

The logo for Handel Concept, featuring the word "HANDEL" in a bold, black, sans-serif font above the word "CONCEPT" in a smaller, black, sans-serif font. The text is centered within a white circular background.

HANDEL
CONCEPT

BISCUITERIE DE PARIS

2023

A close-up photograph of a stack of round, golden-brown biscuits on a white plate with a green border. The biscuits are arranged in a tall stack, with some broken pieces scattered around. The biscuits have a decorative embossed pattern on their surface. The plate is set on a dark wooden surface. In the background, a white cup filled with a light-colored beverage is visible.

LA QUALITÉ LE CHOIX UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE



BATTEUR MÉLANGEUR 60L

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Vitesse : 3
- Puissance KW : 0,9/1,8/2,2
- Tableau de commande : électromécanique
- Soulèvement de la cuve : manuel
- Voltage standard (V/PH/Hz) : 400/3/50

EQUIPEMENTS STANDARDS :

- 1 cuve 60L en acier inox
- 1 fouet fils fins avec fils en acier inox
- 1 palette en aluminium
- 1 crochet en aluminium
- Protection de sécurité fixe tournant en plastique
- Structure en acier peint époxy couleur gris
- Couvercle tête en ABS couleur blanc
- Minuteur

* Fiche technique sur demande



DRESSEUSE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Structure en inox
- Faciliter le nettoyage
- Écran tactile couleur de 7"
- Version de base
- Conçue pour répondre aux besoins des petits, mais toujours exigeants, ateliers artisanaux de pâtisserie
- Idéal pour des productions non intensives de biscuiterie à dépose fixe
- Toute la technologie et la qualité de nos modèles plus grands, adaptés pour des espaces réduits
- Largeur plaques : 400-450 mm
- Cycle / minute dépose : 20
- Course maximale : 55 mm

* Fiche technique sur demande





DOSEUSE À BISCUIT AVEC FLEXIBLE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Machine pour doser les crèmes, pâtes à gâteau etc. toutes pâtes jaunes
- Dimensions : 470x330x(h)720 mm
- Poids : 27 kg
- Capacité trémie : 15L
- Puissance : 0,37 kW
- Tension : 220/240 V – 53/60 Hz
- 2 versions : PLUS ou ECONOMY

EN OPTION :

- Engrenages en acier inoxydable (pour chocolat)
- Enveloppe chauffante pour chocolat
- Pistolet complet avec buse
- Buses de différentes tailles
- Interrupteur à pédale
- Plateau pour les accessoires

* Fiche technique sur demande



TABLE DE TRAVAIL INOX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité.
- Dessus renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé.
- Dessus non soudé, finition supérieure.
- Pour les tables avec tablette inférieure, celle-ci sont fabriquées avec double pli écrasé sans bavure et renforcées par des omégas garantissant une meilleure rigidité.
- Les tables sans tablette inférieure sont renforcées avec un tube de 40X40 sur 3 côtés
- Piètement tube 40x40 en acier AISI épaisseur 1mm.
- Pieds réglables (6 pieds à partir d'une longueur de 2200mm).



ÉCHELLE INOX 20 NIVEAUX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- 20 niveaux format pâtissier 600x400mm
- Entrée 400mm - Hauteur 1860mm
- Capacité de charge max 150kg
- Glissières anti-chutes
- Structure robuste en tube carré inox 25x25mm
- 4 roulettes pivotantes diam.125mm dont 2 avec frein Chape polyamide à bandage non marquant
- Livrée démontée





PLAQUE PÂTISSIÈRE RENFORCÉE 4 BORDS 45° ALU

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- 600x400 mm
- Sans revêtement
- Plaque perforée \varnothing 3 mm
- Épaisseur : 1,5 mm



NOMBREUX MOULES DISPONIBLES



CHARIOT DE CUISSON 600x800

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- 18 niveaux 600x800 mm
- Inox AISI 430
- Ecartement : 87mm



FOUR ROTATIF

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- *Structure Inox*
- *Extracteur de hotte à 2 vitesses*
- *Conçu pour la cuisson de la pâtisserie, du pain en différents formats*
- *Qualité supérieure, compact*
- *Alimenté au gaz ou au gasoil*
- *Une grande économie d'énergie*

* *Fiche technique sur demande.*



*ps : Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications. Photos non contractuelles.





HANDEL
CONCEPT

contact@handelconcept.fr

03 52 82 97 93