



Vous trouverez ici tout le matériel snacks & cafés pour donner satisfaction de votre clients. Vous pourrez équiper votre cuisine, une large gamme d'équipements de cuisine professionnels adaptés à votre structure de restauration traditionnelle, collective et rapide (brasserie, crêperie, fast food), et la restauration rapide mobile.

D'une part nous proposons le meilleur du matériel professionnel pour la préparation du café adapté à tous les restaurants, brasseries, collectivités, mais également, pour les particuliers. Nous avons sélectionné parmi les grandes marques votre machine à café professionnelle, votre moulin à café professionnel ou machine à café expresso.

SNACKS & CAFÉS

MOULIN A CAFÉ



MODÈLE	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
GOURMET	0.3	170	340	430
CT-1	0.3	220	410	470
CT-2	0.4	220	410	620
DECAF	0.3	170	340	430



MACHINES À EXPRESSO PALANCA



La machine à café expresso classique avec la technologie d'extraction qui a donné naissance à une industrie. Disponible en 2,3 et 4 groupes, la machine Futurmat Palanca ou Lever utilise un système d'extraction basé sur une chambre d'infusion thermocompressée à commande manuelle.

Chaque tête de groupe comprend une extraction par perfusion et un échangeur de chaleur indépendant. Le niveau d'eau de la chaudière est contrôlé électroniquement et tous les modèles ont deux tubes à vapeur et une sortie d'eau chaude. La chaudière de 13 litres et l'élément de 2,6 Kw assurent un approvisionnement suffisant en eau chaude et en vapeur pour une opération de café chargée.

Les caractéristiques de la machine à café à levier de tête de groupe Futurmat Palanca 2 comprennent:

- Soupape de sécurité de la chaudière
- Thermostat de sécurité Element
- Recharge automatique de la chaudière
- Chaudière en cuivre
- 2 baguettes à vapeur
- 1 robinet d'eau chaude
- Chaudière 13 litres
- Puissance de l'élément 2600 W

Largeur: 74cm

Hauteur: 75cm

Profondeur: 56cm

Poids: 55kg

GROUPES	PUISSANCE TOTALE	VOLUME
	KW	LITRE
1	1.5	8
2	2.6	13
3	3.7	18
4	5	24



MACHINE À EXPRESSO RIMINI



La Futurmat Rimini n'occupe que 58 cm / 23 pouces d'espace de comptoir linéaire, cette machine a été conçue pour être compacte sans compromettre les performances.

Cette machine robuste combine de nombreuses fonctionnalités pour en faire une machine à café extrêmement polyvalente. Comprend une lance à vapeur, un distributeur d'eau chaude, deux têtes de groupe pour jusqu'à 4 cafés à la fois, une mesure automatique programmable du café et un support mobile pour les petites tasses. Les grands pavés de touches tactiles robustes facilitent le travail du barista. Le plateau égouttoir en fil d'acier inoxydable garantit que les tasses de service sont toujours propres. Ces machines conçues pour durer n'ont pas de plastique dans leurs panneaux de carrosserie.

- Dosage électronique des portions de café. Cela donne une tasse de café cohérente pour vos clients.
- Capacité de la chaudière 8L
- Grands pavés de touches sensibles au toucher.
- Les têtes de groupe en laiton de 2 kg avec technologie d'infusion et d'extraction E61 optimisent la qualité de l'espresso.
- Le plateau d'égouttement en fil d'acier inoxydable aide à garder propres les bases des gobelets.
- Les injecteurs de groupe traités au Téflon résistant au calcaire, le raccord d'entrée de l'échangeur de chaleur, le raccord d'entrée de chaudière et les débitmètres minimisent le risque de défaillance de l'équipement.
- Les solénoïdes d'échappement de groupe sont dotés de joints en caoutchouc de la plus haute qualité.
- Grands moteurs de pompe de 120 watts très durables.
- Ces machines construites pour durer n'ont pas de plastique dans leurs panneaux de carrosserie.
- Chaudière de 8 litres avec remplissage automatique et élément optimal de 3 kW
- Pompe et moteur intégrés à la machine.
- Valve de sécurité et thermostat.
- Chaudière en cuivre avec échangeurs thermo-siphons indépendants pour chaque chef de groupe.

GROUPE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
1	3		580	520	420
2	2.6		740	520	420
2 COMPACT	3		580	520	420
2 XL	3		580	520	470



MACHINES À EXPRESSO FUTURMAT CUSTOM



Cette machine ramène le style et l'ambiance des premiers jours de l'espresso méditerranéen, et chaque tête en laiton massif de 3 kilos délivre une «crème» d'espresso parfaite. Le processus de brassage est contrôlé par l'opérateur qui fait basculer le levier sur le côté de chaque groupe. Disponible en deux et trois groupes:

- Machine à 3 groupes avec chaudière de 18 litres et élément chauffant de 3700 watts.
- Machine à 2 groupes avec chaudière de 13 litres et élément chauffant de 2600 watts.

MODÈLE	GROUPE	PUISSANCE TOTALE		CAPACITE	
		KW		LITRES	
CUSTOM 2G	2	2.6		13	
CUSTOM 3G	3	3.7		18	

MACHINES À EXPRESSO OTTIMA



La machine à espresso électronique commerciale Futurmat Ottima à trois groupes est la dernière machine de Quality Espresso!

Cette machine robuste combine de nombreuses fonctionnalités pour en faire une machine à café extrêmement polyvalente. Comprend deux baguettes à vapeur, un distributeur d'eau chaude, deux têtes de groupe pour jusqu'à six cafés à la fois, une mesure automatique programmable du café et un support mobile pour des tasses plus petites.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
SEMI 2G	2.6		710	520	420
ELECT 2G	2.6		710	520	420
ELECT 3G	3.7		880	520	420
ELECT 2G XL	2.6		710	520	470
ELECT 3G XL	3.7		880	520	470

MACHINE À EXPRESSO ARIETE F3



Pavés tactiles Fonctionnement: pavé tactile robuste et sensible au toucher. Choix d'une ou deux tasses régulières ou demi-tasses, sur simple pression d'un bouton. Les touches numériques sont utilisées pour programmer la machine.

Eau chaude: Préparez des thés, des soupes, etc. avec la sortie d'eau chaude. Le dosage peut être programmé électroniquement de sorte que la quantité d'eau désirée soit obtenue au toucher d'un tampon.

Manomètre La pression de l'eau et de la vapeur est surveillée et contrôlée en permanence. Deux jauges indépendantes indiquent la pression de la chaudière et de la pompe à moteur.

Acier inoxydable: Toutes les pièces métalliques de la zone de service sont en acier inoxydable de la plus haute qualité. Ils sont robustes et faciles à nettoyer. Les panneaux de carrosserie ont été traités avec un procédé de peinture métallique à deux couches très résistant.

Bras à vapeur: Les deux bras à vapeur en acier inoxydable tournent pour fournir une alimentation en vapeur facilement contrôlée pour la fabrication de cappuccinos de qualité.

Têtes de groupe: La tête de groupe Futurmat F3 est conçue avec précision à partir de matériaux qui ont été spécifiés et testés pour résister à des températures et à une pression d'eau élevées. Il vous permet de produire un espresso avec la meilleure «crème» à chaque fois.

GROUPES	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	
1	3	610	570	460	
2	3.5	770	570	460	
2 DISPLAY	3.5	770	570	460	
2 GROUPTRONIC	3.5	770	570	460	
3	4.6	940	570	460	
3 DISPLAY	4.6	940	570	460	
3 GROUPTRONIC	4.6	940	570	460	
4	5	1180	570	460	



APPAREILS À CHANTILLY



- Respect des plus hautes normes d'hygiène et d'utilisation
- Système de dosage de série, réglable individuellement à l'aide de touches de fonction électronique
- Réfrigération intensive du système de foisonnement jusqu'à la douille de sortie
- Onctuosité exceptionnelle grâce au double tambour mélangeur MUSSANA en acier inoxydable V2A
- Capacité horaire : jusqu'à 90 litres de crème crue
- Avec dispositif de nettoyage automatique de série
- Thermostat électronique
- Nettoyage et désinfection par passage de l'eau chaude (50 à 80 °C)
- Faible consommation d'énergie
- Réservoir amovible en acier inoxydable V2A de série
- Testé selon DIN 10507 (hygiène alimentaire)
- N° d'enregistrement DIN 6A004/95
- Fabriqué selon EMVG

Conditions d'hygiène optimales

- Construit entièrement en acier inoxydable
- Double tambour mélangeur MUSSANA en acier inoxydable
- Réfrigération intensive entièrement séparée du système de foisonnement
- Dispositif nettoyage automatique de série
- Nettoyage par passage d'eau
- Qualité du produit Microclean améliorée

Bac en Box

- À partir du modèle BOY, adapté aux systèmes de connexion BAG IN BOX
- Système de fermeture hermétique
- Pas de pertes liées au transvasement
- L'appareil reste propre
- Permet de réaliser des économies

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	ALIMENTATION		DIAMÈTRE	LONGUEUR	PROFONDEUR HAUTEUR
"PONY" 2 L	230 V/50 HZ			230	390 440
"BOY" 4 L	230 V/50 HZ			270	470 440
"LADY" 6 L	230 V/50 HZ			270	470 510
"GRANDE" 12 L	230 V/50 HZ			390	370 510
VARIANTE 1 "DUO" 2X6 L	230 V/50 HZ		430		550
VARIANTE 2 "DUO" 2X6 L	230 V/50 HZ		430		550
"MOBIL" 4 L, 12 V	MIN. 12 V/88 AH			270	470 440
"MINI"	230 V/50 Hz ou courant triphasé 400 V			220	310 400



RIVER- FONTAINE À EAU RÉFRIGÉRÉE



Gamme pour remplissage au verre

- Système à détente directe.
- C arrosserie tôle peinte beige, gris métal ou inox 18/10.
- Eau froide uniquement (sauf River NF).
- Débit donné avec 25° de temp. ambiante et 20° de temp. arrivée d'eau.
- Cuvette en inox, coins arrondis.
- Fonctionnement par bouton-poussoir (option pédale sur 25/2 et 50/2).
- Réglage de la température de 8 à 12°.
- Refroidissement ventilé sur 25 et 50, statique sur 15.
- Hauteur hors tout avec col de cygne : 1230 mm.
- Raccordement 3/8 diamètre 8.
- Vidange 16/24.
- Modèle 15 -25 -50 :1 sortie d'eau (col de cygne en standard).
- Modèle NF -15/2 -25/2 -50/2 :2sorties d'eau (col de cygne +rinse-bouche en standard).
- Modèle UP :1 sortie d'eau (rinse-bouche en standard).
- Modèle UP/2 :2 sortie d'eau (col de cygne + rince bouche).

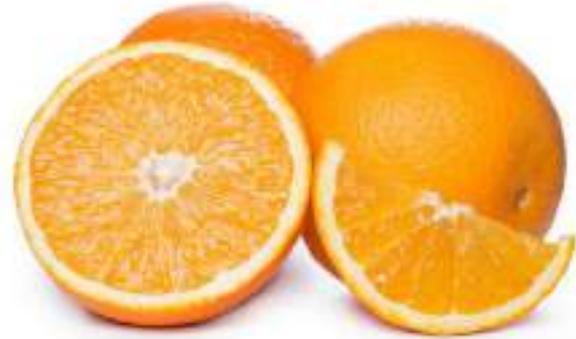
COMMENT CHOISIR ?

- River 15 : groupe de 40/50 personnes
- River 25 : groupe de 80 personnes
- River 50 : groupe plus nombreux et ambiance chaude

MODÈLE	CAPACITÉ		DIMENSIONS (MM)		
	LITRE		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
RIVER NF	NS		325	340	960
RIVER 15	18 L		325	340	960
RIVER 15/2	18 L		325	340	960
RIVER 25	30 L		325	340	960
RIVER 25/2	30 L		325	340	960
RIVER 50	50 L		325	340	960
RIVER 50/2	50 L		325	340	960



PRESSE AGRUME - MINIMAX



LE PRESSE AGRUME LE PLUS COMPACT

Le choix idéal pour les lieux avec peu d'espace, tels que les cafés, les bars, les bars à cocktails, les petits hôtels, les petits restaurants et les bars à jus

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Capacité** : 15 oranges par minute
- **Diamètre du fruit**: 65-80 mm
- **Consommation**: 4.1 / 3.7 A
- **Matériel** : Engrenages en acier inoxydable, Carter en aluminium
- **Ditgitale 3.0**
- **Couleurs** : Orange et noir, Argent et Noir
- **Protection**: IPx4
- **Sécurité** : Détecteurs de proximité
- **Système de compression MYSS**: Rendement maximal système sans toucher la peau
- **PQ** : Qualité Premium
- **Capacité d'alimentation**: 6 unités
- **Poids**: 51 kg
- **Dimensions**: 33 cm x 45 cm x 74 cm
- **Poubelle**: 9 kg
- **Puissance**: 0,55 kw

PRESSE AGRUME - MINIMATIC



LA PRESSE AGRUME LE PLUS COMPACT DOTE D'UN CHARGEUR AUTOMATIQUE

Le choix idéal pour les endroits de peu à moyenne consommation avec un espace limité, tels que les cafés, les bars, les bars à cocktails, les petits hôtels, les petits restaurants et les bars à jus

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Capacité** : 15 oranges par minute
- **Capacité d'alimentation**: 6 kg
- **Diamètre du fruit**: 65-80 mm
- **Consommation**: 4.1 / 3.7 A
- **Matériel** : Engrenages en acier inoxydable, Carter en aluminium
- **Ditgitale 3.0**
- **Couleurs** : Orange et noir, Argent et Noir
- **Protection**: IPx4
- **Sécurité** : Détecteurs de proximité
- **Système de compression MYSS**: Rendement maximal système sans toucher la peau
- **PQ** : Qualité Premium
- **Poubelle**: 9 kg
- **Poids**: 53 kg
- **Dimensions**: 33 cm x 45 cm x 93 cm
- **Puissance**: 0,55 kw

PRESSE-AGRUMES «CLASSIC» 11



L'authentique presse-agrumes Santos depuis 1954, à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé: boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités...

Presse-agrumes professionnel, construit pour durer, équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.

Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.

Facile à nettoyer: cuve, grille et ogive amovibles.

Hauteur du bec: 125 mm (5»), pour réaliser du jus au verre à verre.

Débit moyen: 30l/h

COULEURS



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOTEUR

Monophasé

220 - 240 V - 50/60 Hz - 130 W

100 -120 V - 50/60 Hz - 155 W

VITESSE:

1500 tr/min (50 Hz)

1800 tr/min(60 Hz)

POIDS

Net: 4,9 kg (11lbs)

Emballé: 5,7 kg (12lbs)

DIMENSIONS

Net

P: 300 mm (12»)

L: 230 mm (9»)

H: 350 mm (14»)

EMBALLÉ

P: 340 mm (13»)

L: 255 mm (10»)

H: 400 mm (16»)

STANDARDS

- Versions 11 & 11C (220-240V - 50/60Hz) : CE, RoHS.

- Versions 11V1 & 11CV1 (100-120V - 50/60Hz) : CE, NSF, RoHS.



MIXEUR N°33

Petit mixer de bar performant permettant de réaliser toutes sortes de préparations à base de glace pillée: cocktails, smoothies, boissons glacées, milkshakes...

2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation: 13000 tr/min et 16000 tr/min.

Couteaux résistants en acier inoxydable.

Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.

Couvercle avec bouchon pour ajouter des ingrédients en cours d'utilisation.

Mixer de Bar N°33 Evolution

Cette version est équipée d'une détection de bol: le moteur s'arrête lorsqu'on retire le bol de la base. Cette détection de bol permet de préserver les accouplements.

COULEURS**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES****MOTEUR**

Monophasé

220 - 240 V - 50/60 Hz - 600 W

100 - 120 V - 50/60 Hz - 600 W

2 VITESSES:

13000 tr/min et 16000 tr/min

POIDS

Net: 3 kg (6,6 lbs)

Emballé: 3,6 kg (7,9 lbs)

DIMENSIONS

Net:

P: 180 mm (7»)

L: 180 mm (7»)

H: 420 mm (17»)

EMBALLÉ

P: 230 mm (9»)

L: 210 mm (9»)

H: 475 mm (19»)

NORMES

- Versions 33 & 33C (220-240V - 50/60Hz) : CE, RoHS.

- Versions 33V1 & 33CV1 (100-120V - 50/60Hz) : CE, RoHS.



CENTRIFUGEUSE «SANTOS JUICER» 50



Centrifugeuse silencieuse et puissante à utiliser partout où l'on consomme du jus de fruits et de légumes frais: bars à jus, boutiques de diététiques, hôtels, bars, restaurants..., Centrifugeuse professionnelle adaptée à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone puissant et son rendement élevé.

Filtration parfaite: grand panier avec un tamis très fin (0.5 mm / 0.02").

Large introduction: 79.5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers.

Silence: permettant un usage devant la clientèle.

Sécurité: arrêt du moteur et frein mécanique arrêtant le panier à l'ouverture de la poignée.

Système Ezy-clean™ breveté: cuve, couvercle et panier amovibles sans outils.

Hauteur du bec: 200 mm (8.6»), pour réaliser du jus en continu au pichet ou au verre à verre.

Débit: 100 l/h

COULEURS



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOTEUR

Monophasé

220 - 240 V - 50/60 Hz - 800 W

100 - 120 V - 50/60 Hz - 800 W

2 VITESSES:

3000 tr/min (50 Hz)

3600 tr/min (60 Hz)

POIDS

Net: 14,5 kg (31 lbs)

Emballé: 16,3 kg (35 lbs)

DIMENSIONS

Net:

P: 470 mm (19«)

L: 260 mm (10«)

H: 450 mm (18«)

EMBALLÉ

P: 500 mm (20«)

L: 315 mm (12«)

H: 570 mm (22«)

NORMES

- Versions 50 & 50C (220-240V - 50/60Hz) : CE, KC, RoHS.

- Versions 50V1 & 50CV1 (100-120V - 50/60Hz) : CE, UL, NSF, RoHS.



CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SIMPLE



Gamme confort : cette crêpière électrique est conçue pour une utilisation régulière à intensive.

Cette crêpière professionnelle est dotée d'avantages techniques :

- Plaque cerclée d'une bande inox protégeant l'appareil des projections.
- Interrupteur marche / arrêt - 3000 à 4800 W
- Plaque en fonte usinée (nécessite un culottage)
- Répartition homogène de la chauffe

Caractéristiques techniques de la Crêpière électrique gamme confort - ronde :

- Châssis en inox
- Plaques en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant de mise sous tension • Témoin de chauffe
- Cordon d'alimentation CE pour 230 V ~ prise 16A ou 400V 3N ~ prise 20 A

PUISSANCE TOTALE

MODÈLE	DIAM	KW	N.PLAQUES
CEBIV3CO	35	3	1
CEBIV4CO	40	4.8	1
CEBIA4AO (CONFORT)	40	4.8	1

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE DOUBLE



Gamme confort : crêpière électrique conçue pour une utilisation régulière à intensive.

Crêpière professionnelle dotée d'avantages techniques:

- Deux plaques pour protection du plan de travail et facilité de nettoyage
- 2 cordons d'alimentation (sauf version 400V)
- Interrupteur marche/arrêt - 2x 3000 à 2 x 3600 W
- Plaque en fonte usinée (nécessite un culottage)
- Répartition homogène de la chauffe

Caractéristiques techniques de la Crêpière électrique double gamme confort :

- Châssis en inox
- Plaques en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant de mise sous tension • Témoin de chauffe
- Cordon d'alimentation CE pour 230 V ~ prise 16A ou 400 V 3N ~ prise 20 A

PUISSANCE TOTALE

MODÈLE	DIAM	KW	N.PLAQUES
CECIM3AO	35	2X3	2
CECIM4AO	40	2X3.6	2

CRÊPIÈRE GAZ SIMPLE



La crêpière gaz est plébiscitée par les professionnels de la restauration pour ses multiples qualités: cuisson de précision, sécurité, fiabilité, puissance et robustesse.

Ces crêpières professionnelles sont dotées d'un avantage technique:

Manettes de commandes protégées

Gamme confort : cette crêpière gaz est conçue pour une utilisation régulière à intensive.

Caractéristiques techniques de la Crêpière gaz gamme confort - carrée :

- Châssis en inox
- Plaques en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Allumage piézo-électrique
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Alimentation gaz Butane, Propane ou Naturel

PUISSANCE TOTALE			
MODÈLE	DIAM	KW	N.PLAQUES
CGBIM4AA	40	6	1

CRÊPIÈRE GAZ DOUBLE



La crêpière gaz est plébiscitée par les professionnels de la restauration pour ses multiples qualités: cuisson de précision, sécurité, fiabilité, puissance et robustesse.

Ces crêpières professionnelles sont dotées d'avantages techniques:

Manettes de commandes protégées

Gamme confort : cette crêpière double gaz est conçue pour une utilisation régulière à intensive.

Caractéristiques techniques de la Crêpière double gaz gamme confort :

- Châssis en inox
- Plaques en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Allumage piézo-électrique
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Alimentation gaz Butane, Propane ou Naturel
- Puissance de 6000 W à 7000 W par plaque

PUISSANCE TOTALE			
MODÈLE	DIAM	KW	N.PLAQUES
CGCIH4AA	40	2X6	2



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 4X6 BRUXELLES SIMPLE 90°


WECABCAO

La gaufre 4x6 Paty (empreinte à 4 plots par 6) est plus large que la gaufre de Liège 4*6, pour un résultat encore plus gourmand. Typiquement Belge, c'est une gaufre légèrement caramélisée à l'extérieur et reconnaissable à sa forme irrégulière et à ses grains de sucre perlé.

Dans sa version 90°, ce gaufrier est idéal pour réchauffer des gaufres précuites ou surgelées.

Le gaufrier 4x6 Liège Paty Krampouz permet de réchauffer 2 gaufres simultanément. L'ouverture de ses fers à 90° assure un résultat de cuisson aussi uniforme et croustillant qu'une gaufre fraîche.

Le gaufrier professionnel bénéficie du système Easy Clean, qui permet le démontage rapide des fers pour un nettoyage au lave-vaisselle. Il est équipé du Pack Résistance pour une parfaite répartition de la chauffe sur les fers en fonte.

CARACTÉRISTIQUES :

Puissance: 1400 W

Poids: 17 kg

Dimensions: 315 x 26 x 22 cm

Innovation : fers démontables en 45 sec

Pack Résistance : répartition très homogène de la chaleur

Matériau des fers Fonte brute certifiée contact alimentaire

Matériau châssis : Inox

Utilisation: Intérieur

Empreinte: 4*6 Liège Paty

Taille de l'empreinte: 158 x 108 x 26 mm

Capacité (nombre de gaufres): 2

Tension: 230-240 V

Régulation: Thermostat réglable de 50 à 300°C

Témoins: Témoin de chauffe, s'éteint lorsque la température est atteinte

Norme :CE

Énergie: Électrique



GAUFRIER MINI BRUXELLES 180°



WECAWAOA

Deux fois plus petite que la gaufre traditionnelle, la gaufre Mini Bruxelles est parfaite pour un encas sucré. Sa taille intermédiaire lui permet d'être dégustée en dessert à l'assiette ou dans une barquette en take away. La réputation de la gaufre de Bruxelles aussi appelée gaufre de foire, n'est plus à faire : croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur et richement accompagnée, c'est un emblème de la street food.

Le gaufrier professionnel Mini Bruxelles Krampouz permet de réaliser jusqu'à 4 gaufres simultanément en 2 minutes de cuisson. L'ouverture de ses fers à 180° permet une parfaite répartition de la pâte sur les deux plaques, assurant ainsi une cuisson homogène de l'ensemble de la gaufre.

Le gaufrier professionnel bénéficie du système Easy Clean, qui permet le démontage rapide des fers pour un nettoyage au lave-vaisselle. Il est équipé du Pack Résistance pour une parfaite répartition de la chauffe sur les fers en fonte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU GAUFRIER ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL MINI BRUXELLES :

Puissance: 1800 W

Poids: 20 kg

Dimensions: 44 × 26 × 22 cm

Innovation : fers démontables en 45 sec

Pack Résistance : répartition très homogène de la chaleur

Matériau des fers Fonte brute certifiée contact alimentaire

Matériau châssis : Inox

Utilisation: Intérieur

Empreinte: Mini Bruxelles

Taille de l'empreinte: 113 x 92 x 28 mm

Capacité (nombre de gaufres): 4

Tension: 230-240 V

Régulation: Thermostat réglable de 50 à 300°C

Témoins: Témoin de chauffe, s'éteint lorsque la température est atteinte

Norme :CE

Énergie: Électrique



GAUFRIER GAULETTES CORNETS À GLACES



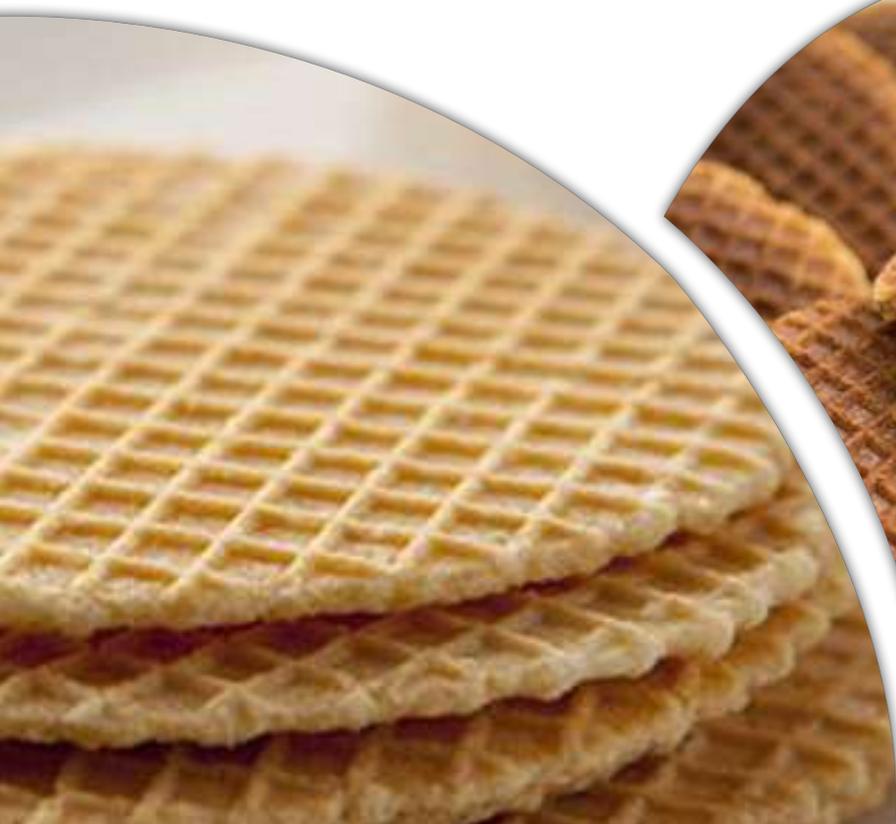
WECAPCAO

Réalisez facilement de délicieux cornets à glace artisanaux cuits à la perfection grâce à la technologie Pack Résistance qui assure une diffusion parfaite de la chaleur.

Le gaufrier à cornets à glace à ouverture 90° est destiné à la cuisson de la pâte à cornets à glace. S'utilise avec l'accessoire : Appareil à former les cornets à glace

Caractéristiques techniques :

- Châssis inox
- Manette de commande protégée
- Fers en fonte d'acier, certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation CE pour 240 V ~ prise 16A



PLAQUES A GRILLADE



barbecues à gaz de comptoir FIAMMA sont fabriqués en acier poli pour la plaque de cuisson et comportent des brûleurs durables et à haut rendement avec des pare-éclaboussures. Un plateau d'égouttement facile à extraire facilite le nettoyage et l'entretien de cet équipement de gril de style occidental.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	
PGF 600	4.7	590	490	235	
PGF 800	7	850	490	235	

TOSATERS



Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	
TOSTI S3	1.8	525	305	305	
TOSTI D3	2.7	525	305	405	

SALAMANDERS



Avec l'unité de chauffage réglable en hauteur, ces unités offrent encore plus de versatilité.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	
SEF 450	2.3	600	400	455	
SEF 450 I	2.3+1.3	600	400	455	
SEF 650	1.3+1.7	800	400	455	
SEF 650 I	1.3+1.7+1.7	800	400	455	

GRILL PANINI



- Compact mais professionnel.
- Plaques en fonte avec revêtement alimentaire.
- Structure en acier inoxydable
- Pieds / poignées conçus conformément aux réglementations internationales en vigueur en matière de santé et de sécurité.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
GR 4.2	1.8		400	430	240
GR 6.1	3		510	430	240
GR 8.2	3.6		690	430	240

PLAQUES A GRILLADE



- les plaques en fonte (avec possibilité de s'arrêter dans n'importe quelle position) garantissent une répartition uniforme de la chaleur sur toutes les surfaces de chauffe
- grâce à la friture ou au grillage simultanés double face du produit, le temps de préparation des plats est réduit de deux fois

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
GR 8 L	2.1		690	370	190





MACHINE CHAWARMA ÉLECTRIQUE

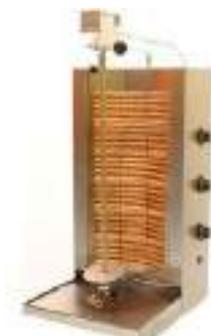


Machines à kebab électriques avec résistances incandescentes et briques réfractaires pour une utilisation optimale de la puissance.

Comme tous les appareils SER GAS, ils sont fabriqués en acier inoxydable et fournis avec une broche, un plateau et une pelle en acier inoxydable. Ils sont extrêmement simples à utiliser et à entretenir, et leur moteur de haute qualité permet une utilisation dans des conditions difficiles. Ils sont approuvés CE.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
ED2	6		470	600	890

MACHINE CHAWARMA ÉLECTRIQUE



Machines à kebab électriques avec résistances incandescentes et briques réfractaires pour une utilisation optimale de la puissance.

Comme tous les appareils SER GAS, ils sont fabriqués en acier inoxydable et fournis avec une broche, un plateau et une pelle en acier inoxydable. Ils sont extrêmement simples à utiliser et à entretenir, et leur moteur de haute qualité permet une utilisation dans des conditions difficiles. Ils sont approuvés CE.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
ED3	9		470	600	1100



MACHINE DE DÖNER KEBAB À GAZ



L'ensemble de la machine est fabriqué à base d'acier inoxydable AISI 304 Cr-Ni.

Peut être utilisé avec le GN (Gaz naturel) ou le LPG (Bouteille).

Des brûleurs de marques MELTEM® ont été utilisés.

Lorsque les brûleurs s'éteignent d'une manière indésirable, les valves de gaz munies d'un système de sécurité coupe automatiquement le gaz.

Le moteur peut être réglé avec un cycle de 1 tour par minute avec une rotation à droite ou à gauche.

Le moteur est avec refroidissement à air protégé avec bouclier de température.

Les grilles de protection sont fabriquées à base d'acier inoxydable de type AISI 310 S Cr-Ni (résistant à la chaleur) et ont une longue durée de vie.

Un entretien-réparation général et nettoyage simple.

Grâce au maintien de broche mobile, la viande peut être rapprochée et éloignée.

Les graisses peuvent être filtrées grâce aux plateaux rotatifs avec trou.

Le bâti pouvant être déplacé en avant-arrière offre une facilité de fonctionnement. (MD-4K)

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MB-3	9.7		520	550	960
MB-4	12.9		520	550	1120
MB-5	16.1		570	600	1280
MB-4K	12.9		520	550	1120



RÔTISSOIRES À GAZ POUR POULETS



- Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Plateau amovible et encastré
- Modèle au gaz avec brûleurs indépendants de 4.970 Kcal/h par broche.
- Equipées de 2 lumières halogènes protégées.
- Vitre droite courbée pour faciliter le nettoyage et augmenter la capacité de vision interne (excepté modèles 5355 et 5375).
- A partir du modèle à 6 broches jusqu'au modèle à 16 broches, montage sur 4 roues (2 avec frein, deux sans frein).
- Toutes les broches sont fournies de série avec 2 griffes finales et 2 griffes intermédiaires.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
	KW		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
5315	4.7		1000	440	910
5320	7		1000	440	1090
5330	4.7		1000	440	1860
5340	7		1000	440	1960

