

CATALOGUE

Prêt à brancher



Handel  
CONCEPT  
métier de bouche

# Edito

---

En 1997, lors de notre création, nous vous proposons nos 3 premiers catalogues, dont celui de la Cuisine Professionnelle.

Le succès rencontré nous a conduits à vous proposer une nouvelle présentation, plus succincte, plus précise et ne comportant que le matériel « Prêt à brancher ».

Cet outil de travail a pour but de faciliter vos recherches les plus fréquentes.

L'ensemble de nos adhérents EURO CHR est à votre disposition pour répondre à vos souhaits, vous présenter l'ensemble complet de notre gamme, vous conseiller et vous offrir un service de proximité.

Merci encore de votre fidélité et de votre confiance.

Pour EURO CHR

L'Equipe Grande Cuisine





**LA PREPARATION**

Pages 4 à 19

**LA CUISSON**

Pages 20 à 24

**LE FROID**

Pages 25 à 27

**LE STOCKAGE ET LA  
MANUTENTION**

Pages 28 à 30

## L'agencement

Toute une gamme de mobilier (bas et haut) spécialement étudiée pour le labo « pâtisserie, traiteur ».

Des éléments modulaires spécifiques permettront de personnaliser votre local en fonction de vos exigences particulières.



## Mobilier



## Rayonnages

### Nous consulter

Fabriqué avec une structure en aluminium anodisé spécial, résistant à  $-30^{\circ}\text{C}$  et à  $+75^{\circ}\text{C}$ .

Clayette en polypropylène alimentaire robuste et résistante.

Compatible avec les bacs gastronormes.

## Chariots de service inox



Chariots soudés en acier inoxydable - Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés - 800x530 mm.

Arceaux tube diam. 25 mm - 4 roues pivotantes dont 2 à frein.

Charge maxi 50 kg par niveau.

Désignation	Référence
chariot Inox 2 niveaux 800x530 mm	200006
chariot Inox 3 niveaux 800x530 mm	200060
chariot Inox 2 niveaux 1000x600 mm	200061A
chariot Inox 3 niveaux 1000x600 mm	200062A



### Modèle haut

Hauteur totale : 1850 mm

Entrée : 325/400/530.

### Modèle bas avec tablette

Pour plaques ou bacs.



	Espace entre 2 niveaux	600x400	1/1
10 niveaux	80	200077	210009
7 niveaux	115	200078	210010

	Espace entre 2 niveaux	600x400	1/1
20 niveaux	80	200072	210013

## Porte-casiers G.A.

Construction en acier inoxydable. Plateau Inox épaisseur utile 510x510 mm. Dossieret boulonné. 4 roues pivotantes électro zinguées. Charge maxi 80 kg.

Désignation	Dim. LxIxh hors-tout (mm)
Porte-casiers tout Inox	515x515x165
Porte-casiers G.A. tout Inox à dossieret	600x515x850

## Chariot porte assiettes et porte plateaux



## Table de travail

### Construction :

- Table acier inoxydable, dessus épaisseur 15/10e mm, hauteur 900 mm (table hauteur 850 mm sur demande).
- Bandeau avant et dossier rayonnés.
- Piètement en tube Inox 18/10, diam. 45 mm équipé de vérins avec embouts antidérapants.
- Pieds arrière en retrait de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales.
- Possibilité de montage instantané de tiroirs en toutes positions sur le cadre profilé à cet effet.



### Etagère supérieure pour table inox

- Largeur : 300 mm.
- Colonnes en tubes de 30x30 mm.
- Hauteur 1er étage 350 mm.
- Hauteur 2e étage 600 mm.



### Billot bois (ou polyéthylène)

- 500x400 mm.
- 400x400 mm.

### Table à dossier

Adossée	Sans étagère basse	Avec étagère basse
1000x700	200186	200191
1200x700	200187	200192
1400x700	200188	200193
1600x700	200189	200194
1800x700	231014	231017
1900x700	200190	200195
2000x700	231015	231018



Accessoires	
Tiroir avec bac GN 1/1 amovible	code 200196
Roulettes (le jeu de 4 dont 2 à freins)	code 200197
Etagère basse à barauds	code 200198
Trou vide déchets	code 201020

### Etagère murale standard

Dessus tôle épaisseur 12/10 mm.



Dessus 4 barres Inox soudées.



Longueur	Dessus inox	Dessus 4 barres
1000x400	220092	220099
1200x400	220093	220100
1400x400	220094	220101
1600x400	220095	220102
1800x400	220096	220103
2000x400	220097	220104
2200x400	220098	220105

# Plonge et lave-mains

## Plonge

- Constructions en acier inoxydable.
- Dossieret arrière angles arrondis.
- Habillage 3 faces.



Désignation	Référence
Lave-mains Inox avec dossieret	200323



### Robinet

Mélangeur ¼ de tour mono trou.  
Réf. 71004.



### Douchette EC/EF

Sans robinet.  
Réf. 200325.



### Douchette EC/EF

- Avec robinet col de cygne mono trou.  
Réf. 200326.
- Douchette seule / poignée.  
Réf. 71005.

## Désinsectiseur



Modèle	Puissance		Alimentation	Consommation	Surface d'application
OPUS 200 Inox	1x20W (E27)	✓	220V / 50Hz	20W maxi	50 m2
OPUS 400 Inox	2x20W (E27)	✓	220V / 50Hz	40W maxi	120 m2
OPUS 600 Inox	3x20W (E27)	✓	220V / 50Hz	60W maxi	200 m2
OPUS 400 glu Inox	2x20W (E27)		220V / 50Hz	40W maxi	120 m2
OPUS 800 glu Inox	4x20W (E27)		220V / 50Hz	80W maxi	240 m2

### Les + produit

- ✓ Finitions en Inox.
- ✓ Ballasts ferromagnétiques : longévité et fiabilité.
- ✓ Collecteur d'insectes amovible (ATRIUM électrique).
- ✓ Personnalisable à partir de 12 unités.

### Armoire de stérilisation

Réf. 200282.





### BE5 – Usage intensif – Pétrissage – Crochet spirale

**Batteur mélangeur 5 litres – variation de vitesse électronique avec ou sans prise d'accessoires.**

- Batteur mélangeur capacité **5,2 litres**.
  - Livré avec **3 outils Inox (fouet, palette et crochet spirale)**.
  - Prise d'accessoires K pour hachoir 60 mm ou coupe-légumes.
  - Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve.
  - **Moteur Asynchrone**. Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée.
- Détrempe à 60% (en kg de farine) : 1,5 kg.*



### BE8 – Usage intensif – Pétrissage – Crochet spirale

**Batteur mélangeur 8 litres – variation de vitesse électronique avec ou sans prise d'accessoires.**

- Batteur mélangeur capacité **8 litres**.
  - Livré avec **3 outils Inox (fouet, palette et crochet spirale)**.
  - Prise d'accessoires K pour hachoir 60 mm ou coupe-légumes.
  - Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve.
  - **Moteur Asynchrone**. Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée.
- Détrempe à 60% (en kg de farine) : 2,5 kg.*



### XBE10

**Batteur mélangeur 10 litres – variation de vitesse électronique avec ou sans prise d'accessoires.**

- Batteur mélangeur, modèle table, de capacité **10 litres** avec colonne Inox.
  - Livré avec **3 outils Inox (fouet, palette et crochet spirale)** et écran de protection transparent sans BPA.
  - Ecran plein de sécurité associé au monte et baisse de cuve démontable et facilement nettoyable.
  - Tableau de commande **plat et étanche** avec minuterie.
- Modèle disponible avec ou sans prise d'accessoires type H.*



## TRK45

### Combiné Cutter / Coupe-légumes

- Une machine, trois fonctions :  
Combiné Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneur.
- Vitesse variable de **300 à 3700 tr/mn**.
- Fonction **Pulse** pour une meilleure précision de coupe.
- Tableau de commande **plat et étanche**.
- Fonction **Coupe-légumes** :
  - **Trémie en inox** entièrement amovible et **lavable au lave-vaisselle**.
  - **Système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes.
- Fonction **Cutter** :
  - Cuve de **4,5 litres en Inox**.
  - Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis.
  - Fourni avec **racleur/émulsionneur** et couteaux micro dentés.

**Nota : livré sans plateau – plateaux Inox en option – disque éjecteur.**  
Réf. **200369**.

# Coupe-légumes



## MINI GREEN

### Coupe-légumes 1 vitesse 1000 tr/mn

- Robuste – Simple à utiliser – Facile à nettoyer.
  - Spécialement adapté aux crudités pour trancher, râper, effiler.
  - 1 vitesse : 1000 tr/mn.
  - Diamètre des plateaux 175 mm.
- Réf. **200368**.

### Coupe crudités avec éjecteur – sans plateau.

**Mono 230V.**  
220-240V – 1N – 50/60Hz.  
Lxpxh : 216x347x412.



## TRS

### Coupe-légumes trémie Inox

- Pour restaurants et collectivités.
- Compact – Puissant – Robuste.
- Débit : **250 à 550 kg/h** ou **jusqu'à 600 couverts et plus** suivant les travaux\*.
- Modèle 1 ou 2 vitesses : **340 et 680 tr/mn**.
- Modèle vitesse variable : **140 à 750 tr/mn**.
- Structure ergonomique **en Inox**.
- Nettoyage facile : chambre de coupe **entièrement amovible**, trémie et disques Inox lavables au **lave-vaisselle**.
- Large trémie pour des performances supérieures et une meilleure qualité de coupe.
- Sécurités pour protéger l'opérateur et arrêter l'appareil en cas d'emploi inapproprié.

**Nota : livré sans plateau.** Diamètre des plateaux 205 mm. Disque éjecteur inclus.  
\*Débit horaire moyen théorique.



Modèles	Bloc moteur	Accessoire Cutter	Accessoire Coupe-légumes	Code
R502	- Triphasé 1000 Watts - 2 vitesses : 750 et 1500 tr/mn	- Cuve en Inox de 5,5 litres - Capacité de 0,5 à 2.5 kg par opé- ration	- Métallique - Débit : 120 à 200 kg/h	230064
R502 V.V	Monophasé 1300 Watts	- Vitesse : 300 à 3000 tr/mn - Idem au modèle ci-dessus	- Variation de vitesse : 500 à 1000 tr/mn - Idem au modèle ci-dessus	230055
R652 V.V	Monophasé 1500 Watts	- Cuve en Inox de 7 litres - Vitesse : 300 à 3500 tr/mn - Capacité de 0,5 à 3 kg par opération	- Métallique - Débit : 120 à 200 kg/h - Variation de vitesse : 300 à 1000 tr/mn	230056

Modèles	Bloc moteur	Accessoire Cutter	Accessoire Coupe-légumes	Code
R301	- Monophasé 650 Watts - Vitesse : 1500 tr/mn	- Cuve en matériau composite 3,7 litres - Capacité de 0,5 à 1.5 kg par opé- ration	Cuve en matériau composite	230060
R301 ULTRA	- Triphasé 650 Watts - 2 vitesses : 750 et 1500 tr/mn - Métallique	- Cuve en Inox 3,7 litres	Cuve en Inox	230061



R401	
Puissance	700 Watts
Voltage	Monophasé 230V
Vitesse	1500 tr/mn
Collection de disques	23 en option
Dimensions	L320xP304xH570 mm
Poids brut	18,5 kg
Réf.	2425 - R401 230V/50/1
R402	
Puissance	750 Watts
Voltage	Monophasé 250V - Triphasé 400V
Vitesses	500 et 1500 tr/mn - 750 et 1500 tr/mn
Collection de disques	28 en option - Possibilité 2 frites et 3 macédoines
Dimensions	L320xP304xH590 mm
Poids brut	20,5 kg
Réf.	2453 - R402 230V/50/1
Réf.	2433 - R402 400V/50/3
R402 V.V	
Puissance	1000 Watts
Voltage	Monophasé 230V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/mn en cutter. De 300 à 1000 tr/mn en coupe-légumes
Collection de disques	28 en option - Possibilité 2 frites et 3 macédoines
Dimensions	L320xP304xH590 mm
Poids brut	20,5 kg
Réf.	2444 - R402 V.V 230V/50/1



### Accessoire coupe-légumes

Plastique ABS
Débit : 20 à 40 kg/h
4 disques
Idem au modèle ci-dessus

## Robot Cook®

**Nouveau**

3,7L

Puissance	1800 Watts
Voltage	Monophasé 230V
Moteur	Asynchrone
5 fonctions vitesse :	
Vitesse variable	de 100 à 3500 tr/mn
Haute vitesse	Turbo de 4500 tr/mn
Pulse	à vitesse variable
Vitesse de mélange R-Mix	de -100 à - 500 tr/mn
Vitesse intermittente	Rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Température de chauffe	Jusqu'à 140°C
Précision de chauffe	+ ou - 1°C
Cuve cutter Inox	3,7 litres avec poignée
Capacité liquide	2,5 litres
2 couteaux	Couteau lames dentées spécial fonction Blender Couteau lames lisses spécial fonction Cutter
Bras racleur	Cuve et couvercle
Fonction programmation	9 recettes
Dimensions	L226xP338xH522 mm
Poids brut	15 kg

**robot coupe**



- Robot Cook® 230V / 50-60/1
- Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté
- Couteau denté fonction Blender supplémentaire
- Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire **Nouveau**

## Coupe-Légumes

### CL 50

#### BLOC MOTEUR

Moteur Asynchrone.

Possibilité  
10 Macédoines  
et 4 Frites

EN OPTION  
+ de 50  
DISQUES

#### FONCTION COUPE-LÉGUMES

- Couvercle et cuve métalliques.
- Grande goulotte - Volume de chargement 2,2 litres\*.
- Goulotte cylindrique spéciale légumes longs.
- Livré sans disque.
- Accessoires presse-purées en option.

### CL 50 - 1 vitesse

Puissance	550 Watts
Voltage	Monophasé 230V ou Triphasé 400V
Vitesse	375 tr/mn
Bloc moteur	Polycarbonate
Dimensions	L350xP320xH590 mm
Poids brut	19,8 kg

Réf. 220157 - CL 50 Monophasé 1 vitesse 230V/50/1.

Réf. 220156 - CL 50 Triphasé 1 vitesse 400V/50/3.



**robot coupe**



# Blixer

Modèles	Capacité cuve (litre)	Quantités travaillées (kg)		Nombre de Couverts Mixés	Réf.
		Mini	Maxi		
Blixer 2	2,9	Spécial mono portion		1 à 15	
Blixer 3	3,7	0,3	2	5 à 30	220159
Blixer 4 - 4 3000 - 4 V.V.	4,5	0,4	3	10 à 50	
Blixer 5 Plus - 5 V.V.	5,5	0,5	3,5	15 à 80	220160
Blixer 6 - 6 V.V.	7	0,6	4,5	20 à 100	220161



Racleur de cuve et de couvercle.



Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.



Couteau Inox avec lames micro dentées.



Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides.



Existe en vitesse variable (de 300 à 3500 tr/mn) pour une plus grande souplesse d'utilisation.



## J80 Ultra



- Moteur Asynchrone.
- Ejection des déchets.
- Goulotte automatique brevetée de 79 mm.
- Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre Inox.
- Cuve en Inox.
- Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures.
- Livré avec :
  - bac à résidus translucide 6,5 litres s'emboîtant sous la trémie d'éjection.
  - ramasse-gouttes.

Réf. : 220030 - J 80 Ultra 230V/50/1.



## Centrifugeuse

Modèle	Puissance	Voltage	Vitesse	Débit	Hauteur utile	Dimensions (L X P X H)	Poids brut	Réf.
J 80 Ultra	700 watts	Monophasé 230V	Constante 3000 tr/mn	Jusqu'à 120 litres/h	Sous bec verseur 162 mm	235x420x565 mm	12,5 kg	220030

# Mixer plongeant

## MP 350 Ultra – MP 350 V.V. Ultra – MP 450 Ultra – MP 450 V.V. Ultra

- Pied avec cloche et couteau tout Inox démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.
- Livré avec un support mural Inox.

Réf. : 230046 – MP 350 Ultra 230V/50/1.

Réf. : 230049 – MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1.

Réf. : 230047 – MP 450 Ultra 230V/50/1.

Réf. : 230050 – C MP 350 Ultra 230V/50/1.

Modèle	Puissance	Voltage	Vitesse	Couteau, cloche et tube	Dimensions (L X P X H)	Poids brut	Réf.
MP 350 Ultra	440 Watts	Monophasé 230V	9500 tr/mn	Tout Inox d'une longueur de 350 mm	Longueur 740 mm, diam. 125 mm	6,2 kg	230046
MP 350 V.V. Ultra	440 Watts	Monophasé 230V	Variable de 1500 à 9000 tr/mn vitesse autorégulée	Tout Inox d'une longueur de 350 mm	Longueur 740 mm, diam. 125 mm	6,4 kg	230049
MP 450 Ultra	500 Watts	Monophasé 230V	9500 tr/mn	Tout Inox d'une longueur de 450 mm	Longueur 840 mm, diam. 125 mm	6,3 kg	230047
MP 450 V.V. Ultra	500 Watts	Monophasé 230V	Variable de 1500 à 9000 tr/mn vitesse autorégulée	Tout Inox d'une longueur de 450 mm	Longueur 840 mm, diam. 125 mm	6,5 kg	230050



## CMP 250 V.V. – CMP 300 V.V. – CMP 350 V.V.

- Principe d'autorégulation de la vitesse.
- Pied avec cloche et couteau Inox démontables.
- Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.
- Livré avec un support mural Inox.

Vitesse  
**AUTORÉGULÉE**

Réf. : 230043 – CMP 250 V.V. 230V/50/1.

Réf. : 230044 – CMP 300 V.V. 230V/50/1.

Réf. : 230045 – CMP 350 V.V. 230V/50/1.

Modèle	Puissance	Voltage	Vitesse	Couteau, cloche et tube	Dimensions (L X P X H)	Poids brut	Réf.
CMP 250 V.V.	310 Watts	Monophasé 230V	Variable de 2300 à 9600 tr/mn	Tout Inox d'une longueur de 250 mm	Longueur 650 mm, diam. 94 mm	3,9 kg	230043
CMP 300 V.V.	350 Watts	Monophasé 230V	Variable de 2300 à 9600 tr/mn	Tout Inox d'une longueur de 300 mm	Longueur 660 mm, diam. 94 mm	3,9 kg	230044
CMP 350 V.V.	400 Watts	Monophasé 230V	Variable de 2300 à 9600 tr/mn	Tout Inox d'une longueur de 350 mm	Longueur 700 mm, diam. 94 mm	4,1 kg	230045



## MicroMix®

**Nouveau**

Puissance	220 Watts
Voltage	Monophasé 230V
Vitesse variable	De 1500 à 14000 tr/mn
Couteau, aéromix et tube	Tout Inox d'une longueur de 165 mm
Aéromix et couteau Inox	Démontables
Livré avec	1 support mural Inox
Dimensions	Longueur 430 mm, diam. 61 mm
Poids brut	1,4 kg

Sans-fils

Gamme professionnelle DYNAMIX



La liberté de mouvement en cuisine

Pieds démontables  
220W / 250W  
1 à 8 L - 3 coloris au choix  
Coloris orange par défaut

Deux vitesses pour un réglage ultra rapide

Pieds démontables  
220W / 250W  
1 à 8 L

Dynamix Nomad 190\*

Réf.	MX140
Couteau	2 lames
Puissance	2000mAh - 12Vdc
Long. totale	480 mm
Long. Tube + cloche	190 mm
Diamètre de cloche	66 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	1,5 kg / 2,2 kg
Vitesse tr/mn	10000

Dynamix 160 V2

Orange / Noir	Réf. MX055
Rouge / Noir	Réf. MX056
Blanc / Noir	Réf. MX057

Dynamix 190 V2

Orange / Noir	Réf. MX095
Rouge / Noir	Réf. MX096
Blanc / Noir	Réf. MX097



Livré avec chargeur et sa batterie lithium-ion.

Encombrement réduit et faible poids de la batterie pour un travail sans fatigue. Remplacement facile et rapide.

Dynamix Nomad 160\*

Réf.	MX130
Couteau	2 lames
Puissance	2000mAh - 12Vdc
Long. totale	450 mm
Long. Tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	110 mm
Poids / Conditionné	1,1 kg / 1,9 kg
Vitesse tr/mn	10000



Dynamix DMX 160 V2\*

Réf.	Selon coloris
Couteau	4 lames
Puissance	220W
Long. totale	395 mm
Long. Tube + cloche	160 mm
Diamètre de cloche	55 mm
Diamètre de l'appareil	70 mm
Poids / Conditionné	1 kg / 1,2 kg
Vitesse 1 tr/mn	8000
Vitesse 2 tr/mn	13000

Gamme professionnelle spéciale sauteuses

Spécialement conçue pour les contenants de faible hauteur de grande capacité.

Gamme Master Démontables 600W - 40 à 100 L

Master DMX 300 CC	MX130
Réf.	MX 160
Couteau	3 lames

Master DMX 300 CC Blender	MX130
Réf.	MX 165
Marteau	3 pales



Master DMX 300 CC

Master DMX 300 CC Blender

Innovation Le pied Blender

La préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche.

Le système d'aspiration et de broyage engendre une aptitude et une rapidité de mixage permettant d'obtenir de l'homogénéité, l'onctuosité et un côté émulsionné des préparations.



Innovation Le pied Clean up

Le système « Clean Up » est un procédé innovant qui permet de démonter intégralement et facilement le pied tout inox. Il est conforme aux recommandations HACCP.



\* Autres accessoires (sauf Blender) disponibles séparément



E10 Manuelle



E20 Manuelle



E20 SC Manuelle



EM98 Electrique

Essoreuse à salade Dynamic

10L	Réf. 107148
20L	Réf. 093182

Coupe légumes

Dynacoupe

Gamme manuelle  
Coupe-légumes  
30 à 50 kg/h



Disque à émincer à l'unité  
Disque à râper à l'unité



Dynacube



	sans disque	avec 2 disques
Réf.	CL001	CL002
Diamètre	370 mm	370 mm
Hauteur totale	260 mm	260 mm
Disque à émincer		épaisseur 3 mm
Disque à râper		trous diamètre 3 mm
Poids / conditionné	2,1 / 2,8 kg	2,1 / 2,8 kg
Poids / Conditionné	1 kg / 1,2 kg	
Vitesse 1 tr/mn	8000	
Vitesse 2 tr/mn	13000	



Dynacube  
+ grille 7x7  
+ poussoir



Dynacube  
+ grille 8,5x8,5  
+ poussoir



Dynacube  
+ grille 10x10  
+ poussoir

Dynacube  
+ grille 14x14  
+ poussoir

Dynacube  
+ grille 17x17  
+ poussoir

## Trancheurs



### Trancheurs à volant MANUEL

Rouge ou noir de série.

**315 Prestige** - Coupe 27x21 cm  
Volant Rosace - Piètement

# DELCOUPE

la préparation par excellence



### Gamme trancheur AMIRAL

Utilisation intensive - Grand dégagement pour le nettoyage  
Étanche à la douche.

#### C300 Amiral

Lame 300 mm aluminium ou bi-titane avec ou sans extracteur  
lame SBR.

## Emulsionneur de glaces

### DEL'ICE

DEL'ICE 4 bols.

DEL'ICE 10 bols.

- Crème glacée
- Mousse
- Sauce
- Sorbet
- Terrine



### Préparateur de sorbets & glaces DEL'ICE

- Écran tactile LCD rétro éclairé 10 programmes.
- Fonction nettoyage automatique.

## Robot cuiseur

### Robot cuiseur professionnel DELCOOK COOKING PARTNER

- Technologie à induction.
- Cuve 2 litres.
- Livré avec 2 cuves interchangeables.
- DELCOOK 1800W.
- Moudre, concasser, hacher, mixer, émulsionner, fouetter, pétrir et cuire.



### Hachoirs à viande démontables pour stockage à froid

HL 82/2 TRI

HL 98/2 TRI



### Réfrigérés

HR 82 TRI

HR 82P TRI

Portionneur,  
réalisation de steak  
et viande en vrac.



## GRAVINOX 300 et 350

- Entièrement Inox 18-10
- Très robuste et entrainement par courroie
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230V
- Résiste à la corrosion
- Chariot coulissant très souple
- Affûteur à manœuvre automatique indépendant



- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm
- Conforme norme CE
- Indice de protection IP63



Réf.	Type	Capacité de coupe	Tension	Diamètre de lame	Moteur	Poids net	Dim. Tot.
GRAVINOX 300	Manuel - Gravité	251*161 ou D 208 mm	Mono 230V	300 mm	0,27 CV	43 kg	L634xL508xH476 mm
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité	280*179 ou D 242 mm	Mono 230V	350 mm	0,37 CV	49 kg	L678xL537xH535 mm

## MAJOR SLICE 350

- Entièrement Inox 18-10.
- Très robuste.
- Entrainement par pignons.
- Entièrement étanche.
- Accès facile pour le nettoyage.
- Mono 230V.
- Résiste à la corrosion.
- Chariot coulissant très souple.

- Affûteur à manœuvre automatique indépendant.
- Conforme norme CE.
- Indice de protection IP67.
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm.

\* Existe aussi en modèle semi automatique.

Réf.	Type	Capacité de coupe	Tension	Diamètre de lame	Moteur	Poids net	Dim. Tot.
MAJOR SLICE 350	Manuel	300*181 ou D 252 mm	Mono 230V	350 mm	0,5 CV	55 kg	L836xL544xH495 mm

## Thermoscelleuse



Imprimante DLC intégrée

## BARQ'150

**Livrée avec matrice réglable brevetée.**  
Régulation électronique de température.  
2 formats de barquettes :  
- 195x140 mm.  
- 140x96 mm.  
Gammes CLTP et TMF.  
Capacité de soudure : 195 x 160 mm.  
Laize maxi bobine : 150 mm.  
Diamètre maxi bobine : 200 mm.

**Autre matrice**  
**Matrice sur mesure**

**Consommables**  
**Film OPP 40**  
Soudable sur barquettes PP.  
Laize : 150 mm.



L'imprimante intégrée édite automatiquement un ticket autocollant mentionnant la DLC et 1 ligne de texte relatif au produit.

1 - Edition automatique du ticket à la fin de chaque cycle : *Evite les erreurs d'étiquetage.*

2 - La DLC est mentionnée sur le ticket.

## Machine sous vide

### Gamme Easy

Mise sous vide automatique avec indicateur de température.

#### EASY 33

- Soudure 330 mm - 8 m3.
- Cuve 300x430x200 mm.

#### EASY 43

- Soudure 430 mm - 18 m3.
- Cuve 430x430x230 mm.

### Gamme Prestige

Panneau de commande avec 20 mémoires et fonction pour les liquides.

#### MSV 37

- Soudure 370 mm - 8 m3.
- Cuve 375x435 x190 mm.
- Avec impression ticket autocollant DLC.



### T3

8 m3 - 10 programmes + prog H2O

- Machine sous vide à cloche professionnelle.
- Pompe à huile de 4 à 21 m3.
- Possibilité plusieurs longueurs de soudure ou plusieurs barres de soudure.
- Option : programmable et spécial liquide.
- Fabrication européenne.

## Balance

### Valor 2000

- Balance étanche, économique, rapide, en ABS (plastique) ou Inox.
- Clavier en polycarbonate qui résiste au contact avec les couteaux.
- Batterie rechargeable (fournie).
- Grand afficheur double (avant et arrière) caractère 20,5 mm.
- Plateau 242 X 190 mm.
- Butée de surcharge (évite les risques d'accident).
- Différentes portées et précisions.

1,5 Kg / 0,2g	3 Kg / 0,5g	6 Kg / 1g	15 Kg / 2g	30 Kg / 5g
---------------	-------------	-----------	------------	------------

Possibilités VIGNETTE VERTE sur Valor 4000.



### DEFENDER™ 3000 Stainless Steel

Balance modulaire entièrement en inox pour les environnements humides et/ou lavés à grande eau.

- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau de type 304 de haute qualité.
- Indicateur en inox IP65.
- Batterie interne rechargeable.
- Equipée d'une prise secteur et non d'un adaptateur.

Modèle	M app	Portée
D32XW15VR-EU*		15kg
D32XW15VR-M*	●	15kg
D32XW30VR-EU		30 kg
D32XW30VR-M	●	30 kg
D32XW60VR-EU		60 kg
D32XW60VR-M	●	60 kg
D32XW60VL-EU		60 kg
D32XW60VL-M	●	60 kg
D32XW150VL-EU		150 kg
D32XW150VL-M	●	150 kg
D32XW150VX-EU		150 kg
D32XW150VX-M	●	150 kg
D32XW300VX-EU		300 kg
D32XW300VX-M	●	300 kg

## Ouvre-boîtes

### Ouvre-boîtes électrique inox moyenne capacité

- Électrique pour collectivités.
- Acier nickelé ou acier inox.

Avec socle à poser moteur 2 vitesses	Réf. <b>200391</b>
Avec socle à serre joint moteur 2 vitesses	Réf. <b>200392</b>



## Percolateur

Filtre inox permanent, thermostat de sécurité, construction inox.



Désignation	Réf.
Percolateur inox 48 tasses	156
Percolateur inox 60 tasses	157
Percolateur inox 100 tasses	158

## Thermoplongeur



- 10 - 20 L.
- 1500WS.
- 5 - 99°C.
- Portable.
- Se fixe sur marmite casserole.
- Pression 0,1°C.

## Blender électrique

- 2250W - 2 L.
- Vitesse minimum, moyenne et maximum.



## Mixeur

Désignation	Réf.
Mixer Bamix 4 lames 25 cm Puissance 200W/230V Vitesse de 14000 à 18000 rpm / 20 l h 39,5 cm	61672
Mixer Bamix 4 lames 35 cm Puissance 350W/230V Vitesse de 18000 à 22000 rpm / 30 l h 49,5 cm	61673



## Façonneuse à pizza

- 2 couples de rouleaux, sans pédale.
- Diamètre 30 ou 40 cm.



## Presse agrumes

### Presse fruits électrique

- 230W.
- Mise en marche automatique.
- 28x20x40 cm.



### Presse agrume classic

- Socle peint.
- Livré avec 3 ogives + couvercle.
- 130 W - 1500 tours.

### Pétrin à spirale

- Tête soulevable.
- Cuve amovible.



## Matériel posable

Désignation	Réf.
Friteuse 8 litres (boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable) 1 cuve emboutie - 1 panier Puissance 3,25 kW/1 NAC 230V L290xP550xH410 mm Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe) - Poids 10 kg	60152

### Friteuse

- 8 litres électrique avec vanne de vidange.
- Traitement thermique.



### Friteuse à induction

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
  - Une transmission de chaleur efficace ;
  - Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
  - Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse.
  - Equipé d'une zone de froid dans la cuve.
  - En cas de besoin le mode Boost fournit une chaleur très puissante.

Capacité	V	W	Dimensions
8 litres	230V	3500W	570x328x(H)505 mm



### Appareil à hot dog

Désignation	Réf.
Appareil à Hot Dog (acier inoxydable) Cylindre en verre diam. 200 mm H240 mm - Température réglable de 40°C à 110°C Puissance 096 kW / 230V - L500xP285xH390 mm Poids 8,7 kg	17012



### Armoire chauffante

- Contenance : 25 - 30 assiettes, diam. 320 mm.
- Acier inoxydable, 1 porte.
- 1 étagère ajustable.
- Thermostat réglable 0°C à 85°C.
- Puissance : 0,4 kW / 230V 50 Hz 1 NAC.
- Dimensions : L400xP400xH545 mm.
- Réf. **200678** - Code : 200 678.



### POELE multifonction - 55 cm Grand modèle

Désignation	Réf.
Poêle multifonction électrique (revêtement antiadhésif) Diam. 55 cm extérieur - 50,5 cm intérieur Hauteur totale 21 cm Hauteur intérieure 5,5 cm Environ 10 litres Puissance : 1,6 kW / 230 V Poids 4,75 kg Couvercle en inox avec hublot inclus	20763



### Salamandre Hi-Light-Lift

#### 3 résistances chauffantes

- Acier inoxydable.
- Avec fonction de maintien en température.
- Tête mobile.
- Grille L572xP358 mm.
- Puissance : 4,5 kW / 380-400V 50/60 Hz 3 NAC.
- Dimensions : L580xP590xH515 mm.
- Dotation : 1 console pour fixation murale.
- Poids : 59,4 kg.

### Crêpière une plaque



#### Normes européennes

European standards CE / USA  
Diam. 35 cm  
Diam. 40 cm

- Electrique 3000 W.
- Régulateur de la plaque.



### Pont thermique WBS

#### 3 lampes chauffantes à 200W

- Acier inoxydable, 30 – 40 mm.
- Pieds carrés 25x25 mm.
- Hauteur lumière : 290 mm.
- Interrupteur Marche/Arrêt avec lampe témoin.
- Puissance : 0,6 kW / 220-240V 50/60 Hz.
- Dimensions : L1200xP300xH400 mm.



### Deshydrateur

- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson, etc.
- Ventilateurs automatiques pour faire circuler l'air chaud pour un résultat homogène.
- Livré avec 6 plateaux en Inox de 330 x 305 mm pouvant porter 500 g. d'aliments chacun.

6 plateaux	450x345x(H)315 mm	230V	500W
9 plateaux	450x345x(H)415 mm	230V	700W

### Lampe chauffante infrarouge

Câble extensible.



### Four à basse température

- Cuisson à basse température où le processus est contrôlé très précisément.
- Sonde de cuisson réglable séparément.
- **Température réglable au degré près.** Chambre du four de 0 à 120°C, température de cœur et garder au chaud de 0 à 100°C.
- Réglage et lecture numérique du temps, de la température programmée et de la température réelle dans la chambre du four et au cœur du plat.



### Chaffing DISH

- Chaffing Dish GN1/1 empilable avec bac GN1/1 en Inox.
  - 2 supports pour boîte.
- Réf. **97716**



### BAIN MARIE avec robinet de vidange



Désignation	Réf.
Bain marie en acier inoxydable GN1/1 150 mm de profondeur Puissance 1,2kW / 230V L340xP590xH240 mm Poids : 7,5 kg	950721

## Plaque à induction

- Surface en vitrocéramique Schott.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital.
- Minuterie - 10 niveaux de puissance (1500W - 3000W).
- 10 niveaux de réglage de la température de 60°C à 240°C.
- Puissance 3 kW / 230V.
- Thermostat de sécurité électronique.
- L300xP415xH100 mm.
- Poids : 5 kg.
- Réf. **5756**.

### Modèle XL



### 3500 D XL

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en Inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de diamètre 140 mm minimum et diamètre 320 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.

Dimensions	W	V
390x500xH120	3500W	230V

### 2000

- Boîtier extra plat (32 mm), structure en Inox.
- Surface en vitrocéramique.
- Réglage par écran tactile.
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 260 mm.
- Réf. : **239230**.

Dimensions	W	V
296x370x(H)46	2000W	230V

## Plancha vitrocéramique

- Nettoyage facile.
- Cuisson parfaite.
- Plancha vitrocéramique électrique.
- Place de cuisson en vitre céramique.
- Bâti Inox (AISI 430).
- Récupérateur de graisse.



Nettoyage facile  
Cuisson parfaite

Désignation	Réf.
Plancha dim. 400x700x120 mm	53362
Plancha dim. 800x700x120 mm	53363

## Grill

Acier  
inoxydable



Nettoyage facile  
Cuisson parfaite

### Grill Blue Line

- Bâti entièrement en acier inoxydable.
- Plaque de fer chromé dur (9 mm) facilite le nettoyage.
- Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure.
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C.
- Protection surchauffe.
- Convient pour une utilisation continue.
- Interrupteur avec voyant lumineux.
- Pieds antidérapants.
- Lisse.
- 550x380xH240 mm.
- Rainuré.
- Demi nervuré.

### Grill de contact Panini

- Fonte émaillée.
- Lisse ou nervurée.
- Thermo réglable.





**GL2 3500 S / GL2 6000 S**

- Double foyer induction 3500/6000.
- Puissance : 3500 ou 6000W.
- Deux inducteurs de diamètre 210 mm.
- Dimensions vitro : 650x323 mm.
- Commandes : 2 claviers 4 touches 2 digits. 20 niveaux de réglage de puissance + timer.



INNOVATION 2017

**GL2 3500 F / GL2 6000 F**

- Double foyer induction 3500/6000.
- Puissance : 3500 ou 6000W.
- Deux inducteurs de diamètre 210 mm.
- Dimensions vitro : 650x370 mm.
- Dimensions hors tout : 370x730x138 mm.
- Commandes : commandes à touches capacitatives. On/Off, sélection manuelle de la puissance par (+/-) et afficheur 2 digits (pour chaque foyer) et timer.
- Alimentation : 230V mono (fonctionne de 185 à 270V et de 35 à 70 Hz).



**BRIC 3000 / 3600**

- Mono foyer induction 3000/3000W
- Affichage et réglage de la puissance (par niveaux ou en watts) ou de la température en degrés de 30 à 250°C (°C ou °F) + 2 touches programmables + timer.
- Test de la qualité des casseroles.
- Contrôle de la température instantanée du récipient.
- Puissance : 3000 / 3600W.
- Inducteur de diamètre 280 mm.
- Dimensions vitro : 405x342x ép. 4 mm.

**Gamme possible**

**GLP**

- A 2 zones.
- Puissance : 3600 ou 6000W monophasé et 8000W triphasé.
- Commandes par clavier 3 touches et afficheur 4 digits permettant l'affichage et le réglage de la température de 30 à 250°C.
- Surface de cuisson : 688x384 mm.
- Alimentation : 230V mono (fonctionne de 185 à 270V et de 35 à 70 Hz) pour version 3600 et 6000W ; 400V pour version 8000W.
- Cordon secteur :
  - GLP 3600 : 1 cordon avec fiche secteur.
  - GLP 6000 : 1 cordon sans fiche secteur.
  - GLP 8000 : 1 cordon sans fiche secteur.
- Equipé d'un tiroir bac à graisse et pare-graisse en option.
- Conçu et fabriqué en France.



## Micro-ondes

### Micro-ondes 18 litres



- Tube à micro-ondes 800W, Grill 1000W.
- Carrosserie et intérieur entièrement en acier inoxydable.
- Minuterie 30 minutes et la puissance/fonctions réglables séparément.
- Plateau rotatif diamètre 24,5 cm, 20 cm grill.
- Convient aux assiettes de diamètre 28 x (H) 16 cm.
- Contenance 18 litres.

Désignation	Réf.
Micro-onde 18 litres 1800W	220217
Dimensions 452x362x(H)262 mm	

### Four à micro-ondes 1000W



- Commandé avec un seul bouton, temps réglable de 15 secondes à 6 minutes.
- Fonctionne avec une antenne de magnétron tournante dans le fond de la chambre.
- Chambre en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Puissance fournie : 1500W, puissance délivrée : 1000W.
- Dimensions de la chambre : 327x346x(H)200 mm.
- Contenance 25 litres.

Dimensions	L	V	W
327x346x(H)200 mm	25	230V	1550

### FREL 2135 - FMEL 1835

**FREL 2135** : micro-ondes électronique.

**FMEL 1835** : micro-ondes électronique .  
version marine 60 Hz - 1800W.

- Volume utile : 35 litres.
- Puissance restituée : 2100W - absorbée : 3200W.
- Tout Inox.
- Utilisable avec 1 ou 2 niveaux.
- Fonctions : 5 niveaux de puissance, 10/100 programmes.
- 10 étapes de cuisson.
- 2 magnétrons Toshiba.
- Plateau fixe dimension GN2/3.
- Dimensions externes : L57xP51xH37 cm.
- Poids : 51 kg.
- Alimentation : 230V 50 Hz (existe en version 60 Hz).
- Eclairage interne.

### Usage intensif



## Four à convection

- Habillage en acier inoxydable.
- Enceinte de cuisson émaillée.
- Plage de température de 0 à 300°C.
- Minuterie de 0 à 120 minutes.
- Porte double vitrage avec 2 moteurs.
- Contenance : 4x433x333 mm.
- Espacement entre grilles 70 mm.
- Puissance : 2,67 kW / 230V.
- Dimensions : L595xP615xH570 mm.
- Poids : 58 kg.
- 4 grilles incluses.

Désignation	Réf.
Four à convection AT90	20762





**Congélateur froid négatif -26° / -14 °C**

- Couvercle inox.
- Capacité : 485 litres.
- Réf. : **200433**.

Désignation	Réf.
300 litres blanc	200426
485 litres blanc	200430
600 litres blanc	200428



**Armoire gastronomique GN 2/1 positive**

- MGPV 652 blanc - **270104**.
- MGPV 657 inox - **270105**.
- Capacité 583 litres.
- Froid ventilé +1° / +15°C.



**Armoire négative à tiroir blanche**

- M 5216 M.
- Capacité 513 litres.
- Froid statique -28°C.
- Réf. **200425**.

**Caves à vin**

- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Filtre à charbon actif.
- Clayettes bois compatibles tout type de bouteilles.
- Fluide R600a.
- Alimentation 230 V (mono).



Cave de mise en température  
Porte vitrée

MCV 200



MCV 164

**MCV 164**

- Cave à vin de vieillissement.
- 1 zone de température réglable de 5° à 20°C.
- Porte pleine.
- 3 clayettes bois.
- Carrosserie epoxy noir, porte rouge.

**MCV 200**

- Cave à vin de mise en température.
- 5 zones de température de 5° à 18°C.
- Porte vitrée - 5 clayettes bois.
- Carrosserie epoxy mat.

**Table-top positifs ventilés FKUv**

Code article	Réf.	Coul.	Porte	Temp.	Capacité (l)
122587	FKUv 1610	Blanc	pleine	+1°/+15°C	141



**Armoires positives ventilées  
GN 2/1 - GKv**



GKv 6110

- RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
- DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
- CLASSE CLIMATIQUE 5 (+40°C)

Modèle	Carrosserie	Temp.	Capacité (l)	Equip.
GKv 6110	Blanc	+1°/+15°C	583	5 grilles GN 2/1 (10 max)
GKv 7160	Inox	+1°/+15°C	663	6 grilles GN 2/1 (12 max)

**Armoires de restauration  
Cuve ABS - GGv**



Modèle	Carrosserie	Capacité (l)
GGv	Blanc ou inox	500
GGv	Blanc ou inox	600

**Armoires négatives / positives ventilées GN 2/1 - GKPv - Cuve inox**



GKPv 6520



GKPv 6570



GKPv 6573



GKPv 1470/R  
GGPv 1470/R

CARROSSERIE  
ÉPOXY BLANC  
600 LITRES

PORTE VITRÉE  
DE SÉRIE

ROULETTES DE SÉRIE  
1430 LITRES



### Armoires GN 2/1 700 litres

+43°C  
TROPICALISÉ

Armoire **positive** GN2/1  
Armoire **négative** GN2/1

### Armoires GN 2/1 1200 litres



Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température °C	Etagères /portes	Compresseur	Gaz réfrigérant	Contrôleur numérique	Temp. ambiante (°C)	Puiss. (W)	Alim. Electrique	Poids avec emballage weight	Dimension des grilles LxP (mm)
730x845x2105	670	-2°C/+8°C	3	Embraco	R314	Dixell/Carel	+43	338	220V-50Hz	140	GN2/1
1314x845x2105	1300	-2°C/+8°C	3	Embraco	R314	Dixell/Carel	+43	390	220V-50Hz	195	GN2/1
730x845x2105	670	-22°C/-18°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	520	220V-50Hz	140	GN2/1
1314x845x2105	1300	-22°C/-18°C	3	Embraco	R404	Dixell/Carel	+43	830	220V-50Hz	205	GN2/1

### Tour réfrigérée GN1/1 700

- Série Gastro – Portes pleines
- Pâtisier 600x400



Dim. du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température °C	Etagère incluse	Compresseur	Temp. amb. (°C)	Puiss. (W)
1360x700x850	280	-2°C/+8°C	1	Embraco	+43	250
1360x700x850	280	-22°C/-18°C	1	Embraco	+43	300
1795x700x850	420	-2°C/+8°C	1	Embraco	+43	300
1795x700x850	420	-22°C/-18°C	1	Embraco	+43	400
2230x700x850	510	-2°C/+8°C	1	Embraco	+43	350
2230x700x850	510	-22°C/-18°C	1	Embraco	+43	550

### Comptoir vitré / Pare haleine



### Cellule de refroidissement

- Tout Inox AISI 304.
- 5 niveaux GN1/1 ou 600/400.
- 20 kg (+70°C à +3°C) et 15 kg en congélation.
- Sonde à cœur.
- 750x740x860 mm.
- 230V monophasé.



COUVERCLE INOX

### Présentoir à ingrédients réfrigéré



Modèle Dessous Inox	Modèle Comptoir vitré	Dim. du produit (mm) LxPxH	Capacité
VRX1200/330 INOX	VRX1200/330 VITRE	1200x335x435	BAC GN1/4x5
VRX1200/380 INOX	VRX1200/380 VITRE	1200x395x435	BAC GN1/3x4
VRX1400/330 INOX	VRX1400/330 VITRE	1400x335x435	BAC GN1/4x6
VRX1400/380 INOX	VRX1400/380 VITRE	1400x395x435	BAC GN1/3x6
VRX1500/330 INOX	VRX1500/330 VITRE	1500x335x435	BAC GN1/4x7
VRX1500/380 INOX	VRX1500/380 VITRE	1500x395x435	BAC GN1/3x6
VRX1600/330 INOX	VRX1600/330 VITRE	1600x335x435	BAC GN1/4x7
VRX1600/380 INOX	VRX1600/380 VITRE	1600x395x435	BAC GN1/3x7
VRX1800/330 INOX	VRX1800/330 VITRE	1800x335x435	BAC GN1/4x8
VRX1800/380 INOX	VRX1800/380 VITRE	1800x395x435	BAC GN1/3x8
VRX2000/330 INOX	VRX2000/330 VITRE	2000x335x435	BAC GN1/4x10
VRX2000/380 INOX	VRX2000/380 VITRE	2000x395x435	BAC GN1/3x9

## Etuves électriques à convection forcée



**CTFE 1020 CTE – CTFE 1010 CTE**

### Etuves électriques à convection forcée

- Hauteur entre niveaux : 78 mm.
- Thermostat : 40 – 110°.
- Indicateur de la température en façade.
- Puissance des éléments chauffants : 3500W.
- Alimentation : 230V monophasé + N + T.
- Livré avec un câble d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Porte à ouverture latérale.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes diamètre 125 mm dont 2 avec frein de blocage, chape Inox.

**Etuve électrique à convection forcée 20 niveaux GN1/1**

CTFE 1020 CTE-GN1 L1220 – P650 – H1100

**Etuve électrique à convection forcée 10 niveaux GN2/1**

CTFE 1010 CTE-GN2 L1220 – P650 – H1100

**Etuve électrique à convection forcée 10 niveaux GN2/1**

CTFE 1010 CTE-EUR L1220 – P650 – H1100



**CTFE 710 CTE 10 niveaux GN1/1**

### Etuve électrique à convection forcée

- Capacités : 10 niveaux GN1/1.
- Hauteur entre niveaux : 78 mm.
- Thermostat : 50 – 210°.
- Indicateur de la température en façade.
- Puissance des éléments chauffants : 3500W.
- Alimentation : 230V monophasé + N + T.
- Livré avec un câble d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Porte à ouverture latérale.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes diamètre 125 mm dont 2 avec frein de blocage, chape Inox.

## Portage des repas

Le système Thermoport Rieber pour la conservation, le transport et la distribution des plats, offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.

Conteneurs isothermes pour le transfert des aliments et leur maintien à une température à 63°C, à ouverture frontale. Destiné à tous les professionnels de l'industrie agro-alimentaire (CHR, collectivités scolaires, collectivités hospitalières, collectivités militaires, restauration à domicile, métiers de bouche, producteurs, ...), des secteurs de la santé (services d'hygiène, laboratoires privés ou d'Etat, hôpitaux, ...) et logistique.

**Thermoport® 600 K**



**Thermoport® 1000 K**



	Dimensions LxHxP (mm)	Réf.
600 K	620x420x390	220072
1000 K	620x420x390	220073



- UPC400 – 6 bacs GN1/1
- UPC300 – 3 bacs GN1/1
- UPCH4002 électrique – Porte chauffante

Conservation de la chaleur quand l'unité est débranchée.

UPCH4002	87,8°C	82,8°C	81,7°C	80°C	78,9°C
UPCH8002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C
UPCH16002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C

Démarrage 1 heure 2 heures 3 heures 4 heures



## Conteneurs isothermes CAM GOBOX

## NOUVEAUTÉS

- Isolation thermique : maintien au chaud et au froid pendant des heures.
- Ultra léger : conçu pour transporter d'importantes charges.
- Hygiène : lavable en lave-vaisselle.
- Plusieurs tailles disponibles : Gastronomes (GN1/1, GN1/2) et 60x40 cm.
- Ouverture : frontale ou par le dessus.
- Ecologique : sans CFC et 100% recyclable.
- Economique : excellente durabilité à un prix particulièrement attractif.



EPP300



**Nouveauté 2017**  
EPP4060F9R



EPP400

**Nouveauté 2017**  
EPP4060FNR

Illustré avec accessoires en option : glissières ajustables et plaque chaude.



EPP180



**Nouveauté 2017**  
EPP4060T200

### Ouverture frontale 600x400 mm **Nouveauté 2017**

EPP4060FNR	155 L – 60x40 cm sans glissière (6,1 kg)
EPP4060F9R	126 L – 60x40 cm à 9 glissières (6,5 kg)
EPP4060F6R	126 L – 60x40 cm à 6 glissières (6,5 kg)

### Ouverture frontale GN 1/1

EPP400	86 L – 64,5x44x47,5 cm à 12 glissières (3,9 kg)
EPP300	60 L – 64,5x44x63 cm à 8 glissières (3,2 kg)

### Ouverture par le dessus 600x400 mm **Nouveauté 2017**

EPP4060T300	80 L – 60x40 cm, 30 cm de profondeur
EPP4060T200	53 L – 60x40 cm, 20 cm de profondeur

### Ouverture par le dessus Gastronomique GN 1/1

EPP180	46 L – Gastronomique GN1/1 (1,2 kg)
EPP180S	43 L – Gastronomique GN1/1 (1,13 kg)
EPP160	35,5 L – Gastronomique GN1/1 (1,07 kg)

### Ouverture par le dessus Gastronomique GN 1/2

EPP280	22,3 L – Gastronomique GN1/2 (0,62 kg)
EPP260	16,9 L – Gastronomique GN1/2 (0,70 kg)

Utilisez les conteneurs CAM GoBox pour le transport, le stockage des produits et préparations alimentaires !

### Les accessoires



GN1/1 Plaque froide CP3253



G N1/1 Plaque chaude HP3253



G N1/1 Séparateur EPP3253DIV



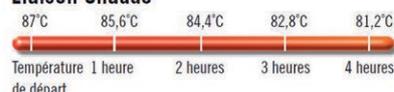
Socle rouleur GN1/1 et 60x40 cm



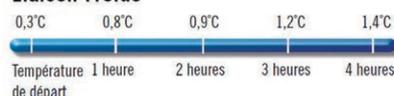
G N1/1 Séparateur EPP3253DIV

Socle rouleur GN1/1 et 60x40 cm

### Liaison Chaude



### Liaison Froide



## Stockage



### Armoires vestiaires

- Industrie propre.
- Industrie salissante.
- 1 ou 2 portes.
- Inox ou tôle d'acier.

[Nous consulter](#)

## Collecte

### Support sac poubelle

- A ciseaux.
- Tout Inox 18/10.
- Commande au pied.
- Avec ou sans roulettes.
- Pour sac 110 litres.
- 540x420x970.
- Réf. **200173**.



### Poubelle snack

Collecteur à déchets pour équiper les snacks et la restauration rapide. Construction en acier inoxydable. Dessus avec rebord pour la dépose des plateaux. Volet battant pour les déchets. Façade Inox mobile comportant à l'arrière un socle et un méplat très rigide d'épaisseur 4 mm pour le support du sac. Ce dispositif permet la mise en place et l'évacuation aisée du sac, qui est tenu par une sangle élastique.



- 110 litres.
- Hauteur : 1236 mm.
- Dim. LxP hors tout : 440x480 mm.



### Collecteur à pédale

45 litres - Réf. **112814**.  
70 litres - Réf. **112813**.  
80 litres - Réf. **112812**.



### Poubelle 80 litres avec couvercle

Réf. **65035**.



### Collecroule caréné

110 litres blanc.  
Réf. **057250**.  
Existe en jaune, bleu, vert, rouge.



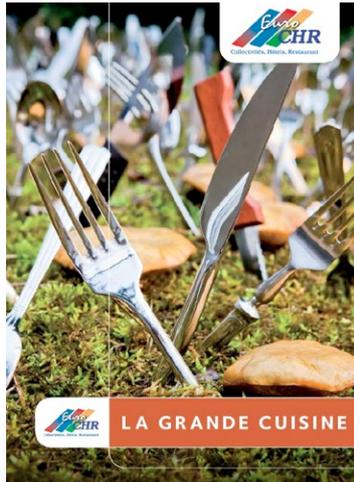
### Collecroule caréné

110 litres Inox.  
Réf. **054738**.

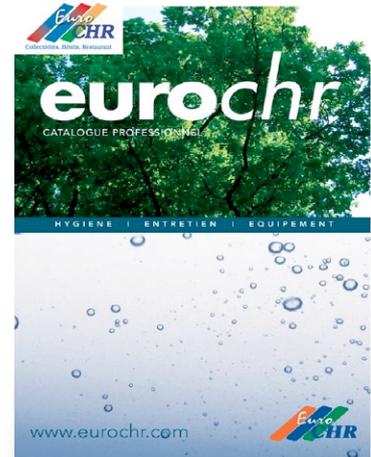
Retrouvez nos autres catalogues :



CATALOGUE  
LES ARTS DE LA TABLE



CATALOGUE  
LA GRANDE CUISINE



CATALOGUE  
HYGIÈNE



LES INDISPENSABLES  
ARTS DE LA TABLE  
ET PETITS MATÉRIELS



LES PROMOTIONS  
LE MOBILIER



PROMO  
GRANDE CUISINE

# Handel

CONCEPT

métier de bouche



2 rue Fosse Chènevière, Z.A Moutier, 51390 Gueux  
+33 (0)3 52 82 97 93  
[contact@handelconcept.fr](mailto:contact@handelconcept.fr)



Collectivités, Hôtels, Restaurant