



iridis

CATALOGUE 2023



HISTORIQUE

Iridis Groupe est né il y a 40 ans en France comme société de vente et de service des équipements TAYLOR pour le groupe McDonald's. Au fil des années, le groupe s'est spécialisé et est devenu un acteur prépondérant sur le marché de la cuisine professionnelle au travers de marques reconnues. Iridis Groupe commercialise des équipements aux partenaires/installateurs/revendeurs.

LES SERVICES

Iridis Groupe propose à ses clients un service clé en mains :

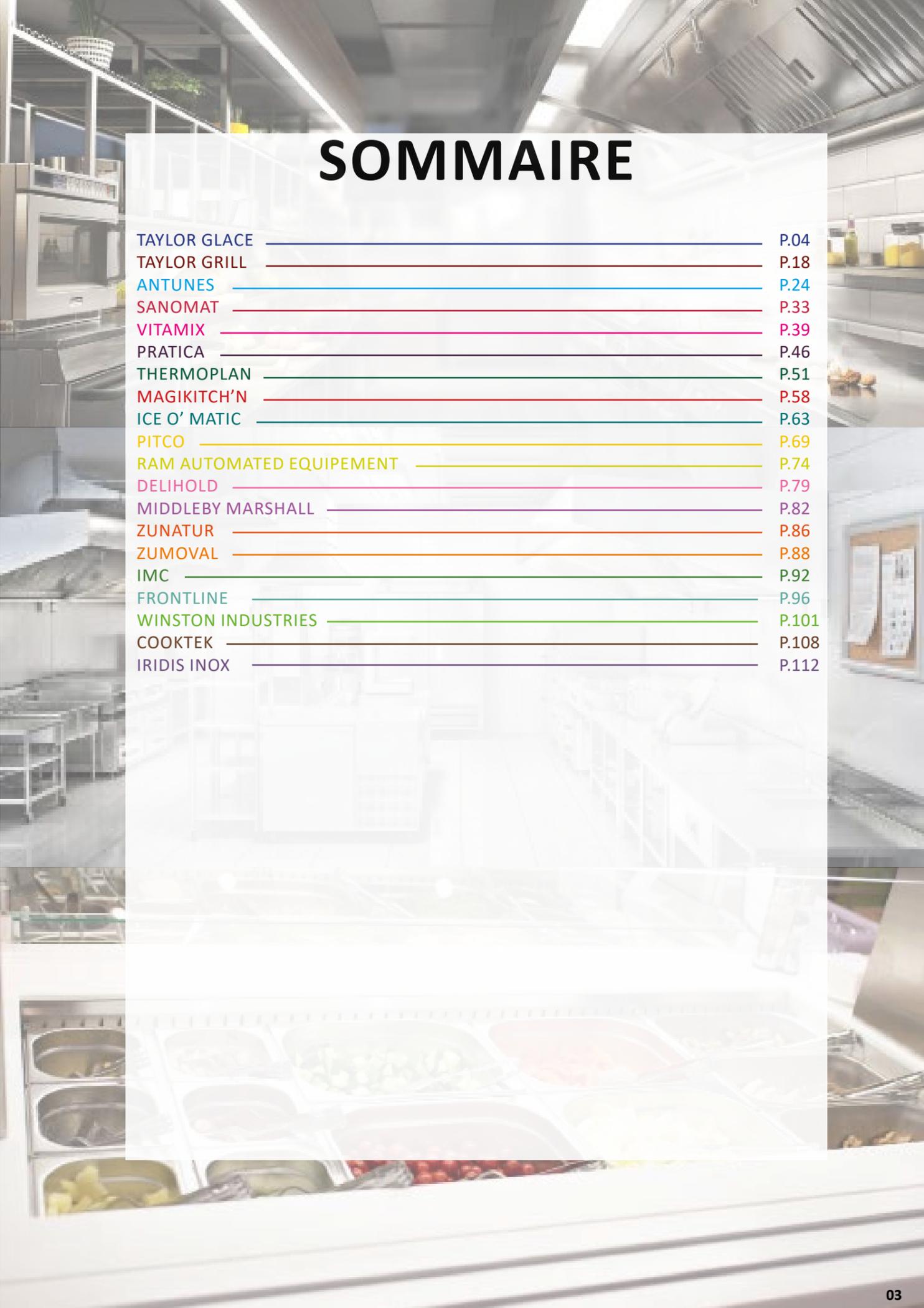
- Conception de cuisine
- Vente d'équipements de cuisine professionnelle
- Livraison et installation
- Maintenances préventives et curatives
- Service après vente dédié
- Magasin de pièces détachées et de consommables
- Abonnements personnalisés de consommables

ÉCOLOGIE/DÉVELOPPEMENT DURABLE

Iridis Groupe est impliqué dans une démarche environnementale et EcoResponsable. Les appareils obsolètes ou sortis du marché, suivent une filière de revalorisation et d'EcoTraitement. Nous sommes inscrits au programme de EcoSystèmes : <http://www.eco-systemes-pro.fr/>

SOMMAIRE

TAYLOR GLACE	P.04
TAYLOR GRILL	P.18
ANTUNES	P.24
SANOMAT	P.33
VITAMIX	P.39
PRATICA	P.46
THERMOPLAN	P.51
MAGIKITCH'N	P.58
ICE O' MATIC	P.63
PITCO	P.69
RAM AUTOMATED EQUIPEMENT	P.74
DELIHOLD	P.79
MIDDLEBY MARSHALL	P.82
ZUNATUR	P.86
ZUMOVAL	P.88
IMC	P.92
FRONTLINE	P.96
WINSTON INDUSTRIES	P.101
COOKTEK	P.108
IRIDIS INOX	P.112



GLACES ET BOISSONS RAFRAICHISSANTE



GLACES

Après avoir ouvert une boutique de crème glacée en 1926 et lassé du processus lent de fabrication, Charles Taylor a bouleversé le monde en inventant le tout premier congélateur à crème glacée automatique.

Lorsque la nouvelle de son invention s'est répandue, il s'est rapidement retrouvé dans le secteur de la fabrication d'équipements. Il a continué à se développer et à innover, et Taylor Company telle que nous la connaissons a commencé à prendre forme.

Au fil des ans, une gamme de congélateurs discontinus est devenue une gamme complète des meilleurs équipements de crème glacée, de grills commercial et de boissons surgelées. En 2018, Taylor a été sélectionné pour rejoindre la prestigieuse famille de marques Middleby. La force et les ressources combinées de Middleby et Taylor signifient un avenir encore plus prometteur.

Aujourd'hui, ils jouissent d'une réputation bien méritée d'ingénierie de qualité et de service exceptionnel. Avec un siège social situé dans la petite ville de Rockton, dans l'Illinois, leur réseau comprend plus de 160 distributeurs dans 125 pays.



La glace soft est une crème glacée très aérée et onctueuse, généralement moins grasse que la crème glacée. Elle est le dessert phare de la restauration rapide depuis plus de 30 ans !



Les machines à granités permettent la réalisation de la base de la boisson, il ne reste qu'à ajouter le sirop de son choix ! Machine de haute performance et forte capacité pour supporter un rythme intense

Granités



Le milkshake est une boisson fraîche à base de lait et de crème glacée typiquement américaine qui peut aussi être consommé comme dessert. Idéal pour les fast-food avec sa texture légère.

Milkshakes



Les machines à cocktails réalisent la base de la boisson (alcoolisées ou non). Utilisé en chaîne de restauration servant beaucoup de cocktails elle sera un parfait alliée pour des boissons toujours réussite !

Cocktails glacés



Le smoothie est une boisson onctueuse à base de fruits ou légume. Les machines à smoothies permettent de créer une base glace à laquelle sera ajouter les fruits mixés grace à un blender.

Smoothies





MACHINES À GLACE



C152

C161

C707

C709

C708

C716

C606

C713

- Modèle économique de comptoir
- Très facile à intégrer dans un point de vente
- Bonne qualité avec un investissement minimum
- Modèle sans pompe pour un entretien plus simple
- Foisonnement naturel
- Facilité d'entretien et qualité du produit

- Modèle de comptoir
- Modèle économique avec un faible encombrement
- Très facile à intégrer dans un point de vente
- Bonne qualité avec un investissement minimum
- Modèle sans pompe pour un entretien plus simple

- Modèle sans pompe
- Modèle de comptoir avec socle rouleur avec ouverture à l'avant ou l'arrière en option.
- Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush.
- Design contemporain et simple.

- Modèle de comptoir auto pasteurisante sans pompe
- Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush.
- Hygiène et sécurité alimentaire: nettoyage réduit grâce à la pasteurisation du mix chaque nuit.
- Design contemporain et simple

- Modèle auto pasteurisante avec pompe
- Modèle de comptoir
- Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush.
- Hygiène et sécurité alimentaire - nettoyage réduit grâce à la pasteurisation du mix chaque nuit
- Design contemporain et simple

- Modèle auto pasteurisante avec pompe
- Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush.
- Design contemporain et simple
- Hygiène et sécurité alimentaire- nettoyage réduit grâce à la pasteurisation du mix chaque nuit.
- Agitateurs de cuves inclus

- Modèle auto pasteurisante combinée pour milkshake et sundae avec pompe
- Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush
- Design contemporain et simple
- Hygiène et sécurité alimentaire- nettoyage réduit
- Agitateurs de cuves et pompes à sirop inclus

- Machine à gravité sans pompe
- Modèle sur socle rouleur
- Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des période de rush
- Design contemporain et simple



C706

C712

736

738

C794

428

430

- Modèle avec pompe de foisonnement
- Modèle de comptoir
- Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush.

- Modèle à pompe de foisonnement
- Modèle sur socle rouleur
- Production constante avec un gros débit pour une meilleure gestion des rush.
- Design contemporain et simple

- Modèle de comptoir
- Facile à intégrer dans votre point de vente
- Système de traitement thermique, permettant de réduire le gaspillage et la main d'œuvre
- Pompe à engrenages permettant de contrôler le foisonnement pour allier meilleure texture et meilleur rendement
- Excellente performance et moins d'encombrement pour répondre aux exigences des moments les plus chargés de la journée

- Excellente performance et moins d'encombrement pour répondre aux exigences des moments les plus chargés de la journée
- Un encombrement réduit pour optimise l'espace
- La technologie de la pompe à engrenages contrôle facilement le dépassement selon vos besoins
- Le système de traitement thermique permet des économies de main-d'œuvre
- Récupération rapide pour un débit élevé
- Polyvalence pour créer une variété de nouveaux produits

- Machine à gravité sans pompe
- Modèle sur socle rouleur
- Production avec un gros débit pour une meilleure gestion des périodes de rush
- Design traditionnel et simple

- Machine polyvalente pour la fabrication de smoothies, milkshakes, granités et cocktails
- Modèle à gravité
- Cuve réfrigérée

- Machine polyvalente pour la fabrication de granités et cocktails
- Modèle à gravité
- Cuve non réfrigérée





MACHINES À GLACE

voir produits complémentaires



voir produits complémentaires



GLACES

MACHINE À GRAVITÉ



C152

RÉF : C15240HW00
PRIX PUBLIC : 11592,65€

MACHINE À GRAVITÉ



C161

MACHINE À GRAVITÉ



C707

**MACHINE À GRAVITÉ
AUTO PASTEURISANTE**



C709

MACHINE À GRAVITÉ



C706

MACHINE À GRAVITÉ



C712

**MACHINE À POMPE
À ENGRENAGES**



736

**MACHINE À POMPE
À ENGRENAGES**



738

CAPACITÉ DE PRODUCTION	102 glaces/h de 100 gr (5 doses à la suite)	CAPACITÉ DE PRODUCTION	102 glaces/h de 100 gr (5 doses à la suite)	CAPACITÉ DE PRODUCTION	284 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite)	CAPACITÉ DE PRODUCTION	284 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite)
NOMBRE DE PARFUMS	1	NOMBRE DE PARFUMS	2 + mixte	NOMBRE DE PARFUMS	1	NOMBRE DE PARFUMS	1
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	1.4 Litres	CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2 x 1.4 Litres	CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	3.2 Litres	CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	3.2 Litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	7.6 Litres	CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	2 x 7.6 Litres	CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	18.9 Litres	CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	18.9 Litres
DÉBIT HORAIRE	13.6 Litres/Heure	DÉBIT HORAIRE	2 x 13.6 Litres/Heure	DÉBIT HORAIRE	37.9 Litres/Heure	DÉBIT HORAIRE	37.9 Litres/Heure
DIMENSIONS (LxPxH) MM	444x746x673	DIMENSIONS (LxPxH) MM	562x638x737	DIMENSIONS (LxPxH) MM	464x820x864	DIMENSIONS (LxPxH) MM	464x820x864
POIDS	96 kg	POIDS	138 kg	POIDS	177 Kg	POIDS	188 Kg
TENSION	220 Volts mono	TENSION	220 Volts mono	TENSION	380 Volts triphasé	TENSION	380 Volts triphasé

OPTIONS

- Agitateur de cuve
- Socle rouleur
- Cheminée d'évacuation de l'air chaud

OPTIONS

- Socle rouleur
- Cheminée d'évacuation de l'air chaud

CAPACITÉ DE PRODUCTION	426 glaces/h de 100gr (40 doses à la suite)	CAPACITÉ DE PRODUCTION	426 glaces/h de 100gr (40 doses à la suite)	CAPACITÉ DE LA CUVE	8 Litres	CAPACITÉ DE PRODUCTION	
NOMBRE DE PARFUMS	1	NOMBRE DE PARFUMS	2 + mixte	NOMBRE DE PARFUMS	1	NOMBRE DE PARFUMS	2+ mixte
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	3.2 Litres	CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2 x 3.2 Litres	CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2 litres	CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2x2 litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	18.9 Litres	CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	2 x 18.9 Litres	DIMENSIONS (LxPxH) MM	400x773x908	DIMENSIONS (LxPxH) MM	537x808x970
DÉBIT HORAIRE	56.8 Litres/Heure	DÉBIT HORAIRE	56.8 Litres/heure	POIDS	124kg	POIDS	220kg
DIMENSIONS (LxPxH) MM	464x820x864	DIMENSIONS (LxPxH) MM	646x919x1524	CAPACITÉ DE LA CUVE	8L	TENSION	380 Volts triphasé
POIDS	195 Kg	POIDS	352 kg	TENSION	380 Volts triphasé 220 volts monophasé		
TENSION	380 Volts triphasé	TENSION	380 Volts triphasé				

OPTIONS

- Agitateur de cuve
- Socle rouleur
- Cheminée d'évacuation de l'air chaud

OPTIONS

- Agitateur de cuve

OPTIONS

- Décoration de la machine
- Cheminée d'évacuation de l'air chaud





MACHINES À GLACE

voir produits complémentaires



GLACES

MACHINE À POMPE
AUTO PASTEURISANTE



MACHINE À POMPE
AUTO PASTEURISANTE



COMBINÉE MILKSHAKE/
SUNDAE AVEC POMPE
AUTO PASTEURISANTE



MACHINE À GRAVITÉ



MACHINE À GRAVITÉ



MACHINE À GRAVITÉ



MACHINE À GRAVITÉ



C708

CAPACITÉ DE PRODUCTION	426 glaces/h de 100gr (40 doses à la suite)
NOMBRE DE PARFUMS	1
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	3.2 Litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	18.9 Litres
DÉBIT HORAIRE	56.8 Litres/heure
DIMENSIONS (LxPxH) MM	464x820x864
POIDS	193kg
TENSION	380 Volts triphasé

C716

CAPACITÉ DE PRODUCTION	426 glaces/h de 100gr (40 doses à la suite)
NOMBRE DE PARFUMS	2 + mixte
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2 x 3.2 Litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	2 x 18.9 Litres
DÉBIT HORAIRE	56.8 Litres/Heure
DIMENSIONS (LxPxH) MM	646x919x1524
POIDS	375 Kg
TENSION	380 Volts triphasé

C606

CAPACITÉ DE PRODUCTION	En continu
NOMBRE DE PARFUMS	1 glace, 4 milkshake
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	3.2 Litres côté glace / 6.6 Litres côté milkshake
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	2x18.9 Litres
DÉBIT HORAIRE	56.8 L/h côté glace / 113 L/h côté milkshake
DIMENSIONS (LxPxH) MM	641x987x1535
POIDS	370 Kg
TENSION	380 Volts triphasé

C713

CAPACITÉ DE PRODUCTION	284 glaces/H de 100gr (25 doses à la suite)
NOMBRE DE PARFUMS	2 + mixte
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2 x 3.2 Litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	2 x 18.9 Litres
DÉBIT HORAIRE	37.9 Litres/Heure
DIMENSIONS (LxPxH) MM	646x919x1524
POIDS	332.5 kg
TENSION	380 Volts triphasé

C794

CAPACITÉ DE PRODUCTION	284 glaces/h de 100gr (17 doses à la suite)
NOMBRE DE PARFUMS	2 + mixte
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	2 x 3.2 Litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	2 x 13.2 Litres
DÉBIT HORAIRE	37.9 Litres/Heure
DIMENSIONS (LxPxH) MM	514x836x1514
POIDS	290 kg
TENSION	380 Volts triphasé

428

CAPACITÉ DE PRODUCTION	Sans alcool - 11 verres avec alcool - 9 verres
NOMBRE DE PARFUMS	1
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	6.6 litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	18.9 litres
DÉBIT HORAIRE	Sans alcool 37.9 l/h Avec alcool 30.3 l/h
DIMENSIONS (LxPxH) MM	345x822x832
POIDS	100kg
TENSION	220 Volts mono

430

CAPACITÉ DE PRODUCTION	sans alcool - 8 verres Avec alcool - 8 verres
NOMBRE DE PARFUMS	1
CYLINDRE DE RÉFRIGÉRATION	3.8 litres
CAPACITÉ DE LA CUVE MIX	13.2 litres
DÉBIT HORAIRE	Sans alcool 37.9 l/h Avec alcool 26.5 l/h
DIMENSIONS (LxPxH) MM	408x701x700
POIDS	79.8kg
TENSION	220 Volts mono

OPTIONS

Décoration de la machine
Socle rouleur
Cheminée d'évacuation de l'air chaud

OPTIONS

Pompes à sirop

OPTIONS

Porte cornets et gobelets

OPTIONS

Agitateurs de cuve

OPTIONS

Agitateurs de cuve





	C707	C709	C706	C708	C712	C716	C606	C152	C161	C713	C794	736	738	428	430
A Chariot avec roulettes (hauteur au sommet du couvercle du trémie : 1515 mm)	✓	✓	✓	✓											
B Distributeur à cornet	✓		✓	✓	✓	✓									
C Pieds (augmente la hauteur de 108mm)	✓		✓		✓										
D Rail à sirop (montage frontal qui requiert un chariot spécial avec porte arrière)	✓	✓	✓	✓			✓								
E Jeu de rail à sirop (montage latéral)	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓
F Défecteur d'air (unité refroidie à air seulement)	✓	✓	✓	✓											
G Distributeur de contenants et de cornets	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓				
H Réservoirs à sirop							✓								
I Agitateur de cuve															
J Chariot - Hauteur standard Flavor Burst ready	✓	✓	✓	✓											
K Tubes d'alimentation réglables										✓					
L Rail à sirop (2 temp. ambiantes, 2 chauffées)					✓										

FLAVOR BURST



CTP 40SS-JR

Le système Flavor Burst est un complément révolutionnaire à votre machine à glace TAYLOR. Il vous permet d'appliquer des bandes de sirops sur votre glace avec une variété de saveurs à partir d'un seul bec. La saveur est appliquée à l'extérieur, ainsi qu'une bande à l'intérieur du milieu du produit pour que la saveur soit partout! Sélectionnez simplement votre (vos) saveur (s) à l'écran et dessinez votre portion; les systèmes Flavor Burst mélangent les saveurs au niveau du bec. Le résultat est une glace amusante et colorée remplie de saveurs haut de gamme au goût délicieux !

Fonctionnalités

Choisissez parmi 38 arômes différents, des classiques comme le chocolat et la fraise, aux saveurs plus uniques comme la pistache, la noix de pécan.

Aromatisez une variété de produits de base, tels que la crème glacée, le yogourt et même certaines crèmes anglaises.

Les sirops concentrés sont stockés dans des sacs de 3.8 litres prêts à installer, ont une longue durée de conservation et ne nécessitent pas de réfrigération. Chaque sacs peut faire plus ou moins 700 glaces.

L'ensemble bec s'installe directement sur le bec de votre machine, avec de nombreux adaptateurs disponibles pour une variété de machines.

Le réservoir de désinfectant permet un assainissement simple et en place du bec, des conduites de sirop, des pompes et des connecteurs de sac.

Tous les systèmes Color Touch Panel, ou « CTP », sont contrôlés par un écran tactile couleur haute résolution de 10 pouces. Le programme est très personnalisable et sert à la fois de système de contrôle pour l'unité ainsi que d'outil de publicité et de marketing attrayant. Le système CTP est le meilleur système, en particulier pour l'environnement libre-service, en raison de son design attrayant, de sa polyvalence et de sa facilité d'utilisation.

Le CTP 40SS-JR « Junior » est l'unité demi-taille, avec seulement 4 saveurs dans un coffre raccourcie. Si l'espace est une préoccupation, ce modèle peut être une bonne option pour vous. Il est assez court pour tenir sous les comptoirs ou à l'intérieur de la plupart des armoires, y compris le chariot Taylor C201. Alors que le réservoir de désinfectant est externe, il s'agit du plus petit réservoir de 8 litres.





MIX



IRIMIX - BASE DE GLACE SOFT - SUNDAE
Mix pour glaces. UHT 5%
11kg
Réf: 10.057



IRIMIX - BASE DE GLACE SOFT - MILKSHAKE
Mix pour milkshake. UHT 2.5%
11kg
Réf: 10.058



MIX CHOCO-TRUFFE
11kg
Réf: 10.029



FROZEN YOGOURT Nature
11kg
Réf: 10.036



FROZEN YOGOURT Parfum Fraise
11kg
Réf: 10.030



FROZEN YOGOURT Parfum Framboise
11kg
Réf: 10.008



SIROPS*



SIROP FRAISE
Bidon 4X3L ou BIB 4x3L
Réf: 11.006 ou 11.110



SIROP CHOCOLAT
Bidon 4X3L ou BIB 4x3L
Réf: 11.003 ou 11.113



SIROP VANILLE
Bidon 3L ou BIB 4x3L
Réf: 11.008 ou 11.112



SIROP BANANE
Bidon 4X3L ou BIB 4x3L
Réf: 11.007 ou 11.111



SIROP ANANAS/MELON
BIB 4x3L
Réf: 11.014



SIROP FRAMBOISE
BIB 4x3L
Réf: 11.099



SIROP CERISE
BIB 4x3L
Réf: 11.000



SIROP CAPPUCCINO
BIB 4x3L
Réf: 11.130

TOPPING*



TOPPING CHOCOLAT
6x1L
Réf: 11.002



TOPPING FRAISE
6x1L
Réf: 11.013



TOPPING CERISE
6x1L
Réf: 11.015



TOPPING CARAMEL
6x1L
Réf: 11.005



TOPPING BANANE
6x1L
Réf: 11.033

*Uniquement pour les milkshakes
*Ne s'utilise pas sur les Milkshakes



SEAU PLASTIQUE 10L
servant au nettoyage des machines à glaces et milkshakes TAYLOR
Compatible avec tous les modèles
Réf: 20013163



KIT DE BROSSES
Kit de brosses complet de nettoyage pour machines à glaces TAYLOR
Compatible avec tous types de machines
Réf: 20X44127



DOSETTE ASEPTISANTE KAY-5
Dosette aseptisante pour nettoyage des machines à glaces TAYLOR
Compatible avec tous types de machines
Réf: KAY-5



LUBRIFIANT TAYLOR HP TUBE RED
Tube de lubrifiant pour nettoyage des machines à glaces TAYLOR
Compatible avec tous types de modèles
Réf: TLHP

KIT BRUSH *0736*
Kit de brosses de nettoyage pour les machines à glaces TAYLOR
Modèle 736
Réf: 20087805

POCHETTE JOINTS - TUNE-UP-KIT 0736
Pochette de joints de remplacement pour machine à glaces TAYLOR
Modèle 736
Réf: 20087774

RACLEUR 794
Racleur de rechange pour les machines à glaces TAYLOR
Modèles C794, C707, C709
Réf: 20035174

GRILLE
Modèle C712, C606
Réf: 20033813

OUTIL DÉMONTE AXE DE POMPE (MÉTAL)
Modèle C712
Réf: 20057167

POCHETTE DE JOINTS C712
Pochette de joints de remplacement pour machines à glaces TAYLOR
Modèle C712
Réf: 20X49463-81

POCHETTE DE JOINTS C713
Pochette de joints de remplacement pour machines à glaces TAYLOR
Modèle C713, C723
Réf: 20X49463-80

PISTON DE POMPE SIMPLIFIÉE
Modèle C712, C706
Réf: 20053526

BLADE-SCRAPER-PLASTIC 8-1/8L
Racleur de rechange pour les machines à glaces TAYLOR
Modèle C708
Réf: 20084350 (ancienne réf. 046235)



CONSOMMABLES

TUBE DE POMPE PÉRISTALTIQUE (PK1)

Tube de recharge pour pompe péristaltique pour machines à glaces TAYLOR

tous types de modèles de machines à glaces

Réf: 20X54978



OUTIL DÉMONTE JOINT PISTON 'SHAKE'

Modèle C606

Réf: 20035460



VERRE DOSEUR

Modèle C606

Réf: 20017203



VALVE A.-DRAW - SHAKE

Modèle C606

Réf: 20059000



PISTON DE POMPE SIMPLIFIÉE

Modèle C606

Réf: 20053526



CLIP POUR SUPPORT GOBELET

Modèle C606

Réf: 20068394



SPINNER (FOUET)

Fouet en aluminium pour machine à glaces et milkshake TAYLOR

Compatible avec les modèles C606/C602

Réf: 20X59331

RACLEUR 'SHAKE'

Racleur de recharge pour machine à glaces et milkshake TAYLOR

Modèle C602/C606

Réf: 20041103

AGITATEUR DE CUVE

Agitateur de cuve pour machine à glaces et milkshake TAYLOR

Compatible avec les modèles C602, C606

Réf: 20X44797

KIT D'ENTRETIEN TOPPING

Kit d'entretien pour toppings des machines à glaces et milkshakes TAYLOR

Modèle C602, C606

Réf: 20X53795

ACCOUPLLEMENT 'SHAKE'

Modèle C606

Réf: 20X54722-GLD

FILTRE À AIR

Filtre à air de recharge pour les machines à glaces et milkshake TAYLOR

Modèle C602, C606

Réf: 20052779-3

	DÉNOMINATIONS	C707	C709	C706	C708	C712	C716	C606	C152	C161	C713	C794	736	738	428	430
20013163	SEAU PLASTIQUE 10L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20X44127	KIT DE BROSSES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KAY-5	DOSETTE ASEPTISANTE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TLHP	LUBRIFIANT TAYLOR HP TUBE RED	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20087805	KIT BRUSH *0736*												✓			
20087774	POCHETTE JOINTS - TUNE-UP-KIT 0736												✓			
20035174	RACLEUR	✓	✓													
20X56421-1						✓	✓	✓			✓					
20033812						✓		✓								
20033813						✓		✓								
20057167	OUTIL DÉMONTE AXE DE POMPE (MÉTAL)				✓	✓	✓	✓								
	POCHETTE DE JOINTS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20053526	PISTON DE POMPE SIMPLIFIÉE				✓	✓		✓								
	BLOC D'ASPIRATION ROUGE - SOFT			✓		✓		✓								
20044731	GOUPILLE 'BETA'			✓		✓		✓								
20052779-9	FILTRE À AIR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓								
20084350	BLADE SCRAPER PLASTIC 8-1/8L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓								
20X55820	PISTON DE SOUTIRAGE 'SOFT'	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓								
20X57332-SER	PORTE DISTRIBUTION 'SOFT'	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓								
20X55825SER2	PORTE DE DISTRIBUTION 'SHAKE'							✓								
20056008	SUPPORT DE GOBELET							✓								
20X59304	ENSEMBLE LIGNE SIROP SUPÉRIEURE							✓								
20X54978	TUBE DE POMPE PÉRISTALTIQUE (PK1)							✓								
20033107	CAP-RESTRICTOR				✓			✓								
20054554	GOUPILLE SIROP							✓								
20053867	BOUCHON SIROP SHAKE							✓								
20035460	OUTIL DÉMONTE JOINT PISTON 'SHAKE'							✓								
20X58450	ENSEMBLE LIGNE SIROP INFÉRIEURE							✓								
20X59331	SPINNER (FOUET)							✓								
20041103	RACLEUR 'SHAKE'							✓								
20X44797	AGITATEUR DE CUVE							✓								
20X53795	KIT D'ENTRETIEN TOPPING							✓								
20X54722-GLD	ACCOUPLLEMENT 'SHAKE'							✓								
20052779-3	FILTRE À AIR							✓								
20017203	VERRE DOSEUR							✓								
20059000	VALVE A.-DRAW - SHAKE							✓								



GRILLS



GRILLS

En 1986, Taylor a développé le premier grill à rabat pour McDonalds
Au fur et à mesure des années il est devenu le leader incontournable pour tous les fast food nationaux et internationaux avec une gamme de grills garantissant une qualité de cuisson

Les grills Taylor vous permettent d'offrir les meilleurs plats à vos clients.
Programmez les cuissons de viandes, poissons, oeufs, pancakes, soufflé et légumes avec le logiciel intégré et importez vos propres recettes grâce au port USB.
Configurez votre propre grill selon vos besoins.
La cuisson de vos steacks sera uniforme et la production constante.





GRILLS



voir produits complémentaires



GRILLS

GRILL À RABAT

GRILL À RABAT

GRILL À RABAT + PLANCHA

GRILL À RABAT



L828

- Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 côtés
- Facile d'utilisation et de programmation
- Température optimale interne du produit
- Rapidité et optimisation des cuissons
- Facilité de nettoyage
- Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs, du poulet et des légumes
- Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
- Duplication des programmes par clé USB



L820

- Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 côtés
- Facile d'utilisation et de programmation
- Régularité de cuisson
- Température optimale interne du produit
- Rapidité et optimisation des cuissons
- Facilité de nettoyage
- Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs, du poulet et légumes
- Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
- Duplication des programmes par clé USB



L812

- Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 côtés
- Facile d'utilisation et de programmation
- Régularité de cuisson
- Température optimale interne du produit
- Rapidité et optimisation des cuissons
- Facilité de nettoyage
- Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs, du poulet et des légumes
- Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
- Duplication des programmes par Clé USB



L810

- Grill à rabat pour une cuisson simultanée des 2 côtés
- Facile d'utilisation et de programmation
- Régularité de cuisson
- Température optimale interne du produit
- Rapidité et optimisation des cuissons
- Facilité de nettoyage
- Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des oeufs, du poulet et des légumes
- Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
- Duplication des programmes par Clé USB



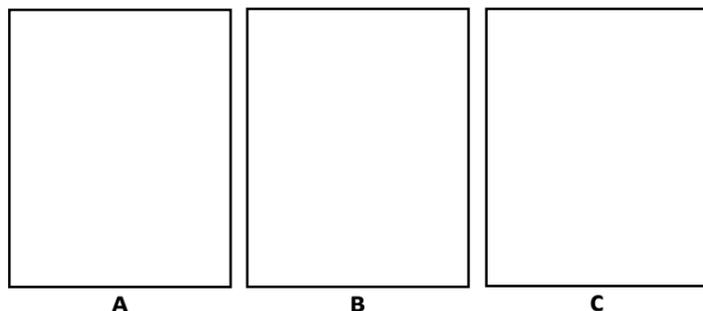
L828	L820	L812	L810
CAPACITÉ DE PRODUCTION 450 steacks/h	CAPACITÉ DE PRODUCTION 900 steacks/h (450/rabat)	CAPACITÉ DE PRODUCTION 900 steacks/h (450/rabat)	CAPACITÉ DE PRODUCTION 1350 steacks/h(450/rabat)
RABAT 1	RABATS 2	RABATS 2	RABATS 3
RELEVAGE AUTOMATIQUE DES RABATS En fin de cuisson			
PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES 3 zones en bas et 2 zones en haut	PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES 6 zones en bas et 4 zones en haut	PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES 9 zones en bas et 4 zones en haut	PLAQUES CHAUFFANTES INDÉPENDANTES 9 zones en bas et 6 zones en haut
AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART Entre la plaque & le rabat jusqu'à 25mm de hauteur	AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART Entre la plaque & le rabat jusqu'à 25mm de hauteur	AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART Entre la plaque & le rabat jusqu'à 25mm de hauteur	AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DE L'ÉCART Entre la plaque & le rabat jusqu'à 25mm de hauteur
MENUS PROGRAMMABLE 32 programmes 3 étapes possibles par programmes	MENUS PROGRAMMABLE 32 programmes 3 étapes possibles par programmes	MENUS PROGRAMMABLE 32 programmes	MENUS PROGRAMMABLE 32 programmes
MODE VEILLE Pour économie d'énergie pendant les périodes creuse	MODE VEILLE Pour économie d'énergie pendant les périodes creuse	MODE VEILLE Pour économie d'énergie pendant les périodes creuse	MODE VEILLE Pour économie d'énergie pendant les périodes creuse
DIMENSIONS (LxPxH) mm 381x986x1397	DIMENSIONS (LxPxH) mm 716x986x1397	DIMENSIONS (LxPxH) mm 1024x986x1397	DIMENSIONS (LxPxH) mm 1024x986x1397
POIDS 246kg	POIDS 304kg	POIDS 350.6kg	POIDS 394.6kg
TENSION 380/50/3N~ 9 kw - 14 Amp	TENSION 380/50/3N~ 17 kw 14 Amp	TENSION 380/50/3N~ 14 kw 45 Amp	TENSION 380/50/3N~ 22 kw 18 Amp





ACCESSOIRES

	RÉFÉRENCES	DÉNOMINATIONS	L828	L820	L812	L810
A		SUPPORT PORTE OUTIL LATERAL (holder cleaning)				
B		GRATTOIR				
C		RACLETTE TEFLON PR GRILL				



A

B

C

CONSOMMABLES

Référence	Dénomination	L828	L820	L812	L810
PC613-030-6A	JEU 6 LAMES GRATTOIR ERGONOMIC	✓	✓	✓	✓
PC613-A		✓	✓	✓	✓
20X78330-SER	KIT 'PARE GRAISSE' (2 PAR RABAT)	✓	✓	✓	✓
20075887		✓	✓	✓	✓
20075888	STRIP-REPLACEMENT (PK2)	✓	✓	✓	✓
20072673	CLIP POUR FEUILLE DE TEFLON AVEC POIGNEE-GRILL TAYLOR	✓	✓	✓	✓
20073442	FEUILLE DE TEFLON POUR GRILL C810-812-820	✓			
20073160	CLEANER-STERA SHEEN (6 FLACONS)	✓	✓	✓	✓
073736	TAYLOR - PAD-CLEANING (PK10)	✓			
20073736		✓	✓	✓	✓
20080595	FEUILLE DE TEFLON POUR GRILL À RABATS LONGS	✓	✓	✓	✓

CONSOMMABLES



JEU 6 LAMES GRATTOIR ERGONOMIC
Lames de remplacement pour les grattoirs ergonomiques destinés aux grills (référence PC613-A)
Compatibles avec tous types de modèles de grills TAYLOR ou autres marques.
réf: **PC613-030-6A**



GRATTOIR GRILL ERGONOMIQUE
Grattoir ergonomique pour les grills
Les lames peuvent être achetées par jeu de 6 (PC613-030-6A)
Compatible avec tous types de modèles de grills TAYLOR ou autre marque.
réf: **PC613-A**



KIT 'PARE GRAISSE' (2 PAR RABAT)
Compatible avec L828, L810, L812, L820, L822
réf: **20X78330-SER**



RACLETTE TEFLON POUR GRILL
Raclette en caoutchouc pour nettoyage des plaques des grills TAYLOR.
Compatible avec tous types de modèles de grills TAYLOR ou autres marques
réf: **20075887**



STRIP-REPLACEMENT (PK2)
Caoutchouc orange de remplacement pour raclette de nettoyage (ref: 075887) pour grill TAYLOR
Compatible avec tous types de modèles de grills
réf: **20075888**



CLIP POUR FEUILLE DE TEFLON AVEC POIGNEE-GRILL TAYLOR
Clip pour feuille de Téflon Grill TAYLOR
Compatible avec tous types de modèle des grills TAYLOR
réf: **20072673**



FEUILLE DE TEFLON POUR GRILL C810-812-820
Feuilles de Téflon pour Grill Taylor à rabats courts. Feuille de cuisson anti-adhésive à utiliser pour les rabats supérieurs. Paquet de 10 feuilles
Compatible avec L828, L822
réf: **20073442**



CLEANER-STERA SHEEN (6 FLACONS)
Produit nettoyant pour Grill TAYLOR
Ce produit facile à utiliser permet de nettoyer les surfaces chaudes du grill.
Compatible avec tous types de modèles de grills à rabats TAYLOR.
réf: **20073160**



TAYLOR - PAD-CLEANING (PK10)
éponge de remplacement pour brosse de nettoyage des grills TAYLOR
Compatible avec L828, L822
réf: **073736**



HOLDER-CLEANING
Brosse + éponge pour nettoyer les grills et les feuilles de téflon des grills TAYLOR
Compatible avec tous types de modèles de grills TAYLOR
réf: **20073736**



FEUILLE DE TEFLON POUR GRILL À RABATS LONGS
Feuilles de Téflon pour Grill Taylor à rabats longs. Feuille de cuisson anti-adhésive à utiliser pour les rabats supérieurs. Paquet de 10 feuilles
Modèle L810,L812,L820, L822
réf: **20080595**

MOTOR-GEAR W/CONN *C810*
Compatible avec L810
réf: **20080603-B**





CUISSON

Fier d'être une entreprise familiale, avec trois générations qui travaillent actuellement au sein de l'entreprise. Depuis le siège social à Carol Stream, dans l'Illinois, ils sont devenus l'un des principaux fournisseurs de solutions personnalisées d'équipements de cuisson de comptoir et de systèmes de filtration d'eau pour le marché mondial de la restauration.

Depuis leur fondation en 1955, August J. Antunes a construit son entreprise sur des valeurs qui inspirent encore leur travail à ce jour - des principes tels que l'intégrité, le respect des personnes, l'excellence, la passion et la famille. Ces valeurs fondamentales ont contribué à façonner la promesse de l'entreprise : assurer le succès de chaque client, d'abord en écoutant, puis en respectant leur engagement indéfectible envers l'excellence. Aujourd'hui, Antunes continue d'innover, mais il s'agit avant tout de répondre aux besoins des clients. Leur histoire a commencé avec la création d'un simple interrupteur conçu pour résoudre un défi du monde réel sur le marché - et de nouveaux chapitres de cette histoire sont écrits chaque jour alors que leurs ingénieurs et experts travaillent ensemble sur la prochaine grande solution.



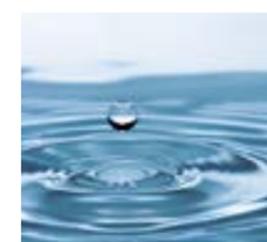
Toaster pain burger

Des buns au pain, en passant par les muffins, atteignez la température et la consistance de grillage parfaites pour vos aliments. Avec Antunes, il est facile de gérer votre sortie à volume élevé et d'obtenir une qualité supérieure de manière constante. Le toaster donne aux buns une finition brun doré uniforme, empêchant les ingrédients de s'imprégner et aidant le sandwich à rester ferme et délicieux dès la première bouchée.



Solution multi-fonctions

Notre gamme polyvalente de stations multi-fonctions permet d'économiser de l'espace de cuisson et facilite la préparation d'une variété d'aliments, comme les œufs brouillés, les omelettes et bien plus encore. Les stations multi-fonctions Antunes sont les préférées des clients en raison de la cohérence et de la flexibilité qu'elles offrent dans la cuisson. Chacun de nos grils est fabriqué en acier inoxydable et est disponible en différentes tailles de modèles pour s'adapter aux espaces de cuisine restreints. Les solutions multi-fonctions utilisent la chaleur et la vapeur pour cuisiner des œufs parfaitement humides et délicieux à chaque fois - et grâce à sa conception compacte et facile à nettoyer. Les options supplémentaires du modèle incluent un espace pour préparer des sandwichs et des omelettes.



Traitement d'eau

Les approvisionnements en eau de la ville contiennent des sédiments et des produits chimiques agressifs qui nuisent à tous les aspects de votre exploitation. Avec tant de choses qui dépendent de la qualité de votre eau, il est temps de faire de l'eau propre une priorité pour maintenir la qualité de vos appareils, aliments et boissons. Antunes conçoit des systèmes de filtration à eau UF durables qui restent toujours propres et fournissent une eau de haute qualité à chaque utilisation. Cette technologie d'auto-nettoyage élimine le besoin de remplacer continuellement les cartouches.



Remise en température vapeur

Avec les Steamers, les opérateurs peuvent éliminer les longues attentes associées à la préparation de plats chauds, tout en cuisinant et en finissant des aliments qui conservent leur texture, leur couleur, leur saveur et leur valeur nutritive d'origine. Le générateur convertit l'eau en vapeur sèche surchauffée, ce qui produit une chaleur intense de haut en bas. Les Steamers disposent de deux options de vapeur : une action par bouton-poussoir pour des résultats instantanés, ainsi qu'un cycle chronométré programmable pour une cuisson à la vapeur plus longue.



APPAREILS DE CUISSON DE COMPTOIR

APPAREILS DE CUISSON DE COMPTOIR

CUISSON



VCT25

- Gain de place
- Réglage de température et de l'épaisseur en fonction du type de bun (taille, matière grasse, sucre)
- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Acier inoxydable robuste et durable



VCT2000

- Gain de place
- 3 résistances qui permettent de griller l'intérieur du bun et de chauffer l'extérieur
- Réglage de température et de l'épaisseur en fonction du type de bun (taille, matières grasses, sucre)
- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Acier inoxydable robuste et durable



VCTM-2

- Moteur à vitesse variable permettant des opérations avec une large flexibilité pour les éléments de menu futurs et permet des ajustements précis
- Gain de place
- Possibilité de toaster 2 pains en même temps
- Réglage de température et de l'épaisseur en fonction du type de bun (taille, matières grasses, sucre)
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Acier inoxydable robuste et durable



GST-3V

- Conception économe en énergie réduit les pertes de chaleur et empêche la surface extérieure de devenir chaude.
- 30 % d'économies d'énergie par rapport aux autres toasters.
- 3 voies de grillage, y compris 1 voie intégrée pour le grillage des 2 côtés en un seul passage.
- Le contrôleur de température électronique assure un calibrage correct et un grillage uniforme.
- La technologie à double tapis élimine les défauts tels que le collage, le glissement et le marquage des buns.
- Tapis en mouvement continu
- Réglages de température et de vitesse du moteur entièrement programmables pour que vos produits soit correctement grillés.



DFW-150

- Le compartiment ouvert fournit de la vapeur de tous les côtés.
- Disponible avec la moitié, les deux tiers ou la pleine capacité du bac.
- Transforme instantanément l'eau du robinet ordinaire en vapeur sèche surchauffée.
- Cuisson à la vapeur chronométrée de 0 à 99 minutes avec bouton de réchauffement.
- Pulsation de vapeur entièrement réglable.
- Préparez une variété d'éléments de menu différents avec une finition constante à chaque fois.
- Construction en acier inoxydable.
- Disponible avec un réservoir d'eau autonome ou un branchement d'eau.
- Bouton de réinitialisation de la limite supérieure



DFWT 250

- Le Food Cooker Deluxe produit de la vapeur en utilisant l'eau du robinet pour réchauffer rapidement vos aliments**
- Conserve toute la saveur des aliments
 - Grande autonomie du réservoir d'eau
 - Possibilité de relier l'appareil directement au réseau d'eau
 - Valve de sécurité vapeur à l'arrière



MS 250

- Steamer descendant pour la finition, la fonte du fromage, réchauffer et cuire à la vapeur une variété d'aliments.
- Transforme instantanément l'eau du robinet ordinaire en vapeur sèche surchauffée.
- Préparez une variété d'aliments différents avec une finition constante à chaque fois.
- Pulsation de vapeur entièrement réglable.
- Cycle vapeur programmable.
- Nettoyage rapide et facile.
- Construction en acier inoxydable.
- Disponible avec une spatule ou un tiroir pour le chargement produit.
- Disponible avec un réservoir d'eau autonome ou raccordement direct à l'eau.
- Disponible avec une minuterie programmable à 4 canaux.



MS 150

- Steamer descendant pour la finition, la fonte du fromage, réchauffer et cuire à la vapeur une variété d'aliments.
- Transforme instantanément l'eau du robinet ordinaire en vapeur sèche surchauffée.
- Préparez une variété d'aliments différents avec une finition constante à chaque fois.
- Pulsation de vapeur entièrement réglable.
- Cycle vapeur programmable.
- Nettoyage rapide et facile.
- Construction en acier inoxydable.
- Disponible avec une spatule ou un tiroir pour le chargement produit.
- Disponible avec un réservoir d'eau autonome ou raccordement direct à l'eau.
- Disponible avec une minuterie programmable à 4 canaux.



GSTS-5V

- Conception économe en énergie réduit les pertes de chaleur et empêche la surface extérieure de devenir chaude.
- 30 % d'économies d'énergie par rapport aux autres toasters.
- 3 voies de grillage : 1 voie pour le grillage des 2 côtés en un passage.
- Le contrôleur de température électronique assure un calibrage correct et un grillage uniforme.
- La technologie à double tapis élimine les défauts tels que le collage, le glissement et le marquage des buns.
- Tapis en mouvement continu
- Réglages de température et de vitesse du moteur programmables qui garantissent que vos produits sont correctement grillés.



HLZ-1

- Garde les buns au chaud
- Couvercle à ouverture facile pour garder les buns couverts et frais
- Installation rapide, aucun outil nécessaire



ES 600

- Signal sonore et visuel pour le fonctionnement.
- Réchauffe les viandes tranchées précuites sur la partie avant
- Livré avec rondelles antiadhésives.
- Compact et facile à nettoyer.



ES 1200

- Signal sonore et visuel pour le fonctionnement.
- Livré avec rondelles antiadhésives.
- Compact et facile à nettoyer.



VZN 521

- Retour sur investissement grâce à un coût total de possession inférieur.
- Filtration 33 fois plus fine qu'une filtration de 0,5 micron.
- Séparation de la filtration mécanique réduction du goût et de l'odeur pour de meilleurs résultats.
- Ultrafiltre mécanique auto-nettoyant.



TTS 4/ TTS 8

- Timer solaire pour aider en cuisine
- Rapide et facile à installer
- 2 étapes pour programmer les fonctions cuisson et maintien
- TTS 4 : 4 programmes/ TTS 8 : 8 programmes
- Facile à utiliser



HWT20

- Fonction sans contact.
- Compte à rebours continu de 20 secondes.
- Fonctionne avec 2 piles AA
- Se fixe sur n'importe quelle surface, kit de montage avec adhésif inclus.
- Encourage des habitudes de nettoyage sûres pour prévenir la propagation des maladies.
- Aucune intervention de l'utilisateur requise pour faire fonctionner ou activer la minuterie.
- Aide les employés à se conformer aux exigences de sécurité HACCP.
- Démontre aux inspecteurs sanitaires l'engagement envers des pratiques de nettoyage sûres dans le restaurant.



RS 1000

- Maintien des aliments déjà cuits au chaud par un système de vapeur
- Ecran tactile
- 2 compartiments de 0.6l à vapeur
- Simple d'utilisation et de programmation
- Programmation des recettes via USB
- Acier inoxydable robuste et solide
- Facile à entretenir





CUISSON DE COMPTOIR



voir produits complémentaires

voir produits complémentaires



CUISSON

TOASTER

TOASTER

TOASTER

TOASTER

TOASTER

MAINTIEN AU CHAUD

SOLUTION MULTI-FONCTION

SOLUTION MULTI-FONCTION



VCT 25

VCT 2000

VCTM-2

GST-3V

GST-5V

HLZ-1

ES 600

ES 1200

TOASTAGE En 25 secondes	TOASTAGE En 10,17 ou 23 secondes	TOASTAGE En 7 à 23 secondes	TOASTAGE
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE Entre 316°C et 327°C	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE Entre 316°C et 327°C	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE Entre 316°C et 327°C	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR Entre 13 et 22 mm	RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR Entre 13 et 22 mm	RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR Entre 13 et 22 mm	RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR Entre 13 et 22 mm
DIMENSIONS (LxPxH) mm 520 x 391 x 590	DIMENSIONS (LxPxH) mm 540 x 387 x 591	DIMENSIONS (LxPxH) mm 387 x 394 x 648	DIMENSIONS (LxPxH) mm 641 x 370 x 625
TENSION 220 Volts / 2.3 Kw / 14 Amps	TENSION 220 Volts / 3,3 Kw / 16 Amps	TENSION 220 Volts / 3,3 Kw / 16 Amps	TENSION 220 Volts / 16 Amps
POIDS NET 43.1 Kg	POIDS NET 43,1 Kg	POIDS NET 43,1 Kg	POIDS NET

TOASTAGE	DIMENSIONS (LxPxH) mm 478 x 492 x 178	DIMENSIONS (LxPxH) mm 438 x 445 x 229	DIMENSIONS (LxPxH) mm 438 x 445 x 229
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	POIDS NET 11 Kg	TENSION 250 Volts / 12.6 Amps	TENSION 250 Volts / 12.6 Amps
RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR Entre 13 et 22 mm	TENSION 220 Volts / 32 Watts / 0.3 Amps	POIDS NET 20 Kg	POIDS NET 22 Kg
DIMENSIONS (LxPxH) mm 641 x 370 x 625	COMPATIBILITÉ VCT-25 / VCT-50 / VCT-1000 / VCT-2000		
TENSION 220 Volts / 16 Amps			
POIDS NET			





CUISSON DE COMPTOIR



voir produits complémentaires

voir produits complémentaires



CUISSON



STEAMER



STEAMER



STEAMER



STEAMER



STEAMER



TIMER SOLAIRE



TIMER LAVAGE DES MAINS

TRAITEMENT D'EAU



DFW-150

DIMENSIONS (LxPxH) mm

422 x 438 x 222

TENSION

230 Volts / 12.6 Amps / 2800 Watts

POIDS NET

19.1 Kg

DFWT 250

DIMENSIONS (LxPxH) mm

508 x 438 x 222

TENSION

230 Volts / 12.2 Amps / 2800 Watts

POIDS NET

22.7 Kg

MS 250

DIMENSIONS mm

533 x 543 x 241

TENSION

230 Volts / 3300 Watts / 14.4 Amps

POIDS

25 Kg

MS 150

DIMENSIONS mm

533 x 543 x 260

TENSION

230 Volts / 3300 Watts / 14.4 Amps

POIDS

26 Kg

RS1000

CAPACITÉ

2 compartiments vapeur de 0.6L chacun

DIMENSIONS (LxPxH) mm

442 x 428 x 325

TENSION

5000 Watts

MATIÈRE

Acier inoxydable

TTS4/TTS8

MODÈLES

TTS4: 4 programmes
TTS8 : 8 programmes

DIMENSIONS (LxPxH) mm

254 x 54 x 156

POIDS

2 Kg

TENSION

Solaire

HWT-20

TEMPS D'UN CYCLE

20 secondes

DIMENSIONS (LxPxH) mm

152 x 32 x 102

POIDS NET

0.5 Kg

VZN 521

DIMENSIONS (LxPxH) cm

84 x 23 x 99

POIDS

37 kg

DÉBIT MAXIMUM

30L/min

DURÉE DE VIE CARBONE

1 an

ENTRÉE/SORTIE/DRAIN

3/4» FNPT

RINÇAGE

3/4» GHT

TENSION

100-240 Volts / 10 Watts / 0.08 Amps / 50-60 Hertz





CUISSON DE COMPTOIR

ACCESSOIRES

		VCT 25	V2CT 50	VCT 1000	VCT 2000	VCTM2	GST 3V	GST 5V	HSCT 3V	HSCT 5V	ES 600	ES 1200	DFW 150	DFWT 250	MS 250	MS 155	MS 150
A	Chargeur de pains à profil bas P/N 7000292	✓		✓													
B	Chargeur de pains P/N 7000236	✓		✓													
C	Roue à beurre P/N 7000238	✓		✓	✓												
D	Chargeur de pains incliné P/N 7001523			✓													
E	Roue à beurre P/N 7000703	✓			✓												
F	Universal Bun Feeder Tall Ass Kit 7001522	✓			✓												
G	HLZ-1 CHAUFFE PAIN	✓	✓	✓	✓												
H	Butter Wheel Kit 7001373					✓											



A B C D E F G H

CONSOMMABLES

ROULEAU TENDEUR pour Toaster Antunes série VCT- Paquet de 2 pièces
kit de rouleau tendeur pour remplacement feuilles de teflon pour toaster vertical ANTUNES VCT2000

réf: AS7000186



Tapis convoyeur pour toaster Antunes série VCT - Paquet de 2
Tapis de rechange convoyeur pour toaster vertical Antunes VCT2000

réf: AS7000416

MACHINES À CHANTILLY

SANOMAT



CHANTILLY





SANOMAT est la marque incontournable pour des chantillys parfaites.

Idéales pour les glaciers, gastronomes, boulangers et pâtisseries, elles sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien de la machine, sans démontage.

Fondée en 1884, l'entreprise **SANOMAT** allie la fiabilité qui accompagne l'expérience et la tradition à la technologie moderne, à l'innovation et à une expertise inégalée.

Améliorer sans cesse sa production, perfectionner le résultat et vous faciliter la vie, tel est leur objectif.



Uno-S

Une chantilly de qualité pour un prix économique

- Interrupteur Marche/Arrêt facile d'utilisation
- Grâce à son mini fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Idéale pour les petites entreprises de restauration

Vario-S

Une chantilly de qualité pour un prix économique

- Dispose d'un portionneur automatique
- Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Idéale pour les petites entreprises de restauration

Grande-Vario

Plus grande que la Vario-S et entièrement équipé pour un prix de revient économique

- Le potentiomètre peut être utilisé pour ajuster la taille de la portion de crème
- Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Disponible en 12 Volts
- Idéale pour les glaciers, boulangers, pâtisseries, cafés et autres.

Amigo

Utilisez le bouton poussoir de distribution pour réaliser facilement vos chantilly

- Dispose d'un interrupteur Marche/Arrêt et un système de refroidissement du récipient de crème qui refroidit l'orifice de sortie.
- Peu encombrante et légère
- Idéale pour les petites entreprises de restauration et cafés



Euro-cream Wave

Une chantilly de qualité pour un prix économique

- Interrupteur Marche/Arrêt facile d'utilisation
- Fonction automatique pour des portions égales
- Equipée de réservoir à sauce pour habiller votre chantilly d'un coulis de fruits, caramel ou chocolat
- Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une chantilly ferme et épaisse
- Idéale pour les petites entreprises de restauration



Euro-Cream

Panneau de contrôle robuste et clair.

- La crème est distribuée via le bouton en acier inoxydable et un dosage automatique en option est disponible (petite/moyenne/grande portion peut être sélectionnée).
- Possibilité de connecter un pistolet de garnissage ou un interrupteur à pédale si nécessaire.
- Option d'arrêt automatique de la machine et affichage de la plage de température.
- Nettoyage automatique standard



Mini-Bako-S

Modèle professionnel pour les boulangers, pâtisseries et grandes cuisines commerciales

- Parfait pour une production en continu avec son fouet rapide
- Aspire directement la crème du contenant pour la réalisation d'une chantilly de qualité
- Permet de réaliser jusqu'à 300L de chantilly/heure
- Aussi disponible avec : un bouton Arrêt automatique, une connexion GP pour connecter un pistolet garnisseur ou d'un interrupteur à pédale.





BUSE RÉFRIGÉRÉE



BUSE RÉFRIGÉRÉE



BUSE RÉFRIGÉRÉE



BUSE RÉFRIGÉRÉE



BUSE RÉFRIGÉRÉE



BUSE RÉFRIGÉRÉE



Unos-S	Vario-S	Grande Vario	Amigo
CAPACITÉ DE PRODUCTION Jusqu'à 65L de crème/h	CAPACITÉ DE PRODUCTION Jusqu'à 65L de crème/h	CAPACITÉ DE PRODUCTION Jusqu'à 80L de crème/h	CAPACITÉ DE PRODUCTION Jusqu'à 60L de crème/h
DIMENSIONS 245 x 330 x 440	DIMENSIONS 245 x 330 x 410	DIMENSIONS 320 x 405 x 490	DIMENSIONS 225 x 315 x 410
POIDS NET 27 Kg	POIDS NET 27 Kg	POIDS NET 35 Kg	POIDS NET 23 Kg
CAPACITÉ 1.5L - 2L - 2.5L - 3L	CAPACITÉ 1.5L - 2L - 2.5L	CAPACITÉ 5 Litres	CAPACITÉ 1.5 Litres
TENSION 220 V / 50 A / Monophasé / Possible en 12 Volts	TENSION 220 V / 50 A / Monophasé / Possible en 12 Volts	BOUTON DE DOSAGE 1 à 10 TENSION 220 Volts / 50 A / Monophasé / Possible en 12 Volts	TENSION 220 Volts / 50 A / Monophasé / Possible en 12 Volts

OPTIONS	OPTIONS	OPTIONS	OPTIONS
Produit désinfectant Sanomat	Nettoyage automatique	Nettoyage automatique	Système de fouettage personnalisable individuellement
Nettoyage automatique comprenant une buse de nettoyage et des interrupteurs marche/arrêt séparés pour la machine et refroidissement	comprenant une buse de nettoyage et des interrupteurs marche/arrêt séparés pour la machine et refroidissement	comprenant une buse de nettoyage et des interrupteurs marche/arrêt séparés pour la machine et refroidissement	Nettoyage rapide et facile grâce à une buse de nettoyage et une solution SanoDesinfect
	Chargeur et/ou batterie	Chargeur et/ou batterie	
	Produit désinfectant Sanomat	Produit désinfectant Sanomat	

Euro-Cream	Euro-Cream Wave	Mini-Bako-S
CAPACITÉ DE PRODUCTION 2/2.5L: jusqu'à 95L de crème/h 6/10/12L: jusqu'à 105L de crème/h	CAPACITÉ DE PRODUCTION Jusqu'à 105L de crème/h	CAPACITÉ DE PRODUCTION Jusqu'à 120L de crème/h
DIMENSIONS 2L/2.5L : 225x345x445 6L/10L : 300x440x485 12L : 410x470x530	DIMENSIONS 300 x 440 x 485	DIMENSIONS 200 x 300 x 450
POIDS NET 2L/2.5L : 30kg 6L/10L : 40kg 12L : 47kg	POIDS NET 39 Kg	POIDS NET 18Kg
CAPACITÉ 2L/2.5L - 6L/10L - 12L	CAPACITÉ 6 Litres Capacité du réservoir à sauce : 1L	CAPACITÉ Pompe aspirante
TENSION 230V/1~ 50-60Hz	TENSION 220 Volts / 50 A / Monophasé / Possible en 12 Volts	TENSION 220 Volts / 50 A / Monophasé / Possible en 12 Volts

OPTIONS	OPTIONS	OPTIONS
Nettoyage rapide et facile grâce à une exclusive buse de nettoyage et une solution Sano Disinfect	Nettoyage rapide et facile grâce à une buse de nettoyage et une solution SanoDisinfect	Nettoyage automatique
Portionnement manuel et automatique - avec 3 touches de portion (réglables individuellement)		Connexion GP - connecteur pour un interrupteur au pied ou un pistolet de garnissage (Mini-Bako-S)
Système de fouettage personnalisable individuellement		Raccord GPM - Connexion GP et électrovanne «sans crème»
Affichage de la plage de température ou affichage numérique		Raccord GPMP - Connexion GP, vanne magnétique «sans crème» et portionnement automatique
Connexion GP - connecteur pour un interrupteur au pied ou un pistolet de garnissage		Arrêt automatique de la machine
Arrêt automatique de la machine (uniquement pour la version portionnement manuel 6 10 12 L)		Système de fouettage personnalisable individuellement



ACCESSOIRES

		UNOS-S	VARIO-S	GRANDE VARIO	AMIGO	EURO CREAM	EURO CREAM WAVE	MINI-BAKO-S
A	KIT PERFO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
B	BUSE NETTOYAGE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
C	SANO DESINFECT	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D	EMBOUT NETTOYAGE 27X-RDM-001	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



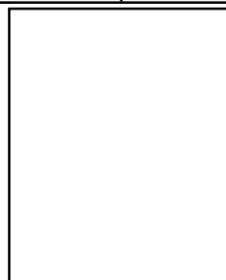
A



B



C



D

CONSOMMABLES

JEU DE JOINTS - AMIGO/AMIGO GRANDE

Kit de joints de remplacement pour les machines à chantilly Modèle AMIGO

réf: 2751001

ETIQUETTE DE GRADUATION POUR R

étiquette de remplacement pour indication de graduation pour les machines à chantilly SANOMAT

réf: 2733022

JEU DE BROSSES

Kit de brosses pour nettoyage des machines à chantilly Compatible avec tous les modèles des machines à chantilly SANOMAT

réf: A2750009-2

SANO-PREMIUM-CLEAN 1 LITRE

Un nettoyant qui nettoie et désinfecte en un seul processus de rinçage- pour un nettoyage de désinfection intensif, rapide et efficace- et cela dans la plage de températures basses (max.50 ° C).

réf: 34021-1

JEU DE JOINTS UNO/CUG/VARIO

Kit de joints de remplacement pour les machines à chantilly SANOMAT Modèles Cremaldi Vario 1.5L / Cremaldi Grande Vario 5L / Uno 1.5L / Uno 2L

réf: 2751006

DOUILLE À DÉCORER (BAÏONETTE)

Douille à décorer pour les machines à chantilly SANOMAT

réf: 2735026

CLÉ DE 22

Clé de 22 pour entretien de la machine à chantilly SANOMAT Modèle : EURODUE

réf: 2734002

PILON

BLENDERS





BLENDERS



BLENDERS

William Grover Barnard, affectueusement surnommé «Papa Barnard», lance une entreprise vendant des produits ménagers par le biais de démonstrations. Il trouve un succès précoce en vendant l'ouvre-boîte Polly à 25 cents, qui a donné aux gens un accès plus sûr et plus facile à des aliments sains toute l'année.

Dès le début, Vitamix® était enraciné dans la nutrition des aliments complets. Bien que beaucoup de choses aient changé depuis 1921, notre objectif de mieux vivre grâce à la santé et au bien-être demeure solide.

LE POINT DE DÉPART

La passion des Barnard pour l'alimentation complète est née après avoir découvert une solution naturelle à la maladie chronique d'un membre de leur famille. Ils sont devenus végétariens et ont éliminé le sucre et la caféine de leurs régimes alimentaires. Après avoir constaté les bienfaits de ce changement de mode de vie, ils ont cru au pouvoir des aliments complets.

L'ENGAGEMENT À LA NUTRITION

À la fin des années 1930, les Barnard avaient fait de la promotion d'une alimentation saine l'œuvre de leur vie. Leur entreprise d'aliments naturels et de vitamines par correspondance est devenue le Natural Foods Institute. Et quand papa a compris qu'un mixeur puissant pouvait rendre les aliments sains délicieux, le Vita-Mix a été créé et également vendu dans le magasin familial.

PLAIDOYER EN FAVEUR DES ALIMENTS COMPLETS

En 1937, Papa Barnard a publié un livre citant les aliments naturels comme remède à de nombreuses maladies courantes. Dans les années 40 et au-delà, Ruth Barnard a travaillé sans relâche pour développer des recettes riches en vitamines essentielles. Pendant les folies diététiques des années 80 et 90, Vitamix a travaillé pour éduquer le public sur la différence entre les calories et la nutrition. Aujourd'hui, la Fondation Vitamix poursuit l'élimination des maladies liées à l'alimentation grâce à la consommation d'aliments entiers à base de plantes.

INNOVER POUR UNE MEILLEURE SANTÉ

Il n'est donc pas surprenant que le meilleur moyen pour Vitamix de s'engager en faveur de la santé par l'alimentation complète soit l'innovation continue de la nouvelle génération de mélangeurs. Grâce à une conception et une ingénierie de pointe, l'alimentation complète est rendue facile, efficace et délicieuse pour les personnes à la maison, dans les cuisines professionnelles et au-delà.



The Quiet One

- Réduction sonore : Jusqu'à 4 fois plus silencieux que les concurrents
- La technologie « Automatique Feedback Control » permet au moteur de détecter la puissance/vitesse qu'il va devoir fournir en fonction de la résistance que les lames vont rencontrer
- Moins d'énergie pour un même résultat donc meilleure durée de vie du moteur
- La lame broie jusqu'à 1.4L de cubes de glaces en quelques secondes.



Drink Machine Advance

- La technologie «Automatique Feedback Control» permet au moteur de détecter la puissance/vitesse qu'il va devoir fournir en fonction de la résistance que les lames vont rencontrer.
- Moins d'énergie pour un même résultat donc meilleure durée de vie du moteur
- La jarre de 0.9L transparente et robuste entraîne les ingrédients vers les lames pour une meilleure efficacité et une rapidité de service accrue



Mix'n Machine On Counter

- Idéal pour mixer des desserts à base de yaourt glacé, des milkshakes.
- Moteur à induction sans brosse pour une vitesse durable et régulière, quelle que soit l'épaisseur du mélange
- Protection anti-éclaboussures amovible pour un nettoyage simplifié
- Options de mélange différentes et efficaces vous permettant de préparer des glaces et des yaourts mous ou durs.



Barboss Advance

- Idéal pour préparer des boissons mélangées, des sirops simple ou des purées pour les bases de cocktails
- Outil indispensable pour ajouter ou étendre un programme de boissons
- Le contrôle du pouls rafraîchit rapidement les boissons pour plus d'efficacité
- Le récipient Advance crée un versement plus rapide et plus fluide et a une durée de vie plus longue de la lame
- Le moteur avancé est conçu pour résister à la surchauffe lors du mélange d'ingrédients très épais, ce qui se traduit par un résultat plus frais et une fiabilité accrue pendant les heures de pointe.



Vita-Prep 3

- La référence des blenders pour les chefs cuisiniers du monde entier
- Puissance exceptionnelle, polyvalence et performance
- Parfait pour hacher des ingrédients délicats ou mélanger des purées difficiles
- Conçu pour une performance optimale: le plus rapide et le plus silencieux du marché !



Touch & Go

- Le Touch & Go Advance offre un moteur puissant, des commandes pré-réglées pratiques et une réduction du bruit.
- Le moteur ≈2,3 HP mélange facilement les boissons glacées
- Le boîtier de son Twist-and-lock présente une conception sans outils pour un retrait et un nettoyage facile
- 6 boutons pré-réglés mélangent les boissons les plus couramment préparées
- 20 programmes de recettes fournissent des résultats cohérents rapidement et facilement
- Le récipient Advance de 0,9 litre crée des mélanges lisses et versables



voir produits complémentaires

voir produits complémentaires



BLENDER DE



BLENDER DE BAR



BLENDER DE CUISINE



The Quiet One

VITESSE DU MOTEUR

Jusqu'à 37 000 tours/min

PROGRAMMES

34 Programmes avec 6 touches programmées

JARRE TRANSPARENTE

2L gradué

PUISSANCE

1300 à 1500 Watts - 3CV

DIMENSIONS (LxPxH) mm

216 x 457 x 272 - sur comptoir
216 x 419 x 272 - au comptoir

POIDS NET

9.1 Kg

OPTIONS

Jarres colorées

Drink Machine Advance

VITESSE DU MOTEUR

Jusqu'à 30 000 tours/min

PROGRAMMES

6 programmes optimisés avec arrêt automatique + pulse

JARRE TRANSPARENTE

De 2L, gradué 0.9L

PUISSANCE

750 à 850 Watts - 2CV

DIMENSIONS (LxPxH) mm

449 x 203 x 229

POIDS NET

5.5 Kg

OPTIONS

Jarres colorées

Mix'n Machine On Counter

VITESSE DU MOTEUR

3440 tours/min à vide

DIMENSIONS (LxPxH) mm

254 x 210 x 610

ALIMENTATION

220/240 Volts

POIDS NET

11.4 Kg

Barboss Advance

VITESSE DU MOTEUR

~2 moteur de puissance

DIMENSIONS (HxLxP)

44,9 x 20,3 x 22,9 cm

ALIMENTATION

220-240V, 50/60 Hz, 750 - 850 W

POIDS NET

5,9 kg (6,3 kg avec bol)

Vita-Prep 3

VITESSE DU MOTEUR

Jusqu'à 37 000 tours/min

JARRE TRANSPARENTE

2L

PUISSANCE

1100 à 1200 Watts - 3 CV

DIMENSIONS (LxPxH) mm

191 x 222 x 508

POIDS NET

5.7 Kg

OPTIONS

Jarre Dry Blade pour produits sec (noix, cacahuètes, céréales, cafés, sucre)

Touch & Go

DIMENSIONS (HxLxP) mm

457 x 203 x 273

PUISSANCE

220-240 V, 50/60 Hz, 1100-1300 W

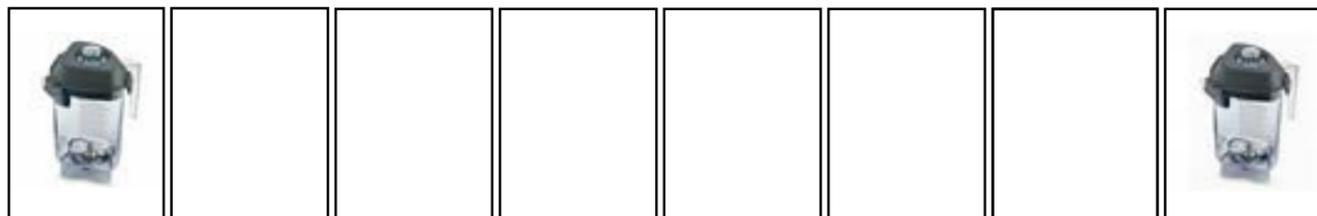
POIDS NET

8,62 kg



ACCESSOIRES

		THE QUIET ONE	DRINK MACHINE ADVANCE	MIX'N MACHINE ON COUNTER	BARBOSS ADVANCE	VITA-PREP 3	TOUCH & GO
A	VX058669 : récipient Advance Tritan 1,4 L	✓	✓				
B	15981 : Récipient Advance 0,9 L				✓		
C	15506 : Récipient Standard 1,4 L				✓		
D	15640 : Récipient Compact 0,9 L				✓		
E	1195 : Récipient de 2,0 L (avec jeu de lames et couvercle)					✓	
F	15504 : Récipient standard de 1,4 L (avec ensemble de lames et couvercle)					✓	
G	15652 : Pack standard de 0,9 L (avec ensemble de lames et couvercle)	✓				✓	
H	VX058806 : Bol Standard 1,4L Wet blade et couvercle		✓		✓		
I	VX058629 : Bol Standard 2L Dry blade et couvercle		✓		✓	✓	
J	VX058667 : Bol Advance 0,9L lame Advance et couvercle		✓		✓		
K	VX058807 : Bol Standard 1,4 litre Ice blade et couvercle	✓	✓		✓		
L	VX058624 : Bol Standard 2 litres Ice blade et couvercle				✓	✓	
M	VX058626 : Bol Standard 2 litres Wet blade et couvercle		✓		✓		
N	VX062947 : Bol 0,9L - Aerating container	✓				✓	
O	RINSE-O-MATIC						



CONSOMMABLES



ADVANCE CONTAINER 1,4L - WITH BLADE ASSY AND LID
Embout de nettoyage pour les Bol complet de remplacement pour blender VITAMIX + lames advance
Modèles : THE QUIET ONE / DRINK MACHINE ADVANCE

réf: **VX058669 (ancienne réf. VX15978)**



DOUILLE-891-DRIVE-SOCKET-KIT

Pièce de rechange pour axe d'entraînement pour les blenders VITAMIX - Drive Socket
Compatible avec tous les blenders VITAMIX

réf: **VX891**



BOL STANDARD 2L - ICE BLADE AND LID

Bol complet de remplacement pour blender VITAMIX + lames glace
Modèles : VITA-PREP 3 / DRINK MACHINE ADVANCE / DRINK MACHINE TWO SPEED Ice blade et couvercle- Transparent, High Impact, Empilable BOL TRITAN

réf: **VX058624 (ancienne réf. VX756)**



BOL STANDARD 1,4L - ICE BLADE AND LID

Bol complet de remplacement pour blender VITAMIX + lames glace
Modèles : VITA PREP 3 / DRINK MACHINE TWO SPEED / DRINK MACHINE ADVANCE / TOUCH & GO ADVANCE / THE QUIET ONE Ice blade et couvercle- Transparent, High Impact, Empilable. TRITAN

réf: **VX058807 (ancienne réf. VX15506)**

PILON

FOURS À CUISSON RAPIDE

Prática
TECHNICOOK



Prática
TECHNICOOK



Prática Klimaquip SA est une société brésilienne fondée en 1991, est le premier fabricant d'équipements de restauration et de boulangerie en Amérique du Sud.

Depuis 2007, Prática est spécialisée dans la fabrication de fours combinés/multifonctions professionnels. La marque est également connue pour sa qualité et sa robustesse. Fabriqués en Inox, les fours sont design et faciles d'entretien.

La société compte plus de 500 employés, dont 40 en recherche et développement, et une usine d'ingénierie et de fabrication ultramoderne de 23225,76 mètres carrés.

Prática a son siège social situé à Minas Gerais, au Brésil, et ses filiale sont basée à Lewisville, au Texas et au Chili. Chaque site est équipé d'équipes expérimentées qui fournissent le service, les ventes, les produits, les pièces et le support à ses clients.



Système multi-langue



Bibliothèque de recettes



Connexion WIFI



Vidéos guide de nettoyage



FOURS



FOURS



Rocket Express

- La vitesse de préparation du four professionnel à cuisson accélérée Rocket Express est parfaite pour cuire tout type d'aliments avec d'excellents résultats de goût, d'apparence et de croustillance.
- Grâce à la technologie à air pulsé combinée aux micro-ondes et à l'infrarouge, le Rocket Express permet de cuire les aliments jusqu'à 10 fois plus vite.
- Equipé d'un écran tactile très simple d'utilisation et peut enregistrer jusqu'à plus de 1000 recettes.
- Le four à cuisson accélérée Rocket Express est idéal pour la restauration rapide, restaurants, boulangeries, hôtels, cafétérias et les points de restauration d'autoroute qui nécessitent un service rapide et de qualité.



Copa Express/Single Mag

- La vitesse de préparation du four Copa Express est parfaite pour cuire vos aliments frais, réfrigérés ou congelés avec d'excellents résultats de goût, d'apparence et de croustillance.
- La technologie à air pulsé combinée aux micro-ondes et à l'infrarouge permet de cuire les aliments jusqu'à 10 fois plus vite.
- Equipé d'un écran tactile très simple d'utilisation
- Idéale pour la restauration rapide, restaurants, boulangeries, hôtels, cafétérias et les points de restauration d'autoroute qui nécessitent un service rapide.



Fit Express

- Le four rapide Fit Express est indiqué pour la finition des aliments frais, réfrigérés ou surgelés, avec d'excellents résultats gustatifs, visuels et croustillants.
- La technologie de convection à air pulsé combinée aux micro-ondes permet de cuire les aliments jusqu'à 10 fois plus rapidement que les procédés traditionnels.

ACCESSOIRES FOURNIS

- 1 Plaque de grill style panini
- 1 Panier en PTFE solide
- 1 Pelle en aluminium
- 1 Serviette de nettoyage
- 1 Eponge à récurer en nylon
- 1 Clé USB

ACCESSOIRES FOURNIS

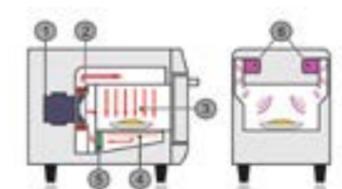
- 1 Plaque de grill style panini
- 2 Plats en aluminium
- 1 Pelle en aluminium
- 1 Panier en PTFE solide
- 1 Serviette de nettoyage
- 1 Clé USB

ACCESSOIRES FOURNIS

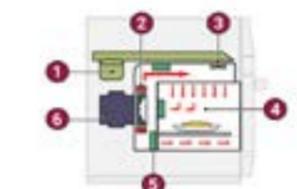
- 1 Plaque de grill style panini
- 1 Pelle en aluminium
- 1 Panier en PTFE solide
- 1 Clé USB

Rocket Express Fit Express Single Mag Copa Express

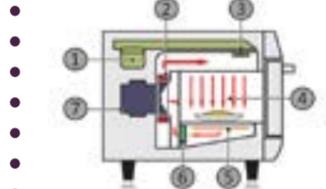
TEMPES DE CUISSON	DIMENSIONS (LxPxH) mm	TEMPES DE CUISSON	TEMPES DE CUISSON
PIZZA : 2 min AILES DE POULET : 3 min30 QUESADILLA : 35 sec	386 x 693 x 619	FRITES: 1 min 15 FILET DE SAUMON: 3min20 PANINI: 35 sec	FRITES : 1 min 15 FILET DE SAUMON: 3min20 PANINI : 35 sec
DIMENSIONS (LxPxH) mm	POIDS	DIMENSIONS (LxPxH) mm	DIMENSIONS (LxPxH) mm
532 x 806 x 636	67 Kg	694x405x780	405 x 780 x 694
POIDS	VOLUMES	POIDS	POIDS
88 Kg	13 Litres	79 Kg	79 Kg
VOLUMES	TECHNOLOGIE	VOLUMES	VOLUMES
21 Litres	Contrôle indépendant de la vitesse de l'air, de la température et four micro-onde	22 Litres	22 Litres
TECHNOLOGIE	PUISSANCE	TECHNOLOGIE	TECHNOLOGIE
Flux d'air par impact à vitesse variable. Chauffages supérieurs et inférieurs contrôlés indépendamment.	230Volts / 50Hz 6.8Kw : Double magnetron 3Kw : Single magnetron	Contrôle indépendant de la vitesse de l'air, des micro-ondes et infrarouge. Système sans ventilation avec filtre catalytique	Contrôle indépendant de la vitesse de l'air, des micro-ondes et infrarouge. Système sans ventilation avec filtre catalytique
PUISSANCE	COULEURS	PUISSANCE	PUISSANCE
220Volts / 66Kw	Noir, Argent, Orange	230 Volts / 3 Kw	220Volts / 6.3Kw / 380Volts



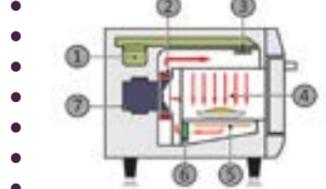
1. Moteur de soufflerie
2. Chauffage par impact
3. Air pulsé
4. Chauffage infrarouge
5. Convertisseur catalytique
6. Magnétrons



1. Magnétron
2. Résistance
3. Agitateur
4. Air pulsé
5. Convertisseur catalytique
6. Moteur de soufflerie



1. Magnétron
2. Chauffage par impact
3. Antenne micro-onde
4. Air pulsé
5. Chauffage infrarouge
6. Convertisseur catalytique
7. Moteur de soufflerie



1. Magnétron
2. Chauffage par impact
3. Antenne micro-onde
4. Air pulsé
5. Chauffage infrarouge
6. Convertisseur catalytique
7. Moteur de soufflerie



FOURS À CUISSON RAPIDE

ACCESSOIRES

		ROCKET EXPRESS	COPA EXPRESS	FIT EXPRESS
A	1 Plaque de grill style panini	✓	✓	✓
B	1 Panier en PTFE solide	✓	✓	✓
C	1 Pelle en aluminium	✓	✓	✓
D	1 Serviette de nettoyage	✓	✓	
E	1 Eponge à récurer en nylon	✓		
F	1 Clé USB	✓	✓	
G	1 Plat en teflon perforé		✓	✓
H	1 Plat en teflon plein		✓	✓



A



B



C



D



E



F



G



H

CONSOMMABLES



PRODUIT NETTOYANT POUR FOUR
Compatible avec tous les modèles

réf: Q-D1001



PRODUIT DE PROTECTION POUR FOUR
Compatible avec tous les modèles

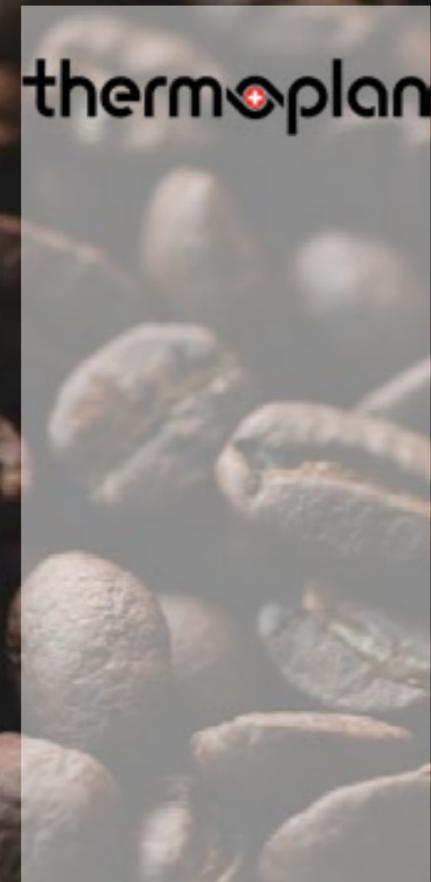
réf: Q-D1002

PANIER TEFLON
Compatible avec tous les modèles

réf:



MACHINES À CAFÉS



CAFÉ





Thermoplan a impressionné en 1999 en tant que nouveau venu dans l'industrie et est depuis lors le fournisseur exclusif de machines à café entièrement automatiques pour des chaînes de cafés comme STARBUCKS active à l'échelle mondiale.

2007 : Thermoplan présente la première machine à café entièrement automatique capable de préparer de la mousse de lait froide sur simple pression d'un bouton.

En 2009, la première machine à café entièrement automatique de la nouvelle génération a été lancée. Thermoplan sert ainsi un segment avec une demande quotidienne moyenne à élevée de 150 à 500 tasses par jour.

En 2016, la machine à café entièrement automatique la plus étroite de l'histoire de Thermoplan a été lancée. Il adresse un segment avec une demande quotidienne moyenne. Avec seulement 22,8 cm, 50 à 150 tasses de café peuvent être distribuées par jour.

En 2017, le système de télémétrie ThermoplanConnect a été développé et progressivement étendu à une plateforme numérique complète. ThermoplanConnect permet aux clients de surveiller et d'analyser leur activité de café tout en transférant à distance des recettes, des mises à jour logicielles et des interfaces utilisateur personnalisées vers des machines individuelles ou une flotte entière.

Depuis 2021, les clients ayant un faible besoin quotidien de 20 à 100 tasses peuvent également bénéficier d'une machine à café professionnelle entièrement automatique.



BW3 TS

Le BLACK&WHITE3 TS offre une alimentation en eau chaude et en vapeur, le tout avec la plus grande facilité d'utilisation.

- Sur simple pression d'un bouton, de l'eau chaude ou de la vapeur est distribuée dans une quantité librement sélectionnable manuellement ou présélectionnée.



BW 3 CTS

Café, Cappuccino ou Mousse de lait froid, avec la Black and White 3, tout vous réussit en un tour de main !

- Idéal pour la préparation de lait traditionnel avec de la vapeur
- Entièrement automatique, compacte de nouvelle génération
- Idéale pour la gastronomie, les bars, bistrots, kiosques.



BW 3 CTMS

Café, Cappuccino ou Mousse de lait froid, avec la Black and White 3, tout vous réussit en un tour de main !

- Entièrement automatique de nouvelles génération
- Idéale pour la gastronomie, les bars, bistrots, kiosques.



BW 4C CTM

La machine à café compacte entièrement automatique BW4c CTM prépare des spécialités de café ainsi que des boissons au café à base de lait avec une qualité constante.



BW 4C CTMRS

La machine à café compacte entièrement automatique BW4c CTM RS prépare des spécialités de café ainsi que des boissons au café à base de lait avec une qualité constante.

- L'unité de refroidissement RS intégrée sur le côté gauche contient un maximum de 4L de lait réfrigéré dans le récipient à lait en plastique avec couvercle inclus.



BW 4C CTMPRS

La machine à café entièrement automatique BW4c CTM P RS prépare des spécialités de café ainsi que des boissons au café à base de lait avec une qualité constante.

- L'unité de refroidissement RS intégrée sur le côté gauche contient un maximum de 4L de lait réfrigéré dans le récipient à lait en plastique avec couvercle inclus.
- A droite, se trouve le seul poudrier de 92 mm de large avec une capacité de 2kg de chocolat en poudre pour distributeurs automatiques.





voir produits complémentaires

voir produits complémentaires



SYSTÈME LAIT THERMOFOAM INTÉGRÉ



SYSTÈME LAIT THERMOFOAM INTÉGRÉ



SYSTÈME LAIT THERMOFOAM INTÉGRÉ



Black and White 3TS

PRODUCTION/HEURE

240 eaux chaudes / vapeur illimitée

DIMENSIONS (LxPxH) mm

250 x 600 x 700 mm

POIDS

35 Kg

EMPLACEMENT

L'appareil ne peut être monté et utilisé que sur des surfaces horizontales, planes et ignifuges.

RACCORDEMENT À L'EAU

3/8», pression 2-4 bar / 30-60 psi, sans chlore, TDS 70-200 ppm, dureté 5-8° dH (8-14° fH), pH 6,8-7,4, alcalinité < 100 ppm, fer < 0,25 ppm

TENSION

400 V / 50-60 Hz / 4400 W / 3 x 11 A

Black and White 3CTS

PRODUCTION/HEURE

240 espressos / 200 cafés / 43L d'eau chaude

MOULINS

2

RÉSERVOIR À GRAINS

2 réservoirs de 1.5kg

UNITÉ

Infusion robuste en acier inoxydable

NETTOYAGE

Automatique du circuit de café et du lait

VAPEUR

Avec sonde de température intégrée

DIMENSIONS (LxPxH) mm

520 x 600 x 700

POIDS

78 Kg

TENSION

230/400V/50HZ/6900W/30/13A

Black and White 3CTMS

PRODUCTION/HEURE

240 espressos / 200 cafés / 130 cappuccinos

MOULINS

2

RÉSERVOIR À GRAINS

2 réservoirs de 1.5kg

UNITÉ

Infusion robuste en acier inoxydable

NETTOYAGE

Automatique du circuit de café et du lait

VAPEUR

Avec sonde de température intégrée

DIMENSIONS (LxPxH) mm

520 x 600 x 700

POIDS

78 Kg

TENSION

230/400V/50HZ/6900W/30/13A

Black and White 4C CTM

PRODUCTION/HEURE

180 espressos / 120 cafés / 100 cappuccinos / 90 thés

MOULINS

2

RÉSERVOIR À GRAINS

2 réservoirs de 1kg

UNITÉ

Infusion robuste en acier inoxydable

NETTOYAGE

Système de nettoyage automatique

DIMENSIONS (LxPxH) mm

228 x 600 x 646

POIDS

40 Kg

TENSION

220-240 VAC / 50-60 Hz / 2700-3150 W / 12-13 A

OPTIONS

Socle avec réservoir à eau et/ou à lait

Chauffe-tasses

OPTIONS

Socle à réservoir à eau et/ou à lait

Chauffe-tasses





MACHINES À CAFÉS

voir produits complémentaires



SYSTÈME LAIT THERMOFOAM INTÉGRÉ



SYSTÈME LAIT THERMOFOAM INTÉGRÉ



Black and White 4C CTM RS

PRODUCTION/HEURE

180 expressos / 120 cafés / 100 cappuccinos / 90 thés

MOULINS

RÉSERVOIR À GRAINS

2 réservoirs de 1kg

UNITÉ DE REFROIDISSEMENT RS

4 Litres

NETTOYAGE

Système de nettoyage automatique

DIMENSIONS (LxPxH) mm

398 x 600 x 646 mm

POIDS

56 kg

TENSION

220-240 VAC / 50-60 Hz / 2700-3150 W / 12-13 A

Black and White 4C CTM P RS

PRODUCTION/HEURE

180 expressos / 120 cafés / 100 cappuccinos / 90 thés / 80 boissons chocolatées

MOULINS

RÉSERVOIR À GRAINS

2 réservoirs de 1kg

UNITÉ DE REFROIDISSEMENT RS

4 Litres

NETTOYAGE

Système de nettoyage automatique

DIMENSIONS (LxPxH) mm

490 x 600 x 646 mm

POIDS

68 kg

TENSION

220-240 VAC / 50-60 Hz / 2700-3150 W / 12-13 A

thermoplan

ACCESSOIRES

	Référence	BW 3CTS	BW 3CTMS	BW 4C
A	BLACK AND WHITE 4C CH CHAUFFE TASSE			✓
B	BLACK&WHITE 3 CH CHAUFFE TASSE	✓	✓	



A



B

CONSOMMABLES



CLEANER THERMOBLUE - 2.5 LITRES
Nettoyant liquide spécial pour le système des machines à café automatiques THERMOPLAN
Compatible avec toutes les machines à café automatiques THERMOPLAN

réf: TP105347



CLEANING TABLETS MILK (62 TABLETS)
Tablettes nettoyantes pour système de lait des machines à café automatiques THERMOPLAN

réf: TP120528



CLEANING TABLETS (90 TABLETS)
Tablettes nettoyantes pour système de machines à café automatiques THERMOPLAN - 90 tablettes
Compatible avec toutes les machines Black&White de THERMOPLAN

réf: TP105371



FILTRE CLARIS ULTRA TYPE 2000
Filtre à eau CLARIS ULTRA 2000 de PENTAIR permettant une réduction du chlore, des particules, goût et odeur... Capacité jusqu'à 20000L.
Filtre spécialement conçu pour les machines à café et à thé ou distributeur de boissons chaudes avec 5 étapes de filtration.
Ce filtre peut fonctionner à la position verticale ou horizontale.

réf: 4339-84



PLANCHA

MagiKitch'n



MagiKitch'n



Depuis plus de 60 ans MAGIKITCH'N a affiné l'art de la cuisson sur le grill. Fondée en 1917, comme Quatertown StoveWorks, cette société, située en Pennsylvanie, commercialise des planchas haut de gamme depuis les années 40 sous le nom MAGIKITCH'N.

Les planchas MAGIKITCH'N sont simple d'utilisation. Électriques ou à gaz elles sont munies de brûleurs indépendants pour une meilleure répartition de la chaleur, leurs grandes surface de cuisson en revêtement chromé vous permettant de cuire de nombreux aliments différents en même temps.



PLANCHA

PLANCHA



MagiKitch'n

voir produits complémentaires

ÉLECTRICITÉ

GAZ



PLANCHA

MKE
24 - 36 - 48

Température de service entre 65°C et 290°C :

- Haute performance, capacité double par rapport à la concurrence.

Fiabilité :

- Températures très précises grâce aux sondes de température intégrée à la plaque.
- Plaques soudées par le bas, minimise la possibilité d'une séparation de la plaque de cuisson.
- Plaque en acier T1 de 2.5 cm avec résistance, très durable dans le temps.
- Ecoulement de la graisse facile et personnalisable (droite, gauche ou à l'avant).
- Tiroir à graisse de 15L

MKG
24 - 36 - 48

Température de service entre 65°C et 290°C :

- Haute performance, capacité double par rapport à la concurrence.

Fiabilité :

- Températures très précises grâce aux sondes de température intégrées dans la plaque.
- Plaques soudées par le bas, minimise la possibilité d'une séparation de la plaque de cuisson.
- Plaque en acier T1 de 2.5 cm avec résistance, très durable dans le temps.
- Ecoulement de la graisse facile et personnalisable (droite, gauche ou à l'avant)
- Tiroir à graisse 15L

MKE 24 - 36 - 48 - 60

PLAQUE DE CUISSON DISPONIBLE

61 - 91 - 122 - 152 cm

ÉLECTRIQUE

2 câbles pour les versions 48/60

DIMENSIONS (L x P x H) mm

Largeur:
610 (MKE 24)
910 (MKE 36)
1220 (MKE 48)
1520 (MKE 60)
Profondeur: 800
Hauteur: 640

POIDS

120kg (MKE 24)
190kg (MKE 36)
260kg (MKE 48)
325kg (MKE 60)

PUISSANCE

11.4kw (MKE 24)
17.1kw (MKE 36)
22.8kw (MKE 48)
28.5kw (MKE 60)

OPTIONS

Plan de travail

Etagères

Base avec ou sans roulettes

MKG 24 - 36 - 48 - 60

PLAQUE DE CUISSON DISPONIBLE

610 - 910 - 1220 - 1520 mm

DIMENSIONS (L x P x H) mm

Largeur:
610 (MKG 24)
910 (MKG 36)
1220 (MKG 48)
1520 (MKG 60)
Profondeur: 800
Hauteur: 640

POIDS

140kg (MKG 24)
211kg (MKG 36)
231kg (MKG 48)
352kg (MKG 60)

PUISSANCE

60Kbtu/hr (MKG 24)
90Kbtu/hr (MKG 36)
120Kbtu/hr (MKG 48)
150Kbtu/hr (MKG 60)

OPTIONS

Plan de travail

Etagères

Base avec ou sans roulettes





JEU 6 LAMES GRATTOIR ERGONOMIC
Lames de remplacement pour les grattoirs ergonomiques
réf: PC613-030-6A



GRATTOIR GRILL ERGONOMIQUE
Grattoir ergonomique
Les lames peuvent être achetées par jeu de 6 (PC613-030-6A)
réf: PC613-A



KIT 'PARE GRAISSE' (2 PAR RABAT)
réf: 20X78330-SER



RACLETTE TEFLON
Raclette en caoutchouc
réf: 20075887



STRIP-REPLACEMENT (PK2)
Caoutchouc orange de remplacement pour raclette de nettoyage (ref: 075887)
réf: 20075888



CLIP POUR FEUILLE DE TEFLON AVEC POIGNEE
Clip pour feuille de Téflon
réf: 20072673



FEUILLE DE TEFLON
Feuilles de Teflon.
Feuille de cuisson anti-adhésive à utiliser pour les rabats supérieurs. Paquet de 10 feuilles
réf: 20073442



POUDRE NETTOYANTE POUR SURFACE CHROMÉ
réf:



TAYLOR - PAD-CLEANING (PK10)
éponge de remplacement pour brosse de nettoyage des grills
réf: 073736



HOLDER-CLEANING
Brosse + éponge pour nettoyer les grills et les feuilles de téflon des grills
réf: 20073736

FEUILLE DE TEFLON POUR GRILL À RABATS LONGS
Feuilles de Teflon pour Grill à rabats longs. Feuille de cuisson anti-adhésive à utiliser pour les rabats supérieurs. Paquet de 10 feuilles
réf: 20080595





Fabricant de machines à glaçons et de bacs de stockage depuis 1952, ICE O MATIC est située à Denver, aux Etats-Unis.

Avec une large gamme de produits de qualité, ICE O MATIC a su convaincre les grandes chaînes de restauration d'hôtellerie.

Nous pensons que faire de la glace n'est pas très compliqué et que choisir une machine à glaçons ne doit pas l'être non plus. Quels que soient vos besoins, Ice O Matic vous offre une gamme complète de machines et d'accessoires hautement fiables et facile d'entretien.

Ice-O-Matic est le premier fabricant, distributeur et fournisseur de machines à glace dans le monde. Ils fournissent de la glace cristalline avec une gamme complète de cubes, de flocons et des machines brevetées Pearl Ice®, en plus ils proposent les bacs de stockage, les distributeurs et les filtres à eau de la plus haute qualité du secteur.

Depuis plus de 50 ans, ils menent le développement de nouvelles technologies commerciales, y compris l'introduction du composé antimicrobien AgION™ dans leurs machines à glaçons Ice Series. Leur programme de garantie prolongée de 7 ans sur les filtres à eau établit la norme de l'industrie. Le résultat est une suite de produits commerciaux plus efficaces pour les entreprises et plus sûrs pour l'environnement.

Les machines à glace commerciales Ice-O-Matic sont disponibles dans le monde entier, ils peuvent donc garantir la disponibilité de pièces de rechange commerciales certifiées et une installation experte où que vous soyez. Leur service commence par l'installation et se poursuit avec un réseau de service réactif composé de techniciens de service commerciaux certifiés internationalement afin qu'ils puissent entretenir votre machine à glaçons Ice-O-Matic aussi longtemps que vous en êtes propriétaire.

Que vous envisagiez leurs cubes, flocons ou leurs machines à glace Paillettes, leur engagement est - et a toujours été - de vous fournir les machines à glace commerciales les plus simples, les plus fiables et les plus faciles à utiliser. De plus, chaque machine Ice-O-Matic bénéficie d'un réseau d'assistance de classe mondiale et de la garantie la plus longue de l'industrie.



ICEUxx5

La glace en cube très populaire ne se démode jamais et est parfaite pour toute application ou occasion.
La glace en cube longue durée est le bon choix pour une grande variété d'utilisations.



ICEUxx6

Les machines à glaçons bistrot autonomes sont conçues avec de nombreuses fonctionnalités pratiques qui les rendent fiables et faciles à utiliser.
Avec des panneaux supérieurs durables en acier inoxydable et des portes coulissantes pratiques, les modèles autonomes sont parfaits pour les bars, les stations d'attente et les applications sous le comptoir.



CIMxxx5

Produit jusqu'à 143kg de glace/Jour
Jusqu'à 20% plus efficace que les autres modèles
Zone alimentaire en plastique qui élimine les coins difficiles à nettoyer, permettant un nettoyage sans effrotisation et un assainissement facile et durable
Agion intégré assure une protection antimicrobienne
Indicateur LED indique l'état de la machine et lorsqu'un nettoyage est requis.



BXX

Support de cuillère intégré pour que vous n'ayez plus jamais à chercher une cuillère.
Bacs hermétiquement scellés pour améliorer la conservation de la glace.
Les sacs poubelles en polyéthylène et l'isolation en mousse industrielle empêchent la glace de fondre trop rapidement.
Tous les bacs sont équipés de pieds réglables en hauteur.



MFI

La glace en flocons est idéale pour la présentation et la conservation des denrées périssables.
Prolonge la durée de conservation et l'apparence des fruits de mer, des fruits et légumes frais.
Egalement idéale pour une utilisation dans les boulangeries, le transport de denrées périssables et les applications de soins de santé.



GEM

Excellent ajout à toute boisson en fontaine, smoothie ou boisson, le Pearl Ice exclusif est doux, plus durable et facile à croquer.
Pearl Ice se distribue en douceur, se mélange rapidement et déplace le liquide mieux que toute autre glace. Des bénéfices accrus et une plus grande satisfaction des clients en font la glace idéale pour les restaurants et les applications de soins de santé.



UCG

Machines pour petits espaces
Design compact et armoire facile d'accès, les machines à glaçons gourmet sous le comptoir sont idéales pour les applications dans les petits espaces tels que les bars, les cafés et les stations d'attente. Ils offrent un niveau de production et de stockage inégalé.

MACHINES À GLAÇONS

voir produits complémentaires

Ice-O-Matic
Ice. Pure and Simple

voir produits complémentaires



MACHINES À GLAÇONS CUBIQUES MODULAIRES



ICEU xx5



PRODUCTION DE GLAÇONS MAXIMALE PAR JOUR

ICEU 225	ICEU 305	ICEU 1405
95KG	143KG	68KG
DIMENSIONS (L X P X H)mm		
632x667x991	771x761x991	1219x610x660



MACHINES À GLAÇONS BISTROT



ICEU xx6



PRODUCTION DE GLAÇONS MAXIMALE PAR JOUR

ICEU36	ICEU46	ICEU56	ICEU66	ICEU86
20KG	23KG	28KG	28KG	39KG
ICEU106	ICEU126	ICEU146	ICEU186	ICEU206
50KG	63KG	75KG	88KG	96KG
CAPACITÉ DE STOCKAGE				
6KG	8KG	8.5KG	15KG	25KG
22KG	22KG	40KG	40KG	50KG
DIMENSIONS (L X P X H)mm				
333x457x597	390x515x638	390x515x638	467x570x689	467x570x689
467x570x790	467x570x790	535x600x910	700x600x900	700x600x970



MACHINES À GLAÇONS MODULAIRES



CIM xxx5



PRODUCTION DE GLAÇONS MAXIMALE PAR JOUR

CIM0325	CIM0335	CIM0435	CIM0525
132KG	148KG	227KG	266KG
CIM0535	CIM0635	CIM1135	CIM1845
266KG	281KG	470KG	78KG
DIMENSIONS (L X P X H)mm			
565x616x54	768x616x540	768x616x540	565x616x540
768x616x540	798x616x540	768x616x540	1226x616x660
BAC DE STOCKAGE COMPATIBLE			
B42	B55	B55	B42
B55	B55	B55	B110



BACS DE STOCKAGE



BXX

CAPACITÉ MAXIMALE DE STOCKAGE

B25	B40	B42	B55	B100
110KG	156KG	160KG	232KG	388KG
B700-30	B1000-48	B1300-48	B1600-60	
308KG	454KG	599KG	753KG	

DIMENSIONS (L X P X H)mm

762x787x711	762x787x953	559x787x1270	762x787x1270	1219x787x1290
1762x787x1524	1219x787x1424	1219x787x1651	1524x787x1561	

GLAÇONS



MACHINES À GLAÇONS

voir produits complémentaires



MACHINE À GLACE
ÉCAILLÉE



MFI



PRODUCTION DE GLAÇONS MAX/ JOUR

MFI0805	MFI1255	MFI2306
334KG	572KG	998KG

DIMENSIONS (LxPxH)mm

533x610 x686	533x610 x686	533x610 x686
-----------------	-----------------	-----------------

BACS DE STOCKAGE COMPATIBLE

B55	B55	B55
-----	-----	-----



MACHINES À GLACE
EN GRAIN



GEM



PRODUCTION DE GLAÇONS MAX/ JOUR

GEM0655	GEM0955
317KG	512KG

DIMENSIONS (LxPxH)mm

533x610x686	533x610x686
-------------	-------------

BAC DE STOCKAGE COMPATIBLE

IOD200	IOD250
--------	--------



MACHINES À GLACE
EN CUBE



UCG



PRODUCTION DE GLAÇONS MAXIMALE PAR JOUR

UCG-165A	UCG-135A	UCG-105A
78kg	57kg	48kg

UCG-085A	UCG-065A	UCG-045A
40kg	27kg	25kg

DIMENSIONS (L X P X H)mm

532x601 x909	463x566 x789	463x566 x789
463x566 x692	387x510 x641	387x510 x641

BAC DE STOCKAGE COMPATIBLE

40kg	22kg	15kg
15kg	8kg	8kg

CONSOMMABLES

FILTRE CLARIS ULTRA TYPE 2000



Filtre à eau CLARIS ULTRA 2000 de PENTAIR permettant une réduction du chlore, des particules, goût et odeur... Capacité jusqu'à 20000L. Filtre spécialement conçu pour les machines à café et à thé ou distributeur de boissons chaudes avec 5 étapes de filtration. Ce filtre peut fonctionner à la position verticale ou horizontale.

réf: 4339-84

FRITEUSES



FRITEUSE



FRITEUSES



Fondée en 1918 par J.C Pitman, la société PITCO développe et fabrique des friteuses professionnelles de qualité conçues pour faciliter le service et fournir des produits frits d'excellente qualité.

Depuis 98 ans PITCO allie fiabilité, durabilité et efficacité... offrant un excellent rendement pour de faibles coûts opérationnels.

Les friteuses Pitco fournissent des aliments de haute qualité car elles sont construites avec des innovations de haute qualité. Avec un plus grand potentiel de transfert de chaleur et des capteurs qui ne laisseront pas les aliments congelés affecter les températures de l'huile, les opérateurs bénéficient des dernières technologies de l'industrie.

Les friteuses PITCO comprennent les plus grandes conduites de vidange de l'industrie, sont faciles à entretenir et permettent une filtration sûre afin que votre personnel puisse se concentrer sur des problèmes plus importants que l'huile sale. Ajoutez le contrôleur tactile multilingue Infinity et vous verrez à quel point une friteuse PITCO est facile à utiliser.



Solstice SE

Dotées des dernières innovations et améliorations techniques qui garantissent une plus grande efficacité et un meilleur résultat de cuisson.

Caractéristiques des friteuses Solstice :

- Puissance
- Solidité
- Flexibilité : facile à moduler en batteries
- Praticité
- Commandes simples et claires
- Facilité d'entretien
- Zone froide pour récupérer les résidus



SSH55

La technologie Solstice Supreme Burner fournit un transfert de chaleur atmosphérique très fiable et des performances Energy Star TM ** économes en carburant. Jusqu'à 70 % d'efficacité thermique et offre des températures de combustion plus basses.

Brûleur autonettoyant passe par un cycle de nettoyage quotidien de 30 secondes. Les problèmes de ventilation sont pratiquement éliminés grâce à la protection contre les courants d'air qui surveille en toute sécurité votre friteuse, ce qui en fait une friteuse à faible entretien et très fiable.



ROV

Friteuses à basse consommation d'huile. Dotées des dernières innovations et améliorations techniques qui garantissent une plus grande efficacité, un meilleur résultat de cuisson et une meilleure durée de vie de l'huile.

Caractéristiques des friteuses ROV :

- Puissance
- Solidité
- Flexibilité : facile à moduler en batteries
- Praticité
- Commandes simples et claires
- Facilité d'entretien
- Niveau d'huile et filtration automatique



VF35

Friteuse gaz à basse consommation.

- Réservoir soudé avec une finition extra lisse assure un nettoyage facile.
- Des déflecteurs thermiques en acier inoxydable allié à haute température et durables sont montés dans les tubes de l'échangeur de chaleur pour fournir un chauffage et une combustion maximaux.
- La conception de la veilleuse permanente fournit une flamme prête lorsque la chauffe est requise.
- Façade, porte, côtés et dossier en acier inoxydable.



voir produits complémentaires



SOLSTICE SE

PRODUCTION/HEURE

30 à 50 kg/heure

CUVE

1 ou 2 séparées
Profondeur de cuve 40 ou 50cm

CAPACITÉ D'HUILE PAR CUVE

18 à 23 Litres

DIMENSIONS (LxPxH)

400x873x862 mm et
500x873x862 mm

PUISSANCE

14-17Kw

OPTIONS

Bac de filtration manuel

Porte panier

Bac de salage

Relevage automatique

Poste de maintien en température

Contrôleur : SSTC, Digital, Computer et écran tactile tuyau de rincage back computer

ROV

PRODUCTION/HEURE

33 à 50 kg/heure

CUVE

1 ou 2 séparées
Profondeur de cuve 40 ou 50cm

CAPACITÉ D'HUILE PAR CUVE

14 ou 2x7 Litres

DIMENSIONS (LxPxH)

397x762x1162 mm

PUISSANCE

14Kw et 17Kw en option

OPTIONS

Bac de filtration automatique

Porte panier

Bac de salage

Relevage automatique

Poste de maintien en température

Niveau d'huile automatique

Contrôleur : Computer et écran tactile

VF35

CAPACITÉ D'HUILE

15.9 à 18.1 Litres

DIMENSIONS (LxPxH)

381x813x1194 mm

PUISSANCE

70,000 BTU
(CE 20.5 kW) (AU 74 MJ)

OPTIONS

Roulettes de 22.9 cm

Couvercle de friteuse

SSH55

CAPACITÉ D'HUILE

18 - 23 kg

DIMENSIONS (LxPxH)

397x876x1.172/ 863 mm

PUISSANCE

23 kW – 80.000 BTU / 29 kW - 100.000
230 Volts



ACCESSOIRES

	A	B	C	D	E	F	G
	Poste de salage BNB-14	Filtration Portable P14	Pitco Kit de roulettes pour 1 friteuse CASTER1	Systeme de Filtration intégrée - 1 cuve FD SOLSTICE	Systeme de Filtration intégrée - 2 cuves FD SOLSTICE2	Couvercle pour SE-BNB-14 PIB2101501-C	SE-BNB-55-BT Pitco - Basket Tower (sans paniers)
SOLSTICE SE	✓	✓	✓	✓			
ROV	✓	✓	✓				
VF35	✓	✓					



A



B



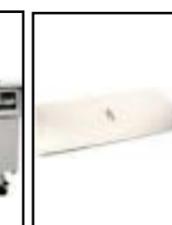
C



D



E



F



G

CONSOMMABLES



BRUSH, FRYER CLEANING

Brosse nettoyante pour friteuse

réf: PIPP10056



PITCO - BASKET #14 TWIN SIZE

Panière à Frites pour friteuses professionnelles PITCO - maille régulière - Twin Size

1 panier par cuve compatible avec les modèles : SE14T - VF35 - ROV

2 paniers par cuve compatible avec les modèles : 35/45C+S - SG14/14R - SSH55/55R

réf: PIP6072145



PITCO - BASKET FM #14 OBL

Panière à Frites pour friteuses professionnelles PITCO - maille fine - Twin Size

1 panier par cuve compatible avec les modèles : SE14T/TR - VF35 - ROV

2 paniers par cuve compatible avec les modèles : ROV

réf: PIP6072146



PITCO - BASKET #14 TRIPLE SIZE

Panière à Frites pour friteuses PITCO Triple Size - 3 paniers par cuve compatible avec les modèles : SE14R

réf: PIP6072147

GAS VALVE PROPANE GAS

réf: PI60203002-CL



DISTRIBUTEUR DE FRITES AUTOMATIQUE



Automated Equipment LLC est un fournisseur mondial d'équipements de distribution destiné aux plus grandes sociétés de restauration du monde. Ils conçoivent et fabriquent des équipements de restaurant innovants et ultramodernes qui améliorent les opérations des services de restauration.

Premier fournisseur mondial d'équipements de distribution de frites automatisés avec plus de 23 000 distributeurs en fonctionnement, ce qui confirme que les clients trouvent une grande valeur dans leurs équipements.

L'entreprise a débuté au début des années 90 au sein de l'équipe qui a développé le premier équipement de distribution automatique de frites.

Leur base de données de service exclusive permet de suivre les équipements sérialisés. Cela permet aux techniciens d'accéder à l'historique d'entretien de l'équipement tout en étant au téléphone avec le client ou l'agent de service sur le terrain. Cela permet également de préparer des rapports d'incidents/tendances de fiabilité et d'équipement. Depuis le rachat par Middleby fabriqué par Taylor





DISTRIBUTEUR DE FRITES AUTOMATIQUE



voir produits complémentaires



R200

Le distributeur automatique RAM 200-FX distribue des frites surgelées ce qui améliore la qualité, la cohérence et le rendement du produit. Le système de distribution à une voie permet à l'opérateur de remplir un panier et de faire glisser un autre panier dans la position de remplissage. Un capteur de panier inductif détecte, puis délivre une portion contrôlée de frites dans les paniers. Les paniers remplis sont ensuite retirés et placés dans la friteuse pour la cuisson. Le distributeur à frites RAM 200-FX peut stocker jusqu'à 6 paniers en même temps.

R160

Stocke les frites surgelées et les distribue directement dans le panier de la friteuse. Veiller à ce que les frites soient toujours cuites à partir de surgelées, ce qui améliore la qualité, la consistance et le rendement du produit. La cuisson à partir de produits surgelés aide à réduire la dégradation de l'huile due à l'excès d'humidité et la réduction de la manipulation des produits favorise une bonne hygiène alimentaire. La distribution rapide et cohérente de portions permet à votre personnel de travailler plus rapidement et plus efficacement, ce qui augmente la productivité.

R280

Stocke les frites surgelées et les distribue directement dans le panier de la friteuse. Assurer que les frites sont toujours cuites surgelées, ce qui améliore la qualité, la consistance et le rendement du produit. La cuisson surgelée aide à réduire la dégradation de l'huile due à l'excès d'humidité et une manipulation réduite des produits favorise une bonne hygiène alimentaire. La distribution rapide et constante de portions permet à votre personnel de travailler plus rapidement et plus efficacement ce qui augmente la productivité.

R200

TAUX DE DISTRIBUTION
En moyenne 350 paniers/H
DIMENSIONS (LxPxH)mm
560x830x1950
VOLTAGE MONOPHASÉE
700kg/heure
POIDS
137kg
TENSION
220 ou 240

R160

CAPACITÉ DE TRÉMIE
19.05kg
DIMENSIONS (LxPxH)mm
570 x 790 x 1950
POIDS
154KG
TENSION
230v / 50Hz / 1Ph
DÉGAGEMENT D'AIR - ARRIÈRE/ CÔTÉS
100 / 50mm
CONSOMMATION TOTALE D'AMPÈRES
4,6 Amps
DISJONCTEUR
13 Amps

R280

CAPACITÉ DE TRÉMIE
27kg
DIMENSIONS (LxPxH)mm
730 x 810 x 1900
POIDS
154KG
TENSION
230v / 50Hz / 1Ph
DÉGAGEMENT D'AIR - ARRIÈRE/ CÔTÉS
50 / 12mm
CONSOMMATION TOTALE D'AMPÈRES
4,6 Amps
DISJONCTEUR
13 Amps

FRITEUSE



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

DeliHold

DeliHold

LE DHC VOUS PERMET DE MAINTENIR AU CHAUD PLUSIEURS TYPES DE NOURRITURE AU MÊME ENDROIT

- Améliore la qualité des produits servis
- Prolonge le temps de maintien
- Accélère votre service tout en réduisant le gaspillage
- Réglage de la température par gamme d'aliments
- Minuterie de maintien pour chaque lot de produit
- Facile à nettoyer
- Bacs GN 1/3 inclus
- Très polyvalent, idéal pour les produits protéinés comme les Burgers, Wings, Nuggets, Bacon, Hot Dogs mais aussi pour les accompagnements comme de la Purée de pommes de terre, des Légumes, du Riz ainsi que les Sauces.



MAINTIEN





DHC-22S

- 4 Timers individuel
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 4 Bacs



DHC-23S

- 6 Timers individuel
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 6 Bacs



DHC-24S

- 8 Timers individuel
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 8 Bacs



DHC-33S

- 9 Timers individuel
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 9 Bacs



DHC-42SV

- 8 Timers individuel
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 8 Bacs



DHC-22D

- 4 Timers individuel double
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 4 bacs double poignées



DHC-23D

- 6 Timers individuel double
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 6 bacs double poignées



DHC-24D

- 8 Timers individuel double
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

ACCESSOIRES FOURNIS

- 8 bacs double poignées



DHC-22S

CAPACITÉ

4 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L550 x P400 x H300

POIDS

30KG

PUISSANCE

1,200W



DHC-23S

CAPACITÉ DES BACS

6 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L730 x P400 x H300

POIDS

38KG

PUISSANCE

1,8 KW



DHC-24S

CAPACITÉ DES BACS

8 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L950x P400 x H300

POIDS

50KG

PUISSANCE

2,400W



DHC-33S

CAPACITÉ DES BACS

9 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L730 x P400 x H420

POIDS

55KG

PUISSANCE

2,700W



DHC-42SV

CAPACITÉ DES BACS

8 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L550x P400 x H600

POIDS

55KG

PUISSANCE

2,400W



DHC-22D

CAPACITÉ DES BACS

4 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L550 x P400 x H300

POIDS

30KG

PUISSANCE

1,200W



DHC-23D

CAPACITÉ DES BACS

6 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L730 x P400 x H300

POIDS

38KG

PUISSANCE

1,8 KW



DHC-24D

CAPACITÉ DES BACS

8 timers individuel de 6cm de profondeur, 1/3

DIMENSIONS

L950x P400 x H300

POIDS

50KG

PUISSANCE

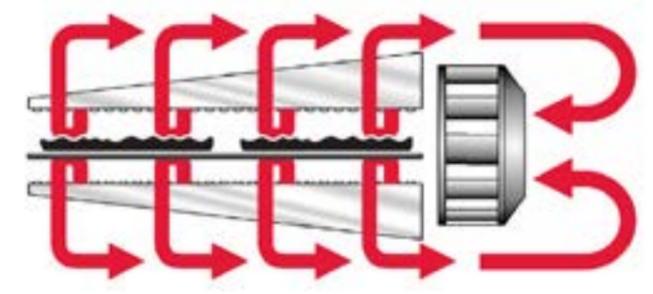
2,400W

FOURS À CONVOYEUR



Les fours à pizza MIDDLEBY MARSHALL sont le résultat de plusieurs années de développement dans le but de fournir le meilleur four à pont du monde, avec les meilleurs résultats de cuisson. De plus, ils sont économes en énergie, facile à utiliser et fiable. Les fours à pizza MIDDLEBY MARSHALL sont également flexibles avec la possibilité d'ajouter des ponts chaque fois que nécessaire.

Les fours à convoyeur MIDDLEBY MARSHALL série PS 5XX cuisent à la fois plus rapidement et à une température plus basse que les autres fours. Les courants d'air chaud verticaux pulsés optimisent les cuissons. Tous les fours Middleby sont conçus pour cuire une multitude de produits, y compris des pizzas, des fruits de mer, des sandwiches, des bagels, des flamenkuche... Middleby Marshall propose 3 modèles de fours traditionnels disponible en électrique ou en gaz.



CONVOYEUR



FOURS À CONVOYEUR



voir produits complémentaires



PS638E/G

- Idéal pour les points de vente type kiosque
- Faible hauteur de passage et double retour d'air.
- Le système EMS réduit la consommation d'énergie et augmente l'efficacité de la cuisson.
- Processus de diffusion d'air breveté «Jet Sweep» fournit une chaleur constante à la chambre.
- Temps de cuisson contrôlé par microprocesseur.
- Empilable jusqu'à 3 hauteurs.

PS640

- Système de gestion de l'énergie (EMS) qui réduit automatiquement la consommation de gaz ou d'électricité.
- Barrière à infra-rouge détecte l'introduction de Pizza dans l'appareil et permet d'ajuster la consommation de gaz ou d'électricité en fonction du chargement.
- Empilable jusqu'à 3 hauteurs.

CTX DZ33II

- Les convoyeurs à pizza CTX ont été conçus pour cuire tout type d'aliments en grande quantité tout en préservant la qualité des produits
- Auto-nettoyant
 - Commande tactile électronique
 - Température réglable entre 100 et 480°C
 - Vitesse de la bande de 1 à 60 minutes
 - Verrouillage du contrôle du gestionnaire
 - Direction de la ceinture électroniquement contrôlé par le clavier
 - Séparer le bas à gauche et à droite et zones de chaleur supérieures
 - Plateaux d'entrée et de sortie

PS638E/G

ELECTRIQUE	GAZ
DIMENSIONS (LxPxH)mm	
1524x1102x1134	1524x1117x1124
ZONE DE CHAUFFE	
446	914
DIMENSIONS CONVOYEUR (LxP)	
1524x457	1524x457
TEMPÉRATURE MAX	
288	316
TENSION	
380	Propane ou naturel
PUISSANCE	
17kw	
FRÉQUENCE	
50/60Hz	

PS640

ELECTRIQUE	GAZ
DIMENSIONS (LxPxH)mm	
1943x1537x1124	1943x1537x1224
ZONE DE CHAUFFE	
1028	1028
DIMENSIONS CONVOYEUR (LxP)	
1943x851	1943x851
TEMPÉRATURE MAX	
315	315
TENSION	
380	Propane ou naturel
PUISSANCE	
27kw	
FRÉQUENCE	
50/60Hz	

CTX DZ33II

ELECTRIQUE	GAZ
DIMENSIONS (LxPxH)mm	
1500x10x1540	2110x910x1540
CHAMBRE DE CUISSON (LxPxH)mm	
790x570x140	1400x570x140
NOMBRE DE ZONE DE CONTRÔLE	
2	2
POIDS	
232	416
TENSION	
380V	380V
PUISSANCE	
17.9KW	36KW
CONSOMMATION MOYENNE	
6.3KW	12.7KW

OPTIONS

Tapis : 2 demi tapis à 2 vitesses différentes

PRESSE AGRUMES



FABRICANTS DE MACHINES À JUS D'ORANGE

ZUNATUR, marque de la société FCL Lda, est née en 2006 avec pour mission de délivrer un produit d'excellence, adapté aux besoins du consommateur et d'un marché en constante évolution.

L'orientation client, l'intégrité, l'excellence, la flexibilité et la confiance sont les valeurs de **ZUNATUR**.

Avec 14 ans de savoir-faire et d'expérience, la marque est fier de produire et de commercialiser un produit de haute qualité conçu pour ajouter de la valeur au client et à votre entreprise. Actuellement, ils sont également représentés dans différentes parties du monde grâce à la distribution par le biais de revendeurs spécialisés.





PRESSE AGRUMES



MACHINES PRESSE AGRUMES DE HAUTE QUALITÉ

L'objectif de **ZUMOVAL** est de fabriquer les meilleures presse agrumes, les plus fiables et les plus efficaces du monde. Pour ce faire, **ZUMOVAL** fabriquent des machines presse agrumes de grande qualité et créent le logo PR (qualité premium), ce qui signifie que leurs machines sont fabriquées avec la plus grande précision et la meilleure qualité.

ZUMOVAL est le seul fabricant au monde à équiper ses machines presse agrumes d'un moteur de 0,75 CV permettant ainsi de presser n'importe quels types d'agrumes et de grenades. De plus, elles sont équipées d'engrenages en acier ce qui les rendent bien plus solides.

SYSTÈME DE PRESSAGE MAXIMUM RENDEMENT (MYSS) POUR LE MEILLEUR JUS

Le système exclusif de pressage à rendement maximal MYSS est un système unique, qui permet d'extraire la plus grande quantité de jus d'agrumes et de grenades, sans toucher la peau du fruit ; sans y altérer le goût seul le jus de fruits frais est extrait car le système évite l'extraction des huiles essentielles et des acides.

Leurs machines offrent un jus savoureux, d'excellente qualité et riche en vitamines.

SOLUTIONS SUR MESURE

Que vous possédiez un bar, un café, un hôtel, un restaurant, un supermarché, un club de fitness ou un magasin à fruit, **ZUMOVAL** à la solution idéale pour votre entreprise.



CAPACITÉ
36 ORANGES PAR MINUTES

BASIC

La machine BASIC, attractive et innovante de par son design, peut broyer jusqu'à 36 oranges par minutes. Entièrement démontable, tout le système peut passer en machine. Idéale pour les professionnels qui souhaitent mettre l'accent sur la simplicité.

DIAMÈTRE DU FRUIT

Entre 60 et 80cm

DIMENSIONS (LxPxH)mm

420 x 320 x 650

POIDS

40KG

CAPACITÉ ALIMENTEUR

10KG

BASIC + PODIUM

La machine à jus BASIC peut être installée sur un meuble à roulettes design et attractif. Ce meuble permet de récupérer de manière automatique les déchets des fruits pressés.

DIMENSIONS (LxPxH)mm

490 x 450 x 850

POIDS

40KG

CAPACITÉ DE DÉCHETS

50L





PRESSE AGRUMES



zumoval
voir produits complémentaires



ENGRENAGES EN ACIER
INOXYDABLE CARTER
EN ALUMINIUM

ENGRENAGES EN ACIER
INOXYDABLE CARTER
EN ALUMINIUM

ENGRENAGES EN ACIER
INOXYDABLE CARTER
EN ALUMINIUM



BASIC

La solution idéale pour les lieux de consommation moyenne : cafés, bars, bars à cocktails, petits hôtels, petits restaurants et bars à jus

28 fruits/minutes
Capacité de paniers de 8 Kg
Diamètre de pressage de 65-80 mm
Capacité de poubelle de 18 Kg

MINIMATIC

Le choix parfait pour les lieux de consommation petits à moyens avec un espace limité, tels que les cafés, les boulangeries, les bars, les bars à cocktails, les petits hôtels, les petits restaurants et les bars à jus

15 fruits/minutes
Capacité de paniers de 8 Kg
Diamètre de pressage de 65-80 mm
Capacité de poubelle de 9 Kg

MINIMAX

Le choix parfait pour les lieux de consommation petits à moyens avec un espace limité, tels que les cafés, les boulangeries, les bars, les bars à cocktails, les petits hôtels, les petits restaurants et les bars à jus

15 fruits/minutes
Capacité de paniers de 6 Kg
Diamètre de pressage de 65-80 mm
Capacité de poubelle de 9 Kg

ACCESSOIRES

	Référence	BASIC	MINIMATIC	MINIMAX
A	Meuble mini		✓	✓
B	Robinet self inox	✓	✓	✓
C	Adaptateur Comptoir		✓	✓



A

B

C

BASIC

CAPACITÉ	28 oranges par minutes
CAPACITÉ D'ALIMENTATION	6 unités
DIAMÈTRE DU FRUIT	65-80mm 45-60mm (optionnel)
POUBELLE	18KG
PUISSANCE	0.55KW
POIDS	48KG
CONSOMMATION	4.1/3.7A
DIMENSION CM	62 x 43 x 70
DIGITALE	3.0
COULEURS	Orange et noir/Argent et noir
PROTECTION	IPX4
SÉCURITÉ	Détecteurs de proximité
SYSTÈME COMPRESSION MYSS	Rendement maximal système sans toucher la peau

MINIMATIC

CAPACITÉ	15 oranges par minutes
CAPACITÉ D'ALIMENTATION	6 unités
DIAMÈTRE DU FRUIT	65-80mm
POUBELLE	9KG
PUISSANCE	0.55KW
POIDS	53KG
CONSOMMATION	4.1/3.7A
DIMENSION CM	33 x 45 x 93
DIGITALE	3.0
COULEURS	Orange et noir/Argent et noir
PROTECTION	IPX4
SÉCURITÉ	Détecteurs de proximité
SYSTÈME COMPRESSION MYSS	Rendement maximal système sans toucher la peau

MINIMAX

CAPACITÉ	15 oranges par minutes
CAPACITÉ D'ALIMENTATION	6 unités
DIAMÈTRE DU FRUIT	65-80mm
POUBELLE	9KG
PUISSANCE	0.55KW
POIDS	51KG
CONSOMMATION	4.1/3.7A
DIMENSION CM	33 x 45 x 74
DIGITALE	3.0
COULEURS	Orange et noir/Argent et noir
PROTECTION	IPX4
SÉCURITÉ	Détecteurs de proximité
SYSTÈME COMPRESSION MYSS	Rendement maximal système sans toucher la peau

PRESSE JUS



GESTION DES DÉCHETS



Experts dans la gestion des déchets alimentaires, les broyeurs IMC nouvelle génération permettent de réduire de manière considérable les déchets organiques.

Augmentez l'efficacité de votre cuisine ou de votre arrière-bar du jour au lendemain avec la gamme IMC de gestion des déchets.

Avec le pouvoir de réduire les masses salariales coûteuses et d'améliorer l'utilisation du personnel, la gamme est synonyme de hautes performances à faibles coûts d'exploitation.





TRAITEMENT DES DÉCHETS 700KG/HEURE



WasteStation le 2 en 1

Ce broyeur réduit les déchets alimentaires en fines particules qui seront par la suite relayées dans un système de déshydratation intégré. Il est compact et peut s'installer dans tout type de cuisines professionnelles.

- Chargeur automatique
- Commandes numériques

WasteStation CR

- Ce broyeur combine une station d'entrée pour la macération, un système de pompage et un système de déshydratation à distance. Il est idéal pour les cuisines professionnelles à gros débit et spacieuses.
- Les 2 stations peuvent être espacées jusqu'à 55m.

- - Rapidité de service
- - Chargeur automatique
- - Commandes numériques
- - Grande capacité
- - Design compact
- - Facile à utiliser et à entretenir

2 en 1

DIMENSIONS (LxPxH)mm	1000 x700x900
COÛT ÉNERGÉTIQUE (EN MOYENNE/J)	0.70 euros
POIDS NET	192kg
EAU	12l/min
TENSION	380-415
DÉCIBEL	En veille : 62dB En action : 70dB

CR

DIMENSIONS (LxPxH)mm	
PB33	PB664
700x700x900	839x1055x1879
EAU	
1 approvisionnement en eau froide 1/2»	1 alimentatin en eau chaude/tiède de 1/2»
COÛT ÉNERGÉTIQUE (EN MOYENNE/J)	
1	2
PUISSANCE	
400V/50HZ 13.5 Amp	1.1KW 5.5 Amp



Frontline International est un des leaders des solutions de gestion des huiles de cuisson.

Ils contribuent à créer un lieu de travail plus sûr pour les employés de la restauration, à protéger la marque de leurs clients et à automatiser la science complexe de la qualité des aliments frits.

Les points forts comprennent la surveillance de l'huile de cuisson, la filtration de l'huile de cuisson, l'équipement d'automatisation de la friteuse et l'élimination de l'huile de friteuse.

Ils fabriquent des équipements pour le stockage, la manipulation et l'élimination de l'huile de cuisson usagée, de la graisse de poulet et de la graisse de grill. Leurs solutions de gestion des huiles neuves, de filtration et des huiles usées vous aident à :

- Gérer vos approvisionnement en huile fraîche
- Prolonger la durée de vie de l'huile fraîche pour économiser de l'argent
- Collecter et éliminer les huiles usées de manière sûre et rentable
- Suivre et surveiller les données d'utilisation de l'huile dans tous les restaurants.
- Contrôler les bénéfices sur l'huile fraîche et usée

Frontline International est le seul fabricant américain d'équipements de gestion de l'huile qui maintient les certifications de qualité de l'équipement pour vendre à l'international.

Ils ont des installations sur six continents.

Le risque humain de glissades, de chutes et de brûlures dans la cuisine n'a pas de frontière.

La productivité gaspillée n'a pas de frontière.

La recherche de durabilité dans les opérations de restauration a, à son tour, poussé à rechercher les meilleurs moyens de gérer les huiles de cuisson usagées. La vente d'huile usée correctement préparée pour la fabrication de biodiesel en fait partie. Frontline International a investi massivement dans la recherche, la conception et le développement de ses systèmes Smart Oil Management™, qui permettent à ses clients de manipuler, de recycler et de tirer le meilleur parti possible de la graisse de leur restaurant et de leurs installations tout en apportant des ingrédients précieux pour le biodiesel qui réduira les émissions nocives associées au réchauffement climatique.

Enfin, ils ont développé un système de gestion des données basé sur le Web qui permet aux clients de suivre et de surveiller les données d'utilisation et de filtration de l'huile dans tous les restaurants et de contrôler également leurs bénéfices sur les ventes d'huiles usées.





WOPS-NA

La station de pompage est montée sur un mur, un sol ou même dans le plafond au niveau ou à proximité des positions de la friteuse. Cela permet à la matière grasse utilisée d'être aspirée de la cuve de friture et pompée vers le réservoir de confinement, qui est situé à un endroit éloigné.

- Le shortening usé est aspiré de la cuve de friture à l'aide d'une buse en acier inoxydable fixée à la station de pompage avec un tuyau d'aspiration à ressort haute température.
- La pompe et la plomberie sont protégées des débris de la friteuse par une crépine permanente située à l'extrémité de la buse d'aspiration.
- Un panneau de contrôle situé sur (ou à proximité) de la station de pompage contrôle le fonctionnement de la pompe, surveille l'état du réservoir, indique le niveau d'huile usée dans le réservoir et contrôle le système de protection contre les débordements.

- Extérieur en acier inoxydable de gros calibre (côtés, fond et pattes)
- Autonome, carré de 609 mm x hauteur de 1 981 mm
- Fond et pieds du réservoir en acier inoxydable
- Pieds et dégagement au sol en acier inoxydable de 152 mm de hauteur
- Capacité du réservoir 499 kg/567,8 l
- Panneau de contrôle avec indication de puissance ou lecteur numérique
- Indicateurs de niveau avec protection anti-débordement de sécurité
- UL, UL Sanitation Listed (États-Unis et Canada)
- Convient aux systèmes Direct-Plumbed®, Remote-Plumbed® ou Caddy
- Composants faciles d'accès et d'entretien
- Garantie d'un an sur toutes les pièces et composants
- Livraison et installation dans le monde entier disponibles

- AVANTAGES**
- Manipulation minimale ou inexistante de la matière grasse résiduelle chaude
 - Économies d'assurance et d'indemnisation des accidents du travail
 - Moins de temps d'arrêt des employés
 - Économies de main-d'œuvre et plus grande sécurité des employés
 - Terrains et image plus propres
 - Huile usée de plus grande valeur pour les entreprises de collecte
 - Éviter les amendes pour pollution



2478SQ-NA



3078-NA

- réservoir de confinement 3078-NA d'une capacité de 1 500 lb (200 gal).
 - Gain de place, 30,25 po l x 30,25 po l x 85 po h
 - Fond de cuve et pieds en acier inoxydable. Inox hauteur 152 mm pieds en acier et dégagement au sol
 - Alertes en un coup d'œil : mise sous tension (vert), réservoir plein (rouge), appel pour le ramassage 75 % plein (jaune)
 - UL, UL Sanitation Listed (États-Unis et Canada)
 - Appuyez sur le bouton et vous videz la friteuse.
 - Si le système ne peut pas être raccordé directement, les réservoirs sont équipés d'un Branchement du système Caddy. Le système Caddy de Frontline International est une excellente méthode pour transporter l'huile de cuisson vers le réservoir de confinement tout en réduisant les dégâts et le risque de brûlures. Les caddies roulent sur roues et sont faciles à pousser.
 - Extérieur en acier inoxydable de gros calibre.
- Les réservoirs peuvent être positionnés n'importe où à l'intérieur- rien à cacher ici, c'est moderne et beau, des équipements fabriqués aux États-Unis qui dépassent toutes les normes.
- Composants faciles d'accès et d'entretien
 - Garantie d'un an sur toutes les pièces et composants
 - Livraison et installation dans le monde entier disponibles
 - Enceinte de réservoir extérieure isolée disponible

- AVANTAGES**
- Manipulation minimale ou inexistante de la matière grasse résiduelle chaude
 - Économies d'assurance et d'indemnisation des accidents du travail
 - Moins de temps d'arrêt des employés
 - Économies de main-d'œuvre et plus grande sécurité des employés
 - Terrains et image plus propres
 - Huile usée de plus grande valeur pour les entreprises de collecte
 - Éviter les amendes pour pollution



LS-1-60GG

- Le système de graisse pour gril fonctionne avec tous les systèmes d'huile usée de Frontline International. La graisse de gril système vous permet de collecter la graisse de votre gril tout au long de la journée et de la pomper dans n'importe lequel de nos déchets réservoirs de confinement. Une goulotte pratique canalise la graisse dans le bac à graisse, minimisant les dégâts.
- Les solides sont collectés dans un panier à sédiments extra large. Sûr, le réchauffeur en silicone empêche la congélation.

- CONSTRUCTION ET CARACTÉRISTIQUES**
- Construction 100 % en acier inoxydable lourd
 - La goulotte à graisse entonnoir les déchets dans le bac à graisse à roulettes
 - Chauffage en silicone sûr pour éviter la congélation
 - Roulettes avant et arrière pivotantes avec freins
 - Panier à sédiments extra-large pour gril
 - Interrupteur d'alimentation et cordon d'alimentation détachable
 - Raccords faciles à connecter rapidement
 - Moteur 110 V 15 A- 250 V 3,5 A 1/2HP
 - Pompe de cinq gallons (19 l) par minute
 - Construction sans couture facile à nettoyer
 - Homologué UL, UL Sanitation
 - Garantie d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre

- AVANTAGES**
- Aucune manipulation manuelle de la graisse du gril
 - Le système simple s'adapte sous les drains du gril
 - La graisse du gril s'écoule dans l'ouverture supérieure tout au long de la journée
 - Économies d'assurance et d'indemnisation des accidents du travail
 - Économies de main-d'œuvre et plus grande sécurité des employés
 - Sols et image plus propres, évitez les amendes pour pollution



GESTION DES HUILES

voir produits complémentaires



WOPS-NA

2478SO-NA

3078-NA

LS-1-60GG

EMPLACEMENT DE LA STATION DE POMPAGE

Généralement à moins de 4,6 m de la cuve de friture

ESPACE DE MONTAGE REQUIS

635 mm x 559 mm x 254 mm

POIDS DE MONTAGE DE L'UNITÉ

31,7 kg

MOTEUR:

3/4 CV, 115-230/60-50/1, 1725 tr/min

EXIGENCES D'ALIMENTATION

110 V 15 A - 250 V 3,5 A, 50/60 HZ

POMPE

Engrenage hélicoïdal en acier inoxydable 44 l GPM

PRESSION MAXIMALE DE LA POMPE

6,7 bars

PLAGE DE TEMPÉRATURE

+4.4° - +204.4° C

POIDS D'EXPÉDITION

45.3 kg

EXIGENCES D'ALIMENTATION

110 V 15 A - 250 V 3,5 A, 50/60 Hz

EXIGENCES D'ESPACE D'INSTALLATION

615 mm x 615 mm x 2172 mm

CAPACITÉ DE RACCOURCISSEMENT

499 kg
567,8 litres

POIDS D'EXPÉDITION

114 kg

EXIGENCES D'ALIMENTATION

110 V 15 A - 250 V 3,5 A, 50/60 Hz

EXIGENCES D'ESPACE D'INSTALLATION

762 mm x 762 mm x 2159 mm

CAPACITÉ DE RACCOURCISSEMENT

680 kg
757 litres

POIDS D'EXPÉDITION

181 kg

EXIGENCES D'ALIMENTATION

110 V 15 A - 250 V 3,5 A, 50/60 Hz

EXIGENCES D'ESPACE D'INSTALLATION

409,6 mm x 436,6 mm x 537,21 mm

CAPACITÉ DE RACCOURCISSEMENT

27,2 kg
575 litres

POIDS D'EXPÉDITION

32,7 kg
59 kg sur palette

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Winston industries





Winston Industries construisent des équipements de cuisine commerciale depuis plus de cinq décennies.

Ils vous aident à garder vos différents types de plats pendant plusieurs heures au chaud afin de gérer les périodes de Rush en tout facilité tout en gardant une qualité et une température adéquate de conservation de vos produits alimentaires.

Leur fondateur, Winston Shelton, a quitté une solide carrière d'ingénieur chez General Electric à la fin des années 1960 pour lancer Winston Industries. Par la suite, il a développé une toute nouvelle classe d'équipements de cuisson et de conservation.



HBB5N1

- Permet de maintenir tout type d'accompagnement (légumes, féculents, viande, poulet, pain hot dog) à température et textures choisies, afin de gérer les périodes de rush avec plus de facilité.
- Moins de gaspillage.
- Vos plats sont servis à la même température à tout moment.
- Modèle à poser sur comptoir.



HBB5N2

- Permet de maintenir tout type d'accompagnement (légumes, féculents, viande, poulet, pain, tortillas, hot dog) à température et textures choisies, afin de gérer les périodes de rush avec plus de facilité.
- Moins de gaspillage.
- Vos plats sont servis à la même température à tout moment.
- Modèle à poser sur comptoir.



CHV7-04HP

- Armoire de cuisson/conservation
- Commande C-Touch avec processeur qui utilise des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de -17,22 °C.
- 8 canaux programmables verrouillables
- Téléchargement USB HACCP pour le contrôle de la température
- Thermomètre pour aliments prêt à être utilisé pour la cuisson ou le contrôle
- Programmation sans fil (via CPP)
- commande marche/arrêt des ventilateurs de convection.



CHV7-04UV

- Armoire de cuisson/conservation
- Commande C-Touch avec processeur qui utilise des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de -17,22 °C.
- 8 canaux programmables verrouillables
- Téléchargement USB HACCP pour le contrôle de la température
- Thermomètre pour aliments prêt à être utilisé pour la cuisson ou le contrôle
- Programmation sans fil (via CPP)
- commande marche/arrêt des ventilateurs de convection.



RTV7-14UV

- Four de remise en température
- Commande C-Touch avec processeur qui utilise des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de -17,22 °C.
- 8 canaux programmables verrouillables
- 1 téléchargement USB HACCP pour le contrôle de la température
- Thermomètre pour aliments prêt à être utilisé pour la cuisson ou le contrôle
- Programmation sans fil (via CPP)
- Commande marche/arrêt des ventilateurs de convection.



HOV7-04UV

- Armoire de conservation Winston CVap
- Commande tactile C-Touch à processeur pour contrôler des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de -17,22 °C.
- 8 canaux programmables verrouillables
- USB, téléchargement HACCP pour le contrôle de la température
- Programmation sans fil (via CPP)
- Commande marche/arrêt des ventilateurs de convection





HOV7-14UV

- Armoire de conservation Winston CVap
- Commande tactile C-Touch à processeur pour contrôler des thermistances sans étalonnage afin de régler les températures de l'évaporateur et de l'air par incréments de -17,22 °C.
- 8 canaux programmables verrouillables
- USB, téléchargement HACCP pour le contrôle de la température,
- une programmation sans fil (via CPP)
- Commande marche/arrêt des ventilateurs de convection



LP46

- Cette friteuse sous pression permet de cuire volaille, légumes, fruits de mer à coeur avec une régularité de résultat.
- Préserve le goût des aliments grâce à une technologie de cuisson à faible température.
- Faible encombrement, 8 programmes de cuisson automatique
- Faible maintenance et facilité d'entretien.



HA8503-04

- Bac de rétention universel à 4 bacs qui permet aux opérateurs de servir directement à partir d'un bac sans perturber les conditions de maintien dans les autres bacs, ce qui permet une récupération rapide et une efficacité énergétique.
- Il contient 4 casseroles de table à vapeur
- Technologie CVap, qui vous donne un contrôle inégalé sur la température et la texture des aliments.
- Le contrôle différentiel comporte 8 canaux, pour vous permettre de chronométrer jusqu'à 8 cycles différents, simultanément.



HA8503-08

- Bac de rétention universel à 8 bacs qui permet aux opérateurs de servir directement à partir d'un bac sans perturber les conditions de rétention dans les autres bacs. Cela permet une récupération rapide et une efficacité énergétique.
- Il contient 8 casseroles
- Technologie CVap qui offre un contrôle inégalé sur la température et la texture des aliments.
- La texture peut être spécifiée de humide à très nette.
- Le contrôle différentiel comporte 8 canaux, vous permettant de chronométrer jusqu'à 8 cycles différents, simultanément.



HBB1N5

BAC

1 bac de 150mm profondeur (bac non fourni)

RÉGLAGES

Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit

TEMPS DE PRÉCHAUFFE

45 minutes

CAPACITÉ

Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil d'une capacité de 3 Litres

DIMENSIONS (LxPxH) mm

419x704x399

POIDS NET

43 kg

PUISSANCE

220 Volts/1400 Watts

EXISTE AUSSI AVEC 2 BACS



HBB5N2

BAC

2 tiroirs

RÉGLAGES

Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit

TEMPS DE PRÉCHAUFFE

45 minutes

CAPACITÉ

Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil

DIMENSIONS (LxPxH) mm

419x704x642

POIDS NET

57 kg

PUISSANCE

220 Volts/1700 Watts



CHV7-04HP

CAPACITÉ

- 4 demi-plaque à pâtisserie (45.7x33.02cm)
- 4 plat d'hôtel (30.48x50.80x6.35 cm)

DIMENSIONS (LxPxH) mm

508x672x924

POIDS D'EXPÉDITION

73 kg

PUISSANCE

208 Volts/2814 Watts
240 Volts/2808 Watts



CHV7-04UV

CAPACITÉ

- 4 plaque à pâtisserie (45.7x66.04cm)
- 8 demi-plaque à pâtisserie (45.7x33.02cm)
- 8 plat d'hôtel (30.48x50.80x6.35 cm)

DIMENSIONS (LxPxH) mm

704x869x907

POIDS D'EXPÉDITION

90 kg

PUISSANCE

208 Volts/4992 Watts
240 Volts/5220 Watts

RTV7-14UV

CAPACITÉ

- 14 plaque à pâtisserie (45.7x66.04cm)
- 28 demi-plaque à pâtisserie (45.7x33.02cm)
- 28 plat d'hôtel (30.48x50.80x6.35 cm)

DIMENSIONS (LxPxH) mm

704X869X1855

POIDS D'EXPÉDITION

190 kg

PUISSANCE

- 208 Volts/11440 Watts/35.4 Amp
- 240 Volts/11440 Watts/30.7 Amp

HOV7-04UV

CAPACITÉ

- 4 plaque à pâtisserie (45.7x66.04cm)
- 8 demi-plaque à pâtisserie (45.7x33.02cm)
- 8 plat d'hôtel (30.48x50.80x6.35 cm)

DIMENSIONS (LxPxH) mm

704X869X907

POIDS D'EXPÉDITION

90 kg

PUISSANCE

120 Volts/2292 Watts/19.1 Amp

HOV7-14UV

CAPACITÉ

- 14 plaque à pâtisserie (45.7x66.04cm)
- 28 demi-plaque à pâtisserie (45.7x33.02cm)
- 28 plat d'hôtel (30.48x50.80x6.35 cm)

DIMENSIONS (LxPxH) mm

704X869X1855

POIDS D'EXPÉDITION

190 kg

PUISSANCE

120 Volts/2292 Watts/19.1 Amp

HA8503-04

BAC

- configuration de 4 bacs de 64mm de profondeur

RÉGLAGES

- Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit

TEMPS DE PRÉCHAUFFE

•

CAPACITÉ

- 4 bacs à vapeur

DIMENSIONS (HxLxP) mm

• 910x500x651

POIDS NET

• 73 kg

PUISSANCE

- 120 Volts/1428 Watts

HA8503-08

BAC

- configuration de 8 bacs de 64 mm de profondeur

RÉGLAGES

- Réglage digital de la température (8 cycles) et du degré de croustillance du produit

TEMPS DE PRÉCHAUFFE

•

CAPACITÉ

• Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil

DIMENSIONS (HxLxP) mm

• 910x500x651

POIDS NET

• 73 Kg

PUISSANCE

- 230 Volts/2260 Watts

LP46

BAC

- 1 bac de 150mm profondeur (non fourni)

RÉGLAGES

- Réglage digital de la température et du degré de croustillance du produit

TEMPS DE PRÉCHAUFFE

• 45 minutes

CAPACITÉ

• Réservoir d'eau intégré en bas de l'appareil

DIMENSIONS (LxPxH) mm

• 701x876x1933

POIDS NET

• 98 kg

PUISSANCE

- 220 Volts/5000 Watts

SYSTÈME DE LIVRAISON À DOMICILE DE PIZZA ET BURGERS



Des pizzas et plats livrés chez vous encore chauds et prêts à manger ? C'est désormais possible grâce au Cooktek !

Créé en 1994, **COOKTEK®** est le principal innovateur dans le domaine des systèmes de chauffage, de cuisson et de livraison chauffés par induction pour les cuisines commerciales et les restaurants.

La mission **COOKTEK®** est de changer la façon dont le monde cuisine, sert et livre la nourriture.

- 1994 - Création de **COOKTEK**
- 2004 - Acquis par The Middleby Corporation, donnant à TurboChef une portée et des ressources mondiales étendues
- 2015 - CookTek intégré à TurboChef
- 2018 - SinAqua Souper est lancé



LIVRAISON

SYSTÈME DE LIVRAISON À DOMICILE DE PIZZA ET BURGERS



CookTek

voir produits complémentaires

CAPACITÉ
JUSQU'À 3 PIZZAS



PTDS200 / XLPTDS200

TAILLE DES PIZZAS

PTDS200	XLPTDS200
16' soit 40 cm de diamètre	18' soit 46 cm de diamètre

DIMENSIONS (L x P x H)

512 x 549 x 217	527 x 552 x 217
-----------------	-----------------

POIDS

8,6 kg socle 10,6kg avec sac et disque chauffant	9,1kg socle 10,8kg avec sac et disque chauffant
---	--

TENSION

220 - 240V / 1 800 W	220 - 240V / 1 800 W
----------------------	----------------------

TCS200

DIMENSIONS (L x P x H) mm

418 x 430 x 208

POIDS

6,6kg socle
8,7kg avec sac et disque chauffant

TENSION

220 - 240V / 1 800 W

PTDS200 / XLPTDS200

Chacun des 2 modèles fonctionnent avec un disque à induction à insérer dans le sac en repérant automatiquement l'énergie nécessaire et maintenir à température.

Le disque « absorbe » la chaleur lors du chargement, la stocke et la diffuse progressivement tout au long de la livraison afin de garder des pizzas à température pendant la livraison.

- La pizza reste chaude et croustillante pendant 45 min.
- Les chargeurs chargent en quelques secondes.
- Améliore votre qualité, service et satisfaction client.
- Nettoyage facile : sac lavable (sans le disque).
- Sac durable en nylon.

TCS200

Le système de livraison ThermaCube™ pour le maintien au chaud de toutes sortes de plats : hamburgers, frites, poulet, cuisine asiatiques. Maintien en température et contrôle de l'humidité.

Maintien au chaud pendant 30 minutes.
Nettoyage facile : sac lavable (sans le disque).
Les chargeurs chargent en quelques secondes.
Améliore votre qualité, service et satisfaction client.
Sac durable en nylon.
Facile d'utilisation.

INOX

iridis
G R O U P E

iridis
G R O U P E



Du sur-mesure pour votre cuisine !

IRIDIS Inox vous accompagne de l'élaboration de vos plans à l'installation de votre cuisine ainsi que la laverie.

Grâce à notre offre nous pourrions vous proposer votre plan de travail sur mesure, les découpes adéquates, l'intégration d'éviers et autres éléments, les éventuels accessoires, la finition et l'intégration de vos équipements (friteuses, grills, plancha, machines à glaces...) et le tout avec des prix attractifs.

Avec notre offre complète, nous vous aiderons à :

- Créer des meubles sur-mesure en Inox, adaptés à vos besoins
- Equiper votre cuisine avec notre matériel
- Assurer l'installation
- Assurer le S.A.V avec nos techniciens intégrés



INOX





iridis
G R O U P E

Toutes les images utilisées sont libres de droits.
Sources : Pexels, Pixabay, Pinterest