



Rendre Votre cuisine Innovante grâce à des appareils dynamiques !
Couper, mixer, presser, mélanger, pétrir, hacher, trancher vos préparations dans des conditions optimales c'est ce que vous propose CFP à travers une large gamme de matériels de préparation dynamique pour la restauration.

Une gamme complète pour une cuisine professionnelle de qualité ! Comme les Chefs de cuisine, Cuisine Froid Professionnel cultive le goût de l'innovation et la recherche de l'excellence.

ARCADE EQUIPEMENT propose une gamme d'appareils adaptée à chacun des besoins des professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, collectivités, traiteurs, pâtisseries,...).

MATÉRIELS DE PRÉPARATION

HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS



Entièrement inox 1810: carter, corps hélice écrou, etc. Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale.

Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés.

Alimentation triphasée 230/400 V 50/60 HZ.

Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE.

Froid

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital.

Gaz: R 134 a (non polluant).

	PUISSANCE TOTALE	CAPACITÉ		
MODÈLE			Ø DE SORTIE	Ø GRILLE
CRYOLITE	3 CV (2.2 KW)	10 L	98 MM	Ø 5 MM

POUSSOIRS HYDRAULIQUES



Entièrement inox 1810 , y compris le couvercle, le piston et les cornets (PH13 Piston Polydur), décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère.

Décompression réglable sur PHX40.

- Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. - Retour rapide du piston pour le remplissage.
- Moteur IP65. - Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules: Ø14,20,30, clé et extracteur pour le piston.
- Le tout Inox 1810. - Circuit hydraulique fermé avec réservoir.
- Conforme aux normes CE. - Finition Inox brossé fin.

	PUISSANCE TOTALE	CAPACITÉ	POIDS NET
MODÈLE			KG
PH 13	0,5 CV (0,36 KW)	13 L	75 KG
PHX 15	0,75 CV (0,55 KW)	15 L	100 KG
PHX 25	1 CV (0,75 KW)	25 L	130 KG
PHX 40	2 CV (1,5 KW)	40 L	210 KG
PHX 60	2 CV (1,5 KW)	56 L	250 KG

COUPE-LÉGUMES



Les coupe-légumes Sammic sont des machines très robustes, elles sont fabriquées en acier inoxydable et dans des matériaux de la plus haute qualité, qui sont adaptés au contact alimentaire. La gamme comprend différents types de blocs moteur et goulottes, autorisant une production jusqu'à 1000 kg/h., afin de répondre aux besoins de chaque utilisateur.

Le moteur permet un travail en continu et le tableau de commandes étanche est électronique, pour un usage très intuitif.

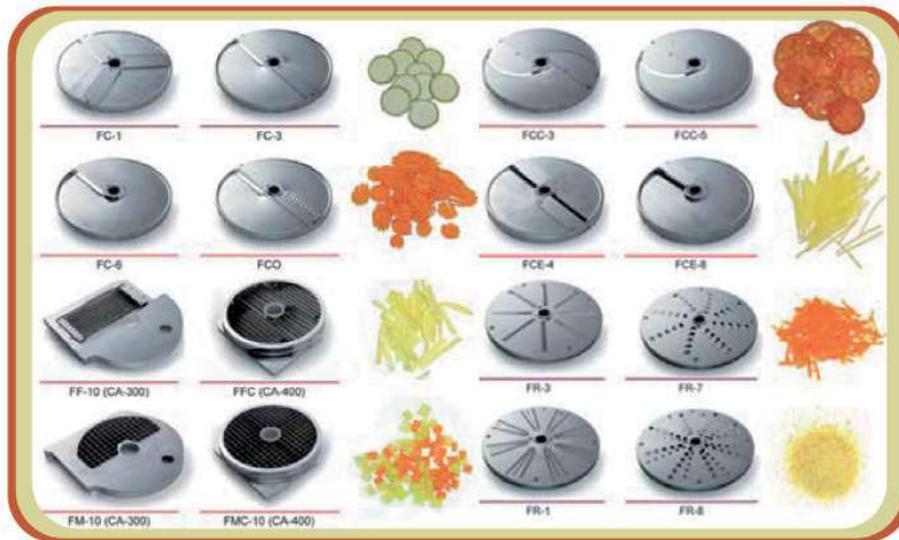
Les coupe-légumes CA de Sammic peuvent être équipés d'une large gamme de disques et grilles de la plus haute qualité, allant jusqu'à 205 mm de diamètre. La technologie employée dans leur fabrication garantit une découpe uniforme et de grande qualité. Elle nécessite moins d'efforts pour la coupe, minimise la détérioration de l'aliment et par conséquent réduit la production de liquides. La combinaison des disques et des grilles permet d'obtenir plus de 70 types de coupes et râpes différentes.

La gamme de coupe-légumes Sammic a été conçue en tenant compte des facteurs ergonomiques et des flux de travail les plus courants.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)	
	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
GUIDE DE SÉLECTION					
COUVERTS (DE / À)	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	100 - 450	100 - 600
PRODUCTION/HEURE	150 - 450 KG	200 - 650 KG	500 - 1000 KG	150 - 500 KG	200 - 650 KG
CARACTÉRISTIQUES					
DIMENSIONS BOUCHE	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
VITESSE MOTEUR TR/MN	365 rpm	365 rpm	365-730 rpm	300-1000 rpm	300-1000 rpm
PUISSANCE					
MONOPHASÉ	550W	550W	--W	1500W	1500W
TRIPHASÉ	370W	550W	750W	--W	--W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
DIM. EXTÉRIEURES (MM)	389X405X544	391X396X652	430X420X810	391X409X552	391x400x652
POIDS NET	21KG	24KG	29.5KG	24Kg	27KG



DISQUE COUPE LÉGUMES



MIXEUR À POTAGE



MACHINE SOUS-VIDE



Prolonge la durée de conservation des aliments crus ou cuisinés, sans perte de poids.

Conçue pour emballer des aliments crus ou secs, pour le conditionnement de produits cuisinés de manière traditionnelle, pour la cuisson sous-vide, pour conditionner des produits à congeler par la suite, ou pour un usage extra alimentaire ou «non-food».

Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exact de vide.

Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et consistants à tout moment. Option Vide plus une fois atteint 99 % du vide.

Touche « pause » pour mariner les aliments dans la chambre.

Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle par capteur.

Double soudure.

Barre de soudure sans câbles : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien.

Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide.

La décompression contrôlée à impulsions évite d'endommager le produit et des ruptures dans le sachet.

Vac-Norm ready : préparation pour le vide extérieur dans des contenants «Vac-Norm» contrôlée par capteur.

Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle.

Fabrication en acier inoxydable haute qualité.

Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis.

Couvercle amorti en polycarbonate transparent, à longue durée de vie utile.

Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe, afin de prolonger sa durée de vie utile.

Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile.

Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide.

Modèle homologué par NSF : garantie de sécurité et hygiène.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la pompe: 8 m³/h

Capacité de la pompe (60 Hz): 8 m³/h

Longueur de la barre: -- mm

Puissance totale: 450 W

Pression vide (maximale): 2 mbar

DIMENSIONS INTÉRIEURES

- **Largeur:** 330 mm

- **Profondeur:** 360 mm

- **Hauteur:** 155 mm

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

- **Largeur :** 384 mm

- **Profondeur:** 465 mm

- **Hauteur :** 405 mm

Poids net: 36.1 Kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée : 540 x 478 x 465 mm

Poid brut: 40.6 Kg



ÉPLUCHEUSES



Éplucheuses industrielles pour éplucher jusqu'à 30 kilos de pommes de terre par opération
Nos éplucheuses industrielles à pommes de terre peuvent également éplucher les carottes ou d'autres aliments de même type. Modèles disponibles en aluminium ou en acier inoxydable

- 2 gammes : Inox ou Aluminium.
- Production selon les modèles : de 5 à 30 Kg par cycle.
- Rapidité et sûreté grâce à l'épluchage de type abrasif.
- Abrasif résistant, durable et conforme au secteur alimentaire.
- Intuitif grâce à son panneau de commande : bouton marche, arrêt et minuterie de 0 à 6 min.
- Equipement optionnel : Socle et filtre antimousse.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)	
	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUIDE DE SÉLECTION					
COUVERTS (DE / À)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	200	100 - 300
CARACTÉRISTIQUES					
CAPACITÉ DE CHARGE	5 KG	10 KG	20 KG	30KG	20 KG
PRODUCTION/HEURE	100 KG	240 KG	480 KG	720 KG	300 KG
PUISSANCE					
MONOPHASÉ	300W	550W	550W	730W	550W
TRIPHASÉ	--W	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
DIM. EXTÉRIEURES (MM)	333X367X490	435X635X668	433X635X786	622X760X1002	433x635x786



ÉPLUCHEUSE



L'éplucheuse et la machine à éplucher les oignons sont entièrement réalisées en acier inox et elles sont dotées des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un tableau de commande électrique avec une carte 24 V, d'un microinterrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle et d'un bouton coup-de-poing rouge d'urgence à activer au terme des opérations.

Les machines sont équipées d'un réducteur de vitesse avec transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler.

Le couvercle en verre transparent permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation.

Le dispositif de vidage automatique et de remplissage en eau a un diamètre de 50 mm pour l'éplucheuse, et de 70 mm pour la machine à éplucher les oignons.

Le disque de l'éplucheuse est en carbone de silicium ou en aluminium, tandis que celui de la machine à éplucher les oignons est revêtu d'un matériau granulaire très fin et sa rotation est inférieure de 20 % par rapport à celle de l'éplucheuse.

La courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE	CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS (MM)		
			LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
PL4	0,6HP	4	320	420	560
PL8	0,6HP	8	320	420	800
PL15	1,0HP	15	400	500	900
PL20	1,0HP	20	450	550	950



HACHOIRS À VIANDE



HYGIÉNIQUES, SOLIDES ET FACILES À NETTOYER ET À UTILISER :

Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox. Moteurs autoventilés. Réducteur de vitesse réalisé avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile.

Trémie et bac à viande en inox. La simple rotation d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide.

SÛRS :

Conformes aux réglementations européennes et internationales. Moteur et commandes IP 45, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de la catégorie 1.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
TC 22	KW 1,1 - HP 1,5 MONOPHASÉ	450	280	460
TC 32	KW 1,85 - HP 2,2 MONOPHASÉ	450	280	460



SCIES A POSER SUR TABLE



- Scie de construction en acier inoxydable 18/10.
- Grande robustesse et fiabilité de la machine.
- Système tendeur de lame de procédure automatique.
- Facilité de nettoyage à jet d'eau.
- Démontage des racleurs sans outils.
- Indice de protection IP65.
- Conforme à la Directive 2006/42/CE.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE	CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS (MM)		
			LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
ST-200	0,6HP	4	540	475	825

SCIES AVEC PIED



- Scie intégrée en acier inoxydable 18/10.
- Poulies en Acier inoxydable avec double rebord.
- Système tendeur de lame automatique.
- Sécurité d'arrêt de lame en 4 secondes.
- Pulsateurs marche-arrêt, bouton émergence, IP65.
- Sécurité en ouverture de porte.
- Sécurité en coupure de courant.
- Racleurs détachables pour faciliter le nettoyage, sans outils.
- Facilité de nettoyage à jet d'eau.
- Fabrication de coupe à main droite et main gauche.
- Corps d'une seule pièce pour faciliter le nettoyage sur une surface uniforme.
- Racleurs pour le nettoyage des poulies pendant le procès de coupe.

MODÈLE	KG	Ø POULIE	DIMENSIONS (MM)		
			LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
STL-350	155	300	790	745	1670

SCIES À RUBAN



- Scie intégrée en acier inoxydable 18/10.
- Poulies en acier inoxydable avec double rebord.
- Système tendeur de lame automatique.
- Sécurité d'arrêt de lame en 4 secondes.
- Pulsateurs marche-arrêt, bouton émergence, IP69.
- Sécurité en ouverture de porte.
- Sécurité en coupure de courant.
- Racleurs détachables pour faciliter le nettoyage, sans outil.
- Facilité de nettoyage jet d'eau.

MODÈLE	KG	Ø POULIE	DIMENSIONS (MM)		
			LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
STL 800 F	550	400	997	2070	2155

BALANCE À POSER



Pesage simple.
Capacité de 3 kg à 30kg.
Étanchéité : Protection IP68.
Plateau et châssis en acier inoxydable 304.
Dimensions du plateau : 230x190mm.
Double affichage LED en couleur rouge avec 6 digits de 18mm.

BASCULE INDUSTRIELLE



Réf : PC300M

- Portée: 300Kg
- Précision: 100g
- Dimensions du plateau: 500x600 mm.
- Bascule mono-capteur complète (Plate-forme + Colonne + Indicateur).
- Plate-forme avec châssis tubulaire en acier peint avec plateau en acier inoxydable et colonne en acier inoxydable.
- Capteur d'aluminium avec protection IP65.
- Colonne 649 mm avec base de fixation en acier peint (modèle P 447 mm).
- 4 pieds réglable en hauteur jusqu'à 13 mm.
- Écran LED de 7 segments, hauteur 20 mm.
- Boîtier Indicateur ABS. Avec protection IP54.
- La batterie interne rechargeable (6V4AH) de 30 heures.
- Alimentation de mur de 9V.
- Calibration externe.



OUVRE-BOÎTE PROFESSIONNEL

Conçu spécialement pour l'usage professionnel, peut ouvrir jusqu'à six boîtes par minute. La fixation de la base fixe l'ouvre-boîte à la partie inférieure de la table. Pour un usage avec des boîtes d'une hauteur allant jusqu'à 28 cm. La longueur de la barre est de 48 cm. La lame est réversible, trempée et carbonitrurée. Fabriqué en Espagne. Fondé en 1905, BOJ en est le concepteur et le fabricant.

OUVRE-BOÎTE PROFESSIONNEL

Le travail dans le secteur de l'hôtellerie-restauration est très physique et la moindre petite aide peut être la bienvenue. L'ouvre-boîte JFA en acier inoxydable est l'un de ces ustensiles conçus pour faciliter le travail au maximum.

En outre, il est facile à nettoyer, résistant et prévu pour durer. Un vrai allié pour les tâches quotidiennes.



LA TRANCHEUSE SEMI-PROFESSIONNELLE



La trancheuse semi-professionnelle Idea est composée d'un disque de 22 cm, pour une qualité de coupe optimale Plateau extra large 22,5 x 22,5 cm.

La trancheuse a été conçue pour trancher avec précision jambon, saucisson et charcuterie en général. Son corps en aluminium alimentaire S-3 haute qualité homologué par les services sanitaires selon les normes Ne. Equipée d'une double protection de lame et d'un aiguiser de lame intégré.

- Le réglage de l'épaisseur de coupe se fait de 0 à 15 mm.
- La coupe effective est de 24 cm en longueur par 15,5 cm en hauteur
- Moteur asynchrone ultra silencieux avec adaptation automatique de la vitesse Plateau amovible intégré
- Pieds anti-dérapants
- Rotation 265 trs/ min
- **Puissance** : 154 W - 230 V
- **Protection sécurité électrique** : 24 V maxi
- **Dimensions** : L 52 x P 39 x H 34cm.



**TGF 220 TRANCHEUR
TGF 220 MICRA**



**TGF 250 TRANCHEUR
TGF 250 MICRA**



**TGF 300 TRANCHEUR
TGF 300 MICRA**

Construction : en ligue spéciale anodisée selon les normes hygiène

Dimension lame Ø : 220 mm

Dimension plat : 185x185 mm

Aiguisoir : fixe

Moteur : de HP 0,21 monofase Watt 154

Régulation épaisseur tranches : de 0 au mm 15

Dimensions : 450x390x340 mm

Construction : en ligue spéciale anodisée selon les normes hygiène

Dimension lame Ø : 250 mm

Dimension plat : 225x230 mm

Aiguisoir : fixe

Moteur : de HP 0,21 monofase Watt 154

Régulation épaisseur tranches : de 0 au mm 15

Dimensions : 530 x 420 x 350 mm

Construction : en ligue spéciale anodisée selon les normes hygiène

Dimension lame Ø : 300 mm

Dimension plat : 300x260 mm

Aiguisoir : fixe

Moteur : de HP 0,3 monofase Watt 220

Régulation épaisseur tranches : de 0 au mm 15

Dimensions : 670x490x430mm



SIÈGE MOHAMED V

- contact@arcade-equipement.com
- +212 522 31 30 25
- +212 522 30 66 65
- Bd mohamed V N°206 - Casablanca
- +212 522 30 51 64

SUCCURSALE MARRAKECH

- contact@arcade-equipement.com
- +212 524 35 65 07
- Résidence Izdihare N°60 Route De Safi - Marrakech
- +212 524 35 65 08

SUCCURSALE ABDELMOUMEN

- contact@arcade-equipement.com
- +212 522 20 17 04
- +212 522 20 17 05
- Bd. Abdelmoumen Rue Galien N°5 Qt des Hôpitaux - Casablanca
- +212 522 20 17 02

SUCCURSALE TANGER

- contact@arcade-equipement.com
- +212 539 38 62 23
- +212 673 72 93 29
- Route De Rabat Résidence Rim I N°5 - Tanger
- +212 539 38 68 89