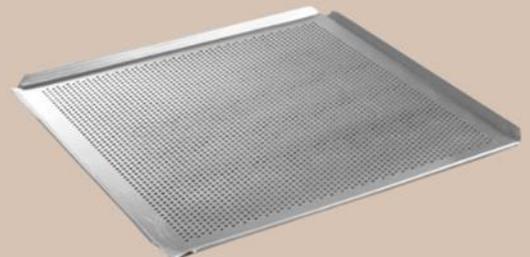


# Pâtisserie 2023



**HANDEL**  
CONCEPT

# TABLE DES MATIÈRES

## Pâtisserie

Batteur mélangeur  
Laminoir  
Laminoir auto à découpe  
Rouleaux de coupe  
Doseuse de table  
Armoire de stockage + ou -  
Tour pâtissier  
Cellule de surgélation  
Table à pizza  
Saladette 3 portes  
Table monobloc et démontable  
Plonge  
Lave-main  
Echelle pâtissière  
Echelle pâtissière démontable  
Réchaud gaz  
Plaque à induction  
Batteur mélangeur de table  
Tempéreuse à chocolat  
Guitare  
Lave-Batterie

## Petit matériel

Bol mélangeur  
Fouet  
Broc mesureur gradué  
Spatule  
Maryse  
Casserole  
Aiguiseur électrique  
Rouleau pique  
Pèle pomme

Balance

Pinceau

Couteau office

Thermoplongeur

Machine sous vide

Bac gastronorme

Friteuse

Grille panini

Plancha

## Conception magasin

Ligne de vente

Armoire d'exposition

Présentoir à macaron

Porte macaron

Dome à macaron

Boîte et calage à macaron

Panier à défourner

Corbeille à pain

Manne pâtissier

Grille viennoiserie

Coupeuse à pain à poser

Coupeuse à pain automatique

# PÂTISSERIE



# BATTEUR MELANGEUR

Une gamme complète de 20 L à 160L



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Ex : 40L

- Vitesse : 3
- Puissance KW : 0.59/1.1/1.5
- Tableau de commande : électromécanique
- Soulèvement cuve : manuel
- Voltage standard (V/PH/Hz) : 400/3/50

## EQUIPEMENTS STANDARDS

### EX : 40L

- n.1 cuve 40L en acier inox
- n.1 fouet fils fins avec fils en acier inox
- n.1 palette en aluminium
- n.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



REFERENCE	CAPACITE DE CUVE	VITESSE	PUISSANCE	PANNEAUX COMMANDES	SOULEVEMENT CUVE	VOLTAGE STANDARD
HBATBL40	40L	3	0.59/1.1/1.5	Electromécanique	Manuel	400/3/50
HBATBL60	60L	3	0.9/1.8/2.2	Electromécanique	Manuel	400/3/50
HBATBL80	80L	3	1.2/2.5/3.1 +0.75	Electromécanique	Automatique	400/3/50
HBATBL100	100L	3	1.2/2.5/3.1 +0.75	Electromécanique	Automatique	400/3/50
HBATBL120	120L	Variable	5.5 + 0.75	Electromécanique	Automatique	400/3/50
HBATBL140	140L	Variable	5.5 + 0.75	Electromécanique	Automatique	400/3/50

**PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER**



# LAMINOIR

## EQUIPEMENTS STANDARDS :

- Tableau de commande électromécanique
- 2 rouleaux à pâtisserie fournis
- Système de descente : manuel
- Affichage numérique de l'épaisseur du laminage
- Réglage précis de l'épaisseur
- Racleurs amovibles
- Table rehaussable
- Inversion du sens de laminage par levier (et pédale)
- Structure en acier peint à l'époxy (en acier inox sur demande)



## EN OPTION :

- Variateur

1



2



1

REFERENCE	LARGEUR DE BANDE TRANSPORTEUSE	LONGEUR DE TABLE	VITESSE DE LA BANDE TRANSPORTEUSE DE DECHARGE	VITESSE DE LA BANDE TRANSPORTEUSE D'ALIMENTATION	DIAMETRE DES ROULEAUX DE LAMINOIR	ECART DE ROULEAUX	PUISSANCE DU MOTEUR	VOLTAGE STANDARD
	mm	mm	m/min	m/min	mm	mm	kW	V/PH/Hz
HLAMTAB850400	500	850	28	16	60	0.2-35	0.50	400/3/50
HLAMTAB1000400	500	1000	28	16	60	0.2-35	0.50	400/3/50
HLAMTAB850230	500	850	3/34	1.5/18	60	0.2-35	0.50	230/1/50-60
HLAMTAB1000230	500	1000	3/34	1.5/18	60	0.2-35	0.50	230/1/50-60

2

REFERENCE	LARGEUR DE BANDE TRANSPORTEUSE	LONGEUR DE TABLE	VITESSE DE LA BANDE TRANSPORTEUSE DE DECHARGE	VITESSE DE LA BANDE TRANSPORTEUSE D'ALIMENTATION	DIAMETRE DES ROULEAUX DE LAMINOIR	ECART DE ROULEAUX	PUISSANCE DU MOTEUR	VOLTAGE STANDARD
	mm	mm	m/min	m/min	mm	mm	kW	V/PH/Hz
HLAMSOC850400	500	850	28	16	60	0.2-35	0.50	400/3/50
HLAMSOC1000400	500	1000	28	16	60	0.2-35	0.50	400/3/50
HLAMSOC1200400	500	1200	28	16	60	0.2-35	0.50	400/3/50
HLAMSOC850230	500	850	3/34	1.5/18	60	0.2-35	0.50	230/1/50-60
HLAMSOC1000230	500	1000	3/34	1.5/18	60	0.2-35	0.50	230/1/50-60
HLAMSOC1200230	500	1200	3/34	1.5/18	60	0.2-35	0.50	230/1/50-60

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



# LAMINOIR AUTOMATIQUE À DÉCOUPE

Machine indiquée pour les grands laboratoires de pâtisserie, permettant un cycle automatique de production de la pâte grâce à des recettes mémorisées sur un écran tactile.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Largeur tait 700 mm
- Longueur plans 1500 ou 2000 mm
- Tableau de commande numérique
- Cycle de production manuel ou automatique
- API OMRON programmable
- Possibilité d'enchaîner plusieurs programmes
- Facilité de programmation des recettes grâce à des icônes et à des textes
- Saupoudroir à farine automatique avec réglage de la quantité à la sortie
- Abaissement des cylindres de laminage : automatique
- Inversion du sens laminage : automatique
- Structure en acier peint
- 2 rouleaux à pâtisserie fournis
- Réglage précis de l'épaisseur
- Raclours facilement amovibles

## EN OPTION :

- Enrouleur automatique de la pâte
- Disposition table pour fixation dispositif de coupe
- Dispositif de coupe sans rouleaux de coupe



REFERENCE	LARGEUR DE BANDE TRANSPORTEUSE	LONGEUR DE TABLE	VITESSE DE LA BANDE TRANSPORTEUSE DE DECHARGE	VITESSE DE LA BANDE TRANSPORTEUSE D'ALIMENTATION	DIAMETRE DES ROULEAUX DE LAMINOIR	ECART DE ROULEAUX	PUISSANCE DU MOTEUR	VOLTAGE STANDARD
	mm	mm	m/min	m/min	mm	mm	kW	V/PH/Hz
HLAMAUTO15023	700	1500	0,1 / 62	0,1 / 62	85	0,2 - 50	0,18	230/1/50-60
HLAMAUTO20023	700	2000	0,1 / 62	0,1 / 62	85	0,2 - 50	0,18	230/1/50-60

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



## ROULEAUX DE COUPE

REFERENCE	PRODUIT	DESCRIPTION	ROULEAUX
HRCCSTD		ROULEAU DE COUPE CROISSANT	
HRCPCSTD		ROULEAU DE COUPE PETIT CROISSANT	
HRCCCHOCO		ROULEAU DE COUPE CARRÉE OU RECTANGLE	
		ROULEAU DE COUPE TRANSVERSALE + LONGITUDINALE	
HRCRGPIZ100		ROULEAU DE COUPE EN ROND GRAND ( $\geq \varnothing 100$ mm)	
HCRPPIZ30		ROULEAU DE COUPE EN ROND PETIT (DE $\varnothing 30$ A $\varnothing 95$ mm)	
		AVEC MOUSSE POUR AIDER A L'EJECTION DES PIECES DES ROULEAUX	
HRCABAI		ROULEAU DE COUPE ANNEAU	
		AVEC MOUSSE POUR AIDER A L'EJECTION DES PIECES DES ROULEAUX	
HRCETOI		ROULEAU DE COUPE ETOILE	
		AVEC MOUSSE POUR AIDER A L'EJECTION DES PIECES DES ROULEAUX	
HRCOCHAU		ROULEAU DE COUPE OVALE	
		AVEC MOUSSE POUR AIDER A L'EJECTION DES PIECES DES ROULEAUX	
HRCPIC		ROULEAU CLOUTÉ	



## DOSEUSE DE TABLE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Machine pour doser les crèmes, pâte à cake etc. toute pâte jaune
- 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



### Composants PLUS :

- Base moteur
- Trémie 15L
- Kit de joints de rechange
- Moteur avec variateur de vitesse
- 3 types de buses (Ø8mm, Ø6mm et une buse double avec raccord)
- Interrupteur à pédale
- Plateau pour ranger les aiguilles
- Une pince pour démonter les engrenages



**Pompe à lobes**



**Pompe à engrenages**

### Composants ECONOMY :

- Base moteur
- Trémie 15L
- Kit de joints de rechange
- Moteur avec variateur de vitesse
- 1 buse avec bague filetée
- Une pince pour démonter les engrenages

### 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

### EQUIPEMENTS STANDARDS :

- Sortie de produit en Ø 15 mm
- Buses à écrou
- Pédale
- 2 cylindres de dosage :  
Ø 35 mm pour le dosage de 5 à 100 cc  
Ø 50 mm pour le dosage de 10 à 200 cc
- Trémie 40L

### EN OPTION :

- Valve pneumatique anti-goutte
- Pistolet de dosage
- Buses lisses ou rainurées avec sorties de différentes tailles
- Cylindre Ø 80 mm pour dosage de 20 à 500 cc



REFERENCE	MODELE
HDOSPLUS	PLUS
HDSECON	ECONOMY
HDOSPNEU	PNEUMATIQUE



## ARMOIRE DE STOCKAGE + ou -



- Intérieur/Extérieur inox AISI 304 sauf dos extérieur
- Pieds inox réglables en hauteur
- Joints de portes magnétiques
- Isolation en polyuréthane sans CFC expansé injecté à haute pression
- Angles intérieurs arrondis
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage pour modèles Groupe logé
- Gaz réfrigérant : R452A
- Variateur de vitesse de ventilation
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Panneau de commande électronique avec sonde NTC
- Isolation 60 mm
- Porte réversible
- Groupe logé tropicalisé, ambiance +43°C et 65% d'humidité
- NEGATIVE OU POSITIVE

<b>DIMENSIONS</b>	710 x 800 x H 2030/2100 mm
<b>POIDS</b>	150 Kg
<b>TEMPÉRATURE POUR TN</b>	-2°C / +8°C
<b>TEMPÉRATURE POUR TN</b>	-18 °C / -22 °C
<b>VOLUME BRUT</b>	596 Litres
<b>PUISSANCE FRIGO À -10°C POUR TN</b>	385 Watts
<b>PUISSANCE FRIGO À -30°C POUR BT</b>	650 Watts
<b>ALIMENTATION</b>	230V, 50Hz
<b>PUISSANCE ABSORBÉE POUR TN</b>	385 Watts
<b>PUISSANCE ABSORBÉE POUR B</b>	650 Watts
<b>RÉGULATION</b>	Thermostat électronique
<b>PRIX HT €</b>	

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



# TOUR PÂTISSIER

1



2



- Intérieur/Extérieur en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur et dessous
- Isolation mousse polyuréthane expansée injectée sans CFC
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de portes magnétiques
- Portes avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°
- Pieds inox réglables en hauteur
- Bonde d'évacuation des eaux de nettoyage
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Régulation électronique
- Froid commutable statique / ventilé
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (pour modèles en groupe logé)
- Groupe tropicalisé pour ambiance +43°C monté sur glissières
- Dosserets granits arrière et latéraux fournis
- Capacité : 10 niveaux, pas de 46 mm

1

REFERENCE	MODELE	NOMBRE DE PORTES	DIMENSIONS mm	T° MIN MAX °C	ALIMENTATION V	PUISSANCE FRIGO A -10°C W
HTPSV3PGLSP	Sans dessus, avec sous plan isolant, sans groupe	3	L.2017xP.800xH.850	-2°C / +8°C	230	358
HTPISV3PGL	Dessus inox avec dosseret	3	L.2017xP.800xH.850	-2°C / +8°C	230	358
HTPFGSV3PGL	Dessus granit avec dosseret et cotés fournis	3	L.2017xP.800xH.850	-2°C / +8°C	230	358

2

REFERENCE	MODELE	NOMBRE DE PORTES	DIMENSIONS mm	T° MIN MAX °C	ALIMENTATION V	PUISSANCE FRIGO A -10°C W
HTPSV3PSPSG	Sans dessus, avec sous plan isolant, sans groupe	3	L.1717xP.800xH.800	-2°C / +8°C	230	358
HTPISV3PSG	Dessus inox avec dosseret	3	L.1717xP.800xH.800	-2°C / +8°C	230	358
HTPGSV3PSG	Dessus granit avec dosseret et cotés fournis	3	L.1717xP.800xH.800	-2°C / +8°C	230	358



# CELLULE DE SURGÉLATION

## CSP1 P850/40KG/SG



### CAPACITE :

- Chariot(s) non fourni(s)
- 1 chariot GN 1/1 - 20 niveaux
- 1 chariot 600 x 800 - 20 niveaux
- 1 chariot 600 x 400 - 20 niveaux
- Compatible avec chariot GN1/1
- Surgélation boulangerie  
Viennoiseries crues 60g (+20/-18°C) : 40 kg en 1h
- Surgélation traiteur  
Viande crues ép. 4cm (+3/-18°C) : 40 kg par cycle de 120 min
- Refroidissement rapide  
110 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min  
80 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 80 min

### CARACTERISTIQUES :

- Dimensions ext (mm) : L 1020 x P 1145 x H 2270
- Prof. avec nez de marche 1225
- Dimensions int (mm) : prof. utile 715 au sol
- Passage de porte Larg. 850 x Haut. 1880
- Epaisseur d'isolation 70 mm
- Epaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
- Livrée montée (démontable)
- Ferrage à droite (inversion sur demande)
- Revêtement int/ext acier inox
- Face arrière voir autre option

## RS30 - RL



### CAPACITE :

- 6 à 11 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 6 paires de glissières renforcées 3 points
- Refroidissement rapide  
30 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min  
20 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 90 min
- Surgélation  
15 kg de +3°C à -18°C à cœur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min.  
15 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50

### CARACTERISTIQUES :

- 1 mannequin frigorifique comprenant
- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 1 ventilateur 3740 m3/h
- Fluide frigorigène HFO R452A sans CFC
- Puissance frigorifique : 2083 Watts à -10°C / 1451 Watts à -20°C / 494 Watts à -40°C
- Alimentation élec à installer cellule + groupe : 10 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T ; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : prise murale + protection
- Vidange diamètre 20

## RS30T - RL



### CAPACITE :

- 6 à 11 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 6 paires de glissières renforcées 3 points
- Refroidissement rapide  
30 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min  
20 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 90 min
- Surgélation  
15 kg de +3°C à -18°C à cœur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min  
15 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50

### CARACTERISTIQUES :

- 1 mannequin frigorifique comprenant
- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 1 ventilateur 3740 m3/h
- Fluide frigorigène HFO R452A sans CFC
- Puissance frigorifique : 2083 Watts à -10°C / 1451 Watts à -20°C / 494 Watts à -40°C
- Alimentation élec à installer cellule + groupe : 10 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T ; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : prise murale + protection
- Vidange diamètre 20

## RS80 - RL



### CAPACITE :

- 18 à 35 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 18 paires de glissières renforcées 3 points
- Refroidissement rapide  
80 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min  
65 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 90 min
- Surgélation  
35 kg de +3°C à -18°C à cœur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min  
35 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50

- 1 mannequin frigorifique comprenant
- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 3 ventilateurs renforcés
- Fluide frigorigène HFO R452A sans CFC
- Puissance frigorifique : 5244 Watts à -10°C / 3557 Watts à -20°C / 1138 Watts à -40°C
- Alimentation élec à installer cellule + groupe : 18,5 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T ; 50 Hertz
- Vidange diamètre 20



LISTES :

REFERENCE	MODELE
HSURCSP1	CSP1 P850
HSURRS30	RS30 - RL
HSURRS30T	RS30T - RL

# TABLE À PIZZA 600X400 – PROFONDEUR 800

Possibilité groupe à gauche



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Dimensions sans vitrinette : L 1610 x P 800 x H 1030 mm
- Dimensions avec vitrinette sans vitrage : L 1610 x P 800 x H 1300 mm
- Dimensions avec vitrinette avec vitrage : L 1610 x P 800 x H 1500 mm
- Intérieur/Extérieur en inox AISI 304 sauf dessous
- Pieds inox réglables en hauteur
- Joints de portes magnétiques
- Isolation en polyuréthane sans CFC expansé injecté à haute pression
- Angles intérieurs arrondis
- Réévaporassion automatique des eaux de condensats
- Dégivrage automatique
- Régulation électronique
- Gaz réfrigérant : R452A
- Froid ventilé
- Panneau de commande électronique avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé +43°C et 65 % d'humidité
- Dos en inox

## EN OPTION :

- Vitrinette
- Sans vitrage
- Avec vitrage

### SANS VITRAGE

BAC GN 1/4

BAC GN1/3

### AVEC VITRAGE

BAC GN 1/4

BAC GN 1/3

ALIMENTATION

PUISSANCE  
FRIGORIFIQUE À  
-10°C

VOLUME  
BRUT

REGULATION

TEMPERATURE  
POUR TN (+)

PUISSANCE  
ABSORBEE  
TN (+)

230 V, 50 Hz

W  
350

L  
450

Thermostat  
électronique

-2°C / +8°C

W  
350



## SALADETTE 3 PORTES



**REFERENCE**  
HPIZ2P6TN

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Dimensions : L 1410 x P 700 x H 1320 mm
- Poids avec couvercle en acier inox : 245 Kg
- Intérieur/Extérieur en inox AISI 304 sauf dessous
- Pieds inox réglables en hauteur
- Joints de portes magnétiques
- Isolation en polyuréthane sans CFC expansé injecté à haute pression
- Angles intérieurs arrondis
- Réévaporation automatique des eaux de condensats
- Régulation électronique
- Gaz réfrigérant : R452A
- Froid statique
- Grille amovible pour faciliter l'accès au groupe
- Groupe tropicalisé pour ambiance +43°C et 65 % d'humidité
- Dos en inox
- 5 niveaux possibles



**REFERENCE**  
HSA3P+VD

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Dimensions avec vitre droite ou bombée : L 1380 x P 700 x H 1140 mm
- Poids avec vitre droite ou bombée : 91 Kg
- Dimensions avec plan en granit et dossier en acier inox : L 1380 x P 700 x H 1070 mm
- Poids avec plan en granit et dossier en acier inox : 140 Kg
- Intérieur/Extérieur en inox AISI 304 sauf dessous
- Pieds inox réglables en hauteur
- Joints de portes magnétiques
- Isolation en polyuréthane sans CFC expansé injecté à haute pression
- Angles intérieurs arrondis
- Réévaporation automatique des eaux de condensats
- Régulation électronique
- Gaz réfrigérant : R452A
- Froid statique
- Grille amovible pour faciliter l'accès au groupe
- Groupe tropicalisé pour ambiance +43°C et 65 % d'humidité
- Dos en inox
- 5 niveaux possibles

ALIMENTATION	PUISSANCE FRIGORIFIQUE À -10°C W	VOLUME BRUT L	REGULATION	TEMPERATURE POUR TN (+)	PUISSANCE ABOSORBEE TN (+) W	EVAPORATEUR
230 V, 50Hz	460	220	Thermostat électronique	+4°C / +10°C	460	Statique, plaque
230 V, 50Hz	460	360	Thermostat électronique	+4°C / +10°C	460	Statique, plaque

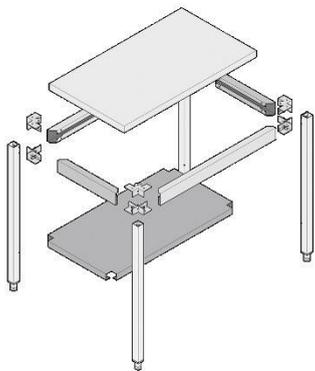


## TABLE DE TRAVAIL ET DÉMONTABLE



**Tables de travail avec ou sans sous-tablette**

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité.
- Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé.
- Top 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).



**Tables démontables avec sous-tablette**

- Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriquée avec double pli écrasé.
- Top non soudé, finition supérieure.
- Tablette inférieure fabriquée avec double pli écrasé sans bavure et renforcée par des omégas garantissant une meilleure rigidité.
- Piètement tube 40x40 en acier inox épaisseur 1 mm avec pieds inox réglables.
- Tube directement taraudé permettant un montage facile et une rigidité identique à une table soudée.
- Fournie dans un emballage carton avec plan de montage.
- La différence de volume avec une table standard est de 1/5.
- Nous pouvons empiler jusqu'à 10 tables.
- Idéal pour les espaces difficiles d'accès, livrée prête à être assemblée, avec un plan de montage.
- Construction robuste pour un usage intensif et professionnel.

**POUR TOUTES VOS DIMENSIONS : NOUS CONSULTER**



## PLONGE – LAVE-MAIN

- Réalisation en acier inox.
- Top renforcé, insonorisé et embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir.
- Bandeau à l'avant et sur les côtés de 300 mm. permettant de cacher la cuve.
- Bord arrière incliné de H 85 mm.
- Tablette inférieure sans arrêt vif, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.
- Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine.
- Structure complètement soudée.
- 4 pieds réglables.



REFERENCE	EGOUTTOIR	DIMENSION mm
HPLOINOX1215D	Droit	1200x700x(h)900
HPLOINOX1215G	Gauche	1200x700x(h)900
HPLOINOX1416D	Droit	1400x700x(h)900
HPLOINOX1416G	Gauche	1400x700x(h)900
HPLOINOX1217D	Droit	1200x600x(h)900
HPLOINOX1217G	Gauche	1200x600x(h)900



- Inox AISI 304L
  - Avec dossier hauteur 240 mm, incliné à 30°, siphon, bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2"
- Clapet anti-retour
  - Prémélangeur eau chaude / froide
  - Robinet poussoir réglé en usine à : 6 l/min
  - Faible consommation d'eau, faites rimer écologie avec économies
  - Économies : faible consommation d'eau, faites rimer écologie avec économies !
  - Panneau fémoral adapté à toute taille d'utilisateur
  - Dossieret incliné à 30°, pas de rétention de liquide

REFERENCE	DESIGNATION	DIMENSION mm	POIDS kg
HLVMAD	Avec dossieret	384 x 353 x 524	8
HLVADSD	Sans dossieret	384 x 353 x 524	8



PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER

# ÉCHELLE PÂTISSIERE



## Echelle GN1/1 encastrable "Z"

- Structure 304
- 4 roues de Ø 100 mm dont 2 avec freins

REFERENCE	LONGUEUR mm	LARGEUR mm	HAUTEUR mm	ESPACEMENT mm	NIVEAUX
HECHZGN11	540	384	1610	71	18 GN1/1



## Echelle 600x400 encastrable "Z"

- Structure 304
- 4 roues de Ø 100 mm dont 2 avec freins

REFERENCE	LONGUEUR mm	LARGEUR mm	HAUTEUR mm	ESPACEMENT mm	NIVEAUX
HECH6040	600	460	1710	84	18



## Echelle inox 20 niveaux démontable

- 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 freinée Chape polyamide à bandage non marquant
- Livré démonté

REFERENCE	LONGUEUR mm	LARGEUR mm	HAUTEUR mm	ESPACEMENT mm	NIVEAUX
HECHDE6040	625	455	1860	75	20



# RÉCHAUD GAZ



- Structure : tout inox AISI 304
- Grille : en fonte émaillée 300 x 300 mm
- Tôle de propreté amovible sous brûleur
- Robinet gaz avec 2 réglages de flammes et sécurité par thermocouple
- Sans veilleuse
- Petits brûleurs : puissance 4.3 kW avec réducteur de grille en inox
- Grands brûleurs : puissance 5.4 kW
- Allumage brûleurs : par étincelles (pile).
- Pose exclusivement par installateur qualifié

REFERENCE	MODELE	DIMENSIONS mm	POIDS kg
HRCH1F	1 feux – 5.4 kw	300 x 430 x 180	12
HRCH2F	2 feux – 9.7 kw	600 x 430 x 180	22

**PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER**



## PLAQUE À INDUCTION



REFERENCE	VOLTAGE V	PUISSANCE W	DIMENSIONS mm
HPIND1F200	230	2000	294x374x(h)56



REFERENCE	VOLTAGE V	PUISSANCE W	DIMENSIONS mm
HPIND1F350	230	3500	383x460x(h)90



REFERENCE	VOLTAGE V	PUISSANCE W	DIMENSIONS mm
HPIND2FH350	230	3500	608x370x(h)56



REFERENCE	VOLTAGE V	PUISSANCE W	DIMENSIONS mm
HPIND2FV350	230	3500	300x580x(h)64



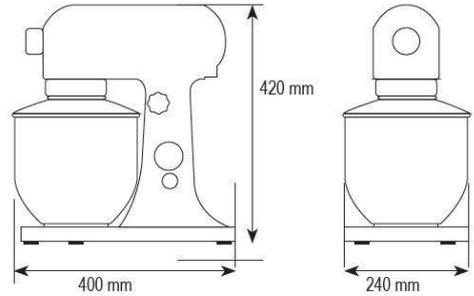
PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER

# BATTEUR MÉLANGEUR DE TABLE 7L 10L

L'appareil dispose d'une tête amovible.



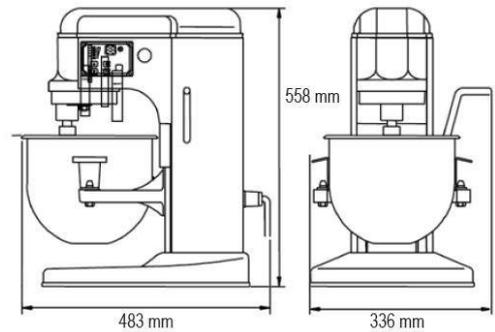
Bouton rotatif pour adaptation aisée de vitesse.



Les cinq vitesses sont réglables par palier.



Grâce à la minuterie le temps de mélange peut être défini de manière précise.



	<b>HBAT7LT</b>	<b>HBAT10LT</b>
<b>CAPACITE</b>	7 L	10 L
<b>VITESSE</b>	75-660	100-500
<b>MAX. FARINE</b>	700 g	1 Kg
<b>POIDS NET MACHINE</b>	18 Kg	20 kg
<b>PUISSANCE</b>	280 W	650 W
<b>VOLTAGE</b>	230 V 1Ph	230 V 1Ph



## TEMPÉREUSE À CHOCOLAT ET GUITARE



### MINI TEMPÉREUSE A CHOCOLAT 1.8L

Idéale pour les petites productions de chocolat. Elle permet également de maintenir au chaud les sauces, nappages, fondants... Fabriquée dans un PVC résistant et durable, bassine en aluminium anodisé. Livrée avec le couvercle. Disponible en rouge et en vert.

REFERENCE  
HMITEM18L

### TEMPÉREUSE A CHOCOLAT DIGITAL

Résistant à la chaleur, avec une cuve et couvercle amovibles en inox et une sonde intégrée pour le contrôle de la température du chocolat.

Le tableau de bord électronique  
3 programmes pour chocolat blanc, lait et noir.  
Disponible en 6 L, 9 L, 13,7 L.

REFERENCE  
HTEMDIGI60L



### TEMPÉREUSE A CHOCOLAT

- Capacité cuvette : 5,5 kg
- Tension : 110/220 V
- Puissance : 1,1 kW
- Poids : 52 kg
- Dimensions : 48x46x(h)62 cm
- Structure en acier inox.
- Possibilité de contrôler le flux de chocolat moyennant la pédale.
- Tableau tactile avec plusieurs options :
  - Dosages automatiques pour doser la juste quantité de chocolat.
  - Modalité nocturne pour maintenir le chocolat fondu, en limitant la consommation pendant la nuit.
  - Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et pour vider le bec verseur.



*\*Fiche technique sur demande.*

### GUITARE

Rapide et simple d'utilisation

- 1 unité de base PST
- 3 cadres en acier inoxydable de différentes tailles
- 1 tôle d'acier
- 1 spatule en plastique
- 3 cordes de rechange
- 2 clés pour changer les cordes

Disponible en mini guitare, guitare simple et accessoires pour guitare.



REFERENCE  
HGUIDOUBLE



## LAVE-BATTERIE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :



- Lave-batterie frontal 400/3/50 Hz
- Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304
- Dimensions machine : 885 x 965 x H.2035 mm
- Dimensions cassier : 700 x 700 mm
- Hauteur du plan de travail : 865 mm
- Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage
- Commandes à touches sensibles
- Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini
- Affichage digital des températures
- Programmation complète de tous les paramètres de lavage
- Compteur de cycles
- Automatique OFF
- Répétition cycle
- Fonction Service entretien
- Surchauffeur à rinçage constante (CRB)
- Double paroi avec calorifugeage
- Cuve avec fond incliné autonettoyante
- Porte double et contrebalancée
- Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox
- Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox
- Système de prérinçage à 50 °C
- 2 Electropompes lavage en acier inox
- Electropompe rinçage en acier inox
- 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant
- Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte
- Remplissage cuve automatique
- Thermostat de sécurité
- Panneau de contrôle frontal
- Dotation : n.01 panier de 700 x 700 en acier inox, 01 porte-plateaux inox
- Certifications : CE



**REFERENCE**  
**HLVBAT7070**



# PESTO MATERIALI



## ACCESSOIRES

### Bol mélangeur en inox



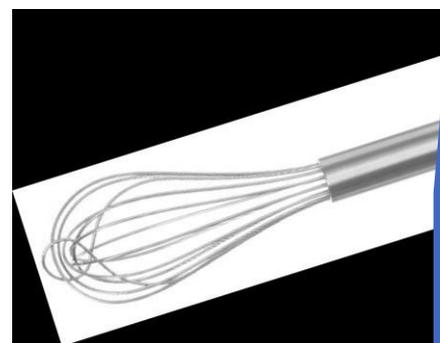
- Convient à lave-vaisselle

REFERENCE	LITRES	LONGEUR mm
HBOMELINO07	0.7	Ø158x(h)55
HBOMELINO14	1.4	Ø197x(h)68
HBOMELINO23	2.3	Ø240x(h)88
HBOMELINO33	3.3	Ø259x(h)92
HBOMELINO49	4.9	Ø300x(h)118

### Fouet en inox

- 7 fils fins flexibles avec crochet de suspensions
- Epaisseur du fil : 1.4 mm
- Convient à lave-vaisselle

REFERENCE	LONGEUR mm
HFOUINO230	230
HFOUINO280	280
HFOUINO325	325
HFOUINO375	375



### Broc mesureur gradué en polypropylène



Convient à lave -vaisselle

REFERENCE	LITERS	DIMENSION mm
HBROMES05	0.5	Ø90x(h)140
HBROMES1	1	Ø110x(h)170
HBROMES2	2	Ø140x(h)215
HBROMES3	3	Ø160x(h)240
HBROMES5	5	Ø190x(h)270

### Broc mesureur gradué en inox

Convient à lave -vaisselle

REFERENCE	LITERS	DIMENSION mm
HBROMESINO05	0.5	Ø90x(h)105
HBROMESINO1	1	Ø120x(h)130
HBROMESINO2	2	Ø140x(h)170



**POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER**

## ACCESSOIRES

### Spatule flexible et lisse



Ne convient pas au lave-vaisselle, matière : inox, polypropylène

REFERENCE	LAME mm	DIMENSION mm
HSPALIS110	110	17X220
HSPALIS203	203	34X332
HSPALIS250	250	39X375

### Spatule flexible

Convient au lave-vaisselle, matière : inox, polypropylène

REFERENCE	LAME mm	DIMENSION mm
HSPFLE183	183	95x315
HSPELE235	235	73x380



### Spatule à hamburger, manche en bois

Ne convient pas au lave-vaisselle, matière : inox

REFERENCE	LAME mm	DIMENSION mm
HSPAHAM120	120	75x270
HSPAHAM150	150	110x305



### Spatule flexible perforée

Convient au lave-vaisselle, matière : inox

REFERENCE	LAME mm	DIMENSION mm
HSPAPERINO1	1	73x380



### Spatule à crêpe

Convient au lave-vaisselle, matière : inox, polypropylène

REFERENCE	LAME mm	DIMENSION mm
HSPACRE110	110	19x220
HSPACRE200	200	32x328
HSPACRE254	254	37x375



**POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER**

## ACCESSOIRES



### Spatule en inox, manche en polypropylène

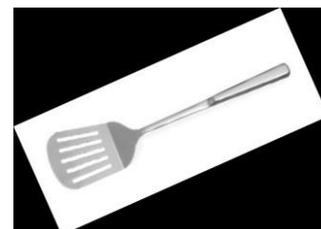
Convient à lave-vaisselle

REFERENCE	LONGEUR mm
HSPAINOPOL355	355

### Spatule en inox

Convient à lave-vaisselle

REFERENCE	LONGEUR mm
HSPAINOX325	325



### Maryse



- Manche en ABS
- Palette en caoutchouc synthétique
- Convient au lave-vaisselle
- < 110°C

REFERENCE	LAME mm	LONGEUR mm
HMARBL90	90	52x257
HMARBL116	116	70x358
HMARBL116	116	70x410

### Maryse

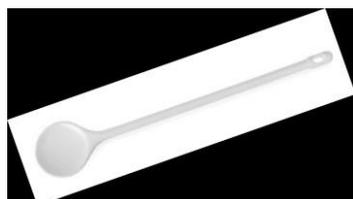
- Manche en ABS
- Palette en silicone
- Convient au lave-vaisselle
- < 260°C

REFERENCE	LAME mm	LONGEUR mm
HMARRG52270	90	52x270
HMARRG70360	105	70x360
HMARRG70420	105	70x420



### Cuillère à remuer

- Convient au lave-vaisselle
- -40°C / +220°C



REFERENCE	DIMENSIONS mm
HCUIREMU375	375x70
HCUIREMU450	450x80
HCUIREMU575	575x105

POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

## ACCESSOIRES

### Poêle – sans couvercle

- Queue en tube inox longue
- Convient à tout type d'utilisation : cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson électrique, Plaque de cuisson en céramique, Lave-vaisselle



REFERENCE	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HPSC2445	0.7	Ø240x(h)45
HPSC2850	0.7	Ø280x(h)50
HPSC3255	0.7	Ø320x(h)55

### Poêle avec revêtement antiadhésif – sans couvercle

- Revêtement antiadhésif
- Manche longue creuse en tube inox
- Manche riveté
- Convient à tout type d'utilisation : cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson électrique, Plaque de cuisson en céramique, Lave-vaisselle



REFERENCE	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HPARA2445	0.7	Ø240x(h)45
HPARA2850	0.7	Ø280x(h)50
HPARA3255	0.7	Ø320x(h)55

### Marmite avec couvercle

- Structure en inox
- Poignée thermorésistante soudée sur plusieurs points
- Convient à tout type d'utilisation : cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson électrique, Plaque de cuisson en céramique, Lave-vaisselle

REFERENCE	LITRES	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HMACL15	1.5	0.6	Ø160x(h)75
HMACL28	2.8	0.6	Ø220x(h)95
HMACL5	5	0.6	Ø240x(h)115
HMACL74	7.4	0.7	Ø280x(h)120
HMACL12	12	0.8	Ø320x(h)150



### Casserole – sans couvercle

- Structure en inox
- Convient à tout type d'utilisation : cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson électrique, Plaque de cuisson en céramique, Lave-vaisselle



REFERENCE	LITRES	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HCSCL15	1.5	0.6	Ø160x(h)75
HCSCL28	2.8	0.6	Ø220x(h)95
HCSCL5	5	0.6	Ø240x(h)115

**POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER**

## ACCESSOIRES

### Aigiseur électrique

REFERENCE	PUISSANCE W	DIMENSION mm	MATIERE
HAIGELE50	50	295x110x(h)110	ABS



### Rouleau pique plastique



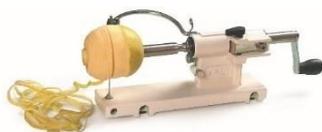
REFERENCE	MATIERE
HROPIPLA	Plastique

### Rouleau pique-pâte métal

REFERENCE	MATIERE
HROPIMET	Métal



### Pèle pommes



REFERENCE
HPELPOM

### Pèle pommes serre joint

REFERENCE



### BALANCE 6 KG

REFERENCE	MAX /GRADUATION	DIMENSION mm
HBAL61	6kg/1g	256x280x(h)121

### BALANCE 30 KG

REFERENCE	MAX /GRADUATION	DIMENSION mm
HBAL305	30 kg/5g	350x300



**POUR AUTRES MODELES ET CAPACITE : NOUS CONSULTER**

## ACCESSOIRES

### Pinceau silicone

Résistant à 300°C, hygiénique, en silicone, non poreux, conforme aux normes alimentaires.

Entretien facile au lave-vaisselle.

REFERENCE	LARGEUR mm	LONGEUR mm
HPINSILI185	40	185
HPINSILI210	40	210
HPINSILI365	40	365

### COUTEAU OFFICE

Résistant de -40°C à +150°C, manche en polyoxyméthylène, matière plastique d'excellente finition et d'une grande dureté.

Résistant à la javel et au vieillissement.

REFERENCE	LONGEUR cm
HCOUOFI8	8
HCOUOFI10	10



### Thermoplongeur Professionnel

Référence	HTHERP1500
Puissance	1500 W / 220-240 V
Température réglable	5°C – 99°C
Précision	+/- 0.1°C
Vitesse de travail	6L / min
Capacité	10-20 L
Dimensions	14x14x(h)33
Poids	1.93 kg



### Pinceau pur soie manche plastique

Résistant à 120°C

REFERENCE	LARGEUR mm
HPINSOI25	25
HPINSOI30	30
HPINSOI35	35
HPINSOI40	40
HPINSOI45	45
HPINSOI50	50
HPINSOI60	60
HPINSOI75	75
HPINSOI100	100



### COUTEAU OFFICE

Résistant à 120°C, manche en polypropylène.

REFERENCE	LONGEUR cm
HCOUOFI75	7,5



### Machine sous vide

Référence	HMACSV1000
Voltage	230 V
Puissance	1000 W
Dimensions	505x567x(h)456 mm

**POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER**

## BAC GASTRONORME

### BACS GASTRONORMES INOX



En inox 18/10 de haute qualité. Structure très solide. Bords lisses, facile à nettoyer. Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bains-marie et des chafing-dishes Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate.

- Résistant aux températures de -40°C jusqu'à 300°C
- Convient au lave-vaisselle



HAUTEUR mm	GN 1/1 PLEIN		GN 1/1 PERFORE		GN 1/2 PLEIN	
	REF	LITRE	REF	LITRE	REF	LITRE
20	HBGI11PL25	2.5	HBGI11PE25	2.5	HBGI12PL1	1
40	HBGI11PL5	5	HBGI11PE5	5	HBGI12PL2	2
65	HBGI11PL9	9	HBGI11PE9	9	HBGI12PL4	4
100	HBGI11PL14	14	HBGI11PE14	14	HBGI12PL65	6.5
150	HBGI11PL21	21	HBGI11PE21	21	HBGI12PL95	9.5
200	HBGI11PL28	28	HBGI11PE28	28	HBGI12PL125	12.5

### BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE

- Résistant aux températures de -40°C jusqu'à 110°C
- Convient au lave-vaisselle



HAUTEUR mm	GN 1/1 PLEIN		GN 1/2 PLEIN	
	REF	LITRE	REF	LITRE
65	HBGP11PL9	9	HBGP12PL4	4
100	HBGP11PL14	14	HBGP12PL65	6.5
150	HBGP11PL21	21	HBGP12PL95	9.5
200	HBGP11PL28	28	HBGP12PL125	12.5

### BAC A GLACE POLYCARBONATE



REFERENCE	COULEUR	LITRES L	DIMENSIONS mm
HBAGPT1612	Transparent	5	360x165x(h)120
HBAGPN1612	Noir	5	360x165x(h)120
HBAGPT2580	Transparent	5	360x250x(h)80
HBAGPN2580	Noir	5	360x250x(h)80

**POUR AUTRES DIMENSIONS ET COUVERCLES : NOUS CONSULTER**

## FRITEUSE



REFERENCE	CAPACITE	PUISSANCE	DIMENSIONS
	L		
HFRI3830	4	3 000	217x380x(h)300
HFRI4329	6	3 000	265x430x(h)290
HFRI4334	8	3 500	265x430x(h)345

REFERENCE	CAPACITE	PUISSANCE	DIMENSIONS
	L		
HFRI244233	2x4	6 000	470x420x(h)330
HFRI264329	2X6	6 600	550x430x(h)290
HFRI284334	2X8	7 000	550x430x(h)345



REFERENCE	CAPACITE	PUISSANCE	DIMENSIONS
	L		
HFRI4635	8	3 500	305x460x(h)350

REFERENCE	CAPACITE	PUISSANCE	DIMENSIONS
	L		
HFRI284534	2x8	7 000	605x455x(h)345



## GRILLE PANINI INOX

- Matériau : Acier inoxydable
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- Bac collecteur de graisse : Oui
- Commande : Manette, Manuel
- Matériau de grilles : Fonte, Émaillé
- Réglage de la température : Thermostatique
- Témoin lumineux de contrôle : Chauffe, Marche/arrêt
- Compris : 1 brosse de nettoyage



<b>Référence</b>	<b>HGPI1G2N</b>
<b>Matériau du grils</b>	Font – Emailé
<b>Nombre d'unités de grillade</b>	1
<b>Modèle de surface de grillade</b>	Nervuré
<b>Dimensions plaque grillade supérieure</b>	L 335 x P 220 mm
<b>Dimensions plaque grillade inférieure</b>	L 335 x P 230 mm
<b>Commande</b>	Manuel
<b>Puissance</b>	2,2 KW   230 V   50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	L 410 x P 400 x H 220 mm
<b>Poids</b>	18,7 kg

<b>Référence</b>	<b>HGPI1G1N1L</b>
<b>Matériau du grils</b>	Font – Emailé
<b>Nombre d'unités de grillade</b>	1
<b>Modèle de surface de grillade</b>	Nervuré en haut, lisse en bas
<b>Dimensions plaque grillade supérieure</b>	L 335 x P 220 mm
<b>Dimensions plaque grillade inférieure</b>	L 335 x P 230 mm
<b>Commande</b>	Manuel
<b>Puissance</b>	2,2 KW   230 V   50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	L 410 x P 400 x H 220 mm
<b>Poids</b>	18 kg



<b>Référence</b>	<b>HGPI1G2L</b>
<b>Matériau du grils</b>	Font – Emailé
<b>Nombre d'unités de grillade</b>	1
<b>Modèle de surface de grillade</b>	Lisse
<b>Dimensions plaque grillade supérieure</b>	L 335 x P 220 mm
<b>Dimensions plaque grillade inférieure</b>	L 335 x P 230 mm
<b>Commande</b>	Manuel
<b>Puissance</b>	2,2 KW   230 V   50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	L 410 x P 400 x H 220 mm
<b>Poids</b>	18 kg

## PLANCHA



<b>Référence</b>	<b>HPLAC6548</b>
<b>Matériau</b>	CNS 18/10
<b>Matériau de la plaque de braisage</b>	Acier
<b>Modèle de plaque de braisage</b>	Lisse
<b>Dimensions surface de cuisson</b>	L 650 x P 480 mm
<b>Nombre de zones chauffantes</b>	2
<b>Zones chauffantes réglables séparément</b>	Oui
<b>Plage de température</b>	De 50°C à 300°C
<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Mode de fonctionnement</b>	Electrique
<b>Témoin lumineux de contrôle</b>	Prêt à l'emploi
<b>Propriétés</b>	Bac collecteur de graisse Protection contre les projections soudée
<b>Compris</b>	1 racloir de nettoyage
<b>Puissance</b>	6 KW   400 V   50 Hz
<b>Dimensions</b>	L 660 x P 580 x H 310 mm
<b>Poids</b>	41 kg

<b>Référence</b>	<b>HPLAC9848</b>
<b>Matériau</b>	CNS 18/10
<b>Matériau de la plaque de braisage</b>	Acier
<b>Modèle de plaque de braisage</b>	Lisse
<b>Dimensions surface de cuisson</b>	L 980 x P 480 mm
<b>Nombre de zones chauffantes</b>	3
<b>Zones chauffantes réglables séparément</b>	Oui
<b>Plage de température</b>	De 50°C à 300°C
<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Mode de fonctionnement</b>	Electrique
<b>Témoin lumineux de contrôle</b>	Prêt à l'emploi
<b>Propriétés</b>	Bac collecteur de graisse Protection contre les projections soudée
<b>Compris</b>	1 racloir de nettoyage
<b>Puissance</b>	9 KW   400 V   50 Hz
<b>Raccord d'appareil</b>	3 NAC
<b>Dimensions</b>	L 990 x P 580 x H 310 mm
<b>Poids</b>	68,6 kg



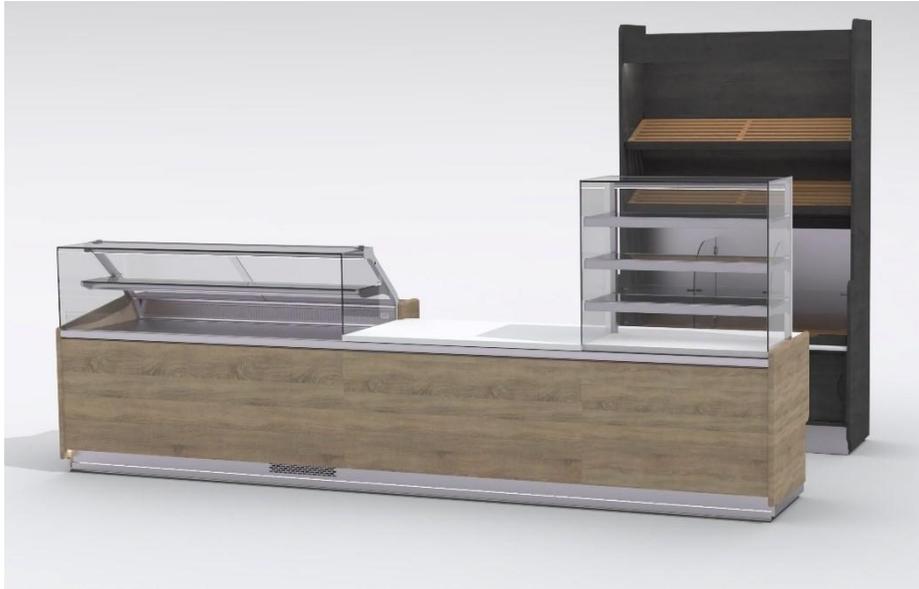
<b>Référence</b>	<b>HPLAC3248</b>
<b>Matériau</b>	CNS 18/10
<b>Matériau de la plaque de braisage</b>	Acier
<b>Modèle de plaque de braisage</b>	Lisse
<b>Dimensions surface de cuisson</b>	L 320 x P 480 mm
<b>Nombre de zones chauffantes</b>	1
<b>Plage de température</b>	De 50°C à 300°C
<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Mode de fonctionnement</b>	Electrique
<b>Témoin lumineux de contrôle</b>	Prêt à l'emploi
<b>Propriétés</b>	Bac collecteur de graisse Protection contre les projections soudée
<b>Compris</b>	1 racloir de nettoyage
<b>Puissance</b>	3 KW   230 V   50 Hz
<b>Raccord d'appareil</b>	3 NAC
<b>Dimensions</b>	L 325 x P 580 x H 310 mm
<b>Poids</b>	22 kg

# CONCEPTION MAGASIN



Handmade  
organic bread  
Orange with 1%  
鮮橙紅糖包 (100%)

## LIGNE DE VENTE



**NOUS CONSULTER POUR VOS PROJETS**

## ARMOIRE D'EXPOSITION



Nos vitrines d'expositions réfrigérées sont adaptées à tous les espaces, (boulangeries, pâtisseries, glaciers, bars, restaurants) grâce à son design épuré et ses couleurs.

Le compartiment est réalisé en verre trempé sérigraphié gris et la structure inférieure est en acier spécial anti-empainte.

Les dispositifs LED intégrés créent un espace lumineux du premier au dernier niveaux.

Extra value :  
Différents formats et couleurs au choix.

REFERENCE	MODELE	TEMPERATURE	CAPACITE L	DIMENSIONS mm
HAEKP8Q	KP8Q	+2/+10	490	805x640x1840
HAEKD8Q	KD8Q	-22/+5	490	805x640x1840
HAEKC8Q	KC8Q	+14/+16	490	805x640x1840

**POUR PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS:NOUS CONSULTER**



## PRÉSENTOIR À MACARON



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM325	L325 x l315 x h65



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM460	L460 x l330 x h145



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM360	L360 x l330 x h50



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM230	L230 x l330 x h50

## PORTE MACARON



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPM350	L 350 x l 350 x h 410



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPM42	L 42 x l 415 x h 470

**POUR PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS:NOUS CONSULTER**

## DOME À MACARON



Dôme composé de deux parties en PVC, le dôme et le couvercle qui sert également de socle.

Le couvercle permet à la fois de protéger lors du transport et sert de socle de présentation.

Lavable et réutilisable.

REFERENCE	DIMENSIONS MM	CAPACITÉ
HDAM280	280 Ø	Environ 50

## BOITE ET CALAGE À MACARON

Composée d'un couvercle transparent hermétique, de façon à préserver les macarons de l'humidité et d'une base avec une structure du fond divisée en cases qui sépare les macarons entre eux.

Empilable et emboîtable, idéal pour la présentation et le transport.



REFERENCE	NOMBRES DE MACARON
HBAM6	6
HBAM12	12



REFERENCE	NOMBRES DE MACARON	COULEURS
HCAM8	8	NOIR
HCAM16	16	NOIR
HCAM25	25	NOIR
HCAM35	35	NOIR
HCAM35T	35	TRANSPARENT

## PANIER À DÉFOURNER



REFERENCE	DIMENSIONS CM	MATIÈRE PRINCIPALE
HPAD35	Ø 35 x h60	Osier blanc



REFERENCE	DIMENSIONS CM	DESCRIPTION	MATIÈRE PRINCIPALE
HPAD60R	60x40x60	RECTANGULAIRE	Osier blanc
HPAD60O	60x40x60	OVALE	Osier blanc

## CORBEILLE À PAIN



REFERENCE	DIMENSIONS CM	DESCRIPTION	MATIÈRE PRINCIPALE
HCAP50	50x50x10x20	RECTANGULAIRE	Osier blanc

## MANNE PÂTISSIER



REFERENCE	DIMENSIONS CM	MATIÈRE PRINCIPALE
HMP62	68x42x14	Osier blanc

## GRILLE VIENNOISERIE



Grille viennoiserie fixée sur tasseaux hêtre avec agrafes Inox.

Entretien facile à l'eau savonneuse.

Toute dimension à la demande.

REFERENCE	DIMENSIONS CM	DESCRIPTION	MATIÈRE PRINCIPALE
HGV50	60x40x3	RECTANGULAIRE	Osier blanc



# COUPEUSE À PAIN À POSER

Tension parfaite des  
couteaux (13mm)  
pour des tranches  
régulières.

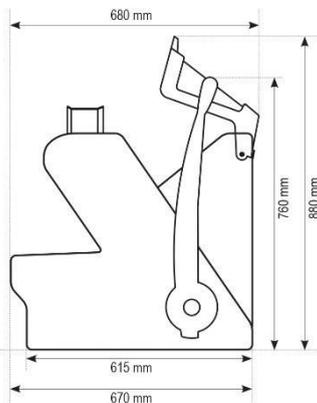
Tiroir en ABS facile  
à vider.

**Option** : capot de sécurité.

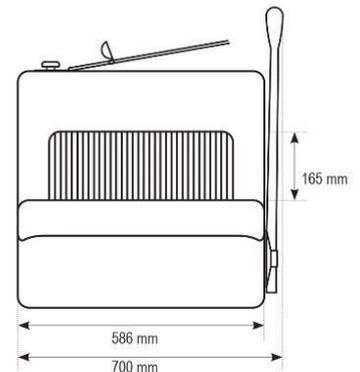
**Option** : socle de  
rangement avec  
roulettes.

590x600xH.660 mm

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



**REFERENCE**

**HCOUMAN2**

**CAPACITE (PAINS/HEURE)**

200

**ÉPAISSEUR TRANCHES**

Suivant commande

**DIM. MAX. PAIN**

440 x 300 x 165 mm

**POIDS NET MACHINE**

114 kg

**PUISSANCE MOTEUR**

0,37 kW

**VOLTAGE**

380V 3Ph 50Hz / 220V 1Ph 50Hz (opt.)

**\*SOCLE SUR ROULETTES**

En option

**\*CAPOT DE SECURITE**

En option



# COUPEUSE À PAIN AUTOMATIQUE



**Option** : barrière optique. Bouton de démarrage.



Réglage facile de la pression.



Standard : capot de sécurité.

Démarrage automatique après la fermeture du capot de sécurité.

Le capot de sécurité s'ouvre automatiquement après que le pain soit tranché.



Bac en ABS facile à vider.

<b>REFERENCE</b>	<b>HCOUAUT2</b>
<b>CAPACITE (PAINS/HEURE)</b>	300
<b>ÉPAISSEUR TRANCHES</b>	Suivant commande
<b>DIM. MAX. PAIN</b>	440 x 300 x 150 mm
<b>POIDS NET MACHINE</b>	236 kg
<b>PUISSANCE MOTEUR</b>	0,55 kW
<b>VOLTAGE</b>	230V/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)
<b>*BARRIERE OPTIQUE</b>	<b>En option</b>



# HANDEL

— overseas —

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