxydable avec récipient transparent  
Récipient à jus 100% sans BPA  
Design moderne avec un pied robuste  
Poignées pratiques pour soulever le distributeur  
Plateau d'égouttage facile à nettoyer  
Équipé d'un tube de refroidissement en acier inoxydable  
Facile à démonter  
Convient aux verres jusqu'à 15 cm  
Poids net : 5,6 kg  
Dimensions : H560 x L550 x P360 mm

---

## Distributeur de jus 1 x 18L

Avec ce distributeur de boissons professionnel, vous ne vous contenterez pas de présenter vos produits de manière attrayante, mais vous pourrez également refroidir les boissons afin que les invités puissent se servir eux-mêmes. Ce distributeur de boissons est un atout pour tout établissement de restauration. Vous trouverez ce distributeur de boissons réfrigérées, par exemple, dans les snack-bars, les cafétérias et les restaurants fast-food. De nombreuses boissons peuvent être servies dans un distributeur de boissons, comme l'eau, le thé, les boissons gazeuses, la limonade, le jus d'orange et les smoothies. Ce distributeur a une capacité de 18 litres et les boissons sont stockées dans un réservoir en polycarbonate résistant et 100% sans BPA.



Réf : M-09300530



### Caractéristique

- 1 x Distributeur réfrigéré de 18,0 litres
- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Design moderne et élégant
- Réservoir en polycarbonate résistant
- 100% sans BPA
- Avec élément agitateur
- Régulation automatique de la température
- Thermostat variable de 7°C à 12°C
- Refroidissement efficace et économique
- Réfrigérant R290
- Équipé d'un bac de récupération
- Refroidissement rapide et fonctionnement silencieux
- Facile à nettoyer
- Poids net : 25kg
- Dimensions : L340 x P450 x H700 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 151W

## Distributeur de jus 2 x 18L

Avec ce distributeur de boissons professionnel, vous ne vous contenterez pas de présenter vos produits de manière attrayante, mais vous pourrez également refroidir les boissons afin que les invités puissent se servir eux-mêmes. Ce distributeur de boissons est un atout pour tout établissement de restauration. Vous trouverez ce distributeur de boissons réfrigérées, par exemple, dans les snack-bars, les cafétérias et les restaurants fast-food. De nombreuses boissons peuvent être servies dans un distributeur de boissons, comme l'eau, le thé, les boissons gazeuses, la limonade, le jus d'orange et les smoothies. Ce distributeur a une capacité de 2 x 18 litres et les boissons sont stockées dans un réservoir en polycarbonate résistant et 100% sans BPA.



Réf : M-09300535



### Caractéristique

- Distributeur réfrigéré de 2 x 18,0 litres
- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Design moderne et élégant
- Réservoir en polycarbonate résistant
- 100% sans BPA
- Avec élément agitateur
- Régulation automatique de la température
- Thermostat variable de 7°C à 12°C
- Refroidissement efficace et économique
- Réfrigérant R290
- Équipé d'un bac de récupération
- Refroidissement rapide et fonctionnement silencieux
- Facile à nettoyer
- Poids net : 32kg
- Dimensions : L490 x P450 x H700 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 244W

## Distributeur de jus 3 x 18L

Avec ce distributeur de boissons professionnel, vous ne vous contenterez pas de présenter vos produits de manière attrayante, mais vous pourrez également refroidir les boissons afin que les invités puissent se servir eux-mêmes. Ce distributeur de boissons est un atout pour tout établissement de restauration. Vous trouverez ce distributeur de boissons réfrigérées, par exemple, dans les snack-bars, les cafétérias et les restaurants fast-food. De nombreuses boissons peuvent être servies dans un distributeur de boissons, comme l'eau, le thé, les boissons gazeuses, la limonade, le jus d'orange et les smoothies. Ce distributeur a une capacité de 3 x 18 litres et les boissons sont stockées dans un réservoir en polycarbonate résistant et 100% sans BPA.



Réf : M-09300540



### Caractéristique

- Distributeur réfrigéré de 3 x 18,0 litres
- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Design moderne et élégant
- Réservoir en polycarbonate résistant
- 100% sans BPA
- Avec élément agitateur
- Régulation automatique de la température
- Thermostat variable de 7°C à 12°C
- Refroidissement efficace et économique
- Réfrigérant R290
- Équipé d'un bac de récupération
- Refroidissement rapide et fonctionnement silencieux
- Facile à nettoyer
- Poids net : 40kg
- Dimensions : L730 x P450 x H700 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 278W

# Machine à glace carbonique

## Machine à glace carbonique

Vous voulez créer un effet impressionnant pour vos invités ? Par exemple, si vous voulez qu'un plat ou un cocktail soit entouré d'une brume mystérieuse, vous pouvez le faire avec de la glace sèche. Avec cette machine à glace sèche professionnelle, vous pouvez créer de magnifiques effets et garder vos aliments au frais en même temps. Elle est idéale à utiliser lors d'événements où il n'y a pas d'électricité ou pour refroidir la pâte et les produits carnés. En utilisant la machine à glace sèche, vous pouvez créer de la glace sèche rapidement et en toute sécurité. En quelques secondes, vous pouvez donner à vos plats une brume spectaculaire qui les étonnera.



Réf : M-09403100



## Caractéristique

Pour une production rapide et sûre de glace carbonique

Appareil agréable et professionnel

Construction robuste en acier inoxydable et tube pour la glace carbonique

Boutons en acier inoxydable étanches pour le fonctionnement

Design compact et arrondi, s'adapte partout

Production immédiate en quelques secondes

Produit 185 grammes de glace carbonique en 120 secondes

Dimensions du cylindre de glace carbonique de 56 x 112 mm

Rendement très élevé de près de 20% (185 g de glace carbonique à partir de 950 g de CO<sub>2</sub>)

La machine démarre par une simple pression sur un bouton et s'arrête automatiquement

Équipée de divers voyants lumineux

Facile à connecter au dioxyde de carbone liquide (dioxyde de carbone / CO<sub>2</sub>)

Présente les cocktails et les plats avec une brume spectaculaire

Procure un effet de surprise de premier ordre à vos invités

Améliore l'apparence et le niveau de service

Équipé d'une conduite de gaz de 1,5 m

Stable sur 4 pieds en caoutchouc

Peut être monté en option avec des vis

Bon et rapide à nettoyer de manière hygiénique

Livré avec des gants de sécurité

Livré avec une mallette de transport pratique

Poids net : 5,0 kg

Dimensions : L198 x P198 x H224 mm

Puissance 230V / 50Hz / 1Phase 10 Watt

## Machine expresso

### Machine à espresso élégance 1 groupe

Cette machine à café expresso est un atout pour tout établissement de restauration. Il s'agit non seulement d'une machine technologiquement avancée, mais aussi d'une machine fiable. Le beau boîtier en acier inoxydable confère à la machine à café expresso un aspect élégant. La machine à café dispose d'une chaudière de 6 litres permettant de préparer 240 tasses par heure. La machine est équipée de tasses à un groupe avec une chambre de pré-infusion directe. Il y a quatre doses de café par groupe, ce qui vous permet de proposer différentes préparations de café dans votre établissement de restauration. Le filtre d'égouttage est en chrome et le bac d'égouttage spacieux en acier inoxydable.



Réf : M-08804000



### Caractéristique

- Panneau de commande séparé avec des commandes faciles à toucher
- 4 doses de café différentes par groupe (contrôlées par microprocesseur)
- Idéalement adapté aux différentes préparations de café
- 1 bras en acier chromé pour la vapeur
- 1 robinet chromé pour l'eau bouillante
- 1 piston espresso robuste avec double bec et filtre
- Alimentation automatique en eau par électrovannes magnétiques
- Motopompe volumétrique intégrée avec deux soupapes de rétention
- Motopompe à haut rendement avec filtre automatique à particules
- La pompe s'arrête automatiquement en cas de faible pression d'eau
- Chaudière en cuivre avec soupape anti-vide
- Machine équipée d'une soupape de surpression
- Témoin lumineux en cas de faible niveau d'eau dans la chaudière
- 1 tête de groupe avec une préchambre d'infusion directe
- Injection directe de l'eau du chauffe-eau au café
- Tête de groupe autonettoyante avec rétro lavage automatique
- Tuyau d'alimentation en eau et membrane de nettoyage inclus
- Facile à entretenir et à nettoyer
- Stable grâce à 4 pieds en caoutchouc
- Production : 240 tasses d'espresso par heure
- Capacité de la chaudière : 6,0 litres
- Poids net : 35,4 kg
- Dimensions de la machine : L460 x P590 x H530 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2800 Watt

## Machine à espresso élégance 2 groupes

Cette machine à café espresso est un atout pour tout établissement de restauration. Il s'agit non seulement d'une machine technologiquement avancée, mais aussi d'une machine fiable. Le beau boîtier en acier inoxydable confère à la machine à café espresso un aspect élégant. La machine à café dispose d'une chaudière de 6 litres permettant de préparer 480 tasses par heure. La machine est équipée de tasses à deux groupes avec une chambre de pré-infusion directe. Il y a quatre doses de café par groupe, ce qui vous permet de proposer différentes préparations de café dans votre établissement de restauration. Le filtre d'égouttage est en chrome et le bac d'égouttage spacieux en acier inoxydable.



Réf : M-08804050



### Caractéristique

- Panneau de commande séparé avec des commandes faciles à toucher
- 4 doses de café différentes par groupe (contrôlées par microprocesseur)
- Idéalement adapté aux différentes préparations de café
- 1 bras en acier chromé pour la vapeur
- 1 robinet chromé pour l'eau bouillante
- 1 piston espresso robuste avec double bec et filtre
- Alimentation automatique en eau par électrovannes magnétiques
- Motopompe volumétrique intégrée avec deux soupapes de rétention
- Motopompe à haut rendement avec filtre automatique à particules
- La pompe s'arrête automatiquement en cas de faible pression d'eau
- Chaudière en cuivre avec soupape anti-vide
- Machine équipée d'une soupape de surpression
- Témoin lumineux en cas de faible niveau d'eau dans la chaudière
- 1 tête de groupe avec une préchambre d'infusion directe
- Injection directe de l'eau du chauffe-eau au café
- Tête de groupe autonettoyante avec rétro lavage automatique
- Tuyau d'alimentation en eau et membrane de nettoyage inclus
- Facile à entretenir et à nettoyer
- Stable grâce à 4 pieds en caoutchouc
- Production : 480 tasses d'espresso par heure
- Capacité de la chaudière : 6,0 litres
- Poids net : 45 kg
- Dimensions de la machine : L460 x P590 x H530 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2800 Watt

## Machine à espresso élégance grande 2 groupes

Cette machine à café espresso est un atout pour tout établissement de restauration. Il s'agit non seulement d'une machine technologiquement avancée, mais aussi d'une machine fiable. Le beau boîtier en acier inoxydable confère à la machine à café espresso un aspect élégant. La machine à café dispose d'une chaudière de 11,5 litres permettant de préparer 480 tasses par heure. La machine est équipée de tasses à deux groupes avec une chambre de pré-infusion directe. Il y a quatre doses de café par groupe, ce qui vous permet de proposer différentes préparations de café dans votre établissement de restauration. Le filtre d'égouttage est en chrome et le bac d'égouttage spacieux en acier inoxydable.



Réf : M-08804100



### Caractéristique

- Panneau de commande séparé avec des commandes faciles à toucher
- 4 doses de café différentes par groupe (contrôlées par microprocesseur)
- Idéalement adapté aux différentes préparations de café
- 1 bras en acier chromé pour la vapeur
- 1 robinet chromé pour l'eau bouillante
- 1 piston espresso robuste avec double bec et filtre
- Alimentation automatique en eau par électrovannes magnétiques
- Motopompe volumétrique intégrée avec deux soupapes de rétention
- Motopompe à haut rendement avec filtre automatique à particules
- La pompe s'arrête automatiquement en cas de faible pression d'eau
- Chaudière en cuivre avec soupape anti-vide
- Machine équipée d'une soupape de surpression
- Témoin lumineux en cas de faible niveau d'eau dans la chaudière
- 1 tête de groupe avec une préchambre d'infusion directe
- Injection directe de l'eau du chauffe-eau au café
- Tête de groupe autonettoyante avec rétro lavage automatique
- Tuyau d'alimentation en eau et membrane de nettoyage inclus
- Facile à entretenir et à nettoyer
- Stable grâce à 4 pieds en caoutchouc
- Production : 480 tasses d'espresso par heure
- Capacité de la chaudière : 11,5 litres
- Poids net : 54 kg
- Dimensions de la machine : L680 x P590 x H530 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3350 Watt

## Machine à espresso élégance grande 3 groupes

Cette machine à café espresso est un atout pour tout établissement de restauration. Il s'agit non seulement d'une machine technologiquement avancée, mais aussi d'une machine fiable. Le beau boîtier en acier inoxydable confère à la machine à café espresso un aspect élégant. La machine à café dispose d'une chaudière de 11,5 litres permettant de préparer 480 tasses par heure. La machine est équipée de tasses à deux groupes avec une chambre de pré-infusion directe. Il y a quatre doses de café par groupe, ce qui vous permet de proposer différentes préparations de café dans votre établissement de restauration. Le filtre d'égouttage est en chrome et le bac d'égouttage spacieux en acier inoxydable.



Réf : M-08804150



### Caractéristique

- Panneau de commande séparé avec des commandes faciles à toucher
- 4 doses de café différentes par groupe (contrôlées par microprocesseur)
- Idéalement adapté aux différentes préparations de café
- 1 bras en acier chromé pour la vapeur
- 1 robinet chromé pour l'eau bouillante
- 1 piston espresso robuste avec double bec et filtre
- Alimentation automatique en eau par électrovannes magnétiques
- Motopompe volumétrique intégrée avec deux soupapes de rétention
- Motopompe à haut rendement avec filtre automatique à particules
- La pompe s'arrête automatiquement en cas de faible pression d'eau
- Chaudière en cuivre avec soupape anti-vide
- Machine équipée d'une soupape de surpression
- Témoin lumineux en cas de faible niveau d'eau dans la chaudière
- 1 tête de groupe avec une préchambre d'infusion directe
- Injection directe de l'eau du chauffe-eau au café
- Tête de groupe autonettoyante avec rétro lavage automatique
- Tuyau d'alimentation en eau et membrane de nettoyage inclus
- Facile à entretenir et à nettoyer
- Stable grâce à 4 pieds en caoutchouc
- Production : 720 tasses d'espresso par heure
- Capacité de la chaudière : 17,5 litres
- Poids net : 71,4 kg
- Dimensions de la machine : L980 x P590 x H530 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 6350 Watt

## Percolateurs professionnels

### Percolateur à café 10 L

Préparer du café pour de grands groupes d'invités peut prendre beaucoup de temps si vous utilisez uniquement une machine à café standard. En utilisant ce percolateur à café professionnel d'une capacité de 10 litres, vous pouvez préparer jusqu'à 80 tasses de café en une heure. Cette machine à un beau design et est très pratique à utiliser. Elle est idéale pour une utilisation dans le secteur de la restauration ou lors d'un événement. En plus de préparer 10 litres de café, vous pouvez également conserver le café chaud et prêt à être servi. Sur l'extérieur du percolateur à café se trouve une jauge de niveau qui vous permet de toujours savoir si la machine est pleine.



Réf : M-09300598



### Caractéristique

Percolateur à café professionnel

Boîtier et couvercle en acier inoxydable

Filtre à café amovible en acier inoxydable

Couvercle avec bouchon en plastique

Poignées de transport pratiques avec isolation

Verre à niveau avec graduation

Capacité : 80 tasses

Volume brut : 10 litres

Temps de préparation moyen 10 litres : 45-60 minutes

Indicateur de température

Robinet à café robuste

Fonctionne avec des filtres ou avec du café grossier

Taille du filtre pour le café fin : 24,5 cm (non inclus)

Systèmes séparés pour la production et le stockage du café

Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Facile à nettoyer

Poids net : 4,0 kg

Dimensions : L340 x P340 x H480 mm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1520 Watt

## Percolateur à café 15 L

Préparer du café pour de grands groupes d'invités peut prendre beaucoup de temps si vous utilisez uniquement une machine à café standard. En utilisant ce percolateur à café professionnel d'une capacité de 10 litres, vous pouvez préparer jusqu'à 120 tasses de café en une heure. Cette machine à un beau design et est très pratique à utiliser. Elle est idéale pour une utilisation dans le secteur de la restauration ou lors d'un événement. En plus de préparer 15 litres de café, vous pouvez également conserver le café chaud et prêt à être servi. Sur l'extérieur du percolateur à café se trouve une jauge de niveau qui vous permet de toujours savoir si la machine est pleine.



Réf : M-09300599



### Caractéristique

Percolateur à café professionnel

Boîtier et couvercle en acier inoxydable

Filtre à café amovible en acier inoxydable

Couvercle avec bouchon en plastique

Poignées de transport pratiques avec isolation

Verre à niveau avec graduation

Capacité : 120 tasses

Volume brut : 15 litres

Temps de préparation moyen 15 litres : 45-60 minutes

Indicateur de température

Robinet à café robuste

Fonctionne avec des filtres ou avec du café grossier

Taille du filtre pour le café fin : 24,5 cm (non inclus)

Systèmes séparés pour la production et le stockage du café

Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Facile à nettoyer

Poids net : 5,0 kg

Dimensions : L340 x P340 x H590 mm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1520 Watt

## Moulin à café

### Moulin à café digital 1000 GR – Silencieux

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 1000 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804590



### Caractéristique

Moulin à café numérique pour un usage professionnel  
Équipé d'un écran tactile en plusieurs langues  
Moteur avec protecteur thermique  
Récipient à grains en plastique transparent  
Récipient à grains pour 1 kilogramme de grains de café  
Moulin en acier trempé Ø 60 mm  
Grains de café immédiatement moulus  
Machine très silencieuse <45 dB  
Avec un porte-piston très pratique  
Degré de mouture réglable en continu  
Dosage réglable des grains de café moulus  
Possibilité de régler le temps de mouture des grains de café  
Repose sur quatre pieds en caoutchouc  
Lever de distribution : gauche ou droite  
Facile à nettoyer  
Production : 500 grammes en 5 minutes  
Poids net : 12 kg  
Dimensions : L285 x P405 x H626 mm  
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 356 Watt

## Moulin à café Automatique 1000 GR – Silencieux

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 1000 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804580



### Caractéristique

- Moulin à café automatique pour usage professionnel
- Moteur avec protection thermique
- Récipient à grains en plastique transparent
- Récipient à grains pour 1 kilogramme de grains de café
- Moulins en acier trempé Ø 60 mm
- Grains de café immédiatement moulus
- Machine très silencieuse <45 dB
- Avec un porte-piston très pratique
- Degré de mouture réglable en continu
- Dosage réglable des grains de café moulus
- Possibilité de régler le temps de mouture des grains de café
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Levier de distribution : gauche ou droite
- Facile à nettoyer
- Production : 500 grammes en 5 minutes
- Poids net : 12 kg
- Dimensions : L285 x P405 x H626 mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 356 Watt

## Moulin à café digital 2000 GR

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 2000 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804560



### Caractéristique

Moulin à café numérique pour un usage professionnel  
Équipé d'un écran tactile en plusieurs langues  
Moteur avec protecteur thermique  
Récipient à grains en plastique transparent  
Récipient à grains pour 2 kilogrammes de grains de café  
Moulins en acier trempé Ø 60 mm  
Grains de café immédiatement moulus  
Avec un porte-piston très pratique  
Degré de mouture réglable en continu  
Dosage réglable des grains de café moulus  
Possibilité de régler le temps de mouture des grains  
Repose sur quatre pieds en caoutchouc  
Lever de distribution : gauche ou droite  
Facile à nettoyer  
Production : 500 grammes en 5 minutes  
Poids net : 9 kg  
Dimensions : L210 x P380 x H600 mm  
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 356 Watt

## Moulin à café 500 GR

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 500 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804501



### Caractéristique

Moulin à café pour usage professionnel  
Moteur avec protection thermique  
Récipient à grains en plastique transparent  
Récipient à grains pour 500 grammes de café en grains  
Moulins en acier trempé Ø 60 mm  
Grains de café immédiatement moulus  
Avec un porte-piston très pratique  
Degré de mouture réglable en continu  
Dosage réglable des grains de café moulus  
Possibilité de régler le temps de mouture des grains  
Repose sur quatre pieds en caoutchouc  
Facile à nettoyer  
Production : 500 grammes en 6 minutes  
Poids net : 6 kg  
Dimensions : L170 x P340 x H410 mm  
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 270 Watt

## Moulin à café Automatique 2000 GR

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 2000 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804550



### Caractéristique

Moulin à café automatique pour usage professionnel  
Moteur avec protection thermique  
Récipient à grains en plastique transparent  
Récipient à grains pour 2 kilogrammes de grains de café  
Moulins en acier trempé Ø 60 mm  
Grains de café immédiatement moulus  
Avec un porte-piston très pratique  
Degré de mouture réglable en continu  
Dosage réglable des grains de café moulus  
Possibilité de régler le temps de mouture des grains  
Repose sur quatre pieds en caoutchouc  
Lever de distribution : gauche ou droite  
Facile à nettoyer  
Production : 500 grammes en 5 minutes  
Poids net : 9 kg  
Dimensions : L210 x P380 x H600 mm  
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 356 Watt

## Moulin à café 2000 GR

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 2000 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804525



### Caractéristique

Moulin à café pour usage professionnel  
Moteur avec protection thermique  
Récipient à grains en plastique transparent  
Récipient à grains pour 2 kilogrammes de grains de café  
Moulins en acier trempé Ø 60 mm  
Grains de café immédiatement moulus  
Avec un porte-piston très pratique  
Degré de mouture réglable en continu  
Dosage réglable des grains de café moulus  
Possibilité de régler le temps de mouture des grains  
Repose sur quatre pieds en caoutchouc  
Lever de distribution : gauche ou droite  
Facile à nettoyer  
Production : 500 grammes en 5 minutes  
Poids net : 9 kg  
Dimensions : L210 x P380 x H600 mm  
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 356 Watt

## Moulin à café 500 GR

Ce moulin à café est de haute qualité et luxueux. C'est un moulin à grains idéal pour une utilisation professionnelle dans un café, un café ou un restaurant. Si vous voulez servir un très bon espresso, latte macchiato ou cappuccino, vous le faites avec des grains de café frais. Le son et l'odeur des grains de café fraîchement moulus ajoutent à l'expérience du café de vos invités. Le récipient à grains est transparent et fabriqué en plastique. Avec ce modèle de moulin à café et un récipient à grains d'une capacité de 500 g, vous pouvez moudre 500 g de grains de café en 5 minutes.



Réf : M-08804500



### Caractéristique

Moulin à café pour usage professionnel  
Moteur avec protection thermique  
Récipient à grains en plastique transparent  
Récipient à grains pour 500 grammes de café en grains  
Moulins en acier trempé Ø 60 mm  
Grains de café immédiatement moulus  
Avec un porte-piston très pratique  
Degré de mouture réglable en continu  
Dosage réglable des grains de café moulus  
Possibilité de régler le temps de mouture des grains  
Repose sur quatre pieds en caoutchouc  
Facile à nettoyer  
Production : 500 grammes en 6 minutes  
Poids net : 6 kg  
Dimensions : L170 x P340 x H410 mm  
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 270 Watt

## Presse orange automatiques

### Presse-agrumes automatiques MAJ-25

Le presse-agrumes automatique MAJ-25 de Maxima est un presse-agrumes automatique composé de récipients, d'un boîtier et d'un panier supérieur en acier inoxydable. Ce presse-agrumes de Maxima est un modèle de table compact et fait son travail rapidement et bien. Un grand avantage est la facilité de nettoyage. Ce presse-agrumes automatique MAJ-25 de Maxima a une capacité de 8 kg. Vous pouvez utiliser environ 18 à 25 oranges par minute avec cet appareil utile.



Réf : M-09300030



### Caractéristique

Presse-agrumes automatiques

Modèle de table compact et rapide

Moteur puissant et système de pressage avec engrenages en métal

Boîtier, grille supérieure et bacs en acier inoxydable

Capacité de charge de 8 kg

18-25 oranges par minute

Diamètre des oranges 60-80 mm

Hauteur maximale bouteille / verre 16 cm

Pièces de presse anticorrosives

Interrupteurs de sécurité multiples

Interrupteur marche-arrêt sur le côté

Facile à nettoyer

Poids net : 41 kg

Dimensions : H775 x L450 x P360 mm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 200 Watt

## Soubassement pour presse-agrumes MAJ-26X / MAJ-50X

Ce chariot a une base à roulettes entièrement en acier inoxydable et est idéal pour être combiné avec le presse-agrumes automatique MAJ-26X ou le presse-agrumes pour oranges MAJ-50X. Les presse-agrumes peuvent être assez lourds et difficiles à déplacer, mais avec ce chariot pratique, vous pouvez déplacer le presse-agrumes à chaque fois que vous en avez besoin. Cela est particulièrement utile lorsque le presse-agrumes doit être nettoyé et qu'il est préférable de le faire dans la cuisine.



Réf : M-09360030



### Caractéristique

Chariot en acier inoxydable pour le presse-agrumes MAJ-26X et MAJ-50X. Il dispose d'un seau à l'intérieur du chariot pour tous les déchets provenant du presse-agrumes.

Dimensions : L520 x P440 x H750 mm

## Presse-agrume Automatique MAJ-80X

Les entreprises de restauration proposant du jus d'orange fraîchement pressé et pouvant être auto-décortiqué choisissent ce presse-agrume automatique. Avec une capacité de charge de 20 kg et l'alimentation automatique des oranges, vous pouvez facilement presser 20 à 25 oranges par minute. La taille d'orange appropriée pour ce presse-agrume est la taille 6 (90 oranges dans une boîte), où les oranges ont un diamètre de 4-9cm. Ce modèle de table robuste peut être placé sur une table, un bar ou un comptoir. Pour plus de flexibilité, vous pouvez également commander un chariot en acier inoxydable, qui est utile lorsque vous souhaitez déplacer le presse-agrume à un autre endroit ou pour le nettoyer dans la cuisine.



Réf : M-09360040



### Caractéristique

- Système X-cross pour retirer le mécanisme de pressage en 1-GO
- Double filtre à jus pour filtrer les graines
- Curseur d'extraction des pulpes pour nettoyer la machine
- Système d'alimentation automatique des oranges
- Compteur numérique d'oranges
- Bac inclus pour les pelures d'orange
- Presse-agrumes automatiques de luxe
- Alimentation automatique en oranges
- Avec système de robinetterie en libre-service
- Moteur puissant et système de pressage avec engrenages en métal
- Boîtier, grille supérieure et bacs en acier inoxydable
- Hauteur maximale bouteille / verre 35 cm
- Pièces de presse anticorrosives
- Multiplis interrupteurs de sécurité
- Modèle de table très robuste
- Poids net : 110 kg
- Capacité de chargement : 40kg
- Capacité de pressage : 40-45 oranges par minute
- Diamètre des oranges : 4-9cm
- Dimensions : L660 x P640 x H1770 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 370W

---

## Presse-agrume Automatique MAJ-50X

Les entreprises de restauration proposant du jus d'orange fraîchement pressé et pouvant être auto-décortiqué choisissent ce presse-agrume automatique. Avec une capacité de charge de 20 kg et l'alimentation automatique des oranges, vous pouvez facilement presser 20 à 25 oranges par minute. La taille d'orange appropriée pour ce presse-agrume est la taille 6 (90 oranges dans une boîte), où les oranges ont un diamètre de 4-9cm. Ce modèle de table robuste peut être placé sur une table, un bar ou un comptoir. Pour plus de flexibilité, vous pouvez également commander un chariot en acier inoxydable, qui est utile lorsque vous souhaitez déplacer le presse-agrume à un autre endroit ou pour le nettoyer dans la cuisine.



Réf : M-09360020



### Caractéristique

Système X-cross pour retirer le mécanisme de pressage en une seule fois

Double filtre à jus pour filtrer les graines

Curseur d'extraction des pulpes pour nettoyer la machine

Système d'alimentation automatique des oranges

Compteur numérique d'oranges

Presse-agrume automatique de luxe

Alimentation automatique en oranges

Avec système de robinetterie en libre-service

Moteur puissant et système de pressage avec engrenages en métal

Boîtier, grille supérieure et bacs en acier inoxydable

Hauteur maximale bouteille / verre 17 cm

Pièces de presse anticorrosives

Multiplis interrupteurs de sécurité

Modèle de table très robuste

Poids net : 62kg

Capacité de chargement : 20kg

Capacité de pressage : 20-25 oranges par minute

Diamètre des oranges : 4-9cm

Dimensions : L40 x P45 x H108cm

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

---

## Presse-agrume Automatique MAJ-26X

Pour un pressage automatique du jus d'orange, utilisez ces presse-agrumes professionnels d'une capacité de charge de 8 kg. Vous pouvez presser entre 20 et 25 oranges par minute. Les oranges doivent avoir un diamètre de 4 à 9 cm, nous vous recommandons donc d'utiliser des oranges de taille 7 (100 dans une boîte). Ce modèle de table, compact et rapide, peut être placé sur une table ou un comptoir. Il est également possible de commander un chariot en acier inoxydable pour faciliter le déplacement de la machine, vers la cuisine, par exemple, afin qu'elle puisse être soigneusement nettoyée.



Réf : M-09360000



### Caractéristique

Presse-agrume automatique pour oranges  
Modèle de table compact et rapide  
Moteur puissant et système de pressage avec engrenages en métal  
Boîtier, grille supérieure et bacs en acier inoxydable  
Hauteur maximale bouteille / verre 16 cm  
Système X-cross pour retirer le mécanisme de pressage en 1-GO  
Double filtre à jus pour filtrer les graines  
Curseur d'extraction de la pulpe pour dégager la machine  
Pièces de presse anticorrosives  
Interrupteurs de sécurité multiples  
Interrupteur marche-arrêt sur le côté  
Facile à nettoyer  
Poids net : 45 kg  
Capacité de chargement : 8kg  
Capacité de pressage : 20-25 oranges par minute  
Diamètre des oranges : 4-9cm  
Dimensions : L400 x P300 x H780 mm  
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 120W

## Presse-agrume Automatique MAJ-25SS

Avec ce presse-agrume automatique, vous disposez d'un self-service professionnel et luxueux dans votre restaurant, cantine, café, sandwicherie ou supermarché. Grâce au robinet pratique, les clients peuvent facilement et rapidement remplir eux-mêmes des bouteilles ou des verres de 15 cm. Le presse-agrume a une capacité de chargement de 8 kg. Cela vous permet de conserver un stock d'oranges dans le presse-agrume et de presser entre 20 et 25 oranges par minute. Ce modèle de table très robuste peut être placé sur une table ou un établi. Il est également possible de commander un chariot en acier inoxydable. L'avantage de ce dernier est que vous pouvez déplacer le presse-agrume dans la cuisine et l'y nettoyer.



Réf : M-09300031



### Caractéristique

Presse-agrumes automatique de luxe  
Approvisionnement manuel en oranges  
Avec système de robinetterie en libre-service  
Moteur puissant et système de pressage avec engrenages en métal  
Boîtier, grille supérieure et bacs en acier inoxydable  
Hauteur maximale bouteille / verre 15 cm  
Pièces de presse anticorrosives  
Multiples interrupteurs de sécurité  
Modèle de table très robuste  
Poids net : 44kg  
Capacité de chargement : 8kg  
Capacité de pressage : 20-25 oranges par minute  
Diamètre des oranges : 6-8cm  
Dimensions : B450 x D360 x H850 mm  
230V/50Hz/1Phase 200W

## Presse-agrume Automatique MAJ-45

Avec ce presse-agrume automatique, vous disposez d'un self-service professionnel et luxueux dans votre restaurant, cantine, café, sandwicherie ou supermarché. Grâce au robinet pratique, les clients peuvent facilement et rapidement remplir eux-mêmes des bouteilles ou des verres de 15 cm. Le presse-agrume a une capacité de chargement de 8 kg. Cela vous permet de conserver un stock d'oranges dans le presse-agrume et de presser entre 20 et 25 oranges par minute. Ce modèle de table très robuste peut être placé sur une table ou un établi. Il est également possible de commander un chariot en acier inoxydable. L'avantage de ce dernier est que vous pouvez déplacer le presse-agrume dans la cuisine et l'y nettoyer.



Réf : M-09300032



### Caractéristique

Presse-agrumes automatique de luxe  
Approvisionnement manuel en oranges  
Avec système de robinetterie en libre-service  
Moteur puissant et système de pressage avec engrenages en métal  
Boîtier, grille supérieure et bacs en acier inoxydable  
Hauteur maximale bouteille / verre 28 cm  
Pièces de presse anticorrosives  
Multiples interrupteurs de sécurité  
Modèle de table très robuste  
Poids net : 54kg  
Capacité de chargement : 20 kg  
Capacité de pressage : 20-25 oranges par minute  
Diamètre des oranges : 6-8cm  
Dimensions : B450 x D500 x H1090 mm  
230V/50Hz/1Phase 200W

## Soubassement pour presse-agrumes MAJ-25/ MAJ-25SS/MAJ-45

Ce chariot a une base à roulettes entièrement en acier inoxydable et est idéal pour être combiné avec le presse-agrumes automatique MAJ-26X ou le presse-agrumes pour oranges MAJ-50X. Les presse-agrumes peuvent être assez lourds et difficiles à déplacer, mais avec ce chariot pratique, vous pouvez déplacer le presse-agrumes à chaque fois que vous en avez besoin. Cela est particulièrement utile lorsque le presse-agrumes doit être nettoyé et qu'il est préférable de le faire dans la cuisine.



### Caractéristique

Réf : M-09300037

Le chariot comporte un seau à l'intérieur pour tous les déchets provenant de l'extracteur de jus.

Dimensions : L660 x P505 x H710 mm

# Presse-agrumes

## Presse-agrumes professionnel

Il n'y a rien de mieux que du jus d'orange fraîchement pressé pour le petit-déjeuner ou le déjeuner. Ce presse-agrumes électrique est idéal pour une utilisation professionnelle quotidienne dans les restaurants, les cafés ou les cantines sportives. La taille pratique de ce presse-agrumes électrique signifie qu'il s'adapte facilement à n'importe quel comptoir ou bar, et qu'il est vraiment facile à utiliser à la main. Cet appareil de cuisine puissant, capable de produire 32 litres de jus par heure, convient non seulement pour presser les oranges, mais aussi d'autres agrumes, comme les citrons verts et les pamplemousses.



Réf : M-09300027



## Caractéristique

Presse-agrumes de qualité supérieure pour la gastronomie

Convient à un usage professionnel

Design en aluminium de luxe avec dessus en ABS noir

Collecteur de jus robuste en ABS avec bec verseur

Hauteur maximale bouteille / verre 12,5 cm

Filtre amovible pour les pépins et les déchets

Equippé d'un bac de récupération pratique

Arbre d'entraînement robuste en acier inoxydable

Machine anti-corrosion et résistante aux rayures

Moteur puissant et silencieux 1/4 HP

Protection thermique

Boutons résistants à l'eau

Standard avec 3 cônes de pression

Parfait pour le citron vert, l'orange et le pamplemousse

Construction simple et robuste

Filtre et collecteur de jus faciles à retirer

Les pièces vont au lave-vaisselle

Facile à nettoyer

Poids net : 5 kg

Capacité : 32L/h

Vitesse de rotation : 1800RPM

Dimensions : B220 x P310 x H360 mm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 180W

---

## Presse-agrume professionnel XL

Ce presse-agrume électrique pour oranges vous permet de faire beaucoup de jus fraîchement pressé. Ce presse-agrume professionnel est un atout dans tout restaurant, café, sandwicherie, cantine sportive ou cafétéria d'entreprise. En tant que modèle de table haute, vous pouvez facilement le placer sur un comptoir ou un espace bar. Les verres ou les bouteilles d'une hauteur maximale de 19 cm s'insèrent facilement en dessous, prêts à être servis. L'extracteur de jus est convivial et facile à utiliser à la main. Allumez l'appareil et poussez les moitiés d'agrumes sur la tête de pressage à la main. Le jus est recueilli dans le plateau de récupération en plastique avec bec verseur. Ce modèle XL est également équipé d'une protection contre les éclaboussures pour éviter les déversements et les dégâts.



Réf : M-09300028



### Caractéristique

Presse-agrumes de qualité supérieure pour la gastronomie

Convient à un usage professionnel

Design de luxe en aluminium avec plateau noir en ABS

Collecteur de jus robuste en ABS avec bec verseur

Hauteur maximale bouteille / verre 19 cm

Machine anti-corrosion et résistante aux rayures

Moteur puissant et silencieux 1/4 HP

Protection thermique

Boutons résistants à l'eau

Standard avec 3 cônes de pression

Parfait pour le citron vert, l'orange et le pamplemousse

Construction simple et robuste

Filtre et collecteur de jus faciles à retirer

Les pièces vont au lave-vaisselle

Facile à nettoyer

Poids net : 5,5 kg

Capacité : 32L/h

Vitesse de rotation : 1800RPM

Dimensions : L21 x P31,8 x H41,2cm

Puissance : 230V/50Hz/1Phase 180W

**Presse-agrume professionnel XL automatique**  
Avec ce presse-agrume électrique, vous pouvez produire beaucoup de jus d'orange fraîchement pressé ou des bouteilles de jus de pamplemousse. Ce presse-agrume professionnel est un atout dans tout restaurant, café, sandwicherie, cantine sportive ou cafétéria d'entreprise. Comme il s'agit d'un modèle de table haute, vous pouvez facilement placer le presse-agrume sur une table, un comptoir ou un bar. Vous pouvez également placer facilement des bouteilles ou des verres d'une hauteur maximale de 19 cm sous le bec verseur. L'extracteur de jus est très convivial et facile à utiliser à la main. Allumez l'appareil et placez les moitiés d'orange sur la tête de pressage, puis poussez le levier vers le bas. Le jus est recueilli dans le plateau en plastique muni d'un bec verseur. Ce modèle XL est équipé d'une protection contre les éclaboussures et les déversements.



Réf : M-09300029



## Caractéristique

- Presse-agrumes de qualité supérieure pour la gastronomie
- Convient à un usage professionnel
- Couvercle facile à utiliser avec un cône pour les fruits
- Design en aluminium de luxe avec couvercle en ABS noir
- Arbre d'entraînement robuste en acier inoxydable
- Machine anti-corrosion et résistante aux rayures
- Moteur puissant et silencieux 1/4 HP
- Protection thermique
- Boutons résistants à l'eau
- Cône de pression en acier inoxydable
- Parfait pour le citron vert, l'orange et le pamplemousse
- Construction simple et robuste
- Filtre et collecteur de jus faciles à retirer
- Les pièces vont au lave-vaisselle
- Facile à nettoyer
- Poids net : 8 kg
- Capacité : 32L/h
- Vitesse de rotation : 1800RPM
- Dimensions : B210 x D33,6 x H475 mm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 230W

---

## Etagère pour bouteilles MAJ-X

Ce porte-bouteilles est une solution idéale pour stocker des bouteilles vides à côté d'une centrifugeuse automatique avec un système de robinetterie en libre-service. Les clients peuvent facilement saisir une bouteille pour la remplir de jus d'orange fraîchement pressé. Il est très utile pour être placé dans les buffets et dans les zones de libre-service des hôtels, restaurants, supermarchés et stations-service.



### Caractéristique

Réf : M-09360031

Dimensions : L40 x P48 x H114cm

Convient pour : MAJ-26X, MAJ-50X et MAJ-80X

Diamètre de la bouteille : 7,5cm

Capacité : environ 33 bouteilles

## Refroidisseurs de verre CO2

### Refroidisseur de verre CO2

Vous souhaitez présenter les boissons dans un bar, un restaurant, un pub, un café ou un hôtel de manière spectaculaire ? Alors ce congélateur à verre professionnel est une aide de cuisine idéale. En plaçant un verre sous le congélateur à verre, une belle couche de glace est créée sur le verre. Ainsi, vous ne servirez pas seulement des boissons d'aspect professionnel, mais le contenu sera également maintenu au frais et le goût en sera rehaussé. Le congélateur à verre convient à la congélation rapide de presque tous les verres. Grâce à son design compact et moderne, le congélateur en verre s'adapte partout et fonctionne sans électricité.



Réf : M-09403000



### Caractéristique

Poids net : 2,8 kg

Dimensions : B130 x P270 x H410 mm



## Arrières de bar réfrigérés

### Réfrigérateur bar 1 porte battante

Ce réfrigérateur à boissons à une finition luxueuse et un aspect professionnel sur n'importe quel bar ou comptoir. Disponible en noir et avec une capacité de 142 litres, c'est l'appareil idéal pour garder les produits au frais. Les boissons sont attrayantes grâce à l'éclairage LED intégré et la porte pivotante en verre permet de retirer ou de remplacer les boissons rapidement et facilement. La porte peut être verrouillée ou laissée ouverte pour que les clients puissent se servir eux-mêmes.



Réf : M-09400900



### Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 1 porte  
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Équipé de 1 charnière  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R600a / sans CFC  
Régulateur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Température ambiante maximale de 32° C  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 50kg  
Capacité : 142L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B53,6 x D37 x H62cm  
Dimensions extérieures : B60 x P51,5 x H85cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 174W

## Réfrigérateur bar 2 portes battantes

Pour présenter les boissons et les snacks de manière professionnelle et les garder au frais, utilisez ce refroidisseur de bar de luxe noir. Une unité compacte à placer sur le comptoir ou le bar. La glacière de présentation a une capacité de 227 litres et est équipée de deux portes battantes avec double vitrage. Les deux portes sont équipées d'une serrure permettant de fermer complètement la glacière. Pour mettre en valeur les produits contenus dans la glacière, celle-ci est équipée d'un éclairage LED intégré.



Réf : M-09400905



### Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 3 portes  
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Équipé de 2 portes  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R600a / sans CFC  
Régulateur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Température ambiante maximale de 32° C  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 70kg  
Capacité :227L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B85,6 x D37 x H62cm  
Dimensions extérieures : B92 x P51,5 x H85cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 200W

## Réfrigérateur bar 3 portes battantes

Vous souhaitez présenter les bouteilles, les canettes et les sandwiches aux clients de manière attrayante. Dans ce réfrigérateur à boissons avec éclairage LED intégré et d'une capacité de 341 litres, vous pouvez conserver une grande quantité de produits au frais. Le réfrigérateur est équipé de trois portes battantes pour un accès facile. Ainsi, vous pouvez rapidement servir et réapprovisionner le stock. Il y a deux étagères en acier inoxydable par porte dans ce réfrigérateur. Toutes les étagères sont réglables en hauteur et fabriquées en acier inoxydable pour un nettoyage facile. En outre, les trois portes sont équipées d'une serrure.



Réf : M-09400910



### Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 3 portes  
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Avec 3 portes à charnières  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R600a / sans CFC  
Régulateur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Température ambiante maximale de 32° C  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 90kg  
Capacité :341L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B128,6 x D37 x H62cm  
Dimensions extérieures : B135 x P51,5 x H85cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 250W

---

## Réfrigérateur bar 2 portes coulissantes

Pour présenter les boissons et les snacks de manière professionnelle et les garder au frais, utilisez ce refroidisseur de bar de luxe noir. Une unité compacte à placer sur le comptoir ou le bar. La glacière de présentation a une capacité de 227 litres et est équipée de deux portes battantes avec double vitrage. Les deux portes sont équipées d'une serrure permettant de fermer complètement la glacière. Pour mettre en valeur les produits contenus dans la glacière, celle-ci est équipée d'un éclairage LED intégré.



Réf : M-09400915



### Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 2 portes  
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Équipé de 2 portes  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R600a / sans CFC  
Régulateur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Température ambiante maximale de 32° C  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 70kg  
Capacité :227L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B85,6 x D37 x H62cm  
Dimensions extérieures : B92 x P51,5 x H85cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 200W

## Réfrigérateur bar 3 portes coulissantes

Vous souhaitez présenter les bouteilles, les canettes et les sandwiches aux clients de manière attrayante. Dans ce réfrigérateur à boissons avec éclairage LED intégré et d'une capacité de 341 litres, vous pouvez conserver une grande quantité de produits au frais. Le réfrigérateur est équipé de trois portes battantes pour un accès facile. Ainsi, vous pouvez rapidement servir et réapprovisionner le stock. Il y a deux étagères en acier inoxydable par porte dans ce réfrigérateur. Toutes les étagères sont réglables en hauteur et fabriquées en acier inoxydable pour un nettoyage facile. En outre, les trois portes sont équipées d'une serrure.



Réf : M-09400920



### Caractéristique

Magnifique réfrigérateur de bar noir 3 portes  
Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Equipée de 3 portes  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R600a / sans CFC  
Régulateur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Température ambiante maximale de 32° C  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 90kg  
Capacité :341L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B128,6 x D37 x H62cm  
Dimensions extérieures : B135 x P51,5 x H85cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 250W

# Machine à glaçons

## Machine à glaçons 15 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300121



### Caractéristique

- Machine à glaçons compacte
- Boîtier et porte en plastique
- Modèle de table semi-professionnel
- Réservoir d'eau 2L
- Capacité de stockage de 1 kg pour les glaçons
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Équipé d'une vanne d'eau
- Refroidissement par air à l'arrière
- Différentes tailles de glaçons
- Système de refroidissement efficace avec R134a
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 11 kg
- Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4 cm
- Dimensions de la machine : B275 x D370 x H335 mm
- Capacité de production : 15 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 180W

## Machine à glaçons 24 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300122



### Caractéristique

Machine à glaçons compacte  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 5 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Refroidissement par air sur le côté  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 21 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm  
Capacité de production : 24 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 200W

## Machine à glaçons 24 kg / 24H à condenseur à eau

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300123



### Caractéristique

Machine à glaçons compacte  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 5 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Refroidissement par air sur le côté  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 21kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm  
Capacité de production : 24 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 320W

## Machine à glaçons 28 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300126



### Caractéristique

Machine à glaçons compacte  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 7 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Refroidissement par air sur le côté  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 26 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L398 x P510 x H608 mm  
Capacité de production : 28 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 240W

## Machine à glaçons 45 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300129



### Caractéristique

Machine à glaçons de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 7 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Refroidissement par air sur le côté  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 28 kg  
Dimensions de la glace : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L398 x D510 x H608 cm  
Capacité de production : 45 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 280W

## Machine à glaçons 45 kg / 24H à condenseur à eau

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300127



### Caractéristique

- Machine à glaçons de taille moyenne
- boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
- Appareil à poser sous le comptoir
- capacité de stockage de 7 kg
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Equipé d'une vanne d'eau
- Cubes creux standard
- Système de refroidissement efficace avec R290
- Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 28 kg
- Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm
- Dimensions de la machine : L398 x P510 x H608 mm
- Capacité de production : 45 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 370W

## Machine à glaçons 60 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300131



### Caractéristique

Machine à glaçons de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 13 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 33 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L400 x P510 x H785 mm  
Capacité de production : 60 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 400W

## Machine à glaçons 80 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300132



### Caractéristique

Machine à glaçons de grande taille  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 25 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 45 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L500 x P612 x H910 mm  
Capacité de production : 80 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 440W

## Machine à glaçons 100 kg / 24H

Une machine à glaçons est indispensable dans les cafés, les terrasses, les bars d'hôtel et les restaurants pour maintenir les produits au frais. Cette machine à glaçons polyvalente est un modèle de table élégant qui peut être utilisé aussi bien à titre professionnel qu'à domicile. Vous pouvez la placer facilement sur le plan de travail de votre cuisine domestique, derrière le bar ou sur un espace de travail dans une cuisine professionnelle.



M-09300128



### Caractéristique

Machine à glaçons de grande taille  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 60 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 70 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L680 x P612 x H1040 mm  
Capacité de production : 100 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 760W

## Machine à glace pilée 30 kg / 24H

Cette machine à glace pilée professionnelle a également une capacité de 30 kg de glace par 24 heures. La machine elle-même peut stocker 7 kg de glace. Idéal pour votre food truck, votre service traiteur ou votre étal de poissons. La machine est livrée avec une pelle à glace pratique qui vous permet de prélever facilement la quantité de glace en écailles dont vous avez besoin.



M-09300136



### Caractéristique

Machine à glace en flocons / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 7 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 28 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm  
Capacité de production : 30 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 215W

## Machine à glace pilée 30 kg / 24H refroidissement à l'eau

Cette machine à glace a une capacité allant jusqu'à 50 kg de glace pilée par 24 heures. Cette machine à glace pilée dispose également d'un bac de stockage spécial permettant de conserver 10 kg de glace au frais. Vous recevrez également une pelle à glace très pratique pour retirer la glace de la machine de manière hygiénique.



### Caractéristique

M-09300146

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 28 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L330 x P470 x H580 mm  
Capacité de production : 30 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

---

## Machine à glace pilée 50 kg / 24H

Cette machine à glace a une capacité allant jusqu'à 50 kg de glace pilée par 24 heures. Cette machine à glace pilée dispose également d'un bac de stockage spécial permettant de conserver 10 kg de glace au frais. Vous recevrez également une pelle à glace très pratique pour retirer la glace de la machine de manière hygiénique.



### Caractéristique

M-09300137

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 10 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 37 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L400 x P510 x H720 mm  
Capacité de production : 50 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 230W

---

## Machine à glace pilée 50 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace a une capacité allant jusqu'à 50 kg de glace pilée par 24 heures. Cette machine à glace pilée dispose également d'un bac de stockage spécial permettant de conserver 10 kg de glace au frais. Vous recevrez également une pelle à glace très pratique pour retirer la glace de la machine de manière hygiénique.



### Caractéristique

M-09300147

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 10 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 37 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L400 x P510 x H720 mm  
Capacité de production : 50 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 330W

## Machine à glace pilée 85 kg / 24H

Cette machine à glace pilée compacte produit jusqu'à 85 kg de glace par 24 heures. Grâce à l'espace de stockage intérieur, vous pouvez également conserver rapidement et facilement 20 kg de glace en écailles à portée de main. Avec l'aide de la pelle à glace incluse, vous pouvez facilement servir la bonne quantité de glace pilée.



### Caractéristique

M-09300138

Machine à glace en flocon / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 20 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 46 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L398 x P510 x H832 mm  
Capacité de production : 85 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 470W

---

## Machine à glace pilée 85 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace pilée compacte produit jusqu'à 85 kg de glace par 24 heures. Grâce à l'espace de stockage intérieur, vous pouvez également conserver rapidement et facilement 20 kg de glace en écailles à portée de main. Avec l'aide de la pelle à glace incluse, vous pouvez facilement servir la bonne quantité de glace pilée.



### Caractéristique

M-09300148

Machine à glace en flocon / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 20 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 46 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L398 x P510 x H832 mm  
Capacité de production : 85 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 550W

---

## Machine à glace pilée 130 kg / 24H

Cette machine à glace en écailles professionnelle, vous pouvez produire jusqu'à 130 kg de glace pilée par jour. Vous pouvez également stocker 40 kg de glace dans la machine à glace elle-même afin d'avoir de la glace fraîche à portée de main toute la journée. La machine à glace pilée est livrée avec une pelle à glace pratique pour retirer la glace du bac de stockage de manière aussi hygiénique que possible.



### Caractéristique

M-09300139

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8  
Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 40 kg  
Chambre intérieure en ABS  
Bonne isolation et hygiène  
Protection contre la surcharge  
Equipé d'une vanne d'eau  
Cubes creux standard  
Système de refroidissement efficace avec R290  
Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air  
Installation rapide et facile  
Repose sur quatre pieds réglables  
Facile à nettoyer  
Poids net : 52 kg  
Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm  
Dimensions de la machine : L500 x P610 x H960 mm  
Capacité de production : 130 kg en 24 heures  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 350W

---

## Machine à glace pilée 250 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace peut stocker jusqu'à 120 kg de glace pour une utilisation immédiate en cas de besoin. Lorsque vous ouvrez le couvercle du bac de stockage, il y a également un crochet pratique pour fixer la pelle à glace. Les cuillères sont utiles pour retirer de manière hygiénique la bonne quantité de glace du bac de stockage à chaque fois. Comme il s'agit d'un modèle de machine à glace plus grand et autonome, il est idéalement installé en tant qu'unité autonome, ce qui est parfait pour toute cuisine professionnelle ou tout grand établissement de restauration.



M-09300140



### Caractéristique

- Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne
- boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
- Appareil à poser sous le comptoir
- capacité de stockage de 120 kg
- Chambre intérieure en ABS
- Bonne isolation et hygiène
- Protection contre la surcharge
- Equipé d'une vanne d'eau
- Cubes creux standard
- Système de refroidissement efficace avec R290
- Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air
- Installation rapide et facile
- Repose sur quatre pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Poids net : 96 kg
- Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm
- Dimensions de la machine : L570 x P830 x H1580 mm
- Capacité de production : 50 kg en 24 heures
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 960W

## Machine à glace pilée 400 kg / 24H à refroidissement à l'eau

Cette machine à glace peut stocker jusqu'à 200 kg de glace pour une utilisation immédiate en cas de besoin. Lorsque vous ouvrez le couvercle du bac de stockage, il y a également un crochet pratique pour fixer la pelle à glace. Les cuillères sont utiles pour retirer de manière hygiénique la bonne quantité de glace du bac de stockage à chaque fois. Comme il s'agit d'un modèle de machine à glace plus grand et autonome, il est idéalement installé en tant qu'unité autonome, ce qui est parfait pour toute cuisine professionnelle ou tout grand établissement de restauration.



M-09300141



### Caractéristique

Machine à glace en écailles / glace pilée de taille moyenne  
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8

Appareil à poser sous le comptoir  
capacité de stockage de 200 kg

Chambre intérieure en ABS

Bonne isolation et hygiène

Protection contre la surcharge

Equipé d'une vanne d'eau

Cubes creux standard

Système de refroidissement efficace avec R290

Moteur refroidi par eau au lieu de refroidi par air

Installation rapide et facile

Repose sur quatre pieds réglables

Facile à nettoyer

Poids net : 178 kg

Dimensions des glaçons : Environ  $\varnothing$ 2-3 x H3-4cm

Dimensions de la machine : L835 x P765 x H1785 mm

Capacité de production : 400 kg en 24 heures

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 1800W

## Réfrigérateur à boisson

### Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 360L

Ce réfrigérateur à boissons est idéal pour la présentation et le stockage réfrigérés de bouteilles, de canettes et de snacks de toutes tailles. Grâce à la porte à double vitrage et à l'éclairage LED intégré, les clients peuvent voir immédiatement les produits que vous proposez. Pour une promotion attrayante des produits, vous pouvez utiliser le panneau de promotion situé sur le dessus du réfrigérateur à canettes, qui est également équipé d'un rétroéclairage. En outre, la porte est équipée d'une serrure et deux clés sont fournies.



Réf : M-09404020



### Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé de 2 portes

Portes avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 8 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 0 ° à + 10 ° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Équipé de 4 roues, 2 avec freins

Poids net : 132kg

Capacité : 800L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B90 x P54,5 x H156,5cm

Dimensions extérieures : B100 x D72 x H202,3cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 560W

## Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 700L

Ce réfrigérateur à boissons professionnel est idéal pour garder au frais de grandes quantités de bouteilles et de canettes. Vous pouvez également l'utiliser pour présenter des sandwiches et autres snacks, grâce à l'éclairage LED intégré. Vous souhaitez promouvoir certains produits C'est également possible grâce au panneau de promotion situé sur le dessus de la glacière, qui dispose d'un rétroéclairage. La glacière est équipée de deux portes à double vitrage, chacune avec une serrure.



Réf : M-09404025



### Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé de 2 portes

Portes avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 8 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R290 / sans CFC

Température de 0 ° à + 10 ° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Équipé de 4 roues, 2 avec freins

Poids net : 132kg

Capacité : 700L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B82 x P40,9 x H145,3cm

Dimensions extérieures : B112 x D58,5 x H190cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 680W

## Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 80L

Dans ce réfrigérateur à boissons professionnel d'une capacité de 80 litres, vous pouvez facilement conserver les boissons et les snacks au frais. Ce réfrigérateur est un modèle de table pratique et bien adapté pour être placé sur un comptoir ou un bar. Grâce à l'éclairage LED intégré, les produits sont présentés de manière professionnelle et attrayante. Ce réfrigérateur à boissons dispose également d'un panneau promotionnel rétroéclairé pour placer des messages publicitaires. Grâce à la porte battante en verre, vous pouvez servir vos invités rapidement et efficacement, ou les laisser retirer eux-mêmes les produits du réfrigérateur. La serrure intégrée vous permet également de verrouiller le réfrigérateur à boissons si nécessaire.



Réf : M-09404010



### Caractéristique

Glacière d'exposition professionnelle d'une capacité de 80 litres

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé d'une porte

Porte avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température analogique réglable en 7 positions

Température de +3° à +10° Celsius

Température ambiante maximale de 32°C

Pieds réglables

Poids net : 29kg

Capacité : 80L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B37,3 x D34,5 x H65,3cm

Dimensions extérieures : B46,6 x D46 x H95cm

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

---

## Réfrigérateur à boisson avec tête d'éclairage 50L

Grâce à ce réfrigérateur à boissons professionnel, vous pouvez montrer à vos clients les boissons ou les snacks que vous proposez. Il s'agit d'un modèle de table pratique et compact, avec un éclairage LED à l'intérieur pour vous aider à mettre en valeur votre gamme de produits. Il peut également être utilisé pour les sandwiches ou autres produits alimentaires. Le réfrigérateur à boissons dispose d'une porte battante avec double vitrage pour un accès facile et pour garder les boissons au frais. En outre, la porte est équipée d'une serrure pour la maintenir fermée et empêcher les clients de se servir. L'écran lumineux peut être utilisé pour la publicité.



Réf : M-09404000



### Caractéristique

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks

Équipé d'une porte

Porte avec double vitrage

La porte est équipée d'une serrure

Avec 2 grilles réglables en acier inoxydable

Système de refroidissement avec ventilateur

Éclairage LED à l'intérieur

Avec affichage lumineux pour les publicités

Réfrigérant R600a / sans CFC

Température de 0 ° à + 10°C

Température ambiante maximale de 32°C

Pieds réglables

Poids net : 25kg

Capacité : 50L

Couleur : blanc

Dimensions internes : B33,3 x D34,5 x H50,8cm

Dimensions extérieures : L46 x P42,6 x H80,5cm

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

## Réfrigérateur à boisson 2 portes battantes

Vous disposez d'un espace limité dans votre établissement de restauration, mais vous souhaitez disposer d'une grande capacité de refroidissement. Cet élégant réfrigérateur de bar noir est un modèle haut et convient donc parfaitement aux petits espaces. Les deux portes battantes sont équipées d'une serrure et sont livrées avec deux clés. Grâce à l'éclairage LED intégré, les produits réfrigérés tels que les canettes et les snacks sont joliment mis en valeur.



### Caractéristique

Réf : M-09400922

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Équipé de 2 portes battantes  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 5 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R290 / sans CFC  
Régulateur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Température ambiante maximale de 32°C  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 140kg  
Capacité : 466L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B85,6 x D43,3 x H147,2cm  
Dimensions extérieures : B92 x D51,5 x H180cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 418W

## Réfrigérateur à boisson 1 portes battantes

Cet élégant réfrigérateur de bar noir est idéal pour les établissements de restauration disposant d'un espace limité. Grâce à ce réfrigérateur haut à porte battante unique, vous pouvez économiser de l'espace et, en même temps, conserver au frais un grand nombre de bouteilles, de canettes et de snacks. Les produits réfrigérés sont présentés de manière attrayante et professionnelle grâce à l'éclairage LED intégré. La porte est équipée d'une serrure et est livrée avec deux clés.



Réf : M-09400921

Idéal pour les bouteilles, les canettes et les snacks  
Équipé d'une porte à charnière  
Portes avec double vitrage  
Chaque porte est équipée d'une serrure  
Avec 5 grilles réglables en acier inoxydable  
Intérieur avec revêtement en aluminium  
Système de refroidissement avec ventilateur  
Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace  
Éclairage LED à l'intérieur  
Réfrigérant R290 / sans CFC  
Contrôleur de température numérique Dixell  
Température de 0 ° à + 12 ° Celsius  
Isolation protectrice compacte de 32 mm  
Pieds réglables  
Poids net : 115kg  
Capacité : 292L  
Couleur : noir  
Dimensions intérieures : B53,6 x D43,3 x H147,2cm  
Dimensions extérieures : B60 x D51,5 x H180cm  
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 253W

# Lave-verres

## Lave-verres

Ce lave-verres est très efficace vos verres sont propres dans les 120 secondes et rincés à l'eau chaude.



### Caractéristique

Robustes Press Controls protégées  
1 bouton d'alimentation, 1 bouton Start Stop  
La température de lavage 60 ° C  
Bobine température 85 ° C  
Poids net : 35 kg  
Hauteur de la porte : 240 mm (max. hauteur du verre 220 mm)  
Dimensions : B425 x H630 x D485 mm  
Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 3300 Watt  
1 verre Panier 35 x 35 cm  
1 plateau Couverts



Réf : M-09200990

## Lave-verres avec pompes de vidange et savons

Ce lave-verres est très efficace tout est parfaitement propre et la vaisselle sèchera rapidement



### Caractéristique

Robustes Press Controls protégées  
1 bouton d'alimentation, 1 bouton Start Stop  
La température de lavage 60 ° C  
Bobine température 85 ° C  
Poids net : 35 kg  
Hauteur de la porte : 240 mm (max. hauteur du verre 220 mm)  
Dimensions : B425 x H630 x D485 mm  
Tensions : 230V / 50Hz / 1phase 3300 Watt  
1 verre Panier 35 x 35 cm  
1 plateau Couverts



Réf : M-09200995

## Support Lave-verre

Châssis en acier inoxydable pour tous les lave-verre que nous proposons.



### Caractéristique

Support en acier inoxydable pour lave-verres  
Les joints d'angle sont soudés et polis  
Finition soignée, pas d'arêtes vives  
Avec des bords pliés  
Livré entièrement soudé  
Équipé de deux fentes pour les paniers  
Tubes solides et carrés  
Pieds réglables en hauteur  
Poids net : 3 kg  
Dimensions : L440 x P400 x H450 mm



Réf : M-09200989