

Restauration Rapide



CDA CHR

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

Un équipement adapté

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

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

Pourquoi se soucier de l'ergonomie ?

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

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



N'hésitez pas à cliquer sur le titre pour vous rendre dans la bonne catégorie

Appareils a Mini-Blinis
Armoire de fermentation
Appareil à hot-dog
Bruleurs wok
Blenders chauffant
Barbecue Kamado céramique
Couteau électrique kebab
Crêpière
Cuisinière à induction
Cuiseur à pâtes
Cuiseur sous vide
Châssis pour four à pizza
Fours à convection
Fours à pizza convoyeur
Friteuse à induction
Friteuses électrique
Fours à pizza électriques
Fours de boulangerie
Fours mixtes pro

Gaufrier à churros
Gaufrier / gaufres fourrées
Grills de contact
Grills salamandres
Grille-pains
Hotte /cuiseur à vapeur
Induction professionnelle
Machine à tartelette
Machine à kebab
Micro-ondes Pro
Machine à pancakes
Machine à donuts
Outils à crêpières
Planchas
Thermoplongeur pour cuiseur
Table pour four mixte
Toaster à convoyeur

Gaufrier à churros

Gaufrier churros

Avec ce gaufrier à churros, vous pouvez facilement et rapidement cuire des churros en même temps. Le gaufrier est de haute qualité et convient à un usage professionnel pour la restauration. Le gaufrier à churros à une plaque de cuisson en aluminium avec un revêtement antiadhésif. L'extérieur est en acier inoxydable et facile à nettoyer. Le gaufrier à churros dispose d'un puissant élément chauffant avec lequel le moule est rapidement chauffé et facilement maintenu au chaud.



Caractéristique

Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif

Thermostat variable de 50 °C à 300 °C

Équipé d'une minuterie

Témoin lumineux de température

Poignée robuste

Équipé d'un bac collecteur

Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable

Construction très durable

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 1750 Watt

Réf	Dimensions (mm)	Dimensions churros (mm)	Nombre de churros	Poids (kg)
M-0937220	L380 x P310 x H270	L297 x P25 x H30	5	12
M-0937221	L300 x P380 x H250	L235 x P25 x H20	7	11
M-0937222	L300 x P380 x P260	L215 x P20 x H16	10	11

Appareil à hot-dog

Appareil à hot dog simple / double

La Machine à Hot Dog est un appareil professionnel avec lequel vous pouvez faire de délicieux hot-dogs. Ce cuiseur à hot-dog a un panier robuste et poigné. Les voyants qui sont montés sur cet appareil de cuisine vous donne plus d'informations sur la température. Cette machine à Hot Dog a quatre pieds en caoutchouc, qui assurent que peu importe où il se trouve, il est stable. En plus de cela, il est entièrement fait d'acier inoxydable.



Caractéristique

Cylindre en verre : Ø 200 x H240 mm

Plaques chauffantes : Ø 200 mm

Thermostat réglable : 30°C à 100°C

Tensions : 230V/50Hz

Réf	Dimensions (mm)	Puissance (Watt)	Poids (kg)
M-09300580	L360 x P360 x H460	1 Phase 800 W	6,16
M-09300585	L580 x P360 x H460	1 Phase 1100 W	9,96



Machine à pancakes

Gaufrier à crêpe

Avec la machine à crêpes électrique, vous pouvez cuire facilement et rapidement de belles crêpes rondes. La crêperie est de haute qualité et en raison de sa taille compacte, elle est également idéale pour les marchés et les foires. La crêpière est équipée d'un plat de cuisson en aluminium qui assure une bonne conduction thermique. L'extérieur de la crêperie est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
Équipé d'une minuterie
Témoin lumineux de température
Poids net : 12 kg
Taille crêpe : ø 215 x 10 mm
Dimensions de l'appareil : L300 x P380 x H260 mm
Puissance électrique totale : 1,75 kW
Tensions : 230V / 50Hz

Réf
M-09374120

Gaufrier à pancakes

Avec la machine à crêpes électrique, vous pouvez cuire facilement et rapidement de belles crêpes rondes. La crêperie est de haute qualité et en raison de sa taille compacte, elle est également idéale pour les marchés et les foires. La crêpière est équipée d'un plat de cuisson en aluminium qui assure une bonne conduction thermique. L'extérieur de la crêperie est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
Équipé d'une minuterie
Témoin lumineux de température
Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 1750
Watt

Réf	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Nombres de pancake
M-09374121	L300 x P400 x H290	12	4
M-09374122	L300 x P30 x H260	11	9

Gaufrier à plaque pour pancakes

Avec la machine à crêpes électrique, vous pouvez cuire facilement et rapidement de belles crêpes rondes. La crêpière est de haute qualité et en raison de sa taille compacte, elle est également idéale pour les marchés et les foires. La crêpière est équipée d'un plat de cuisson en aluminium qui assure une bonne conduction thermique. L'extérieur de la crêpière est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
Équipé d'une minuterie
Témoin lumineux de température
Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Dimensions : L300 x P380 x H200 mm
Taille des crêpes : ø 80 x 10 mm
Poids : 6 kg
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 900
Watt

Réf
M-09374125

Distributeur de pâtes à crêpes

Avec le distributeur de pâte en acier inoxydable, vous pouvez facilement verser la pâte dans les différents moules à pâtisserie. Le distributeur de pâte a un bouton de dosage avec lequel vous pouvez déterminer la quantité de pâte que vous souhaitez utiliser. Ce n'est pas seulement une aide pratique, mais également hygiénique, car vous n'entrez pas en contact avec les raccords. Vous évitez également de renverser à côté du plat de cuisson.



Caractéristique

- Finition robuste et solide
- Équipé d'un bouton de dose
- Comprend un trépied pour lancer la pâte
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Réf	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Quantité de pâte (l)	Dimensions du bec (mm)
M-09374160	L200 x P150 x H210	2	1,3	8
M-09374161	L240 x P245 x H200	3	1,6	3 / 6 / 8 /



Machine à tartelette

Machine à tartelette

Avec le distributeur de pâte en acier inoxydable, vous pouvez facilement verser la pâte dans les différents moules à pâtisserie. Le distributeur de pâte a un bouton de dosage avec lequel vous pouvez déterminer la quantité de pâte que vous souhaitez utiliser. Ce n'est pas seulement une aide pratique, mais également hygiénique, car vous n'entrez pas en contact avec les raccords. Vous évitez également de renverser à côté du plat de cuisson.



Caractéristique

Réf
M-09374300

Production rapide de fonds de tartelettes
La machine est livrée sans moule
Thermostat variable de 50 ° C à 300 ° C
Chauffage séparé du haut et du bas
Equipé d'une minuterie 0-10 minutes avec alarme
Témoin lumineux de température
Affichages numériques
Poignée robuste
Équipé d'un bac collecteur
Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 20 kg
Dimensions de l'appareil : L440 x P470 x H465 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3200 Watt

Moule à tartelette rond



Caractéristique

Réf	Dimensions du plateau (mm)	Dimensions du moule (mm)	Nombres de pièces
M-09374306	L380 x P328	250/231	1
M-09374307	L380 x P328	60/54	13
M-09374308	L380 x P328	67/41	13
M-09374309	L380 x P328	69/43	13
M-09374310	L380 x P328	35/29	30
M-09374311	L380 x P328	44/32	30
M-09374312	L380 x P328	47/29	30
M-09374313	L380 x P328	49/38	30
M-09374314	L380 x P328	124/100	4
M-09374315	L380 x P328	89/65	9

Moule à tartelette



Caractéristique

Réf	Dimensions du plateau (mm)	Dimensions du moule (mm)	Nombres de pièces	Types de moules
M-09374305	L380 x P328	30	30	Bol
M-09374327	L380 x P328		20	Etoile
M-09374316	L380 x P328		25	Tasse
M-09374328	L380 x P328		30	Triangle
M-09374320	L380 x P328		14	Tranche de Tarte
M-09374319	L380 x P328		30	Cœur

Moule à tartelette cylindrique et ondulé



Caractéristique



Réf	Dimensions du plateau (mm)	Dimensions du moule (mm)	Nombres de pièces	Types de moules
M-09374317	L380 x P328	37	30	Cylindre
M-09374318	L380 x P328	80	9	Cylindre
M-09374329	L380 x P328	43/36	13	Ondulé
M-09374330	L380 x P328	30/27	30	Ondulé
M-09374331	L380 x P328	84/71	8	Ondulé

Moule à tartelette rectangle et carrée



Caractéristique



Réf	Dimensions du plateau (mm)	Dimensions du moule (mm)	Nombres de pièces	Types de moules
M-09374321	L380 x P328	90 x 30 / 85 x 26	15	Rectangle
M-09374322	L380 x P328	64 x 41 / 45 x 22	20	Rectangle
M-09374323	L380 x P328	50 x 23 / 42 x 17	25	Rectangle
M-09374324	L380 x P328	72/62	12	Carrée
M-09374325	L380 x P328	39/29	25	Carrée
M-09374326	L380 x P328	41/23	30	Carrée

Micro-ondes Professionnelles

Micro-ondes Semi-Professionnel

Ce micro-ondes professionnel Maxima a une capacité de 25 litres et une puissance de 900 watts. Le micro-ondes est largement utilisable grâce à sa grande puissance et à ses différents programmes. Le boîtier et la chambre intérieure sont en acier inoxydable avec une plaque de verre au fond. La machine est facile à utiliser et à régler avec les boutons chromés.



Caractéristique

Convient pour la cuisine industrielle et l'hôtellerie
Acier inoxydable extérieur et intérieur
Porte transparente sans serrure, facile à ouvrir et à fermer
Intérieur éclairé
6 programmes différents de "bas" à "haut", également en mode dégivrage
Programme Bas = 20% de puissance | Décongélation = 42% |
Moyen / bas = 52% | Moyen = 73% | Moyen /
haut = 88% | Haut = 100%
Minuterie à commande analogique jusqu'à 30 minutes
Equipé d'une plaque tournante en verre
Convient aux plaques d'un diamètre de 330 mm
Poids net: 14 kg
Dimensions de la machine: L483 x P420 x H281 mm
Dimensions de la chambre intérieure: L340 x P344 x H220 mm
Fréquence Hz: 2450 MHz
Puissance de sortie: 900 Watt
Tensions :230V / 50Hz / 1Phase 1400 Watt

Réf
M-09367000

Micro-ondes Professionnel

Ce micro-ondes professionnel Maxima a une capacité de 25 litres et une puissance de 1000 watts. Le micro-ondes est largement utilisable grâce à sa grande puissance et à ses différents programmes. Le boîtier et la chambre intérieure sont en acier inoxydable avec une plaque de verre au fond. La machine est facile à utiliser et à configurer avec des commandes numériques.



Caractéristique

Convient pour la cuisine industrielle et l'hôtellerie
Acier inoxydable extérieur et intérieur
Porte transparente sans serrure, facile à ouvrir et à fermer
Intérieur éclairé
Panneau de commande bien agencé avec minuterie numérique
Plaque en céramique au fond pour une meilleure répartition de la chaleur
A 20 programmes préprogrammés
3 niveaux de puissance différents: "dégivrage", "moyen" et "élevé"
Décongélation = 30% | Moyen = 50% | Haut = 100%
Convient aux plaques d'un diamètre de 320 mm
Convient également aux plateaux GN (en plastique) de 1/2 GN et plus petit
Poids net: 18 kg
Taille de la machine: L520 x P435 x H312 mm
Dimensions de la chambre intérieure: L364 x P335 x H212 mm
Fréquence Hz: 2450 MHz

Réf
M-09367010

Micro-ondes Professionnel

Ce micro-ondes professionnel Maxima a une capacité de 30 litres et une puissance de 1800 watts. Le micro-ondes est largement utilisable grâce à sa grande puissance et à ses différents programmes. Le boîtier et la chambre intérieure sont en acier inoxydable avec une plaque en céramique sur le fond. La machine est facile à utiliser et à régler avec les commandes numériques. Cet appareil est doté de doubles tubes à micro-ondes pour que le micro-ondes ait beaucoup plus de puissance. De plus, la machine est fournie avec une plaque en céramique séparée pouvant être glissée dans la chambre intérieure.



Réf
M-09367020



Caractéristique

Convient pour la cuisine industrielle et l'hôtellerie

Boîtier et intérieur en acier inoxydable

Porte transparente sans serrure, facile à ouvrir et à fermer

Intérieur éclairé

Panneau de commande bien agencé avec minuterie numérique

Éléments chauffants en haut et en bas du micro-ondes

Plaque en céramique au fond pour une meilleure répartition de la chaleur

Possibilité de placer une plaque supplémentaire dans la machine et de chauffer 2 plaques en même temps

A 20 programmes préprogrammés

3 niveaux de puissance différents : "dégivrage", "moyen" et "élevé"

Décongélation = 30% | Moyen = 80% | Haut = 100%

Convient aux plaques d'un diamètre de 360 mm

Convient également aux plateaux GN (en plastique) de 1/2 GN et plus petit

Poids net : 35 kg

Taille de la machine : L490 x P637 x H405 mm

Dimensions de la chambre intérieure : L374 x P378 x H224 mm

Fréquence Hz : 2450 MHz

Puissance de sortie : 900/1800 Watt

Tensions: 230V / 50Hz / 1Phase 1400/2800 Watt

Planchas

Plancha lisse ou chrome 36 cm

La plaque de grill électrique a une plaque de grill lisse en acier de 8 mm d'épaisseur avec une finition satinée et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne et intensive. La plaque de grill a une répartition uniforme de la chaleur afin que les aliments soient cuits uniformément. Sous la plaque de grill se trouve un plateau amovible pour collecter la graisse et la plaque de grill est équipée de protections anti-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les éclaboussures d'huile. Associé au design ergonomique de la plaque de grill, cela garantit un travail agréable et sûr. Le boîtier en acier inoxydable, les pare-éclaboussures et la plaque de grill sont faciles à nettoyer. Avec cette plaque de grill, vous pouvez griller de grandes quantités d'aliments en même temps.



Caractéristique

Réf	Poids (Kg)	Type
M-09365159	17	Lisse
M-09365162	19	Chrome

Composants robustes

Thermostat entre 50 °C et 300 °C

Témoin lumineux de température

Répartition uniforme et rapide de la chaleur

Se tient sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Dimensions de la plaque de grill : L356 x P385 mm

Dimensions de l'appareil : L360 x P450 x H220 mm

Puissance électrique totale : 2,0 kW

Plancha Rainurée ou à moitié rainurée 36 cm

La plaque de grill électrique a une plaque de grill lisse en acier de 8 mm d'épaisseur avec une finition satinée et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne et intensive. La plaque de grill a une répartition uniforme de la chaleur afin que les aliments soient cuits uniformément. Sous la plaque de grill se trouve un plateau amovible pour collecter la graisse et la plaque de grill est équipée de protections antiéclaboussures en acier inoxydable pour éviter les éclaboussures d'huile. Associé au design ergonomique de la plaque de grill, cela garantit un travail agréable et sûr. Le boîtier en acier inoxydable, les pare-éclaboussures et la plaque de grill sont faciles à nettoyer. Avec cette plaque de grill, vous pouvez griller de grandes quantités d'aliments en même temps.



Caractéristique

Réf	Type
M-09365160	Moitié rainurée
M-09365161	Rainurée

Composants robustes

Thermostat entre 50 °C et 300 °C

Témoin lumineux de température

Répartition uniforme et rapide de la chaleur

Se tient sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Dimensions de la plaque de grill : L356 x P385 mm

Dimensions de l'appareil : L360 x P450 x H220 mm

Puissance électrique totale : 2,0 kW



Plancha Lisse 55 cm

La Plaque Grill électrique est une plaque professionnelle sur quatre pieds en caoutchouc. De cette façon, cette plaque grill électrique lourde est fixée en toute sécurité contre le glissement. En plus de cela, elle comporte une plaque d'épaisseur 6 millimètres. Cette plaque de cuisson électrique est une plaque de cuisson électrique que vous pouvez facilement nettoyer après usage. Sur cet appareil de cuisine il y a des voyants pour vous informer sur la température. Vous pouvez régler la température de la plaque de grill électrique que vous voulez en utilisant le thermostat réglable de 0°C à 300°C.



Réf
M-09300065



Caractéristique

Plaque de grille électrique
Professionnel, construction robuste
Solide plaque de grille de 6 mm
Dimensions du plaque: L555 x P365 mm
Surface complètement lisse
Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
Thermostat réglable: 70°C à 300°C
Avec l'élément chauffant de haute puissance
Protection contre les surcharges
Voyant de température
Convient pour une utilisation en continue
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 23 kg
Dimensions: H250 x L560 x P470 mm
Tensions: 230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

Plancha Chrome 55 cm

La plaque de grill électrique a une plaque de grill lisse en acier de 10 mm d'épaisseur avec une finition chromée miroir et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne et intensive. La plaque de grill chromée lisse a une répartition uniforme de la chaleur afin que les aliments soient cuits uniformément. Sous la plaque de grill se trouve un plateau amovible pour collecter la graisse et la plaque de grill est équipée de protections antiéclaboussures en acier inoxydable pour éviter les éclaboussures d'huile. Associé à la conception ergonomique de la plaque de grill, cela garantit un travail agréable et sûr. Le boîtier en acier inoxydable, les pare-éclaboussures et la plaque de grill sont faciles à nettoyer. Avec cette plaque de grill, vous pouvez griller de grandes quantités d'aliments en même temps.



Réf
M-09365163



Caractéristique

Plaque de grill avec finition miroir chromé
Composants robustes
Thermostat entre 50 °C et 300 °C
Témoin lumineux de température
Répartition uniforme et rapide de la chaleur
Se tient sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 24 kg
Dimensions de la plaque de grill : L548 x P365 mm
Dimensions de l'appareil : L555 x P475 x H220 mm
Puissance électrique totale : 3,0 kW

Plancha Rainurée ou à Moitié Rainurée 55 cm

La Plaque Grill électrique est une plaque professionnelle sur quatre pieds en caoutchouc. De cette façon, cette plaque grill électrique lourde est fixée en toute sécurité contre le glissement. En plus de cela, elle comporte une plaque d'épaisseur 6 millimètres. Cette plaque de cuisson électrique est une plaque de cuisson électrique que vous pouvez facilement nettoyer après usage. Sur cet appareil de cuisine il y a des voyants pour vous informer sur la température. Vous pouvez régler la température de la plaque de grill électrique que vous voulez en utilisant le thermostat réglable de 0°C à 300°C.



Caractéristique

Réf	Type
M-09300072	Moitié rainurée
M-09300070	Rainurée

Plaque de grille électrique
Professionnel, construction robuste
Solide plaque de grille de 6 mm
Dimensions du plaque: L555 x P365 mm
Surface demi lisse et demi rainurée
Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
Avec l'élément chauffant de haute puissance
Protection contre les surcharges
Voyant de température
Convient pour une utilisation en continu
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 23 kg
Dimensions : H250 x L560 x P470 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

Plancha Lisse 73 cm

La Plaque Grill électrique a une plaque de cuisson électrique. En plus de cette plaque de cuisson électrique, elle a une plaque grill d'épaisseur 6 millimètres. Avec ses quatre pieds en caoutchouc. Sur cette plaque grill électrique il y a beaucoup d'espace pour tout le monde afin que vous puissiez préparer votre délicieuse nourriture. Les voyants vous informent de la température. La plaque de cuisson électrique dispose d'une enveloppe en acier inoxydable et un récipient de récupération qui le rend facile à nettoyer.



Caractéristique

Professionnel, construction robuste
Solide plaque de grille de 6 mm
Dimensions de la plaque : L735 x P415 mm
Surface complètement lisse
Thermostat réglable : 70°C à 300°C
Avec des éléments chauffants de haute puissance
Protection contre les surcharges
Voyants de température
Convient pour une utilisation en continu
Poids net : 30,5 kg
Dimensions : H240 x L740 x P520 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 4400 Watt

Réf
M-09300075

Plancha Lisse Chrome 73 cm

La plaque de grill électrique a une plaque de grill lisse en acier de 10 mm d'épaisseur avec une finition chromée miroir et convient à une production élevée et à une utilisation quotidienne et intensive. La plaque de grill chromée lisse a une répartition uniforme de la chaleur afin que les aliments soient cuits uniformément. Sous la plaque de grill se trouve un plateau amovible pour collecter la graisse et la plaque de grill est équipée de protections antiéclaboussures en acier inoxydable pour éviter les éclaboussures d'huile. Associé à la conception ergonomique de la plaque de grill, cela garantit un travail agréable et sûr. Le boîtier en acier inoxydable, les pare-éclaboussures et la plaque de grill sont faciles à nettoyer.



Réf
M-09365164



Caractéristique

Plaque de grill avec finition miroir chromé
Composants robustes
Thermostat entre 50 °C et 300 °C
Témoin lumineux de température
Répartition uniforme et rapide de la chaleur
Se tient sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 36,5 kg
Dimensions de la plaque de grill : L728 x P400 mm
Dimensions de l'appareil : L735 x P525 x H240 mm
Puissance électrique totale : 4,4 kW

Plancha Moitié Lisse Moitié Rainurée 73 cm

La plancha électrique Grill a une plaque grill d'épaisseur 6 millimètres. Cette plaque de cuisson électrique vous donne la possibilité de cuire à la fois sur le plat que sur la partie rainurée. Quelque chose pour tout le monde ! Il est adapté pour une utilisation continue. Cette plaque de cuisson électrique Maxima est une plaque de grill professionnel sur lequel vous pouvez préparer un grand nombre de collations en raison de la taille de la plaque. Il est 728 mm de large et 400 mm de profondeur. Parce que les quatre pieds en caoutchouc cet appareil de cuisine est stable.



Réf
M-09300080



Caractéristique

Plaque de grille électrique
Professionnel, construction robuste
Solide plaque de grille de 6 mm
Dimensions du plaque: L735 x P415 mm
Surface demi lisse et demi rainurée
Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
Thermostat réglable: 70°C à 300°C
Avec des éléments chauffants de haute puissance
Protection contre les surcharges
Voyants de température
Convient pour une utilisation en continu
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 30,5 kg
Dimensions : H250 x L740 x P520 mm
Tensions :400V/50Hz/3Phase 4400 Watt

Plancha Lisse Electrique 40 x 60 cm

La plancha électrique Grill a une plaque grill d'épaisseur 6 millimètres. Cette plaque de cuisson électrique vous donne la possibilité de cuire à la fois sur le plat que sur la partie rainurée. Quelque chose pour tout le monde ! Il est adapté pour une utilisation continue. Cette plaque de cuisson électrique Maxima est une plaque de grill professionnel sur lequel vous pouvez préparer un grand nombre de collations en raison de la taille de la plaque. Il est 728 mm de large et 400 mm de profondeur. Parce que les quatre pieds en caoutchouc cet appareil de cuisine est stable.



Réf
M-09391610



Caractéristique

Plaque de grille électrique
Professionnel, construction robuste
Solide plaque de grille de 6 mm
Dimensions du plaque: L735 x P415 mm
Surface demi lisse et demi rainurée
Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
Thermostat réglable: 70°C à 300°C
Avec des éléments chauffants de haute puissance
Protection contre les surcharges
Voyants de température
Convient pour une utilisation en continu
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 30,5 kg
Dimensions : H250 x L740 x P520 mm
Tensions :400V/50Hz/3Phase 4400 Watt



Plancha Rainurée Electrique - 40 x 60 cm

Conçu pour une distribution uniforme de la chaleur Grand trou de vidange pour une utilisation et un nettoyage facile Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre Grilles antiéclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour un confort d'utilisation Contrôle de la température entre 50 et 300 degrés Celsius Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace.

Réchauffement rapide avec des brûleurs en acier inoxydable

Réf
M-09391620



Caractéristique

Facile à nettoyer

Poids net : 20 kg

Dimensions : L400 x P600 x H240 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3000 Watt



Plancha Lisse Electrique - 60 x 60 cm

Conçu pour une distribution uniforme de la chaleur Grand trou de vidange pour une utilisation et un nettoyage facile Grand tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1 litre Grilles antiéclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés pour un confort d'utilisation Contrôle de la température entre 50 et 300 degrés Celsius Zones de cuisson contrôlées indépendamment pour une utilisation efficace.

Réchauffement rapide avec des brûleurs en acier inoxydable

Réf
M-09391630



Caractéristique

Facile à nettoyer

Poids net : 33 kg

Dimensions : L600 x P600 x H240 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 4500 Watt



Couteau électrique à kebab

Couteau électrique à kebab

Couteau professionnel pour doner kebab, shawarma et gyros. Le couteau kebab est adapté à un usage intensif quotidien.



Caractéristique

Lame en acier inoxydable lisse - diamètre 100 mm
Le couteau donateur coupe à 2.600 tours par minute
Production maximum 60 kg par heure
Epaisseur de coupe facilement réglable de 0 mm à 8 mm
Camp de protection en acier inoxydable sur le couteau
Boîtier en plastique avec poignée antidérapante
Bouton marche / arrêt bien protégé
Protégé contre la surcharge
Equipé d'un bouton de réinitialisation
Equipé d'un cordon extra long jusqu'à 3,0 m
Facile à nettoyer de manière hygiénique
Livré avec +1 lame de rechange
Y compris une pierre à aiguiser
Poids net 1.4 kg
Dimensions L150 x P110 x H190 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 80 Watt



Réf
M-09370175

Machine à kebab

Machine à kebab 1 bruleurs gaz

Ce gril de qualité supérieure à 1 brûleur à gaz et est tourné à la main. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

La brochette de viande doit être tournée manuellement

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Rotation manuelle de la brochette

Facile à nettoyer

Max. capacité : 10 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 370 mm

Plaques de viande de diamètre : 260 mm

Consommation de gaz : 0.262 m³ / h

Poids net : 8.4 kg

Dimensions : L365 x P457 x H530 mm

Puissance : 3,32 kW

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370200

Machine à kebab 2 bruleurs gaz

Ce gril de qualité supérieure à 2 brûleurs à gaz et est tourné à la main. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le fond

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 20 kg de viande

Dimensions brochette: 12 x 12 mm

Longueur de la brochette: 450 mm

Brochette de vitesse de rotation: 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre: 190 mm

Consommation de gaz: 0.524 m³ / h

Poids net: 26,8 kg

Dimensions: L406 x P580 x H803 mm

Puissance: 6,64 kW

230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370205

Machine à kebab 3 bruleurs gaz

Ce gril de haute qualité a 3 brûleurs à gaz, moteur sur le dessus. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 30 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 608 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Consommation de gaz : 0.786 m³ / h

Poids net : 25,9 kg

Dimensions : L545 x P640 x H980 mm

Puissance : 9,96 kW

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370225

Machine à kebab 4 bruleurs gaz

Ce gril de haute qualité a 4 brûleurs à gaz, moteur sur le dessus. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 50 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 770 mm

Brochette de vitesse de rotation: 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre: 190 mm

Consommation de gaz: 1.048 m³ / h

Poids net: 28,6 kg

Dimensions: L545 x P640 x H1140 mm

Puissance: 13,28 kW

Tensions :230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.

Réf
M-09370230

Machine à kebab 5 brûleurs gaz

Ce gril de haute qualité a 5 brûleurs à gaz, moteur sur le dessus. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 80 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 930 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre : 190 mm

Consommation de gaz : 1.310 m³ / h

Poids net : 30,9 kg

Dimensions : L545 x P640 x H1300 mm

Puissance : 16.60 kW

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370235

Machine à kebab 3 bruleurs gaz

Ce gril de haute qualité a 3 brûleurs à gaz, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 40 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 570 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre : 190 mm

Consommation de gaz : 0.786 m³ / h

Poids net : 34,2 kg

Dimensions : L547 x P686 x H927 mm

Puissance : 9.96 kW

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370210

Machine à kebab 4 bruleurs gaz

Ce gril de haute qualité a 4 brûleurs à gaz, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 70 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 730 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre : 190 mm

Consommation de gaz : 1.048 m³ / h

Poids net : 36.2 kg

Dimensions : L547 x P686 x H1087 mm

Puissance : 13.28 kW

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370215

Machine à kebab 5 brûleurs gaz

Ce gril de haute qualité a 5 brûleurs à gaz, moteur sur le dessus. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 100 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 890 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre : 190 mm

Consommation de gaz : 1.310 m³ / h

Poids net : 39.8 kg

Dimensions : L547 x P686 x H1247 mm

Puissance : 16.60 kW

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase

Standard équipé de buses pour le gaz naturel (20 - 25 mbar)

Buses pour GPL (propane / butane) fournies séparément (30 - 50 mbar)

La conversion du gaz naturel au GPL doit toujours être effectuée par un professionnel.



Réf
M-09370220

Machine à kebab 2 bruleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 2 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 20 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 438 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 24.5 kg

Dimensions : L420 x P570 x H820 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3400 Watt



Réf
M-09370260

Machine à kebab 3 bruleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 3 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 30 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 608 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 29.2 kg

Dimensions : L545 x P640 x H980 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 5100 Watt



Réf
M-09370265

Machine à kebab 4 bruleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 4 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable
Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 50 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 770 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 35.8 kg

Dimensions : L545 x P640 x H1140 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 6800 Watt



Réf
M-09370265

Machine à kebab 5 brûleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 5 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable
Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 80 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 930 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 38.2 kg

Dimensions : L545 x P640 x H1300 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 8500 Watt



Réf
M-09370275

Machine à kebab 2 bruleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 2 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 20 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 450 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 26.3 kg

Dimensions : L406 x P580 x H803 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3400 Watt



Réf
M-09370240

Machine à kebab 3 bruleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 3 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 40 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 570 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaque de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 32.5 kg

Dimensions : L547 x P863 x H927 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 5100 Watt



Réf
M-09370245

Machine à kebab 4 brûleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 4 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 70 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 730 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 37 kg

Dimensions : L547 x P686 x H1087 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 6800 Watt



Réf
M-09370250

Machine à kebab 5 bruleurs électriques

Ce gril de haute qualité a 5 brûleurs électriques, moteur ci-dessous. Le gril est idéal pour faire de délicieux döner, gyros, kebab ou shawarma. Standard équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable.



Caractéristique

La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur

À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés

Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable avec filtre

Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable

Moteur fiable sur le dessus

La brochette est réglable pour une préparation parfaite

Brochette peut tourner à gauche et à droite

Facile à nettoyer

Max. capacité : 100 kg de viande

Dimensions brochette : 12 x 12 mm

Longueur de la brochette : 890 mm

Brochette de vitesse de rotation : 1 rotation par minute

Plaques de viande de diamètre : 190 mm

Poids net : 40.2 kg

Dimensions : L547 x P686 x H1247 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 3Phase 8500 Watt



Réf
M-09370255

Machine à donuts

Machines à donuts

La machine à donuts électrique est une machine de haute qualité et très adaptée à une production rapide et à une utilisation quotidienne. En raison de sa taille compacte, la machine à donuts est très pratique. Le fabricant de donuts est facile à utiliser ; dès que la machine à donuts est chaude, vous pouvez graisser les moules à pâtisserie et les remplir de pâte. Les moules de cuisson sont en aluminium, ce qui assure une bonne conduction thermique. L'extérieur de la machine à donuts est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

Robuste et facile à utiliser
Production rapide de 6 donuts à la fois
Plat de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif
Chauffé des deux côtés
Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
Équipé d'une minuterie
Témoin lumineux de température
Plateau d'égouttement amovible
Poignée robuste
Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1750 Watt
Dimensions de l'appareil : L380 x P310 x H270 mm

Réf	Dimensions du donuts (mm)	Poids (kg)	Nombres de donuts
M-09374010	Ø 80 x 30	11	5
M-09374011	Ø 50 x 20	11	12
M-09374012	Ø 45 x 20	12	15

Appareils a Mini-Blinis

Gaufrier Plaques à Mini-Blinis 25 pièces

Avec la poêle à crêpes électrique, vous pouvez facilement et rapidement cuire jusqu'à 25 délicieuses crêpes en même temps. L'assiette est de haute qualité et facile à utiliser. La plaque à mini-blinis a un plat de cuisson en aluminium, avec un revêtement antiadhésif, qui assure une bonne conduction de la chaleur. L'extérieur de la plaque à mini-blinis est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

Robuste et facile à utiliser
Production rapide de 25 Mini-Blinis
Plat de cuisson avec revêtement antiadhésif
Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
Équipé d'une minuterie
Témoin lumineux de température
Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 6 kg
Dimensions Mini-Blinis : ø 45 x 7 mm
Dimensions de l'appareil : L300 x P380 x H200 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 900 Watt

Réf

M-09374131

Gaufrier Plaques à Mini-Blinis 50 pièces

Avec la poêle à crêpes électrique, vous pouvez facilement et rapidement cuire jusqu'à 50 délicieuses crêpes en même temps. L'assiette est de haute qualité et facile à utiliser. La plaque à mini-blinis a un plat de cuisson en aluminium, avec un revêtement antiadhésif, qui assure une bonne conduction de la chaleur. L'extérieur de la plaque à mini-blinis est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

- Robuste et facile à utiliser
- Production rapide de 50 Mini-Blinis
- Plat de cuisson avec revêtement antiadhésif
- Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
- Équipé d'une minuterie
- Témoin lumineux de température
- Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 10 kg
- Dimensions Mini-Blinis : ø 45 x H15 mm
- Dimensions de l'appareil : L540 x P325 x H160 mm
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 1800 Watt

Réf

M-09374131

Gaufrier Plaques à Mini-Blinis 100 pièces

Avec la poêle à crêpes électrique, vous pouvez facilement et rapidement cuire jusqu'à 100 délicieuses crêpes en même temps. L'assiette est de haute qualité et facile à utiliser. La plaque à mini-blinis a un plat de cuisson en aluminium, avec un revêtement antiadhésif, qui assure une bonne conduction de la chaleur. L'extérieur de la plaque à mini-blinis est en acier inoxydable, il est donc durable et facile à nettoyer.



Caractéristique

Robuste et facile à utiliser
Production rapide de 100 Mini-Blinis
Plat de cuisson avec revêtement antiadhésif
Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
Équipé d'une minuterie
Témoin lumineux de température
Se tient sur 4 pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 18 kg
Dimensions Mini-Blinis : ø 40 x 7 mm
Dimensions de l'appareil : L540 x P590 x H200 mm
Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 2400 Watt

Réf

M-09374135

Blenders chauffant

Bender de cuisson / thermique 1,2 L

Le Mélangeur Thermique 1.2 Litre est un appareil polyvalent. Convient pour le mélange, la cuisson et la découpe. Haute qualité professionnelle à petit prix.



Caractéristique

Mélangeur professionnel / mixeur de cuisine
Construction robuste avec connexion renforcée
Couvercle avec serrure
9 vitesses jusqu'à 28 000 tr / min
Température jusqu'à 100 degrés Celsius
Panneau de commande entièrement numérique avec touches tactiles
Equipé de 6 combinaisons de menus différentes
Jeu de lames robustes en acier inoxydable AISI 304 trempé
Set de couteaux a 4 lames et est amovible
Parfait pour une préparation fine et rapide
Ouverture de remplissage dans le couvercle
Thermiquement protégé
Stable sur 4 pieds anti-dérapants
Facile à nettoyer
Poids net: 4,5 kg
Dimensions: L218 x P218 x H390 mm
Tensions :230V / 50Hz / 1Phase 1550 Watt



Réf
M-08803200

Bruleurs wok

Wok à induction 3500 W

Le wok à induction a une plaque de verre de qualité supérieure. Plaque Wok à induction avec écran tactile numérique. Température de 60 à 240 ° C. Plaque à induction protégée contre la surchauffe.



Caractéristique

Wok à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipé d'une plaque de cuisson en verre de très haute qualité

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser avec écran tactile, écran LED et minuterie

La minuterie peut être réglée de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 à 240 °C

Surface chauffante : Ø 260 mm

La température peut être réglée en 10 étapes

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Livré sans wok

Poids net: 5,8 kg

Charge maximale: 30 kg

Dimensions: L425 x P340 x H135 mm

Tensions :230V / 50Hz / 1Phase 3500 Watt



Réf
M-09371050

Crêpière

Crêpières

Cette plaque à crêpes est une plaque de cuisson professionnelle pour les crêpes. Un appareil puissant qui vous permet de cuire rapidement 1 crêpe à la fois. La plaque de cuisson à crêpes est robuste et facile à utiliser. Sous la plaque de cuisson à crêpes se trouve un tiroir de rangement dans lequel vous pouvez ranger les crêpes. La plaque à pâtisserie est en fonte avec revêtement antiadhésif. Le boîtier en acier inoxydable est facile à nettoyer.



Caractéristique

Appareil puissant avec transfert de chaleur optimal pour une production rapide de crêpes
Avec tiroir de rangement en acier inoxydable pour crêpes
Plaque à pâtisserie ronde en fonte avec revêtement antiadhésif
Thermostat variable de 0 ° C à 300 ° C avec voyant de température
Stable par 4 pieds en caoutchouc, ne peut pas glisser
Spécifications du produit
Poids net : 17 kg
Dimensions crêpe : Ø 400 mm
Dimensions de l'appareil : L445 x P500 x H250 mm
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000 Watt

Réf
M-09371050

Crêpières double

Cette plaque à crêpes est une plaque de cuisson professionnelle pour les crêpes. Un appareil puissant qui vous permet de cuire rapidement 2 crêpes à la fois. La plaque de cuisson à crêpes est robuste et facile à utiliser. Sous la plaque de cuisson à crêpes se trouve un tiroir de rangement dans lequel vous pouvez ranger les crêpes. La plaque à pâtisserie est en fonte avec revêtement antiadhésif. Le boîtier en acier inoxydable est facile à nettoyer.



Caractéristique

Appareil puissant avec transfert de chaleur optimal pour une production rapide de crêpes
Avec tiroir de rangement en acier inoxydable pour crêpes
Plaque à pâtisserie ronde en fonte avec revêtement antiadhésif
Thermostat variable de 0 ° C à 300 ° C avec voyant de température
Stable par 4 pieds en caoutchouc, ne peut pas glisser
Spécifications du produit
Poids net : 33 kg
Dimensions crêpe : Ø 400 mm
Dimensions de l'appareil : L500 x P250 x H860 mm
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000 Watt

Réf
M-09374071

Outils à crêpières

Crêpière Bateur Diviseur

Réf
M-09374087



Spatule à crêpe en bois



Caractéristique

Dimensions : ø 45 x 390 mm

Réf
M-09374088



Diviseur de pâte à crêpe en bois



Caractéristique

Dimensions : L240 x P5 x H360 mm

Réf
M-09374089



Cuiseur à pâtes

Cuiseur Pâtes et nouilles 2 x 2 L

Avec ce cuiseur à pâtes / nouilles professionnel, vous pouvez rapidement cuisiner de délicieuses pâtes et nouilles. Vous remplissez le grand bol d'eau avec de l'eau et portez l'eau à la bonne température. Remplissez ensuite les 2 paniers en acier inoxydable de pâtes. Le tube de pâtes / nouilles est équipé d'un support de panier qui garantit que les paniers pendent hors de l'eau. Le boîtier en acier inoxydable vous permet de nettoyer facilement le cuiseur à pâtes.



Caractéristique

Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
Livré en standard avec 2 paniers à pâtes robustes en acier inoxydable avec une perforation fine
Des éléments chauffants blindés efficaces dans le bassin d'eau assurent un chauffage rapide
Equipé d'un thermostat de sécurité 30 - 110 °C
Construction très durable et design ergonomique
Pieds en caoutchouc pour la stabilité
Spécifications du produit
Poids net: 6 kg
Capacité eau: 4L
Dimensions du panier : ø110 x H140 mm
Dimensions de l'appareil: L165 x P410 x H320 mm
Puissance: 230V / 50Hz / 1Phase 2000 Watt

Réf

M-09374140

Cuiseur Pâtes et nouilles 4 x 2 L

Avec ce cuiseur à pâtes / nouilles professionnel, vous pouvez rapidement cuisiner de délicieuses pâtes et nouilles. Vous remplissez le grand bol d'eau avec de l'eau et portez l'eau à la bonne température. Remplissez ensuite les 4 paniers en acier inoxydable de pâtes. Le tube de pâtes / nouilles est équipé d'un support de panier qui garantit que les paniers pendent hors de l'eau. Le boîtier en acier inoxydable vous permet de nettoyer facilement le cuiseur à pâtes.



Caractéristique

Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
Livré en standard avec 4 paniers à pâtes robustes en acier inoxydable avec une perforation fine
Des éléments chauffants blindés efficaces dans le bassin d'eau assurent un chauffage rapide
Equipé d'un thermostat de sécurité 30 - 110 °C
Construction très durable et design ergonomique
Pieds en caoutchouc pour la stabilité
Spécifications du produit
Poids net: 9 kg
Capacité eau: 8L
Dimensions du panier : ø110 x H140 mm
Dimensions de l'appareil: L315 x P460 x H305 mm
Puissance: 230V / 50Hz / 1Phase 2500 Watt

Réf

M-09374141

Thermoplongeur pour cuiseur sous vide

Thermoplongeur Cuisson sous vide 1000 W

Le Thermoplongeur Sous Vide Universel est une machine à sous vide agréable et compact. Le Thermoplongeur Sous-vide cuisine avec une précision de 0.1C. Bien isolé et calme agréable cuisson sous vide. Le temps et la température réglable. Parfait pour votre cuisson sous vide.



Caractéristique



Appareil sous vide compact
Capacité significative de 20.0L
Température et temps réglables séparément
Précision sans précédent jusqu'à <0.1C
Température maximale de 99 ° C
Système de pompe breveté pour l'eau - 8.0L par minute
Préparation parfaite en eau uniforme
Le goût, la texture, et les nutriments sont conservés
Machine bien isolée
Très calme cuisson sous vide - pas de bruit
Affichage numérique sur l'écran LED
Facile panneau de commande avec des commandes tactiles
Avec protection thermique
Cordon d'alimentation amovible
Facile à nettoyer
Poids net: 1.7 kg
Convient à tout pan de taille avec un rond ou côté plat
Dimensions: L82 x P161 x H326 mm
Tensions :230V / 50Hz / 1phase 1000 Watt

Réf

M-09500500

Thermoplongeur Cuisson sous vide 1500 W

Le Thermoplongeur Sous Vide Universal est une machine à sous vide agréable et compact. Le Thermoplongeur Sous-vide cuisine avec une précision de 0.1C. Bien isolé et calme agréable cuisson sous vide. Le temps et la température réglable. Parfait pour votre cuisson sous vide.



Caractéristique

Appareil sous vide compact
Capacité significative de 30.0L
Température et temps réglables séparément
Précision sans précédent jusqu'à <0.1C
Température maximale de 99 ° C
Système de pompe breveté pour l'eau - 8.0L par minute
Préparation parfaite en eau uniforme
Le goût, la texture, et les nutriments sont conservés
Machine bien isolée
Très calme cuisson sous vide - pas de bruit
Affichage numérique sur l'écran LED
Facile panneau de commande avec des commandes tactiles
Avec protection thermique
Cordon d'alimentation amovible
Facile à nettoyer
Poids net: 2.0 kg
Convient à tout pan de taille avec un rond ou côté plat
Dimensions: L145 x P185 x H290 mm
Tensions :230V / 50Hz / 1phase 1500 Watt



Réf
M-09500600

Cuiseur sous vide

Cuiseur sous vide 8.5L

Le Cuiseur Sous Vide 8.5L est une machine à sous vide agréable et compact. Sous-vide cuisine avec une précision de 0.3C. Bien isolé et calme agréable cuisson sous vide. Le temps et la température réglable. Parfait pour votre cuisson sous vide.



Caractéristique

Appareil sous vide Nice et compact
Capacité significative jusqu'à 8.5L
Température et temps réglables séparément
Précision sans précédent jusqu'à <0.3C
Température maximale de 90° C
Système de pompe breveté pour l'eau
Préparation parfaite en eau uniforme
Le goût, la texture, et les nutriments sont conservés
Machine bien isolée
Très calme cuisson sous vide - pas de bruit
Plastic fenêtrée transparente dans le couvercle
Affichage numérique sur l'écran LCD
Facile panneau de commande avec des commandes tactiles
Avec protection thermique
Equipé de pratique en rack en acier inoxydable pour les produits
Cordon d'alimentation amovible
Stable à quatre pattes robustes
Facile à nettoyer
Poids net: 8,8 kg
Bain d'eau Dimensions: H150 x B300 x D220 mm
Dimensions extérieures: H220 x B380 x D250 mm
Tensions :230V / 50Hz / 1phase 800 Watt



Réf
M-09500000

Cuiseur sous vide 12.5L

Le Cuiseur Sous Vide 12.5L est une machine à sous vide agréable et compact. Sous-vide cuisine avec une précision de 0.1C. Bien isolé et calme agréable cuisson sous vide. Le temps et la température réglable. Parfait pour votre cuisson sous vide.



Caractéristique

Appareil sous vide Nice et compact
Capacité significative jusqu'à 12.5L
Température et temps réglables séparément
Précision sans précédent jusqu'à <0.1C
Température maximale de 99 ° C
Système de pompe breveté pour l'eau
Préparation parfaite en eau uniforme
Le goût, la texture, et les nutriments sont conservés
Machine bien isolée
Très calme cuisson sous vide - pas de bruit
Plastic fenêtre transparente dans le couvercle
Affichage numérique sur l'écran LCD
Facile panneau de commande avec des commandes tactiles
Avec protection thermique
Equipé de pratique en rack en acier inoxydable pour les produits
Cordon d'alimentation amovible
Stable à quatre pattes robustes
Facile à nettoyer
Poids net: 6.3 kg
Bain d'eau Dimensions: H200 x B300 x D235 mm
Dimensions extérieures: H285 x B415 x D270 mm
Tensions :230V / 50Hz / 1phase 620 Watt



Réf
M-09500700

Cuiseur sous vide 28L

Le Cuiseur Sous Vide 28L est une machine à sous vide agréable et compact. Sous-vide cuisine avec une précision de 0.1C. Bien isolé et calme agréable cuisson sous vide. Le temps et la température réglable. Parfait pour votre cuisson sous vide.



Caractéristique

Appareil sous vide Nice et compact
Capacité significative jusqu'à 28L
Température et temps réglables séparément
Précision sans précédent jusqu'à <0.1C
Température maximale de 99 ° C
Système de pompe breveté pour l'eau
Préparation parfaite en eau uniforme
Le goût, la texture, et les nutriments sont conservés
Machine bien isolée
Très calme cuisson sous vide - pas de bruit
Plastic fenêtre transparente dans le couvercle
Affichage numérique sur l'écran LCD
Facile panneau de commande avec des commandes tactiles
Avec protection thermique
Equipé de pratique en rack en acier inoxydable pour les produits
Cordon d'alimentation amovible
Stable à quatre pattes robustes
Facile à nettoyer
Poids net: 8.5 kg
Dimensions : L570 x P430 x H280 mm
Tensions :230V / 50Hz / 1phase 1800 Watt



Réf
M-09500700

Fours à convection

Four à convection MCO

Le Four à Convection MCO est un four à convection de luxe avec boîtier et chambre intérieure en acier inoxydable. Ce four à convection est grand dans l'utilisation à cause de la porte amovible pratique et les quatre plateaux qui sont 435 mm de large et 315 mm de profondeur. La distance entre les plaques est de 70 mm. L'utilisation de ce four à convection, vous pouvez cuire le plus délicieux pain. Le four à convection dispose d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes et quatre pieds en caoutchouc qui assurent qu'elle ne se déplace pas.



Caractéristique

Luxe four à air chaud
Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
Répartition efficace de la chaleur
Equipé de 2 moteurs
Porte facilement amovible
Double vitrage athermique
Contrôle analogique et minuterie
Thermostat réglable: 0°C à 300°C
Indicateurs de température
Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
Comprenant 4 plateaux: L435 x P315 mm
Plateaux à distance de 70 mm
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 38 kg
Dimensions: H570 x L595 x P615 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2670 Watt

Réf

M-09300420

Four à convection avec Grill MCO

Le Four à Convection MCO est un four à convection de luxe avec boîtier et chambre intérieure en acier inoxydable. Ce four à convection est grand dans l'utilisation à cause de la porte amovible pratique et les quatre plateaux qui sont 438 mm de large et 315 mm de profondeur. La distance entre les plaques est de 70 mm. L'utilisation de ce four à convection, vous pouvez cuire le plus délicieux pain. Le four à convection dispose d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes et quatre pieds en caoutchouc qui assurent qu'elle ne se déplace pas.



Caractéristique

Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
Répartition efficace de la chaleur
Equipé de 2 moteurs
Porte facilement amovible
Double vitrage athermique
Contrôle analogique et minuterie
Thermostat réglable: 0°C à 300°C
Indicateurs de température
Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
Comprenant 4 plateaux: L435 x P315 mm
Plateaux à distance de 70 mm
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 39 kg
Dimensions: H570 x L595 x P615 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2670 Watt + 2000 Watt (Grill)

Réf

M-09300417

Four à convection avec Grill et Vapeur MCO

Le Four à Convection MCO est un four à convection de luxe avec boîtier et chambre intérieure en acier inoxydable. Ce four à convection est grand dans l'utilisation à cause de la porte amovible pratique et les quatre plateaux qui sont 438 mm de large et 315 mm de profondeur. La distance entre les plaques est de 75 mm. L'utilisation de ce four à convection, vous pouvez cuire le plus délicieux pain. Le four à convection dispose d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes et quatre pieds en caoutchouc qui assurent qu'elle ne se déplace pas.



Caractéristique

Luxe four à air chaud
Fonction Grill et vapeur
Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
Répartition efficace de la chaleur
Equipé de 2 moteurs
Porte facilement amovible
Double vitrage athermique
Contrôle analogique et minuterie
Thermostat réglable: 0°C à 300°C
Indicateurs de température
Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
Comprenant 4 plateaux: L435 x P315 mm
Plateaux à distance de 75 mm
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 39 kg
Dimensions: H570 x L595 x P615 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2670 Watt + 2000 Watt (Grill)

Réf

M-09300418

Four Boulangerie avec vapeur 4 grilles 60 x 40 cm 230V

Le Four à Convection MCO 60x40 cm est un grand four à convection avec boîtier et chambre en acier inoxydable. Ce four à convection est grand dans l'utilisation à cause de la porte amovible pratique et les quatre plateaux qui sont 600 mm de large et 400 mm de profondeur. La distance entre les plaques est de 80 mm. L'utilisation de ce four à convection, vous pouvez cuire le plus délicieux pain. Le four à convection dispose d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes et quatre pieds en caoutchouc qui assurent qu'elle ne se déplace pas.



Caractéristique

Luxe four à air chaud pour 4 x plateaux de 60 x 40 cm
Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
Répartition efficace de la chaleur
Equipé de 2 moteurs
Porte facilement amovible
Double vitrage athermique
Contrôle analogique et minuterie
Thermostat réglable: 0°C à 300°C
Indicateurs de température
Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
Comprenant 4 plateaux: L600 x P400 mm
Plateaux à distance de 80 mm
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 70 kg
Dimensions: H570 x L834 x P796 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3600 Watt

Réf

M-09362250

Four Boulangerie avec vapeur 4 grilles 60 x 40 cm 400V

Le Four à Convection MCO 60x40 cm est un grand four à convection avec boîtier et chambre en acier inoxydable. Ce four à convection est grand dans l'utilisation à cause de la porte amovible pratique et les quatre plateaux qui sont 600 mm de large et 400 mm de profondeur. La distance entre les plaques est de 80 mm. L'utilisation de ce four à convection, vous pouvez cuire le plus délicieux pain. Le four à convection dispose d'une minuterie réglable de 0 à 120 minutes et quatre pieds en caoutchouc qui assurent qu'elle ne se déplace pas.



Caractéristique

Luxe four à air chaud pour 4 x plateaux de 60 x 40 cm
Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
Répartition efficace de la chaleur
Equipé de 2 moteurs
Porte facilement amovible
Double vitrage athermique
Contrôle analogique et minuterie
Thermostat réglable: 0°C à 300°C
Indicateurs de température
Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
Comprenant 4 plateaux: L600 x P400 mm
Plateaux à distance de 80 mm
Sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net: 70 kg
Dimensions: H570 x L834 x P796 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 6400 Watt

Réf

M-09300419

Four à convection / Four de Boulangerie 6 plateaux

Avec une capacité de 6 plaques de cuisson de 60 x 40 cm, ce four à convection / four de boulangerie est adapté aux grandes productions. Un four de boulangerie robuste avec une construction entièrement en acier inoxydable et un fonctionnement simple et analogique.



Caractéristique

Four à convection / four de boulangerie professionnel et facile à utiliser

Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis

Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)

Équipé de 2 ventilateurs avec fonction d'inversion

Porte facilement réglable

Double vitrage athermique

Caoutchouc de porte en silicone de qualité alimentaire

Contrôle analogique de la température et de la minuterie

Entièrement réglable pour une cuisson parfaite

Température de 100°C à 270°C

Programme de préchauffage exclusif

Témoins lumineux de température

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe

Avec éclairage dans la chambre intérieure

Repose sur 4 pieds réglables en hauteur

Facile à nettoyer et à entretenir

Qualité supérieure et longue durée de vie

Capacité pour 6 plateaux 60 x 40cm

Dimensions des plateaux : L60 x P40cm

Distance entre les plateaux : 8 cm

Type de protection : IPX4

Poids net : 108kg

Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D40 x H70cm

Dimensions : L85 x D104,1 x H85cm

Tensions : 400V/50Hz/3Phase 10400W

Réf

M-08561026

Fours à pizza électriques

Four à pizza 1 ou 2 chambres de 40 cm

Utilisez ce four à pizza compact et robuste pour cuire plusieurs petites pizzas en même temps, ou une grande pizza. Vous pouvez placer le four à pizza sur une table ou un comptoir dans toute cuisine de restauration. Outre la pizza, cet outil de cuisine polyvalent est également idéal pour la cuisson du pain et des tartes. La chambre intérieure contient des plaques de pierre de 40 x 40 cm et dispose d'un éclairage intérieur, pratique pour vérifier la progression de votre pizza, pain ou tarte. Comme ce four à pizza est assez léger, vous pouvez le déplacer facilement. Vous pouvez utiliser le four pour cuire une seule grande pizza de 40 cm ou quatre petites pizzas de 20 cm.



Caractéristique

Four à pizza compact et robuste

Boîtier en acier inoxydable, chambre intérieure en métal

Commandes analogiques de la température et de la lumière

Distribution efficace de la chaleur

Double vitrage athermique

Thermostats multiples : 0°C à 350°C

Les températures supérieure et inférieure de la chambre sont réglables

Lumière de la chambre installée

Dimensions de la chambre intérieure : L41 x P41 x H11cm

1 ou 2 Chambre intérieure avec plaque de pierre de 40 x 40cm

Convient pour 1 ou 2 pizza de 40 cm ou 4 ou 8 pizzas de 20 cm

Réf	Dimensions (mm)	Puissance (W)	Nombres de chambres	Poids (kg)
M-09362150	L580 x P580 x H270	2000	1	17
M-09362155	L580 x P580 x H450	3000	2	25.5

Four à pizza 4 x 25 cm 1 ou 2 chambres

Ce four à pizza de haute qualité convient aux restaurants et autres établissements de restauration qui aiment servir des pizzas légères et croustillantes. Vous pouvez y faire cuire quatre pizzas à la fois, d'une taille d'environ 25 cm. Augmentez rapidement la capacité de votre cuisine pour servir aux invités les pizzas les plus savoureuses. Outre la pizza, ce four robuste convient également à la préparation de flamenkuche. Grâce à sa construction en métal robuste, ce four à pizza peut résister à beaucoup d'usure, et vous donnera de nombreuses années de plaisir.



Caractéristique

Four à pizza commercial luxueux et de grande taille
Belle façade en acier inoxydable avec des boutons robustes
Construction métallique robuste
Dimensions de la chambre : 2 x H110 x L510 x P510 mm
Fonctionnement analogique facile
Distribution efficace de la chaleur
Thermostats multiples : 50°C à 500°C
Températures au-dessus et au-dessous de chaque pièce réglables
Grande chambre intérieure avec dalles de pierre
Chambre avec une isolation très épaisse

Réf	Dimensions (mm)	Puissance (W)	Nombres de chambre	Poids (kg)
M-09370000	L340 x P800 x H660	4000	1	50
M-09370010	L495 x P800 x H660	6000	2	73

Four à pizza 4 x 30 cm 1 ou 2 chambres

Pour servir des pizzas légères et croustillantes dans votre restaurant, pizzeria ou café, il est préférable de les cuire sur pierre à haute température. Surprenez vos invités avec le goût le plus délicieux et le plus authentique du four à pierre. Vos pizzas italiennes prendront tout leur sens dans ce four à pizza compact, dans lequel vous pouvez facilement cuire quatre pizzas ou flamenkuche à la fois. La façade du four à pizza est en acier inoxydable et comporte des boutons robustes et faciles à utiliser. Grâce à sa construction en métal lourd, ce four à pizza professionnel dure longtemps et peut encaisser des coups.



Caractéristique

Four à pizza commercial luxueux et de grande taille
Belle façade en acier inoxydable avec des boutons robustes
Construction métallique robuste
Dimensions de la chambre : 2 x H150 x L620 x P620 mm
Fonctionnement analogique facile
Distribution efficace de la chaleur
Thermostats multiples : 50°C à 500°C
Températures au-dessus et au-dessous de chaque pièce réglables
Grande chambre intérieure avec dalles de pierre
Chambre avec une isolation très épaisse
Lumière installée dans la chambre

Réf	Dimensions (mm)	Puissance (W)	Nombres de chambre	Poids (kg)
M-09370020	L900 x P770 x H410	5000	1	75
M-09370030	L900 x P770 x H740	10000	2	140

Four à pizza 6 x 30 cm 1 ou 2 chambres

Si vous voulez servir à vos invités des pizzas faites maison, ce four à pizza de luxe est indispensable dans votre cuisine de restauration. Vous pouvez cuire les pizzas les plus savoureuses sur les plaques de pierre qui ornent la chambre intérieure. La température dans ce four à pizza professionnel peut être réglée entre 50 et 500°C. Comme vous pouvez régler la température au-dessus et au-dessous de la chambre, votre pizza aura non seulement une base croustillante, mais aussi une belle couleur dorée sur le dessus. La construction en métal lourd du four à pizza lui assure une longue durée de vie. En outre, le four peut résister à une bonne dose d'usure.



Caractéristique

Four à pizza commercial luxueux et de grande taille
Belle façade en acier inoxydable avec des boutons robustes
Construction métallique robuste
Dimensions de la chambre : 2 x H150 x L920 x P620 mm
Fonctionnement analogique facile
Distribution efficace de la chaleur
Double vitrage athermique
Températures au-dessus et au-dessous de chaque pièce réglables
Grande chambre intérieure avec dalles de pierre
Chambre avec une isolation très épaisse
Lumière installé dans la chambre

Réf	Dimensions (mm)	Puissance (W)	Nombres de chambre	Poids (kg)
M-09370040	L1200 x P770 x H410	6000	1	102
M-09370050	L1200 x P770 x H740	12000	2	195

Châssis pour four à pizza

Châssis à four à pizza 4 x 25 cm ou 2 x 4 x 25 cm 400 V



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)
M-09370060	L800 x P685 x H1115
M-09370070	L800 x P685 x H855



Châssis à four à pizza 4 x 30 cm ou 2 x 4 x 30 cm 400 V



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)
M-09370080	L900 x P770 x H1115
M-09370090	L900 x P770 x H855



Châssis à four à pizza 6 x 30 cm ou 2 x 6 x 30 cm 400 V



Caractéristique

Réf	Dimensions (mm)
M-09370100	L1200 x P770 x H1115
M-09370110	L1200 x P770 x H855



Fours à pizza convoyeur

Four à pizza convoyeur 30 pizza / H

Les pizzas italiennes les plus savoureuses sont fraîchement préparées et cuites dans un four à pizza professionnel. Ce four robuste est équipé d'un tapis roulant et est idéal pour une utilisation professionnelle et une production élevée de pizzas. Vous placez les pizzas fraîches sur le tapis roulant, ce qui permet aux pizzas d'avancer vers le four. Dans le four, les pizzas sont cuites uniformément sur tous les côtés et ressortent de l'autre côté. Outre les pizzas, vous pouvez également préparer des flamenkuche avec ce four à pizza de haute qualité. En termes de taille, deux pizzas peuvent y être placées en même temps, avec un diamètre d'environ 20 cm.



Caractéristique

Réf
M-09374150

Four à pizza professionnel, adapté à une production élevée
Fabriqué en acier inoxydable, facile à nettoyer
Convient pour 2 pizzas de +/- 20 cm
Double chauffage, chacun avec son propre affichage numérique
Chauffage uniforme sur tous les côtés
Thermostats réglables : 50°C à 280°C
Production de 30 pizzas par heure
Poids net : 40 kg
Dimensions de la chambre : L530 x P400 x H20/40/55 mm
Dimensions de l'appareil : L660 x P680 x H440 mm
Dimensions de l'appareil avec convoyeur : L1240 x P680 x H440 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3400 Watt

Fours de boulangerie

Four à boulangerie 6 plateaux 60 x 40 cm

Ce four de boulangerie professionnel à usage intensif est parfait pour la cuisson de grandes quantités dans, par exemple, les cantines d'entreprise et les boulangeries. Il est équipé de deux ventilateurs avec une fonction d'inversion pour que la chaleur soit distribuée efficacement dans tout le four. Ainsi, les aliments sortent du four légers et croustillants. Vous pouvez l'utiliser pour cuire des tartes, des gâteaux et des pains, ainsi que des plats de viande tendre, des casseroles et des pommes de terre. Les puissants éléments chauffants de ce four sont fabriqués en acier inoxydable. Tout comme le boîtier, la porte et la chambre intérieure ont des coins arrondis. En outre, la porte du four est facile à régler, équipée d'un joint de porte en silicone de qualité alimentaire et d'un double vitrage athermique.



Réf
M-08563511



Caractéristique

Four de boulangerie et de pâtisserie professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis

Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)

Équipé de 2 ventilateurs avec fonction d'inversion

Porte facilement réglable

Double vitrage athermique

5 niveaux de vapeur : 20% - 100% de vapeur

Température de 100°C à 270°C

Programme de préchauffage exclusif

Témoins lumineux de température

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe

Avec éclairage dans la chambre intérieure

Repose sur 4 pieds réglables en hauteur

Facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 108 kg

Capacité : Six plateaux de 60 x 40 cm

Distance entre les plateaux : 8 cm

Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D40 x H70 cm

Dimensions : L85 x D104,1 x H85 cm

Tensions : 400V/50Hz/3Phase 10400W

Four à boulangerie digital 6 plateaux 60 x 40 cm

Ce four de boulangerie professionnel à usage intensif est parfait pour la cuisson de grandes quantités dans, par exemple, les cantines d'entreprise et les boulangeries. Il est équipé de deux ventilateurs avec une fonction d'inversion pour que la chaleur soit distribuée efficacement dans tout le four. Ainsi, les aliments sortent du four légers et croustillants. Vous pouvez l'utiliser pour cuire des tartes, des gâteaux et des pains, ainsi que des plats de viande tendre, des casseroles et des pommes de terre. Les puissants éléments chauffants de ce four sont fabriqués en acier inoxydable. Tout comme le boîtier, la porte et la chambre intérieure ont des coins arrondis. En outre, la porte du four est facile à régler, équipée d'un joint de porte en silicone de qualité alimentaire et d'un double vitrage athermique.



Réf
M-08563501



Caractéristique

Four de boulangerie et de pâtisserie professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis

Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)

Équipé de 2 ventilateurs avec fonction d'inversion

Porte facilement réglable

Double vitrage athermique

10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur

Température de 30°C à 270°C

Témoins lumineux de température

Interrupteur de sécurité contre la surchauffe

Avec éclairage dans la chambre intérieure

Repose sur 4 pieds réglables en hauteur

Facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 109 kg

Capacité : Six plateaux de 60 x 40 cm

Distance entre les plateaux : 8 cm

Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D40 x H70cm

Dimensions : L85 x D103,5 x H85 cm

Tensions : 400V/50Hz/3Phase 10400W

Four à boulangerie à Gaz digital 6 plateaux 60 x 40 cm

Ce four de boulangerie numérique avec une capacité de 6 plaques de 60 x 40 cm est très approprié pour la grande production. Un four de boulangerie robuste avec une construction entièrement en acier inoxydable et entièrement contrôlable numériquement.



Caractéristique

Four de cuisson / boulangerie professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 2 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 260°C
Témoins lumineux de température
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
Avec éclairage dans la chambre intérieure
Repose sur 4 pieds réglables en hauteur
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 123 kg
Capacité : Six plateaux de 60 x 40 cm
Distance entre les plateaux : 8 cm
Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D48 x H55 cm
Dimensions : L85 x D103,5 x H85 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 13500W

Réf

M-08560666

Four à boulangerie 10 plateaux 60 x 40 cm

Ce four de boulangerie est un four à vapeur professionnel qui présente les caractéristiques de qualité supérieure qui ont fait la réputation. Avec sa capacité de dix plateaux, cet appareil est bien adapté aux gros travaux.



Caractéristique



Four de boulangerie professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure en acier inoxydable robuste aux coins arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
5 niveaux de vapeur : 20% - 100% de vapeur
Température de 100°C à 270°C
Témoins lumineux de température
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
Avec éclairage dans la chambre intérieure
Repose sur 4 pieds réglables en hauteur
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 123 kg
Capacité : 10 plateaux de 60 x 40 cm
Distance entre les plateaux : 8 cm
Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D40 x H98 cm
Dimensions : L85 x D104.1 x H113 cm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 15400W

Réf
M-08561001

Four à boulangerie Digital 10 plateaux 60 x 40 cm

Dans les cuisines où la perte de temps est une perte d'argent, il n'y a de place que pour le meilleur des équipements de cuisine. Avec sa construction entièrement en acier inoxydable, ce four de boulangerie est certainement celui sur lequel on peut compter.



Caractéristique



Four de boulangerie professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure en acier inoxydable robuste aux coins arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 270°C
Témoins lumineux de température
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
Avec éclairage dans la chambre intérieure
Repose sur 4 pieds réglables en hauteur
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 123 kg
Capacité : 10 plateaux de 60 x 40 cm
Distance entre les plateaux : 8 mm
Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D40 x H98 cm
Dimensions : L85 x D104.1 x H113 cm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 15400W

Réf

M-08561051

Four à boulangerie Gaz Digital 10 plateaux 60 x 40 cm

Ce four de boulangerie numérique avec une capacité de 10 plaques de 60 x 40 cm est très approprié pour la grande production. Un four de boulangerie robuste avec une construction entièrement en acier inoxydable et entièrement contrôlable numériquement.



Caractéristique

Four de boulangerie professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure en acier inoxydable robuste aux coins arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 260°C
Témoins lumineux de température
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
Avec éclairage dans la chambre intérieure
Repose sur 4 pieds réglables en hauteur
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 123 kg
Capacité : 10 plateaux de 60 x 40 cm
Distance entre les plateaux : 8 mm
Dimensions de la chambre intérieure : B60 x D40 x H98 cm
Dimensions : L850 x D1035 x H1231 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 18000W

Réf

M-08561056

Fours mixtes professionnels

Four Digital combine 3 x GN 1/1

La viande, le poisson ou les légumes cuits à la vapeur permettent de conserver plus longtemps les vitamines, le goût et la couleur. La cuisson à la vapeur empêche également les aliments de se dessécher et leur donne une belle apparence dans les assiettes de vos invités. La combinaison de l'air chaud et de la vapeur fait de ce four vapeur combiné un appareil de cuisine polyvalent qui vous permet de remplacer de nombreux ustensiles de cuisine. Il permet également de gagner beaucoup d'espace dans la cuisine professionnelle. En plus de cuire les plats à la vapeur, ce four vapeur combiné robuste vous permet également de cuire, bouillir, mijoter, braiser, saisir et sous vide. Ainsi, vous pouvez préparer les plats de viande et de poisson les plus savoureux, ainsi que des légumes, du riz et des pâtes savoureux. Ce four mixte est idéal pour une utilisation avec des plateaux GN. Il peut accueillir 3 plateaux GN 1/1.



Réf
M-08560350



Caractéristique

- Four mixte professionnel et robuste
- Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
- Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)
- Équipé d'un ventilateurs avec fonction d'inversion
- Porte facilement réglable
- Double vitrage athermique
- 10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
- Température de 50°C à 270°C
- Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
- Repose sur 4 pieds
- Facile à nettoyer et à entretenir
- Poids net : 44 kg
- Capacité pour 3 plateaux GN 1/1
- Dimensions des plateaux GN : L530 x P325 mm
- Distance entre les plateaux 70 mm
- Dimensions de la chambre intérieure : L530 x P325 x H354 mm
- Dimensions du dispositif : B790 x D752 x H504 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3700 Watt

Four Digital combine 4 x GN 1/1

La viande, le poisson ou les légumes cuits à la vapeur permettent de conserver plus longtemps les vitamines, le goût et la couleur. La cuisson à la vapeur empêche également les aliments de se dessécher et leur donne une belle apparence dans les assiettes de vos invités. La combinaison de l'air chaud et de la vapeur fait de ce four vapeur combiné un appareil de cuisine polyvalent qui vous permet de remplacer de nombreux ustensiles de cuisine. Il permet également de gagner beaucoup d'espace dans la cuisine professionnelle. En plus de cuire les plats à la vapeur, ce four vapeur combiné robuste vous permet également de cuire, bouillir, mijoter, braiser, saisir et sous vide. Ainsi, vous pouvez préparer les plats de viande et de poisson les plus savoureux, ainsi que des légumes, du riz et des pâtes savoureux. Ce four mixte est idéal pour une utilisation avec des plateaux GN. Il peut accueillir 4 plateaux GN 1/1.



Réf
M-08560450



Caractéristique

Four mixte professionnel et robuste
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)
Équipé d'un ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 260°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 58 kg
Capacité pour 4 plateaux GN 1/1
Dimensions des plateaux GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 70 mm
Dimensions de la chambre intérieure : L530 x P325 x H484 mm
Dimensions du dispositif : B784 x D752 x H634 mm
Tensions : 400V/50Hz/2Phase 6400 Watt

Four Digital combine 5 x GN 2/3

La cuisson à la vapeur permet aux aliments de conserver plus longtemps leur valeur nutritive, leur couleur et même leur goût. En outre, les plats ne se dessèchent pas autant lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. De cette façon, vous créez une qualité constante pour chaque plat. Ce four à vapeur combiné est très polyvalent, grâce à la combinaison de l'air chaud et de la vapeur. Grâce à sa taille compacte, vous pouvez également gagner de la place dans la cuisine de restauration. Avec ce four à vapeur combiné professionnel, vous pouvez non seulement cuire à la vapeur, mais aussi cuire au four, faire bouillir, griller, mijoter, rôtir, confire, gratiner et sous-vide. Il convient à la viande, au poisson et aux légumes, ainsi qu'au riz, aux pâtes et aux pommes de terre. Ce four mixte peut accueillir 5 plateaux GN 2/3 et la chambre intérieure est dotée d'un éclairage intégré.



Réf
M-08560250



Caractéristique

Four mixte professionnel et robuste
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)
Équipé d'un ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 50°C à 270°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 44 kg
Capacité pour 5 plateaux GN 2/3
Dimensions des plateaux GN : L354 x P325 mm
Distance entre les plateaux 80 mm
Dimensions de la chambre intérieure : L354 x P325 x H510 mm
Dimensions du dispositif : B610 x D729 x H660 mm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3200 Watt

Four Digital combine 6 x GN 1/1

Il n'y a pas grand-chose que ce four à vapeur combiné ne puisse faire. Il est facile d'être polyvalent lorsque l'on dispose d'un seul appareil capable de cuire, cuisiner, mijoter, rôtir, étuver, confire et gratiner. Ce four à vapeur combiné de qualité combine le meilleur des deux mondes en offrant les fonctions d'un four à convection et d'un four à vapeur.



Caractéristique

Four à vapeur combiné super compact et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé d'un ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 270°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 71 kg
Capacité pour 6 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions de la chambre intérieure : L325 x P530 x H550 mm
Dimensions du dispositif : L500 x P930 x H700 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 7800 Watt

Réf
M-08560104

Four combines 7 x GN 1/1

Ce four à vapeur combiné au design magnifique est un équipement de cuisine professionnel doté de la qualité de conception supérieure qui fait la réputation de Maxima. Avec sa capacité de 7 plateaux GN 1/1, cet appareil est adapté à la gestion de gros travaux de production. De plus, une large plage de température et cinq niveaux de vapeur sont à votre disposition pour des résultats optimaux.



Caractéristique

Four à vapeur combiné super compact et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (ventilée)
Équipé d'un ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
5 niveaux de vapeur : 20% - 100% de vapeur
Température de 100°C à 270°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 96 kg
Capacité pour 7 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions de la chambre intérieure : L530 x P290 x H550 mm
Dimensions du dispositif : L730 x P855 x H850 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 10400 Watt

Réf

M-08560553

Four Digital combine 7 x GN 1/1

Si vous êtes à la recherche d'un four mixte complet, vous êtes au bon endroit. Ce four a tout ce que vous pouvez souhaiter d'un four professionnel, y compris la capacité parfaite. Pensez aux différents plats que vous pouvez préparer avec un seul appareil qui vous permet de cuire, bouillir, mijoter, rôtir, cuire à la vapeur, conserver et gratiner. Cela signifie qu'une qualité constante pour chaque plat est à la portée de tous.



Caractéristique

Four mixte à vapeur professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé d'un ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 270°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 96 kg
Capacité pour 7 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions de la chambre intérieure : L530 x P290 x H550 mm
Dimensions du dispositif : L730 x P849 x H850 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 10400 Watt

Réf

M-08560552

Four Digital combine 10 x GN 1/1

Il n'y a pas grand-chose que ce four à vapeur combiné ne puisse faire. Il est facile d'être polyvalent lorsque l'on dispose d'un seul appareil capable de cuire, cuisiner, mijoter, rôtir, étuver, confire et gratiner. Ce four à vapeur combiné de qualité combine le meilleur des deux mondes en offrant les fonctions d'un four à convection et d'un four à vapeur.



Caractéristique

Four mixte à vapeur professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 2 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de 30°C à 270°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 96 kg
Capacité pour 10 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions de la chambre intérieure : L325 x P530 x H820 mm
Dimensions du dispositif : L500 x P930 x H970 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 15400 Watt



Réf
M-08560152

Four combines 11 x GN 1/1

Aucune cuisine professionnelle qui travaille avec des aliments cuits à la vapeur ne peut se passer de ce four à vapeur combi luxueusement équipé. Il est idéal pour les grandes cuisines car vous pouvez y placer jusqu'à 11 plateaux GN 1/1, ce qui vous permet de préparer de grandes quantités d'aliments en même temps. Ce four mixte robuste ne convient pas seulement à la cuisson à la vapeur, mais aussi à la cuisson au four, à la cuisson, au gril, à la cuisson à l'étouffée, au rôtissage, au confit, au gratin et à la cuisson sous vide. Il est idéal pour placer des plateaux de 53 x 32,5 cm avec une distance entre eux de 6,8 cm.



Caractéristique

Four professionnel à usage intensif
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Thermostat réglable de 100°C à 275°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 135 kg
Capacité pour 11 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions : L935 x P930 x H1150 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 16000 Watt

Réf
M-08560600
M-08560601

Four Digital combines 11 x GN 1/1

Ce four à vapeur combiné au design magnifique est un appareil professionnel doté de la qualité de conception supérieure qui fait la réputation de Maxima. Avec sa capacité de 11 plateaux GN de 1/1, ce four est adapté aux travaux intensifs. De plus, il dispose d'une large plage de température et de 10 niveaux de vapeur pour vous aider à obtenir des résultats optimaux.



Caractéristique

Four à vapeur combiné professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de : 30°C à 270°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 114 kg
Capacité pour 11 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions : L730 x P849 x H1130mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 15400 Watt

Réf
M-08560651

Four Digital combines Gaz 11 x GN 1/1

Ce four numérique d'une capacité de 11 x 1/1 GN convient parfaitement aux grandes productions. Un four robuste avec une construction entièrement en acier inoxydable et entièrement contrôlable numériquement.



Caractéristique

Four mixte combiné professionnel et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable aux angles arrondis
Distribution complète et efficace de la chaleur (semi-statique et ventilée)
Équipé de 3 ventilateurs avec fonction d'inversion
Porte facilement réglable
Double vitrage athermique
10 niveaux de vapeur : 10% - 100% de vapeur
Température de : 30°C à 260°C
Avec éclairage dans la chambre intérieure et de la porte
Repose sur 4 pieds
Facile à nettoyer et à entretenir
Poids net : 141 kg
Capacité pour 11 bacs GN 1/1
Dimensions des bacs GN : L530 x P325 mm
Distance entre les plateaux 68 mm
Dimensions : L730 x P849 x H1231 mm
Dimensions de la chambre intérieure : B530 x D325 x H1080 mm
Tensions : 400V/50Hz/3Phase 17500 Watt

Réf
M-08560681

Armoire de fermentation

Armoire de fermentation

Cette étuve est indispensable dans toutes les boulangeries. Comme la température et l'humidité de l'air sont réglables, vous créez la température ambiante idéale pour une fermentation rapide et efficace de la pâte. L'étuve peut accueillir 10 plaques de cuisson de 60 x 40 cm et est équipée d'un réservoir d'eau pour la vapeur et d'un bac de récupération de l'humidité.



Caractéristique

Étuve professionnelle et facile à utiliser
Boîtier, porte et chambre intérieure robustes en acier inoxydable avec coins arrondis
Double vitrage athermique
Caoutchouc de porte en silicone de qualité alimentaire
Contrôle analogique de la température
Vapeur indirecte contrôlable par le bouton vapeur
Temps de montée en température entièrement réglable et plus rapide
Température de 25°C à 65°C
Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
Repose sur 4 roues avec frein
Facile à nettoyer et à entretenir
Qualité supérieure avec une longue durée de vie
Capacité pour 10 plateaux 600 x 400 mm
Dimensions des plateaux : L600 x P400 mm
Distance entre les plateaux : 85 mm
Poids net : 91 kg
Dimensions de la chambre intérieure : B600 x D770 x H520 mm
Dimensions machine : B850 x D1030 x H770 mm
Puissance électrique totale : 2,4 kW
Tensions : 220V / 50Hz / 1Phase 2400 Watt

Réf

M-08561106

Table pour four mixte

Table pour cuiseur vapeur avec ou sans roulette 3x + 4x GN 1/1



Caractéristique

Réf	Type
M-08562200	Sans roulette
M-08562205	Avec roulette

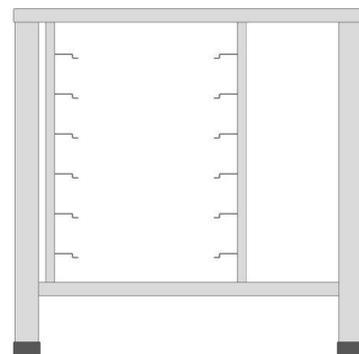


Table pour cuiseur vapeur 4/6/10 x 600 x 400 mm



Caractéristique

Poids net : 35 kg

Dimension du plateau : L600 x P400 mm

Dimensions : L850 x P787 x H770 mm



Réf
M-08560107

Table pour cuiseur vapeur avec roulette 5X GN 2/3



Caractéristique

Réf
M-08560107

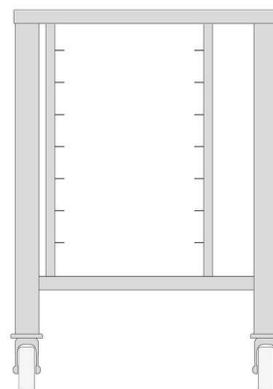


Table pour cuiseur vapeur avec roulette 5/7/11 X GN 1/1



Caractéristique

Poids net : 29 kg
Dimension du plateau : 1/1 GN
Dimensions : L730 x P600 x H770 mm

Réf
M-08562018

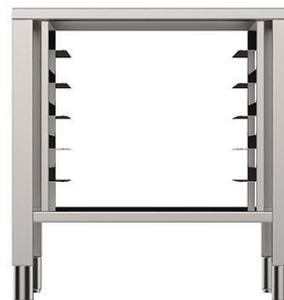


Table pour cuiseur vapeur avec roulette 6/10 X GN 1/1



Caractéristique

Poids net : 25 kg
Dimension du plateau : 1/1 GN
Dimensions : L500 x P736 x H770 mm

Réf
M-08560109

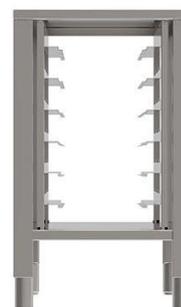


Table pour cuiseur vapeur avec roulette 6 X GN 1/1



Caractéristique

Réf
M-08560101

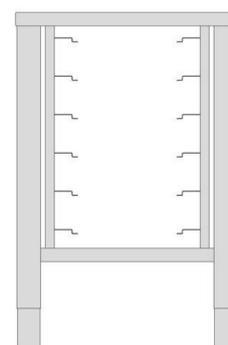
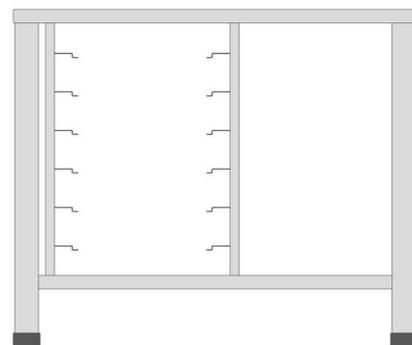


Table pour cuiseur vapeur avec roulette 7 X GN 1/1



Caractéristique

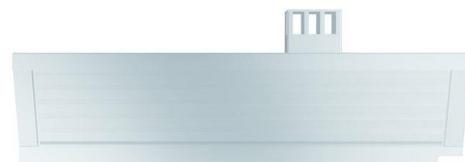
Réf
M-08562300



Hotte pour cuiseur à vapeur

Hotte pour cuiseur à vapeur 6 X + 10 X 1/1 GN

La hotte aspirante convient au four mixte 6x + 10x 1/1 GN et assure une bonne ventilation dans la cuisine. La hotte aspirante peut être raccordée directement au four mixte et être utilisée de cette manière. Ce fonctionnement entièrement automatique la rend très conviviale et assure une très bonne puissance d'aspiration. La hotte aspirante a un design épuré et est fabriquée en acier inoxydable, ce qui est idéal pour le nettoyage de la hotte aspirante.



Caractéristique

Poids net : 42 kg
Dimensions de l'appareil : L932 x P1085 x H360 mm
230V / 50Hz / 1Phase 600 Watt

Réf
M-08560102

Hotte pour cuiseur à vapeur 6/10 X 1/1 GN

La hotte aspirante convient au four mixte 6/10 x 1/1 GN et assure une bonne ventilation dans la cuisine. La hotte aspirante peut être raccordée directement au four mixte et être utilisée de cette manière. Ce fonctionnement entièrement automatique la rend très conviviale et assure une très bonne puissance d'aspiration. La hotte aspirante a un design épuré et est fabriquée en acier inoxydable, ce qui est idéal pour le nettoyage de la hotte aspirante.



Caractéristique

Poids net : 19 kg
Dimensions de l'appareil : L500 x P942 x H308 mm
230V / 50Hz / 1Phase 600 Watt

Réf
M-08560103

Hotte pour cuiseur à vapeur 6/10 X 600 x 400 mm

La hotte aspirante convient au four mixte 6/10 x 600 x 400 mm et assure une bonne ventilation dans la cuisine. La hotte aspirante peut être raccordée directement au four mixte et être utilisée de cette manière. Ce fonctionnement entièrement automatique la rend très conviviale et assure une très bonne puissance d'aspiration. La hotte aspirante a un design épuré et est fabriquée en acier inoxydable, ce qui est idéal pour le nettoyage de la hotte aspirante.



Caractéristique

Poids net : 29 kg
Dimensions de l'appareil : L850 x P1045 x H308 mm
230V / 50Hz / 1Phase 600 Watt

Réf
M-08562019

Hotte pour cuiseur à vapeur 7 X 1/1 GN

La hotte aspirante convient au four mixte 7 x 1/1 GN et assure une bonne ventilation dans la cuisine. La hotte aspirante peut être raccordée directement au four mixte et être utilisée de cette manière. Ce fonctionnement entièrement automatique la rend très conviviale et assure une très bonne puissance d'aspiration. La hotte aspirante a un design épuré et est fabriquée en acier inoxydable, ce qui est idéal pour le nettoyage de la hotte aspirante.



Caractéristique

Poids net : 29 kg
Dimensions de l'appareil : L850 x P1045 x H308 mm
230V / 50Hz / 1Phase 600 Watt

Réf
M-08562311

Hotte pour cuiseur à vapeur 7/11 X 1/1 GN

La hotte aspirante convient au four mixte 7/11 x 1/1 GN et assure une bonne ventilation dans la cuisine. La hotte aspirante peut être raccordée directement au four mixte et être utilisée de cette manière. Ce fonctionnement entièrement automatique la rend très conviviale et assure une très bonne puissance d'aspiration. La hotte aspirante a un design épuré et est fabriquée en acier inoxydable, ce qui est idéal pour le nettoyage de la hotte aspirante.



Caractéristique

Poids net : 26 kg
Dimensions de l'appareil : L730 x P860 x H308 mm
230V / 50Hz / 1Phase 600 Watt

Réf
M-08562020
M-08561201

Hotte pour cuiseur à vapeur 11 X 1/1 GN

La hotte aspirante convient au four mixte 7 x 1/1 GN et assure une bonne ventilation dans la cuisine. La hotte aspirante peut être raccordée directement au four mixte et être utilisée de cette manière. Ce fonctionnement entièrement automatique la rend très conviviale et assure une très bonne puissance d'aspiration. La hotte aspirante a un design épuré et est fabriquée en acier inoxydable, ce qui est idéal pour le nettoyage de la hotte aspirante.



Caractéristique

Poids net : 42 kg
Dimensions de l'appareil : L932 x P1085 x H360 mm
230V / 50Hz / 1Phase 600 Watt

Réf
M-08561200

Gaufrier pour gaufres fourrées

Gaufrier pour gaufres fourrées

Ce gaufrier convient à un usage professionnel quotidien et est indispensable dans un café, un stand de marché ou lors de foires. Grâce à la plaque de cuisson en aluminium avec son revêtement antiadhésif, les gaufres stroop ne restent pas collées aux plaques. Elle assure également une bonne conduction de la chaleur, de sorte que les gaufres obtiennent cette belle couleur brun doré partout.



Caractéristique

Robuste et facile à utiliser
Production rapide de grandes gaufres stroop
Plaques de cuisson en aluminium avec un revêtement antiadhésif
Plage de température de 50 à 300°C
Équipé d'un minuteur
Témoin lumineux de température
Poignée robuste
Equipé d'un bac de récupération
Repose sur quatre pieds en acier inoxydable
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 11kg
Taille des gaufres : L250 x P250 x H2mm
Dimensions de l'appareil : L30 x P38 x H26cm
Tensions : 230V / 50Hz / 1 Phase 1750W



Réf

M-09374255

Grills de contact

Grill de contact

La friture sur un gril de contact peut être considérée comme plus saine car vous utilisez peu d'huile ou de graisse. Avec ce gril de contact, vous pouvez faire frire des plats de viande, de poisson et de légumes. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer les délicieux paninis et sandwichs grillés. Comme le gril de contact est de construction durable, cet appareil durera longtemps et pourra résister à une utilisation intensive. Il convient donc parfaitement aux cuisines de collectivités très fréquentées qui nécessitent une utilisation quotidienne intensive.



Caractéristique

Réf
M-09300430

Grille de contact professionnelle
Plaques en fonte lourde
Boîtier et poignée en acier inoxydable
Équipée d'un bac de récupération
Rainures sur les deux côtés
Répartition optimale de la chaleur
Thermostat variable de 0°C à 300°C
Témoin lumineux de température
Brosse de nettoyage incluse
Idéal pour de nombreuses préparations
Poids net : 17,5 kg
Dimensions : B29 x P30,5 x H21 cm
Plaque de gril supérieure : B21,4 x D21,4 cm
Plaque de gril inférieure : B22 x D23,5 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 1800W

Grill de contact à Panini

Utilisez ce grill de contact professionnel pour préparer de délicieux paninis ou de grands sandwiches. Sur les deux plaques de cuisson en fonte, vous pouvez également faire frire d'autres aliments, comme de la viande, des légumes et du poisson. Grâce à sa surface rainurée, ce grill de contact est extrêmement polyvalent. Les plaques supérieure et inférieure sont toutes deux rainurées, ce qui crée le motif caractéristique des produits. Ce grill de contact convient parfaitement à une utilisation dans toute cuisine professionnelle et, grâce à ses matériaux de haute qualité, il peut résister à une utilisation quotidienne intensive.



Caractéristique

Grille de contact professionnelle
Plaques en fonte lourde
Boîtier et poignée en acier inoxydable
Équipée d'un bac de récupération
Rainures sur les deux côtés
Répartition optimale de la chaleur
Thermostat variable de 0°C à 300°C
Témoin lumineux de température
Brosse de nettoyage incluse
Idéal pour de nombreuses préparations
Poids net : 20 kg
Dimensions : L41 x P30,5 x H21 cm
Plaque de grill supérieure : L33,5 x P22 cm
Plaque de grill inférieure : L33,5 x P22 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2200W

Réf

M-09300436

Grill de contact double rainuré

Dans les cuisines très fréquentées, par exemple dans les restaurants, les cafés ou les cantines, ce grill à double contact est très pratique. Il vous permet de préparer de nombreux plats en peu de temps. Outre les sandwichs et paninis grillés, vous pouvez également faire frire des hamburgers, du poisson, des légumes et d'autres produits sur la plaque de cuisson en fonte rainurée. Ce grill de contact professionnel est idéal pour une utilisation quotidienne intensive. Grâce à sa construction robuste, il dure longtemps et peut supporter une utilisation intensive.



Caractéristique

Réf
M-09300435

Grille de contact professionnelle - Double
Plaques en fonte lourde
Boîtier et poignée en acier inoxydable
Équipée d'un bac de récupération
Rainures sur les deux côtés
Répartition optimale de la chaleur
Thermostat variable de 0°C à 300°C
Témoin lumineux de température
Brosse de nettoyage incluse
Idéal pour de nombreuses préparations
Poids net : 24 kg
Dimensions : L57 x P30,5 x H21 cm
Plaque de grill supérieure : B21,4 x D21,4 cm
Plaque de grill inférieure : B22 x D23,5 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2 x 1800W

Grill de contact lisse

Sur les plaques de cuisson lisses et lourdes en fonte, vous pouvez griller et frire les plus délicieux sandwichs, paninis et autres plats. Le grill de contact étant doté de deux plaques de cuisson, vous pouvez facilement préparer des plats pour de grands groupes de personnes. Il est parfait pour servir du poisson, des légumes ou de la viande. Ce grill de contact professionnel est indispensable dans toute cuisine de restauration et, grâce à sa construction robuste, l'appareil durera longtemps.



Caractéristique

Réf
M-09300437

Grille de contact professionnelle - Double
Plaques en fonte lourde
Boîtier et poignée en acier inoxydable
Équipée d'un bac de récupération
Rainures sur les deux côtés
Répartition optimale de la chaleur
Thermostat variable de 0°C à 300°C
Témoin lumineux de température
Brosse de nettoyage incluse
Idéal pour de nombreuses préparations
Poids net : 24 kg
Dimensions : L57 x P30,5 x H21 cm
Plaque de grill supérieure : B21,4 x D21,4 cm
Plaque de grill inférieure : B22 x D23,5 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2 x 1800W

Fer à Croque-Monsieur Double

Vous souhaitez servir rapidement des sandwichs grillés à vos clients ? Alors utilisez cette machine à sandwichs grillés professionnelle, qui peut être utilisée aussi bien dans les cuisines de restauration qu'à la maison. Vous pouvez préparer deux sandwichs grillés ou paninis à la fois. Grâce au revêtement antiadhésif des plaques de cuisson en aluminium, le fromage, le jambon ou d'autres ingrédients ne collent pas aux plaques lorsqu'elles sont prêtes à être retirées. En outre, il assure une excellente conduction de la chaleur pour que les sandwichs soient prêts en même temps. Grâce à sa taille compacte, cette machine à sandwichs grillés est idéale pour une utilisation dans les cafés et les restaurants.



Réf
M-09374170



Caractéristique

- Robuste et facile à utiliser
- Production rapide de 2 sandwichs
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif
- Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
- Équipé d'un minuteur
- Témoin lumineux de température
- Poignée robuste
- Équipé d'une lèchefrite
- Repose sur 4 pieds en acier inoxydable
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 10 kg
- Dimensions du sandwich : B120 x D140 x H20 mm
- Dimensions de l'appareil : L380 x D310 x H270 mm
- Puissance électrique totale : 1,75 kW
- Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 1750 Watt

Induction professionnelle

Plaque à induction 2000 W

Si vous organisez régulièrement des buffets, des événements ou des ateliers de cuisine, une plaque à induction électrique autoportante est une excellente solution. Ce modèle est également adapté à un usage domestique. La plaque à induction professionnelle est équipée d'une plaque en verre de qualité supérieure. Le boîtier est robuste et durable, grâce au matériau ABS dont il est fait. Vous pouvez également utiliser cette plaque à induction électrique pendant les moments d'affluence dans la cuisine de restauration pour faire face à la pression.



Caractéristique

Réf
M-09371000

Plaque à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipée d'une plaque en verre de très haute qualité

Boîtier en ABS robuste et durable

Facile à utiliser avec un panneau tactile, un écran LCD et une minuterie

La minuterie peut être réglée de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 - 240 ° C

La température peut être réglée en 10 étapes

La plaque de cuisson est équipée d'une sécurité enfant

Convient aux casseroles à fond plat

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 2,6 kg

Dimensions : B29 x D35,5 x H6,2cm

Charge maximale : 20kg

Surface de cuisson : Ø 18cm

Dimensions fond de casserole : max Ø 18cm

Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2000W

Plaque à induction 2700 W

Ajoutez cette plaque à induction électrique à votre cuisine de restauration et vous aurez augmenté votre capacité de cuisson en un rien de temps. Le temps de chauffage de la plaque à induction est court, ce qui vous permet de commencer à cuisiner presque immédiatement. De plus, le travail avec cette plaque à induction professionnelle est économe en énergie. C'est un appareil de haute qualité qui peut être utilisé aussi bien dans les cuisines professionnelles que dans les cuisines domestiques. En outre, la plaque de cuisson est équipée d'une plaque de verre de haute qualité. Le boîtier en acier inoxydable, robuste et durable, a une longue durée de vie et peut encaisser les coups.



Réf
M-09371070



Caractéristique

Plaque à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipée d'une plaque de cuisson en verre de très haute qualité

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Panneau facile à utiliser, avec affichage LED et minuterie

La minuterie peut être réglée de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 à 240 ° C

La température peut être réglée par 5 degrés

Équipé d'un verrou de sécurité pour un stockage et une utilisation en toute sécurité

Convient aux casseroles à fond plat

Surface de cuisson entre Ø 12 - 26 cm

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 4 kg

Charge maximale : 30 kg

Dimensions : L320 x P368 x H106 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 2700 Watt



Plaque à induction 3500 W

Vous ne pouvez pas emmener votre cuisinière habituelle pour un événement sur place, un buffet ou un atelier de cuisine. Dans ce cas, cette plaque à induction électrique professionnelle est une alternative très adaptée, qui vous permet de continuer à cuisiner. Vous pouvez utiliser cette plaque à induction non seulement dans un environnement professionnel, mais aussi dans la cuisine familiale. L'appareil a un temps de chauffage et de refroidissement court et peut être utilisé rapidement dans les moments d'affluence dans la cuisine de restauration. La plaque de verre située au-dessus de la plaque à induction est de très haute qualité. Avec le boîtier robuste en acier inoxydable, cette plaque à induction durera des années.



Réf
M-09371040



Caractéristique

Plaque à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipée d'une plaque à induction en verre de très haute qualité

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser avec un panneau tactile, un écran LCD et une minuterie

Minuterie réglable de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 à 240 °C

La température peut être réglée en 10 étapes

Équipé d'un verrou de sécurité pour un stockage et une utilisation en toute sécurité

Convient aux casseroles à fond plat

Surface de cuisson entre Ø 12 - 24 cm

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 5,2 kg

Charge maximale : 30 kg

Dimensions : L330 x P425 x H105 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3500 Watt

Plaque à induction XL 3500 W

Lorsque vous ne pouvez pas emporter votre cuisinière habituelle pour un événement sur place, un buffet ou un atelier de cuisine, cette plaque à induction électrique professionnelle offre une alternative appropriée. Vous pouvez utiliser cette grande plaque à induction non seulement dans un environnement professionnel, mais aussi à la maison. L'appareil a un temps de chauffe et de refroidissement court, et peut être utilisé pendant les moments d'activité intense dans n'importe quelle cuisine de restauration. La plaque de verre située sur le dessus de la plaque à induction est de très haute qualité. Associée au boîtier robuste en acier inoxydable, cette plaque à induction durera des années.



Réf
M-09371030



Caractéristique

Plaque à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipée d'une plaque à induction en verre de très haute qualité

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser avec un panneau tactile, un écran LCD et une minuterie

Minuterie réglable de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 à 240 °C

La température peut être réglée en 10 étapes

Équipé d'un verrou de sécurité pour un stockage et une utilisation en toute sécurité

Convient aux casseroles à fond plat

Surface de cuisson entre Ø 14 - 32 cm

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 8,9 kg

Charge maximale : 40 kg

Dimensions : L440 x P540 x H130 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3500 Watt

Plaque à induction 5000 W

L'installation de cette plaque à induction professionnelle dans votre cuisine de restauration est facile. Il suffit de la brancher et de commencer à cuisiner immédiatement. Cette plaque à induction est particulièrement adaptée à la cuisson avec de grandes casseroles, grâce à sa capacité de 5000W. Si vous ne pouvez pas emporter votre cuisinière avec vous sur place, cette plaque à induction est une alternative appropriée. Le boîtier robuste en acier inoxydable est résistant et durable et il est livré avec une plaque en verre de haute qualité.



Caractéristique

Plaque à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipée d'une plaque à induction en verre de très haute qualité

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser avec un panneau tactile, un écran LCD et une minuterie

Minuterie réglable de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 à 240 °C

La température peut être réglée en 10 étapes

Équipé d'un verrou de sécurité pour un stockage et une utilisation en toute sécurité

Convient aux casseroles à fond plat

Surface de cuisson entre Ø 14 - 32 cm

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Poids net : 10,3 kg

Charge maximale : 40 kg

Dimensions : L402 x P525 x H183 mm

Tensions : 400V / 50Hz / 1Phase 5000 Watt

Réf

M-09371010

Wok à induction 3500 W

Si vous ne voulez pas perdre la saveur de vos ingrédients, choisir de faire un wok ou un sauté sur cette plaque à induction professionnelle est une excellente option. Elle est également pratique pour une utilisation sur place ou pour offrir une capacité de cuisson supplémentaire dans la cuisine professionnelle ou à la maison. Grâce au temps de chauffe court de cette plaque à induction professionnelle, vous pouvez cuire rapidement les légumes, la viande, le poisson et le poulet tout en préservant toutes les saveurs. La plaque à induction wok est livrée avec une plaque en verre de qualité supérieure et le boîtier en acier inoxydable est très résistant et peut encaisser les coups.



Réf
M-09371050



Caractéristique

Plaque à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Équipée d'une plaque à induction en verre de très haute qualité

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser avec un panneau tactile, un écran LCD et une minuterie

Minuterie réglable de 0 à 180 minutes

Plage de température de 60 à 240 °C

La température peut être réglée en 10 étapes

Équipé d'un verrou de sécurité pour un stockage et une utilisation en toute sécurité

Convient aux casseroles à fond plat

Surface de cuisson entre Ø 14 - 32 cm

Équipé d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Livrée sans wok

Poids net : 5,8 kg

Charge maximale : 30 kg

Dimensions : L425 x P340 x H135 mm

Tensions : 230V / 50Hz / 1Phase 3500 Watt

Cuisinière à induction

Cuisinière à induction – 2 Brûleurs

Les cuisinières à induction peuvent être plus rapides et plus précises que les autres cuisinières, ce qui en fait un choix populaire pour les professionnels. Les cuisinières à induction sont un type de cuisinière qui utilise des champs magnétiques pour générer de la chaleur. Elles fonctionnent en créant un champ magnétique entre la table de cuisson et la casserole ou la poêle. Lorsque la casserole ou la poêle est placée sur la table de cuisson, le champ magnétique fait vibrer les électrons du métal. Cette friction produit de la chaleur, qui est ensuite transférée aux aliments.



Caractéristique

Réf
M-09371012

- Pieds réglables
- Conception hygiénique
- Protection contre la surchauffe
- Plateau en verre céramique de 6 mm
- Minuterie allant de 0 à 180 minutes
- Affichage LED et panneau de commande simple
- Deux brûleurs à induction avec détection de casserole
- Construction très durable et design ergonomique
- Équipé d'un thermostat allant de 60 à 240°C
- Un bouton par brûleur pour contrôler la température et la minuterie
- Équipé d'un placard à une porte pour un espace de rangement supplémentaire
- Poids net : 61 kg
- Dimensions des brûleurs : 16-30 cm
- Dimensions de l'appareil : L40 x P70 x H90 cm
- Puissance du brûleur : 1 x 3,5 + 1 x 5,0 kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 8500W



Cuisinière à induction – 4 Brûleurs

Les cuisinières à induction peuvent être plus rapides et plus précises que les autres cuisinières, ce qui en fait un choix populaire pour les professionnels. Les cuisinières à induction sont un type de cuisinière qui utilise des champs magnétiques pour générer de la chaleur. Elles fonctionnent en créant un champ magnétique entre la table de cuisson et la casserole ou la poêle. Lorsque la casserole ou la poêle est placée sur la table de cuisson, le champ magnétique fait vibrer les électrons du métal. Cette friction produit de la chaleur, qui est ensuite transférée aux aliments.



Caractéristique

Réf
M-09371011

- Pieds réglables
- Conception hygiénique
- Protection contre la surchauffe
- Plateau en verre céramique de 6 mm
- Minuterie allant de 0 à 180 minutes
- Affichage LED et panneau de commande simple
- Deux brûleurs à induction avec détection de casserole
- Construction très durable et design ergonomique
- Équipé d'un thermostat allant de 60 à 240°C
- Un bouton par brûleur pour contrôler la température et la minuterie
- Équipé d'un placard à une porte pour un espace de rangement supplémentaire
- Poids net : 84 kg
- Dimensions des brûleurs : 16-30 cm
- Dimensions de l'appareil : L80 x P70 x H90 cm
- Puissance du brûleur : 2 x 3,5 + 2 x 5,0 kW
- Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 17000W



Friteuse à induction

Friteuse à induction 8 L avec robinet

Avec cette friteuse à induction de haute qualité, vous pouvez faire frire les frites et autres snacks les plus savoureux à la maison et dans la cuisine professionnelle. La friteuse a une capacité de 8 litres et un panneau tactile qui la rend très facile à utiliser. L'écran LED indique la température, qui peut être réglée sur 11 niveaux différents. Vous pouvez choisir une température comprise entre 60°C et 190°C. Cette friteuse à induction dispose également d'une minuterie qui peut être réglée de 0 à 120 minutes.



Caractéristique

Réf
M-09371090

Friteuse à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser grâce à son écran tactile, son affichage LED et sa minuterie

La minuterie peut être réglée de 0 à 120 minutes

Plage de température de 60 à 190 ° C

La température peut être réglée en 11 étapes

La friteuse est équipée d'une sécurité enfant

Équipée d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Friteuse luxueuse à induction simple avec robinet de vidange

Capacité du réservoir : 1 x 10,5 litres

Poids net : 13,7kg

Dimensions du panier : L18,5 x P22,5 x H13,5cm

Dimensions de la machine : L29 x P50 x H41cm

Capacité minimale d'huile : 5L

Capacité maximale d'huile : 8L

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3500W

Friteuse à induction 2 x 8 L avec robinet

Grâce au chauffage par induction de la friteuse, la température peut être réglée avec précision. Pour régler la bonne température dans chaque friteuse de 8 litres, vous pouvez choisir parmi 11 réglages différents pour une température comprise entre 60°C et 190°C. Le transfert de chaleur efficace garantit que l'huile reste exactement à la bonne température, ce qui vous permet de frire les mets les plus savoureux non seulement à la maison, mais aussi dans une cuisine professionnelle. La double friteuse est dotée d'un panneau tactile convivial et d'un écran LED. Le minuteur de la friteuse à induction peut être réglé de 0 à 120 minutes.



Caractéristique

Réf
M-09371095

Friteuse à induction de haute qualité pour un usage domestique et professionnel

Boîtier en acier inoxydable robuste et durable

Facile à utiliser grâce à son écran tactile, son affichage LED et sa minuterie

La minuterie peut être réglée de 0 à 120 minutes

Plage de température de 60 à 190 ° C

La température peut être réglée en 11 étapes

La friteuse est équipée d'une sécurité enfant

Équipée d'une protection électrique contre la surchauffe

Surface lisse facile à nettoyer et à entretenir

Friteuse luxueuse à induction simple avec robinet de vidange

Capacité du réservoir : 2 x 10,5 litres

Poids net : 23,4 kg

Dimensions du panier : L18,5 x P22,5 x H13,5 cm

Dimensions de la machine : L29 x P50 x H41 cm

Capacité minimale d'huile : 2 x 5L

Capacité maximale d'huile : 2 x 8L

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3500W

Grille-pains

Grille-pain MT- 4

Pour le plus délicieux des petits déjeuners ou un savoureux déjeuner ou brunch, vous devez faire des toasts en utilisant ce grille-pain professionnel. Avec son beau design rétro et ses coins arrondis, ce grille-pain attirera tous les regards dans votre restaurant, cantine, café ou hôtel. L'appareil est très puissant pour que les sandwichs soient grillés rapidement. En outre, le grille-pain a une capacité de 4 tranches de pain, ce qui est pratique si vous voulez faire de plus grandes quantités de toasts en même temps. Les invités peuvent également griller leur propre pain rapidement si le grille-pain est utilisé en libre-service.



Caractéristique

Réf
M-09300045

Grille-pain professionnel
Magnifique design rétro
Boîtier en acier inoxydable avec coins arrondis
Appareil puissant pour un grillage rapide
Capacité de 4 tranches
Avec thermostat réglable
Réglable sur 2 ou 4 grilles chauffantes
Lever de levage pour les sandwichs
Témoin lumineux de température
Avec plateau pour les miettes
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 5 kg
Dimensions : B37 x D21 x H22,5 cm
Dimensions de la fente : B14,5 x D2 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2240W

Grille-pain MT- 6

Pour le plus délicieux des petits déjeuners ou un savoureux déjeuner ou brunch, vous devez faire des toasts en utilisant ce grille-pain professionnel. Avec son beau design rétro et ses coins arrondis, ce grille-pain attirera tous les regards dans votre restaurant, cantine, café ou hôtel. L'appareil est très puissant pour que les sandwiches soient grillés rapidement. En outre, le grille-pain a une capacité de 4 tranches de pain, ce qui est pratique si vous voulez faire de plus grandes quantités de toasts en même temps. Les invités peuvent également griller leur propre pain rapidement si le grille-pain est utilisé en libre-service.



Caractéristique

Réf
M-09300050

Grille-pain professionnel
Magnifique design rétro
Boîtier en acier inoxydable avec coins arrondis
Appareil puissant pour un grillage rapide
Capacité de 6 tranches
Avec thermostat réglable
Réglable sur 2 ou 4 ou 6 grilles chauffantes
Levier de levage pour les sandwiches
Témoin lumineux de température
Avec plateau pour les miettes
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 7,2 kg
Dimensions : L46 x D21 x H22,5 cm
Dimensions de la fente : B14,5 x D2 cm
Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3240W

Toaster à convoyeur

Grille-pain à convoyeur MTT- 150

Ce modèle de grille-pain est équipé d'un tapis roulant. Les tranches de pain se déplacent sur la bande à travers l'appareil avant de ressortir grillées en bas. Cet appareil a un design typiquement américain et est très robuste. Cela signifie que le grille-pain durera longtemps et résistera à une forte usure. Il peut griller jusqu'à 150 tranches de pain par heure. Ce grille-pain convient également pour griller les petits pains.



Caractéristique

Grille-pain à convoyeur commercial
Grille-pain robuste de conception américaine
Boîtier en acier inoxydable avec grille et glissière
Appareil puissant pour un grillage rapide
Capacité de 150 tranches par heure
Bouton de réglage de la vitesse réglable
Indicateur de température
Avec plateau pour les miettes
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 16,0 Kg
Hauteur de l'ouverture frontale : 85 mm
Largeur de la bande transporteuse : 180 mm
Trous du tapis roulant : 8 mm
Dimensions : L290 x P420 x H390 mm
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 1340 Watt

Réf
M-09300055

Grille-pain à convoyeur MTT- 300

Ce modèle de grille-pain est équipé d'un tapis roulant. Les tranches de pain se déplacent sur la bande à travers l'appareil avant de ressortir grillées en bas. Cet appareil a un design typiquement américain et est très robuste. Cela signifie que le grille-pain durera longtemps et résistera à une forte usure. Il peut griller jusqu'à 300 tranches de pain par heure. Ce grille-pain convient également pour griller les petits pains.



Caractéristique

Grille-pain à convoyeur commercial
Grille-pain robuste de conception américaine
Boîtier en acier inoxydable avec grille et glissière
Appareil puissant pour un grillage rapide
Capacité de 300 tranches par heure
Bouton de réglage de la vitesse réglable
Indicateur de température
Avec plateau pour les miettes
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 16,0 Kg
Hauteur de l'ouverture frontale : 85 mm
Largeur de la bande transporteuse : 180 mm
Trous du tapis roulant : 8 mm
Dimensions : L370 x P420 x H390 mm
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2240 Watt

Réf
M-09300056

Grille-pain à convoyeur MTT- 450

Ce modèle de grille-pain est équipé d'un tapis roulant. Les tranches de pain se déplacent sur la bande à travers l'appareil avant de ressortir grillées en bas. Cet appareil a un design typiquement américain et est très robuste. Cela signifie que le grille-pain durera longtemps et résistera à une forte usure. Il peut griller jusqu'à 450 tranches de pain par heure. Ce grille-pain convient également pour griller les petits pains.



Caractéristique

Grille-pain à convoyeur commercial
Grille-pain robuste de conception américaine
Boîtier en acier inoxydable avec grille et glissière
Appareil puissant pour un grillage rapide
Capacité de 450 tranches par heure
Bouton de réglage de la vitesse réglable
Indicateur de température
Avec plateau pour les miettes
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 20,5 Kg
Hauteur de l'ouverture frontale : 85 mm
Largeur de la bande transporteuse : 360 mm
Trous du tapis roulant : 8 mm
Dimensions : L370 x P420 x H390 mm
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2640 Watt

Réf
M-09300057

Grills salamandres

Salamandre 2,2 Kw

Avec ce gril universel, vous pouvez faire beaucoup de choses. Le gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à la chaleur uniforme que dégage cette salamandre de luxe, vous pouvez laisser l'appareil à une température basse constante. Elle est très pratique dans les cuisines professionnelles afin d'avoir toujours un endroit fixe pour garder les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée rapidement à l'aide du bouton rotatif, ce qui vous permet de l'utiliser pour maintenir les plats au chaud mais aussi pour cuire lentement du poisson ou de la viande.



Caractéristique

Réf
M-09300059

- Gril à salamandre professionnel
- Parfait pour griller, gratiner et réchauffer
- Joli gril au design américain
- Construction robuste en acier inoxydable
- Éléments chauffants en alliage durable
- Avec indicateur de température
- Appareil puissant pour griller facilement
- Interrupteur infini avec fonction continue
- Grille en acier inoxydable réglable pour une position optimale
- Plateau ramasse-miettes en acier inoxydable au fond
- Poignées isolantes en bakélite sur la grille en acier inoxydable
- Peut être facilement suspendu ou posé sur une table
- Facile à nettoyer
- Poids net : 18 Kg
- Dimensions chambre : H250 x B426 x D345 mm
- Dimensions : H390 x L580 x D390 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2200 Watt

Salamandre 3,6 Kw

Avec ce gril universel, vous pouvez faire beaucoup de choses. Le gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à la chaleur uniforme que dégage cette salamandre de luxe, vous pouvez laisser l'appareil à une température basse constante. Elle est très pratique dans les cuisines professionnelles afin d'avoir toujours un endroit fixe pour garder les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée rapidement à l'aide du bouton rotatif, ce qui vous permet de l'utiliser pour maintenir les plats au chaud mais aussi pour cuire lentement du poisson ou de la viande.



Caractéristique

Réf
M-09300058

- Gril à salamandre professionnel
- Parfait pour griller, gratiner et réchauffer
- Joli gril au design américain
- Construction robuste en acier inoxydable
- Éléments chauffants en alliage durable
- Avec indicateur de température
- Appareil puissant pour griller facilement
- Interrupteur infini avec fonction continue
- Grille en acier inoxydable réglable pour une position optimale
- Plateau ramasse-miettes en acier inoxydable au fond
- Poignées isolantes en bakélite sur la grille en acier inoxydable
- Peut être facilement suspendu ou posé sur une table
- Facile à nettoyer
- Poids net : 28 Kg
- Dimensions chambre : H330 x B626 x D405 mm
- Dimensions : H470 x L800 x D450 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 3600 Watt

Salamandre 2,8 Kw

Avec ce gril universel, vous pouvez faire beaucoup de choses. Le gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à la chaleur uniforme que dégage cette salamandre de luxe, vous pouvez laisser l'appareil à une température basse constante. Elle est très pratique dans les cuisines professionnelles afin d'avoir toujours un endroit fixe pour garder les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée rapidement à l'aide du bouton rotatif, ce qui vous permet de l'utiliser pour maintenir les plats au chaud mais aussi pour cuire lentement du poisson ou de la viande.



Caractéristique

Réf
M-09300061

- Gril à salamandre professionnel
- Parfait pour griller, gratiner et réchauffer
- Joli gril au design américain
- Construction robuste en acier inoxydable
- Éléments chauffants en alliage durable
- Avec indicateur de température
- Appareil puissant pour griller facilement
- Interrupteur infini avec fonction continue
- Grille en acier inoxydable réglable pour une position optimale
- Plateau ramasse-miettes en acier inoxydable au fond
- Poignées isolantes en bakélite sur la grille en acier inoxydable
- Peut être facilement suspendu ou posé sur une table
- Facile à nettoyer
- Poids net : 39 Kg
- Dimensions chambre : L440 x P320 x H0-140 mm
- Dimensions : L450 x P450 x H530 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 2800 Watt

Salamandre 4,0 Kw

Avec ce gril universel, vous pouvez faire beaucoup de choses. Le gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à la chaleur uniforme que dégage cette salamandre de luxe, vous pouvez laisser l'appareil à une température basse constante. Elle est très pratique dans les cuisines professionnelles afin d'avoir toujours un endroit fixe pour garder les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée rapidement à l'aide du bouton rotatif, ce qui vous permet de l'utiliser pour maintenir les plats au chaud mais aussi pour cuire lentement du poisson ou de la viande.



Caractéristique

Réf
M-09300062

- Gril à salamandre professionnel
- Parfait pour griller, gratiner et réchauffer
- Joli gril au design américain
- Construction robuste en acier inoxydable
- Éléments chauffants en alliage durable
- Avec indicateur de température
- Appareil puissant pour griller facilement
- Interrupteur infini avec fonction continue
- Grille en acier inoxydable réglable pour une position optimale
- Plateau ramasse-miettes en acier inoxydable au fond
- Poignées isolantes en bakélite sur la grille en acier inoxydable
- Peut être facilement suspendu ou posé sur une table
- Facile à nettoyer
- Poids net : 49 Kg
- Dimensions chambre : L590 x P320 x H0-140 mm
- Dimensions : L450 x P600 x H530 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 4000 Watt

Salamandre 5,6 Kw

Avec ce gril universel, vous pouvez faire beaucoup de choses. Le gril salamandre convient pour griller, gratiner, glacer, réchauffer ou décongeler des aliments et des produits. Grâce à la chaleur uniforme que dégage cette salamandre de luxe, vous pouvez laisser l'appareil à une température basse constante. Elle est très pratique dans les cuisines professionnelles afin d'avoir toujours un endroit fixe pour garder les plats au chaud après leur préparation. La température peut être réglée rapidement à l'aide du bouton rotatif, ce qui vous permet de l'utiliser pour maintenir les plats au chaud mais aussi pour cuire lentement du poisson ou de la viande.



Caractéristique

Réf
M-09300063

- Gril à salamandre professionnel
- Parfait pour griller, gratiner et réchauffer
- Joli gril au design américain
- Construction robuste en acier inoxydable
- Éléments chauffants en alliage durable
- Avec indicateur de température
- Appareil puissant pour griller facilement
- Interrupteur infini avec fonction continue
- Grille en acier inoxydable réglable pour une position optimale
- Plateau ramasse-miettes en acier inoxydable au fond
- Poignées isolantes en bakélite sur la grille en acier inoxydable
- Peut être facilement suspendu ou posé sur une table
- Facile à nettoyer
- Poids net : 49 Kg
- Dimensions chambre : L790 x P320 x H0-140 mm
- Dimensions : L800 x P450 x H530 mm
- Tensions : 230V/50Hz/1Phase 5600 Watt

Barbecue Kamado céramique

Barbecue céramique Ø 13 puces/ 33 cm

Vous serez agréablement surpris par la polyvalence de ce barbecue Kamado compact en céramique ! Avec un diamètre de 33 cm, il est petit, mais puissant. Grâce à sa conception pratique, vous pouvez vous adonner à toutes les techniques de cuisson que vous utiliseriez sur un barbecue traditionnel. Que vous souhaitiez griller du poulet, cuire une délicieuse pizza ou prendre le temps de cuire lentement un tendre morceau de picanha ou de porc effiloché, tout est possible.



Caractéristique

Barbecue robuste de qualité supérieure avec des parois en céramique, une grille en acier inoxydable et des pièces en acier revêtues

Deux bouches d'aération pour une parfaite circulation de l'air

Thermomètre avec une échelle de température en Celsius et Fahrenheit

Fourni avec des accessoires en standard

Le réglage exact de la température demande un peu d'entraînement

Couleur : Noir

Poids net : 23 kg

Diamètre du barbecue : Ø 13 pouces/33 cm

Dimensions de l'appareil : L46,5 x P48 x H56 cm

Réf
M-09378000

Barbecue céramique ø 16 puces/ 41 cm

Vous serez agréablement surpris par la polyvalence de ce barbecue Kamado compact en céramique ! Avec un diamètre de 33 cm, il est petit, mais puissant. Grâce à sa conception pratique, vous pouvez vous adonner à toutes les techniques de cuisson que vous utiliseriez sur un barbecue traditionnel. Que vous souhaitiez griller du poulet, cuire une délicieuse pizza ou prendre le temps de cuire lentement un tendre morceau de picanha ou de porc effiloché, tout est possible.



Caractéristique

Barbecue robuste de qualité supérieure avec des parois en céramique, une grille en acier inoxydable et des pièces en acier revêtues

Deux bouches d'aération pour une parfaite circulation de l'air

Thermomètre avec une échelle de température en Celsius et Fahrenheit

Fourni avec des accessoires en standard

Le réglage exact de la température demande un peu d'entraînement

Couleur : Noir

Poids net : 23 kg

Diamètre du barbecue : Ø 13 pouces/33 cm

Dimensions de l'appareil : L46,5 x P48 x H56 cm

Réf
M-09378000

Friteuses électrique professionnelles

Friteuse électrique 6 L

Cette friteuse en acier inoxydable à cuve unique est adaptée à la friture et à la cuisson des frites et autres snacks. La cuve amovible de 10 litres contient 6 litres d'huile pour 1,2 kg de frites. La friteuse électrique dispose d'un couvercle amovible et de quatre pieds en caoutchouc, ce qui la rend très stable. Grâce au thermostat réglable, vous pouvez régler la bonne température pour créer des frites et des snacks croustillants. La température est réglable de 0°C à 200°C.



Caractéristique

Friteuse commerciale à cuve unique
Très belle finition
Entièrement réalisée en acier inoxydable
Capacité de la cuve : 1 x 10,0 litres
Avec zone froide
Thermostat réglable : 0°C à 200°C
Éléments chauffants protégés
Protection contre la surcharge
Couvercle amovible
Réservoir amovible
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 5 kg
Dimensions de la machine : L28 x P44 x H31,5cm
Dimensions du panier : H110 x L200 x D220 mm
Capacité minimale d'huile : 1 x 5L
Capacité maximale d'huile : 1 x 6,5L
Capacité frite : 1,2kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Réf

M-09364950

Friteuse double 2 x 6 L

Cette friteuse est fabriquée en acier inoxydable et possède deux bacs amovibles. De cette façon, vous pouvez frire deux fois plus. Il est possible d'ajouter jusqu'à deux bacs de 6,5 litres d'huile pour faire frire de grandes quantités d'aliments. Pour garantir sa solidité et sa stabilité, il est équipé de quatre pieds en caoutchouc. Et comme tous les produits ne sont pas cuits à la même température, le thermostat réglable vous permet de régler facilement la température souhaitée entre 0°C et 200°C.



Caractéristique

Friteuse commerciale à cuve unique
Très belle finition
Entièrement réalisée en acier inoxydable
Capacité de la cuve : 2 x 10,0 litres
Avec zone froide
Thermostat réglable : 0°C à 200°C
Éléments chauffants protégés
Protection contre la surcharge
Couvercle amovible
Réservoir amovible
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 9,5 kg
Dimensions de la machine : L57 x P44 x H31,5 cm
Dimensions du panier : L200 x P220 x H110 mm
Capacité minimale d'huile : 2 x 5L
Capacité maximale d'huile : 2 x 6,5L
Capacité frite : 2 x 1,2kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Réf
M-09364951

Friteuse 4 L

Cette friteuse électrique simple a une capacité de 4 litres et est bien adaptée à une utilisation quotidienne. Vous pouvez facilement préparer 0,8 kg de frites et de snacks avec cette friteuse dans n'importe quelle cuisine professionnelle de restauration. Les différents types d'aliments nécessitent souvent des températures de friture différentes, c'est pourquoi cette friteuse professionnelle est équipée d'un thermostat réglable qui vous permet de régler facilement la température précise entre 50°C et 200°C. Dès que le voyant orange s'éteint, la friteuse est à la température requise et vous pouvez commencer le processus de friture.



Caractéristique

Réf
M-09365211

Friteuse de 4L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 5,5kg

Dimensions du panier : L13,5 x P20 x H11,5cm

Dimensions de la machine : L22 x P38,5 x H31,5cm

Puissance électrique totale : 2,5kW

Capacité des frites : 0,8kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Friteuse double 2 x 4 L

Pour frire deux fois plus de frites et de snacks, essayez cette double friteuse électrique. Avec une capacité de 2 x 4 litres, elle est un ajout bienvenu dans toute cuisine de restauration. Cette friteuse professionnelle dispose également d'un thermostat réglable pour chaque friteuse, ce qui vous permet de préparer simultanément des frites dans une poêle et des snacks dans l'autre. Et tout cela à une température souhaitée entre 50°C et 200°C.



Caractéristique

Friteuse de 2 x 4L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 9,8 kg

Dimensions du panier : L13,5 x P20 x H11,5 cm

Dimensions de la machine : L45 x P38,5 x H31,5 cm

Capacité des frites : 2 x 0,8kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 2500W

Réf
M-09365212

Friteuse 6 L

Cette friteuse électrique dispose d'une cuve unique de 6 litres pour cuire facilement 0,9 kg de frites et autres aliments. Elle est idéale pour la préparation rapide des aliments dans toute cuisine professionnelle. La préparation d'aliments frits et autres snacks est facile, il suffit de régler la bonne température avec le thermostat réglable et vos aliments sortiront de la friteuse croustillants et délicieux. Vous pouvez choisir n'importe quelle température entre 50°C et 200°C et le voyant orange vous indiquera exactement quand l'huile est à la bonne température.



Caractéristique

Réf
M-09365213

Friteuse de 6L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 6,3 kg

Dimensions du panier : L17 x P22,5 x H95 cm

Dimensions de la machine : L26,5 x P42 x H29 cm

Puissance électrique totale : 3,0kW

Capacité des frites : 0,9 kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Friteuse double 2 x 6 L

Plus besoin de faire attendre vos invités avec cette friteuse double d'une capacité de 2 par 6 litres. C'est l'appareil idéal pour préparer deux fois plus de frites et d'amuse-gueules afin de pouvoir servir vos plats rapidement. Les éléments chauffants peuvent également être réglés séparément les uns des autres, grâce au thermostat réglable. Les températures peuvent aller de 50°C à 200°C et, grâce au voyant orange très pratique, vous saurez exactement quand l'huile est suffisamment chaude pour introduire les aliments dans la friteuse.



Caractéristique

Friteuse de 2 x 6L
Composants très résistants
Thermostat entre 50 °C et 200 °C
Éléments chauffants séparés
Témoin lumineux de température
Poignée résistante à la chaleur
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 10,5kg
Dimensions du panier : L17 x P22,5 x H95cm
Dimensions de la machine : L55 x P42 x H29cm
Capacité des frites : 2 x 0,9kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

Réf
M-09365214

Friteuse 8 L

Avec cette friteuse de haute qualité, vous pouvez créer des frites et des snacks croustillants dans une cuisine professionnelle. La friteuse a une capacité de 8 litres pour préparer 1,4 kg de frites à la fois. La température nécessaire varie également en fonction du type d'aliment, c'est pourquoi cette friteuse polyvalente dispose d'un thermostat réglable avec lequel vous pouvez régler des températures comprises entre 50°C et 200°C. Le témoin lumineux orange vous indique que l'huile est à la bonne température et que les produits peuvent être placés dans la friteuse.



Caractéristique

Réf
M-09365215

Friteuse de 8L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 9,8 kg

Dimensions du panier : L17,5 x P23 x H14 cm

Dimensions de la machine : L27 x P41,5 x H34 cm

Capacité des frites : 1,4 kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3250W

Friteuse double 2 x 8 L

Le grand avantage d'une friteuse électrique à double panier de 8 litres chacun est que votre capacité de friture est immédiatement doublée. Vous pouvez donc faire des frites, des snacks et d'autres aliments frits en même temps, sans devoir attendre. Les deux éléments chauffants disposent d'un thermostat réglable qui vous permet de régler une température comprise entre 50°C et 200°C pour chaque friteuse. Le témoin lumineux orange garantit que les produits sont placés dans l'huile chaude exactement à la bonne température.



Caractéristique

Friteuse de 2 x 8L
Composants très résistants
Thermostat entre 50 °C et 200 °C
Éléments chauffants séparés
Témoin lumineux de température
Poignée résistante à la chaleur
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 11,5kg
Dimensions du panier : L17,5 x P22,5 x H14 cm
Dimensions de la machine : L55,5 x P41,5 x H34 cm
Capacité des frites : 2 x 1,4 kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3250W

Réf
M-09365225

Friteuse 11 L

Grâce à sa capacité de 11 litres, cette friteuse polyvalente peut non seulement préparer 1,4 kg de frites, mais aussi d'autres types de snacks frits. La friteuse dispose d'un thermostat réglable avec des températures comprises entre 50°C et 200°C. Ainsi, vous pouvez toujours choisir la température précise pour préparer différents produits. Cette grande friteuse dispose également d'un témoin lumineux orange qui indique quand l'huile a atteint la bonne température pour que les produits sortent croustillants et pleins de croquant.



Caractéristique

Réf
M-09365226

Friteuse de 11L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Éléments chauffants séparés

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 8,9 kg

Dimensions du panier : L20 x P26 x H11 cm

Dimensions de la machine : L27,5 x P47,5 x H35 cm

Capacité des frites : 1,4 kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Friteuse double 2 x 11 L

La friture électrique avec cette friteuse double vous permet de frire deux fois plus de snacks dans les deux récipients de 11 litres. L'attente n'est plus nécessaire car vous pouvez préparer une portion de frites et d'autres snacks en même temps. Grâce au thermostat de précision, les deux températures de la friteuse peuvent être réglées individuellement, en choisissant une température comprise entre 50°C et 200°C. La friteuse est également équipée d'un témoin lumineux orange. Lorsque le voyant s'éteint, l'huile est à la température souhaitée et les aliments peuvent être ajoutés.



Caractéristique

Friteuse de 2 x 11L
Composants très résistants
Thermostat entre 50 °C et 200 °C
Éléments chauffants séparés
Témoin lumineux de température
Poignée résistante à la chaleur
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 16,5kg
Dimensions du panier : L20 x P26 x H11 cm
Dimensions de la machine : L57 x P47,5 x H35 cm
Capacité des frites : 2 x 1,4 kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

Réf
M-09365227

Friteuse 10 L avec robinet

Avec cette friteuse électrique, vous pouvez frire différents types d'aliments en un rien de temps. Avec une capacité de 10 litres d'huile, jusqu'à 0,9 kg de frites sont frites jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement croustillantes en une seule fois. Grâce au robinet de vidange pratique, vous pouvez également changer l'huile de friture usagée sans problème, tandis que la petite grille permet d'éviter que les miettes n'obstruent l'évacuation. Pour changer l'huile, il suffit de placer un bol sous le robinet et de l'ouvrir jusqu'à ce que toute l'huile se soit écoulée de la friteuse. Refermez ensuite le robinet et jetez l'huile dans la poubelle prévue à cet effet.



Réf
M-09365228



Caractéristique

Friteuse de 10L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Éléments chauffants séparés

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 8,3 kg

Dimensions du panier : L19 x P21 x H9,5 cm

Dimensions de la machine : L28 x P50 x H35 cm

Capacité des frites : 0,9 kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Friteuse double 2 x 10 L avec robinet

Avec cette friteuse professionnelle d'une capacité de deux fois 10 litres, vous pouvez faire frire de délicieuses frites et des snacks croustillants simplement et rapidement. Grâce à la double friteuse, vous pouvez gagner du temps pour que les clients n'aient pas à attendre longtemps leur repas. La friteuse est également équipée d'un robinet de vidange qui permet de changer l'huile rapidement et facilement. La friture produit souvent des miettes qui coulent au fond. La grille amovible permet d'éviter que les résidus alimentaires n'obstruent l'évacuation. Pour changer l'huile, il suffit d'un grand récipient que vous placez sous le robinet de vidange. Il suffit ensuite d'ouvrir le robinet et de laisser l'ancienne huile s'écouler dans le récipient. Lorsque la friteuse est vide, vous pouvez refermer le robinet.



Réf
M-09365229



Caractéristique

Friteuse de 2 x 10L
Composants très résistants
Thermostat entre 50 °C et 200 °C
Éléments chauffants séparés
Témoin lumineux de température
Poignée résistante à la chaleur
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 15,7 kg
Dimensions du panier : L19 x P21 x H9,5 cm
Dimensions de la machine : L57,5 x P50 x H35 cm
Capacité des frites : 2 x 0,9 kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

Friteuse 13 L avec robinet

Cette friteuse polyvalente est idéale pour une utilisation dans une cuisine professionnelle. Vous pouvez facilement frire jusqu'à 1,1 kg de frites dans cette friteuse, qui a une capacité de 13 litres. Outre les frites, vous pouvez également frire de nombreux autres types d'aliments tels que des légumes, des snacks et autres amuse-gueules. La friteuse est équipée d'un robinet de vidange très pratique qui permet de changer l'huile de friture facilement et en toute sécurité. Au fond de la poêle se trouve une grille amovible qui permet d'éviter que les miettes n'obstruent la sortie d'huile. Pour changer l'huile, il suffit de placer un récipient sous le robinet et de l'ouvrir. Attendez que toute l'huile se soit écoulee dans la poêle via le robinet, puis refermez-le.



Réf
M-09365230



Caractéristique

Friteuse de 13L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Éléments chauffants séparés

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 9,5 kg

Dimensions du panier : L20 x P21 x H11 cm

Dimensions de la machine : L31 x P49 x H36 cm

Capacité des frites : 1,1 kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Friteuse double 2 x 13 L avec robinet

Lorsque vous faites frire des aliments dans cette friteuse double, les clients n'ont pas à attendre leur commande. Vous pouvez frire jusqu'à 2,2 kg de frites en une seule fois en utilisant les deux paniers. Ou 1,1 kg de frites dans une friteuse et un autre snack dans l'autre. Les robinets de vidange intégrés rendent également le changement d'huile très facile. Placez un bol sous chaque robinet de vidange et ouvrez les robinets. Les deux friteuses sont équipées d'une grille amovible qui empêche les miettes d'obstruer les robinets de vidange. Lorsque toute l'huile a coulé dans les récipients, vous pouvez refermer les robinets et jeter l'huile usagée.



Caractéristique

Friteuse de 2 x 13 L
Composants très résistants
Thermostat entre 50 °C et 200 °C
Éléments chauffants séparés
Témoin lumineux de température
Poignée résistante à la chaleur
Repose sur 4 pieds en caoutchouc
Construction très durable
Conception hygiénique
Poids net : 16,5 kg
Dimensions du panier : L20 x P21 x H11 cm
Dimensions de la machine : L63 x P49 x H36 cm
Capacité des frites : 2 x 0,9 kg
Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

Réf

M-09365231

Friteuse 16 L électrique avec robinet

Cette friteuse d'une capacité de 16 litres est un atout pour toute cuisine professionnelle. Elle est idéale pour préparer une variété d'aliments frits, tels que des légumes, des rouleaux de printemps, des frites fraîches et autres snacks. La vidange de l'huile n'est généralement pas la tâche la plus agréable, mais grâce au robinet de vidange intégré, elle s'effectue rapidement et efficacement. Pour changer l'huile, il suffit de placer un récipient sous le robinet, d'ouvrir le robinet et d'attendre que toute l'huile de friture se soit écoulée. Fermez ensuite le robinet et jetez l'huile usagée.



Caractéristique

Réf
M-09365010

- Friteuse simple de luxe
- Équipée d'un robinet de vidange
- Très belle finition
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 1 x 18 litres
- Avec zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 9,8kg
- Dimensions du panier : L23,5 x D25,5 x H12cm
- Dimensions de la machine : L33,6 x P53 x H38,5cm
- Capacité minimale d'huile : 12L
- Capacité maximale d'huile : 15,4L
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Friteuse double 2 x 16 L électrique avec robinet

Pour préparer des frites, des snacks, des rouleaux de printemps, des légumes ou même des fruits : avec cette friteuse double professionnelle, les produits sortent de l'huile chauds et croustillants. Avec une double capacité de deux bacs de 16 litres, les clients n'auront jamais à attendre longtemps pendant que vous préparez deux fois plus de snacks en même temps. La friteuse est également dotée de pieds en caoutchouc pour être solide et stable lors de son utilisation. La température des deux éléments chauffants peut être réglée séparément, grâce à un thermostat précis. Il est possible de régler les températures entre 50°C et 200°C pour obtenir la température exacte souhaitée.



Réf
M-09365011



Caractéristique

- Friteuse simple de luxe
- Équipée d'un robinet de vidange
- Très belle finition
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 2 x 18 litres
- Avec zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 18,2 kg
- Dimensions du panier : L23,5 x D25,5 x H12 cm
- Dimensions de la machine : L68,6 x P53 x H38,5 cm
- Capacité minimale d'huile : 2 x 13,5L
- Capacité maximale d'huile : 2 x 16L
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3000W

Friteuse 15L

Si vous faites régulièrement frire de grandes quantités d'aliments dans votre établissement de restauration, cette friteuse professionnelle d'une capacité de 15 litres est idéale. Elle se compose de deux éléments chauffants séparés et d'un grand panier à friture. L'avantage d'une friteuse à deux éléments chauffants est que vous n'avez pas besoin de beaucoup de puissance. Ainsi, quel que soit le type de cuisine dans lequel vous vous trouvez, la friteuse peut simplement être branchée sur une prise électrique standard. Lorsque vous soulevez le panier à friture, vous pouvez utiliser les poignées résistantes à la chaleur pour éviter de vous blesser, et le couvercle fourni empêche les éclaboussures d'huile pendant l'utilisation. Les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil lui permettent de rester stable et ferme sur la plupart des surfaces.



Réf
M-09365210



Caractéristique

Friteuse de 15L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Deux éléments chauffants séparés

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Capacité en frites : 3 kg

Poids net : 12 kg

Dimensions du panier : L47 x P27,5 x H9,5cm

Dimensions de la machine : L57 x P44 x H31,5cm

Capacité frite : 3kg

Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 2500W

Friteuse électrique 20L avec robinet

Cette friteuse extra-large d'une capacité de 20 litres est un complément bienvenu pour toute boulangerie, poissonnerie, friagerie ou autre établissement de restauration. Les clients n'ont plus à attendre pendant que vous faites frire de manière experte de grandes portions de poisson, de frites et d'autres snacks frits. Cette friteuse professionnelle possède deux éléments chauffants qui peuvent être réglés grâce au thermostat de précision. Vous pouvez choisir la température souhaitée entre 50°C et 200°C. Cette friteuse est également équipée d'un témoin lumineux très pratique qui indique quand l'huile est prête. Elle fonctionne sur une alimentation de 400V.



Réf
M-09365020



Caractéristique

- Friteuse simple de luxe
- Équipée d'un robinet de vidange
- Très belle finition
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 1 x 27 litres
- Avec zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 16,7kg
- Dimensions du panier : L48 x P28,5 x H10 cm
- Dimensions de la machine : L59 x P52,5 x H36,5 cm
- Capacité minimale d'huile : 13L
- Capacité maximale d'huile : 20L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 4500W

Friteuse électrique 30L avec robinet

Cette friteuse extra-large d'une capacité de 30 litres est un complément bienvenu pour toute boulangerie, poissonnerie, friterie ou autre établissement de restauration. Les clients n'ont plus à attendre pendant que vous faites frire de manière experte de grandes portions de poisson, de frites et d'autres snacks frits. Cette friteuse professionnelle possède deux éléments chauffants qui peuvent être réglés grâce au thermostat de précision. Vous pouvez choisir la température souhaitée entre 50°C et 200°C. Cette friteuse est également équipée d'un témoin lumineux très pratique qui indique quand l'huile est prête. Elle fonctionne sur une alimentation de 400V.



Réf
M-09365021



Caractéristique

- Friteuse simple de luxe
- Équipée d'un robinet de vidange
- Très belle finition
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 1 x 38,5 litres
- Avec zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 19,4 kg
- Dimensions du panier : L48 x P28,5 x H15 cm
- Dimensions de la machine : L60,6 x P57,5 x H40,7 cm
- Capacité minimale d'huile : 17L
- Capacité maximale d'huile : 30L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W

Friteuse électrique 16L avec robinet et soubassement

Avec cette friteuse aux finitions luxueuses, vous assurez une préparation rapide des aliments dans toute cuisine de restauration. De grandes quantités de frites, snacks, légumes et autres produits peuvent être servis croustillants et pleins de croquant. Derrière la porte en acier inoxydable de l'armoire, le robinet de vidange est astucieusement intégré à la base, ce qui permet de le dissimuler et de changer l'huile rapidement et en toute sécurité. L'armoire est également idéale pour stocker des bouteilles d'huile pleines. La friteuse peut contenir un minimum de 13,5 litres d'huile et un maximum de 16 litres. De plus, la friteuse dispose de couvercles amovibles pour éviter les éclaboussures d'huile. La protection contre la surcharge permet de faire frire le bon nombre de produits à la fois. Vous pouvez donc servir des en-cas de haute qualité rapidement et facilement.



Réf
M-09365155



Caractéristique

- Friteuse simple de luxe
- Équipée d'un robinet de vidange
- Très belle finition
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 1 x 18 litres
- Avec zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 16,5 kg
- Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12 cm
- Dimensions de la machine : L36 x P53 x H91 cm
- Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20 cm
- Capacité minimale d'huile : 13,5L
- Capacité maximale d'huile : 16L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 5000W

Friteuse double électrique 2 x16L avec robinet et soubassement

Pour une utilisation intensive dans la cuisine professionnelle, cette friteuse double avec robinet de vidange et armoire convient parfaitement. Dans les deux cuves de 16 litres chacune, vous pouvez faire frire de grandes quantités d'aliments comme des frites, des snacks, du poisson et des légumes. La base est équipée de portes en acier inoxydable et un robinet de vidange est installé sous chaque cuve. Grâce à ces robinets, la vidange de l'huile usagée devient une tâche beaucoup plus facile. L'armoire peut également être utilisée comme espace de stockage pour l'huile supplémentaire, par exemple. La friteuse est livrée avec deux couvercles amovibles et deux paniers à friture. Les deux parties sont équipées de poignées résistantes à la chaleur pour une manipulation sûre. En outre, la protection contre la surcharge garantit que les paniers à friture ne peuvent pas être surchargés de produits. Grâce à ses pieds en caoutchouc, la friteuse tient fermement sur toute surface plane de la cuisine.



Réf
M-09365156



Caractéristique

- Friteuse simple de luxe
- Équipée d'un robinet de vidange
- Très belle finition
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 2 x 18 litres
- Avec zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 28 kg
- Taille de la cuve : L295 x P325 x H200 mm
- Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12 cm
- Dimensions de la machine : L73 x P53 x H91 cm
- Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20 cm
- Capacité minimale d'huile : 2 x 13,5L
- Capacité maximale d'huile : 2 x 16L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2 x 5000W

Friteuse 30L avec robinet et soubassement

Cette friteuse polyvalente est extra large pour préparer de plus grandes quantités de nourriture. Elle est idéale pour frire jusqu'à 3 kg de frites dans la friteuse d'une capacité de 30 litres d'huile. Elle peut également traiter de grandes portions de poisson frit, des snacks de légumes, des churros et autres aliments frits sans faire attendre les clients pour leur commande. L'armoire basse est équipée de deux portes en acier inoxydable avec poignées. Derrière les portes, il y a un robinet de vidange intégré pour une vidange rapide. En outre, il est également pratique comme espace de stockage pour les bouteilles d'huile supplémentaires. La friteuse possède un couvercle amovible pour éviter les éclaboussures d'huile et les poignées sont résistantes à la chaleur. Vous pouvez également fixer la grille fournie pour recueillir les résidus de graisse.



Réf
M-09365232



Caractéristique

Friteuse de 30L

Composants très résistants

Thermostat entre 50 °C et 200 °C

Témoin lumineux de température

Poignée résistante à la chaleur

Dispose d'un robinet de vidange

Comprend un placard pour le rangement

Grille pour recueillir les résidus de friture

Repose sur 4 pieds en caoutchouc

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 35 kg

Poids du filet : 35 kg

Dimensions du panier : L47 x P27,5 x H95cm

Dimensions de la machine : L59 x P52,5 x H91,5 cm

Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20 cm

Capacité frite : 3kg

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 4800W

Friteuse 35L avec robinet et soubassement

Si vous souhaitez faire frire de grandes quantités de frites, de snacks, de légumes, de poissons ou d'autres articles, cette friteuse polyvalente d'une capacité de 35 litres est parfaite. Elle s'intègre dans toutes les cuisines de restauration où l'on fait beaucoup de fritures. La friteuse est livrée avec une armoire en acier inoxydable. Grâce à celle-ci, vous pouvez facilement créer une capacité supplémentaire dans votre cuisine sans prendre de place sur un comptoir ou une table. L'armoire de base est équipée de deux portes en acier inoxydable avec poignées. Un robinet de vidange est fixé à la base afin que vous puissiez rapidement changer l'huile. Vous pouvez stocker de l'huile de friture supplémentaire à l'intérieur. La friteuse est équipée d'un couvercle amovible et toutes les poignées sont résistantes à la chaleur. Les résidus de friture sont recueillis dans la grille fournie, qui peut être facilement fixée à la friteuse.



Réf
M-09365233



Caractéristique

- Friteuse de 35L
- Composants très résistants
- Thermostat entre 50 °C et 200 °C
- Témoin lumineux de température
- Poignée résistante à la chaleur
- Dispose d'un robinet de vidange
- Comprend un placard pour le rangement
- Grille pour recueillir les résidus de friture
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 36,5 kg
- Dimensions du panier : L45,5 x P25 x H14,5 cm
- Dimensions de la machine : L60,6 x P57,5 x H91,5cm
- Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20 cm
- Capacité frite : 4,1 kg
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 6000W

Friteuse 45L avec robinet et soubassement

Avec une capacité de 45L, cette friteuse électrique est assez grande pour 5,2kg de frites ou même une grande portion de snacks. Elle est idéale pour tous les établissements de restauration qui ont besoin d'une grande capacité pour les aliments frits.



Caractéristique

- Composants très résistants
- Plage de température comprise entre 50 et 200 °C
- Témoin lumineux de température
- Poignée résistante à la chaleur
- Minuterie
- Base incluse
- Grille pour recueillir les résidus de friture
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Friteuse de 45L
- Poids net : 39,5kg
- Dimensions du panier : L46 x P33 x H14,5cm
- Dimensions de la machine : L68 x P59 x H102cm
- Dimensions du réservoir : L52 x P40,5 x H20cm
- Capacité frite : 5,2kg
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 7500W



Réf

M-09365234

Friteuse électrique 4L

Une friteuse aux finitions luxueuses, d'une capacité de 4 litres, pour frire les légumes, les frites, le poisson et autres snacks. Cet appareil convient aussi bien à la cuisine domestique qu'à la cuisine professionnelle. Il s'agit d'un modèle de table compact qui peut être placé sur n'importe quel comptoir ou table. Grâce à ses pieds en caoutchouc, la friteuse ne se déplace pas pendant l'utilisation et reste bien en place. Vous pouvez régler précisément la température à l'aide du thermostat sur une plage comprise entre 0°C et 185°C afin que les produits sortent de la poêle parfaitement croustillante et avec beaucoup de croquant.



Caractéristique

Réf
M-09300410

- Friteuse Deluxe à cuve unique
- Très belle finition
- Entièrement réalisée en acier inoxydable
- Avec zone froide
- Thermostat réglable : 0°C à 190°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Réservoir amovible
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 5,58kg
- Dimensions du panier : L16 x P22 x H12,5 cm
- Dimensions de la machine : L27 x P38 x H31 cm
- Capacité minimale d'huile : 3,5L
- Capacité maximale d'huile : 4,5L
- Capacité frite : 1kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Friteuse double 2 x 4L

Faites du client le roi avec cette friteuse double, car, grâce à sa grande capacité, il n'y a pas besoin d'attendre. Les deux paniers de 4 litres vous permettent de préparer deux fois plus de produits en même temps. Ce modèle de table convient à toute cuisine professionnelle de restauration et peut être placé sur le comptoir ou sur une table. Vous pouvez rapidement frire jusqu'à deux fois plus de portions de 1 kg de frites, ou d'autres délicieux snacks. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez régler la température de chaque friteuse individuellement. C'est idéal lorsque vous voulez préparer des frites dans une friteuse et des en-cas qui nécessitent une température différente dans l'autre. Les températures vont de 0°C à 185°C. La friteuse dispose également d'un témoin lumineux qui indique quand l'huile est chauffée à la bonne température et qu'elle est prête à être utilisée.



Réf
M-09300410



Caractéristique

- Friteuse Deluxe à cuve unique
- Très belle finition
- Entièrement réalisée en acier inoxydable
- Avec zone froide
- Thermostat réglable : 0°C à 190°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Réservoir amovible
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 10,16 kg
- Dimensions du panier : L16 x P22 x H12,5 cm
- Dimensions de la machine : L50 x P38 x H31 cm
- Capacité minimale d'huile : 2 x 3,5L
- Capacité maximale d'huile : 2 x 4,5L
- Capacité frite : 2 x 1kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 2500W

Friteuse électrique 8L avec robinet

Vous pouvez frire jusqu'à 1,5 kg de frites et autres snacks dans cette friteuse électrique de 8 litres. Ce modèle de table pratique s'adapte parfaitement à votre plan de travail ou à une table. Il est également facile à déplacer, grâce à ses poignées latérales résistantes à la chaleur. Pendant la friture, l'appareil reste fermement en place grâce aux pieds en caoutchouc situés en bas. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez facilement régler la température précise pour faire frire des snacks, des légumes, du poisson et d'autres articles. Choisissez une température comprise entre 0°C et 185°C. Un couvercle amovible empêche l'huile de se répandre hors de la poêle.



Réf
M-09300415



Caractéristique

- Friteuse Deluxe à cuve unique
- Très belle finition
- Entièrement réalisée en acier inoxydable
- Avec zone froide
- Thermostat réglable : 0°C à 190°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Réservoir amovible
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 8 kg
- Dimensions du panier : L19 x P24 x H14 cm
- Dimensions de la machine : L31,5 x P46 x H39 cm
- Capacité minimale d'huile : 5L
- Capacité maximale d'huile : 8L
- Capacité frite : 1,5kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Friteuse électrique 8L avec robinet

Vous pouvez frire jusqu'à 1,5 kg de frites et autres snacks dans cette friteuse électrique de 8 litres. Ce modèle de table pratique s'adapte parfaitement à votre plan de travail ou à une table. Il est également facile à déplacer, grâce à ses poignées latérales résistantes à la chaleur. Pendant la friture, l'appareil reste fermement en place grâce aux pieds en caoutchouc situés en bas. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez facilement régler la température précise pour faire frire des snacks, des légumes, du poisson et d'autres articles. Choisissez une température comprise entre 0°C et 185°C. Un couvercle amovible empêche l'huile de se répandre hors de la poêle.



Réf
M-09300415



Caractéristique

- Friteuse Deluxe à cuve unique
- Très belle finition
- Entièrement réalisée en acier inoxydable
- Avec zone froide
- Thermostat réglable : 0°C à 190°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercle amovible
- Réservoir amovible
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 8 kg
- Dimensions du panier : L19 x P24 x H14 cm
- Dimensions de la machine : L31,5 x P46 x H39 cm
- Capacité minimale d'huile : 5L
- Capacité maximale d'huile : 8L
- Capacité frite : 1,5kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Friteuse double 2 x 8L avec robinet

Lorsque vous travaillez dans une boulangerie, une poissonnerie, un food truck ou tout autre service de restauration, vous souhaitez servir les clients le plus rapidement possible. Cette friteuse double est parfaitement adaptée à cet objectif. Avec une capacité totale de 16 litres, vous pouvez frire les produits deux fois plus vite et servir les commandes plus rapidement que jamais. Il s'agit également d'une friteuse de table compacte qui peut être placée sur n'importe quel comptoir ou table. Grâce au thermostat convivial, vous pouvez porter l'huile de chaque friteuse à la température précise, séparément, dans une plage comprise entre 0°C et 185°C. En outre, la friteuse est équipée d'un témoin lumineux pour que vous sachiez exactement quand l'huile est suffisamment chaude.



Réf
M-09300416



Caractéristique

- Friteuse Deluxe à double cuve
- Complète avec vanne d'huile
- Très belle finition
- Entièrement réalisée en acier inoxydable
- Avec zone froide
- Thermostats réglables : 0°C à 190°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre la surcharge
- Couvercles amovibles
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net : 14,66kg
- Dimensions du panier : L19 x P24 x H14cm
- Dimensions de la machine : L60 x P46 x H39cm
- Capacité minimale d'huile : 2 x 5L
- Capacité maximale d'huile : 2 x 8L
- Capacité des frites : 2 x 1,5kg
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2 x 3250W

Friteuse double 2 x 22L avec robinet

Lorsque vous utilisez une friteuse au quotidien, il est très important que cet appareil de cuisine soit résistant et durable. En outre, un appareil qui est utilisé de manière intensive doit également être capable de résister à une manipulation brutale. Cette friteuse à gaz haut de gamme a été spécialement conçue pour être utilisée dans les grandes cuisines, les hôtels et les restaurants. Vous pouvez utiliser cette friteuse dans une ligne de cuisson et l'agrandir avec une base ouverte en acier inoxydable ou une base fermée avec une porte. Le dessus est soudé sans soudure et la friteuse monobloc a une capacité de 2 x 22 litres pour frire de grandes portions de snacks, frites, légumes, poissons et autres produits.



Réf
M-09398608



Caractéristique

Friteuse 2 x 22L

Composants robustes

Thermostat entre 60 °C et 190 °C

Élément chauffant rotatif

Témoin lumineux de température

Construction très durable

Conception hygiénique

Poids net : 130 kg

Capacité en frites : 4,8 kg

Dimensions du panier à frites : L140 x P330 x H110 mm

Dimensions de l'appareil : L800 x P900 x H850 mm

Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 36000 Watt



Restauration Rapide



CDA CHR

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