HANDEL

CONCEPT

BOULANGERIE PATISSERIE 2026



"French Bakery Equipment Export Worldwide"

"France • Africa • Middle East • DOM-TOM"



Basée en France, Handel Concept accompagne artisans, boulangeries, pâtisseries et laboratoires professionnels dans le choix d'équipements performants et adaptés à leurs besoins. La société propose une large gamme de matériels de boulangerie et pâtisserie : fours, pétrins, batteurs, diviseuses, fermentation, inox, froid et équipements professionnels. Grâce à son expertise et à son réseau de partenaires internationaux, Handel Concept développe également son activité export vers l'Afrique, le Moyen-Orient, les DOM-TOM et de nombreux marchés internationaux. Handel Concept se distingue par : • un accompagnement personnalisé • des solutions fiables et professionnelles • une forte réactivité commerciale • une expertise export internationale • un excellent rapport qualité/prix

Based in France, Handel Concept supports artisans, bakeries, pastry shops, and professional laboratories in choosing high-performance equipment tailored to their needs. The company offers a wide range of bakery and pastry equipment: ovens, mixers, planetary mixers, dough dividers, fermentation equipment, stainless steel equipment, refrigeration solutions, and professional bakery machinery. Thanks to its expertise and its network of international partners, Handel Concept also develops its export activity across Africa, the Middle East, the French overseas territories, and many international markets worldwide. Handel Concept stands out for: • personalized support • reliable and professional solutions • strong commercial responsiveness
• international export expertise
• excellent value for money



L'équipe Handel Concept



SOMMAIRE

Glace - Eau - Farine 3

Pétrins axe oblique spirale 4

Échelles à bacs
Bacs à Pâte Balance 5

Diviseuses 6 - 7

Travail de la Pate 8

Façonneuse 3 cylindres
Repose-pâtons
Meuble parisien
Ligne automatique

Fermentation 9

Armoire de fermentation contrôlée
Chambre de fermentation
Kit de fermentation contrôlée

Fours 10 - 11

Four éléctrique/gaz Four à soles
Four rotatif avec hotte

Chariots 12
Chariot de fermentation
Chariot de cuisson
Échelle de stockage

Filets de cuisson - Plaque 13

Support de fermentation et cuisson
Couche automatique
Grille patissière Grille de fermentation 14
Toile de lin ou anti moisissure 15
moule broyeur a pain

Toile de Cuisson - Moules Burgers 16

Batteurs mélangeurs 17

Laminoirs 18

Tables Inox 19

Froid 20

Échelles 21

Plonge - lave-main - lave batterie 22

Tempéreuse et guitare 23

Injecteurs - Distributeurs
Pieces détachées

GLACE & EAU - TAMISEUR FARINE

Machine à glace 1 Tonne Jour



Cette machine à glace écaille produit une glace fine et régulière grâce à un cylindre réfrigéré où l'eau gèle instantanément. Compacte, robuste et entièrement en inox, elle assure une production continue et fiable. Son système électronique contrôle température, courant et arrivée d'eau pour un fonctionnement sécurisé. Idéale pour une production intensive, elle offre jusqu'à 1 tonne de glace par jour.

Broyeur Bloc de Glace



Grâce à ses lames en acier inoxydable, il assure une performance constante et une durabilité maximale pour obtenir de la glace pilée.
Son moteur puissant broie les bloc de glace en quelques secondes
Ce broyeur est disponible en différentes tailles pour s'adapter à toutes les tailles de bloc de glace et convenir à toutes les utilisations

Refroidisseur d'Eau Inox



Refroidisseur d'eau (circuit fermé) Maintient une température d'eau constante pour applications artisanales et industrielles Refroidissement précis via échangeur inox immergé dans un bain d'eau glacée Circuit fermé évitant toute contamination de l'eau Assure une température stable pour la préparation de pâte Garantit une production régulière et de haute qualité malgré les variations climatiques.

Doseur d'eau froide automatique



Système composé de deux coffrets ABS IP65 résistants à la corrosion.
Permet d'afficher la température de l'eau et de suivre le comptage pendant le cycle. Assure un réglage précis de la température grâce à une régulation intégrée. Le mixage d'eau est effectué automatiquement via une vanne 3 voies motorisée. Installation verticale nécessaire pour garantir une précision de 1%. Compatible avec l'ajout d'une pompe type Medana.

Tamiseur à Farine



Élimine toutes les impuretés
Tamise 100 kg de farine en 5 minutes tout en l'oxygénant Montée sur roues avec système de blocage pour une utilisation sécurisée - Sortie adaptée pour décharger directement dans votre pétrin - Ouverture des deux côtés pour travailler à droite ou à gauche- Nettoyage rapide grâce à l'ouverture sans clé.

PÉTRINS

PETRIN AXE OBLIQUE



Pétrin axe oblique à fourche - 160 Kg de pâte

Usage professionnel
Coque en acier peint
Cuve en Acier Inoxydable et fourche en Aluminium
Panneau de commande avec sélecteur de vitesse
Conçu pour les pâtes hydratées à 40-45% et plus



Pétrin à axe oblique - 30 à 160 Kg de pâte

Pétrin à fourche professionnel conçu pour pétrir toutes sortes de pâtes, même les plus dures, de manière homogène et silencieuse.
Cuve, couvercle et bras de fourche en inox, moteur puissant avec deux vitesses, bol amovible pour un nettoyage facile.
Sécurité assurée par arrêt automatique à l'ouverture du couvercle.
Disponible pour des capacités de 30 à 160 kg de pâte.





PETRIN SPIRAL



Pétrin spirale à cuve fixe / 80 - 120 - 160 KG

Équipé de 2 moteurs (spirale et cuve)
Double transmission spirale
Sélecteur direction de rotation de cuve
Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "impulsion de cuve"
Possibilité de pétrir les pâtes dures grâce au moteur renforcé
Possibilité de pétrir de petites quantités jusqu'à 5% de la capacité max



ÉCHELLES À BACS

Échelle à bac 8 niveaux



Conçue pour la fermentation, cette échelle permet de positionner vos bacs ronds ou rectangulaires sur 8 niveaux de manière stable et mobile. Sa structure monobloc garantit robustesse et durabilité.

***Diverses dimensions sur demande**

Bacs à pâte



Les bacs à pâte permettent de stocker et conserver la pâte dans des conditions optimales pendant la fermentation ou le repos. Ils assurent une protection hygiénique, facilitent le transport des pâtons Leur format empilable optimise l'espace tout en préservant la qualité de la pâte.

***Diverses dimensions sur demande**

Bac à sel



Meuble compact en inox conçu pour recevoir une balance et faciliter le travail en laboratoire. Il est équipé d'un tiroir de rangement et d'un bac roulant pratique pour la gestion du sel ou autres ingrédients. Sa structure robuste et hygiénique s'intègre facilement dans tout espace de production.

- **Structure : inox**
- **Équipements : 1 tiroir + 1 bac roulant**
- **Dimensions : 512 × 680 × 830 mm (850 mm max)**
- **Profondeur avec poignée : 720 mm**

Balance

Balance de 1 à 30 Kg



DIVISEUSES









La diviseuse est rapide et fiable qui vous permet de diviser un morceau de pâte crue en plusieurs parties du poids souhaité, donnant également la possibilité de créer différentes formes,



Diviseuse hydraulique à grille semi-automatique

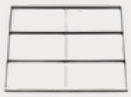
Divise et forme baguettes ou pains spéciaux en une seule opération.
Jusqu'à 48 divisions par pâton de produit hydraté
Fonctionnement hydraulique silencieux avec vérin double effet.
Couteaux inox automatiques, faciles à nettoyer.
Commande simple avec levier et arrêt d'urgence.











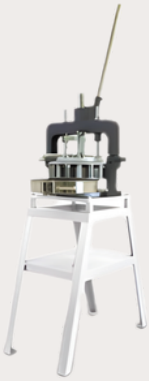




AUTRES MODELES DE GRILLES : NOUS CONSULTER

Diviseuse Formeuse manuelle

Diviseuse manuelle compacte, économique et durable pour tous types de pâtes,
y compris très hydratées ou collantes. Fonctionnement simple : abaissement manuel de la poignée pour couper et mouler la pâte.











Diviseuse Bouleuse manuelle

Divise et forme la pâte manuellement, sans électricité.
Grilles interchangeables pour différentes formes.
Facile à déplacer grâce aux deux roues fixes.
Conception compacte avec rangement intégré pour 4 grilles.
Bac de fleurage magnétique inclus pour faciliter le travail.

Diviseuse Bouleuse Semi-Automatique

Semi-automatique, produit des pâtons ronds rapidement et délicatement.
Disques diviseurs interchangeables pour grande variété de produits.
Ouverture avant du disque pour nettoyage facile et sûr.
Très stable grâce au pied en fonte et roues aux extrémités.
Économique, silencieuse et peu d'entretien.



Diviseuses volumétrique



Diviseuse volumétrique à piston

Divise la pâte délicatement, préservant son volume et sa texture.
Idéale pour pâtes à forte hydratation (>65 %).
Production jusqu'à 1100 pièces/heure.
Contrôle via écran tactile avec stockage jusqu'à 40 recettes.
Lubrification optimisée pour faible consommation.
Couvertures en acier inoxydable, nettoyage facile.

Bouleuse Conique 2400 pièces / heure

Bouleuse conique produisant jusqu'à 2400 pièces/heure.
Pour pâtons de 300 à 1100 g.
Idéale en sortie de balancelle pour un boulage régulier.
Equipée de farineur, arrêts d'urgence et roulettes avec frein pour mobilité et sécurité. Option ventilation disponible.



AUTRES MODELES SUR DEMANDE



Façonneuse tout inox 3 cylindres





Façonneuse à 3 cylindres pour pâtons de 50 à 1200 g.
Réglages mécaniques pour laminage et allonge précis.
Tapis en feutre et table de réception rabattable.
Machine entièrement en inox pour durabilité et hygiène.
Option : socle

Repose-pâtons



Repose-pâtons avec toiles en feutre et laine synthétique.
Option double prise pour raccordement à façonneuse et diviseuse. Permet un repos de pâte de 10 à 15 minutes.
Robuste, silencieux et facile à commander (droite/gauche).



Meuble parisien pour boulangerie





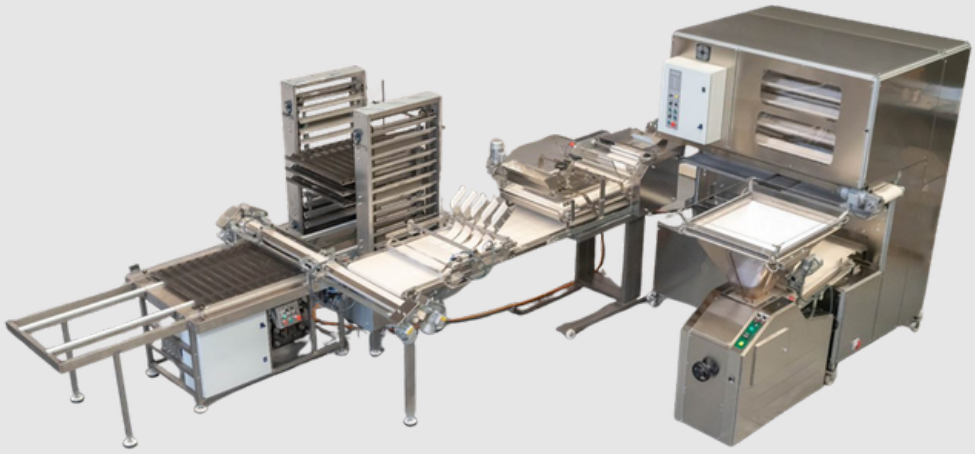
Permet le stockage et la pousse naturelle de la pâte sur des supports en bois ou des grilles inox Il est proposé en 8, 10 ou 18 étages.
Les modèles bas offrent un plan de travail en bois contreplaqué pour le travail de la pâte. En option : dessus en hêtre ou dessus inox.
Les meubles pour boulangerie parisiens sont disponibles pour des grilles ou des planches de :

- 600 x 800 - 765 x 800 - 935 x 800 - 1050 x 800 - 1150 x 800 -1250 x 800



Ligne automatique

Ligne complète pour la production de pains baguettes... Elle regroupe diviseuse volumétrqiue balancelle façonneuse et dépose sur support pour obtenir des pâtons déjà allongés, réduisant les étapes manuelles en améliorant la régularité. Très polyvalente grâce à sa dépose adaptable à différents plateaux et modes de chargement.
Elle offre une productivité élevée allant jusqu'à 1800 pains/heure,. Idéale pour optimiser le flux de travail et limiter la manutention.



FERMENTATION



Armoire de fermentation contrôlée 600x400 ou 600x800

Permet de contrôler précisément la fermentation de la pâte pour optimiser goût, texture et digestibilité.
Ralentit ou suspend la levée jusqu'à 72 heures avant de déclencher la fermentation selon les paramètres prédéfinis.
Température de levage optimale : ~22 °C, avec humidité régulée entre 55 % et 90 %.
Sonde à cœur intégrée pour un suivi précis de la température et de l'humidité.
Structure robuste et durable, panneaux isothermes et plancher renforcé pour supporter jusqu'à 2000 kg.



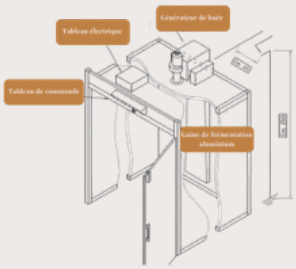
Chambre de fermentation avec 1 ou 2 chariots

Armoire entièrement démontable pour chariot à plaque
400×600 (entrée 400) ou filets 600×800 (entrée 600)

Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures.
Température régulée de -10 °C à +35 °C, humidité réglable 50–90 % via hygrostat et sonde électronique, sans apport d'eau extérieur.
Mise en froid après chargement pour une conservation optimale.
Tasseaux en inox de 30mm sur les 3 côtés intérieurs
Sol isolant anti-dérapant - 15mm
Avec une rampe d'accès

KIT DE FERMENTATION CONTROLÉE







GAINES TELESCOPIQUES



GROUPE FRIGORIFIQUE





FOURS À SOLES



Four à soles fixes pour tous types de pain et pâtisserie. Design compact et élégant, entièrement en acier inoxydable.
1 à 4 chambres de cuisson indépendantes, réglables à des températures différentes pour cuire simultanément plusieurs produits. Équipé d'un appareil à buée et d'une valve vapeur motorisée pour un rendu optimal.Contrôle digital avec 8 phases de cuisson et 50 programmes.



FOURS ÉLETRIQUE/GAZ

Electrique ou Gaz 600x400

10 ETAGES





DIFFERENTS NIVEAUX SUR DEMANDE



Fours polyvalents pour pains, viennoiseries et pâtisseries, équipés de 3 ventilateurs pour une chaleur homogène, d'un contrôle d'humidité de 0 à 100 % et d'une structure inox avec porte double vitrage.

- Électromécanique : utilisation simple, fiable et intuitive.
- Gaz : consommation réduite et montée en température rapide.

FOURS ROTATIF INOX AVEC HOTTE

ELECTRIQUE ou GASOIL





MOUFFLE CUIR



600 X 400



600 X 800



800 X 1000



- Régularité de la cuisson.
- Isolation parfaite en fibre de verre haute densité.
- Panneau de commande : mécanique
- Alimentation électrique : diesel, gaz, électricité ou pellets.
- Porte chambre de cuisson double vitrage,
- Poignée spécialement conçue pour une utilisation facile.
- Chargement/déchargement facile des chariots depuis la plateforme ou le crochet.
- Entretien et nettoyage faciles.
- Lumières à l'intérieur de la chambre de cuisson pour assurer une visibilité complète.
- Chambre de cuisson, échangeur thermique, et porte en acier.
- Système d'évacuation automatique.
- Générateur de vapeur intégré.
- Système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

***Livré monté usine ou démonté**

FOURS ROTATIF INOX AVEC HOTTE

ELECTRIQUE ou GASOIL







Nouveauté 2026

Le four rotatif de Handel Concept est conçu pour répondre aux exigences des boulangeries, pâtisseries et laboratoires professionnels recherchant performance, régularité de cuisson et robustesse.
Grâce à sa technologie de rotation ventilée, il assure une cuisson homogène sur l'ensemble des niveaux, garantissant des produits parfaitement dorés et réguliers. Adapté aux productions artisanales comme semi-industrielles, le four rotatif Handel Concept offre une excellente capacité de production tout en optimisant la consommation énergétique.
Disponible en plusieurs formats, il peut fonctionner au gaz, au fioul ou à l'électricité selon les besoins du laboratoire. Sa conception robuste en acier inoxydable, son isolation renforcée et son tableau de commande intuitif permettent une utilisation simple, fiable et durable au quotidien. Le four rotatif Handel Concept est idéal pour la cuisson de :
baguettes et pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries, produits traiteur, pizzas et snacking.
Ses points forts :
cuisson uniforme et régulière, forte capacité de production, montée rapide en température, économie d'énergie,
simplicité d'utilisation, maintenance facilitée,
fabrication professionnelle adaptée à l'export worldwide.
Le four rotatif Handel Concept représente une solution performante pour les professionnels

CHARIOTS

Chariot de fermentation



CHARIOT FERMENTATION
OU STOCKAGE 600x800
Acier inoxydable - 4 roues de Ø 100 mm
Autre dimenssion sur demande



Housse de chariot ou echelle



Housse de protection jetable en rouleau.
Distributeur mural vendu séparément.

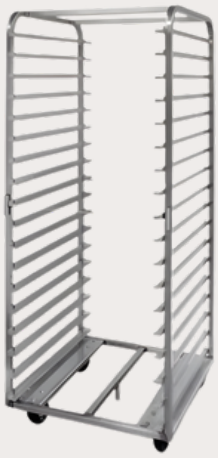
Chariot de Cuisson











Toutes dimensions sur demande
Accrochage haut ou Accrochage bas
Acier inoxydable - 4 roues de Ø 80 ou de Ø 100 mm
Roue haute température 15 18 20 niveaux ou autres

Bongard - Polin - Tibilleti - Pavailler...
Fabrication sur mesure

Echelle de stockage



- **Suivant le nombre de niveaux que vous souhaitez**
- **En acier inoxydable**
- **4 roues de Ø 100 ou 80 mm**
- **Entrée 400 600 ou 800 mm**



FILETS - PLAQUES À PAINS

TEFLON - SILICONE - REVETEMENT NATUREL - FILET INOX - PRECUIT ALUMINIUM

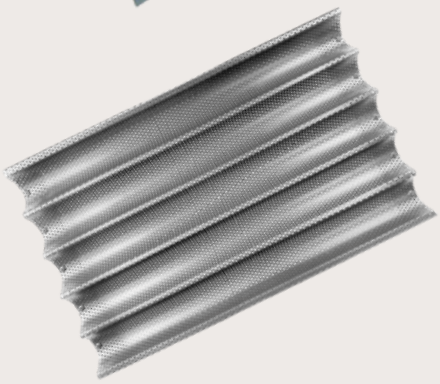




Une large gamme de supports de cuisson plats ou alvéolés pour baguettes et pains de tradition, frais comme précuit ou cru surgelé. sur demande









PLAQUE A PAINS EFFET FOUR A SOLE POUR VOTRE FOUR ROTATIF OU VOTRE FOUR VENTILE

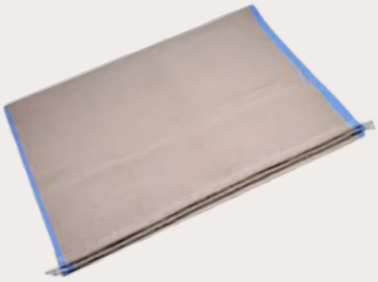


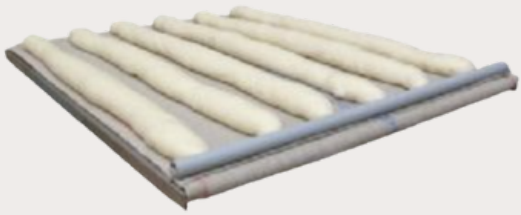
SUPPORT DE FERMENTATION ET CUISSON

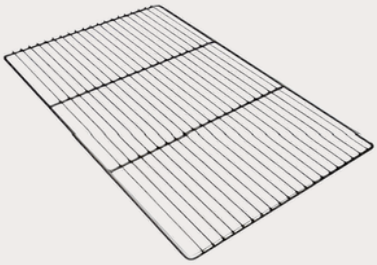


COUCHE AUTOMATIQUE 600x800
avec ou sans grille

Pour pains et baguettes cuits sur sole
Couches automatiques à grilles
Moins de manutention et gain de temps à la mise au four
Aucun de temps de séchage de la toile
réutilisation immédiate
Utilisable indifféremment dans les deux sens





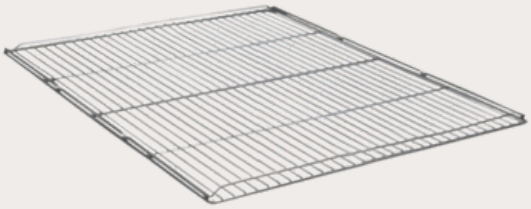


GRILLE PATISSIERE
600x400 INOX ou 600x800 SIMPLE

Rigidité, légèreté - Nettoyage facile
Toutes dimensions standard Finition polissage électrolytique

GRILLE DE FERMENTATION INOX 800X600 ARRET 600

Dimensions les plus courantes tenues en stock
2 arrêts 600



TOILE DE COUCHE
A la pièce ou au rouleau







Résistante et absorbe l'humidité
Toile traitée anticryptogamique - Traitement anti-moisissures
Faites fermenter parfaitement votre painavec cette toile à couche !

BOULANGERIE

Aspirateur four pour boulangerie 35 Litres



Cuve inox 35 L (eau et poussière)
Débit d'air : 63 L/s – Dépression : 210 mbar
Moteur 2 étages – Puissance : 1200 W
Niveau sonore : 63 dB

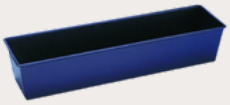
Broyeur à pain pour chapelure

Puissance : 0,75 kW
Tension : 400 V / 3 ph
Poids : 25 kg
Dimensions : 112×56×H58 cm
Tamis : 2-6 mm



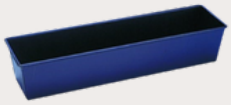


Moule biscotte tôle bleue



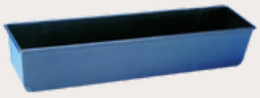
Longueur (cm) : 25 ; 30 ; 35 ; 40 ; 45 ; 50
Largeur : 8 cm
Hauteur : 8 cm

Moule biscotte tôle bleue



Longueur (cm) : 20 ; 25 ; 30 ; 35 ; 40 ; 45 ; 50
Largeur 9,5 cm

Moule biscotte large tôle bleue



Longueur : 40 ou 50 cm
Largeur : 10 cm

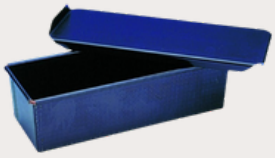
Moule cake droit fer blanc



Longueur (cm) : 12 ; 14 ; 16 ; 18 ; 20 ; 25 ; 30
40 ; 50
Largeur : 8 cm
Hauteur : 7 cm

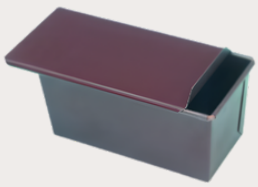


Grand moule à pain de mie avec couvercle tôle bleue



Longueur : 40 cm
Largeur (cm) : 10 ; 12 ; 14,5
Hauteur (cm) : 10 ; 12 ; 14,5

Moule pour pain brioché



Longueur : 290 cm
Largeur : 110 cm
Hauteur : 110 cm

Moule mini toast rond tôle bleue



Longueur : 30 cm
Diamètre : 5 cm

Moule toast rond tôle bleue



Longueur : 30 cm
Diamètre : 5 cm





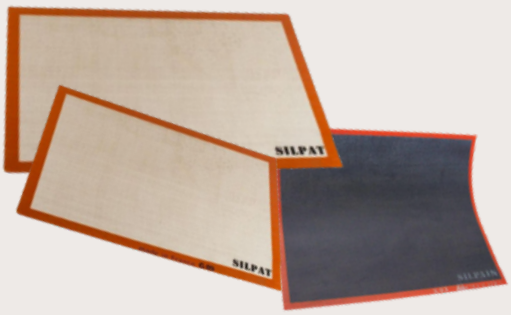
AUTRES MOULES SUR DEMANDE

Feuille de protection Toile de cuisson antiadhérente et réutilisable silicone



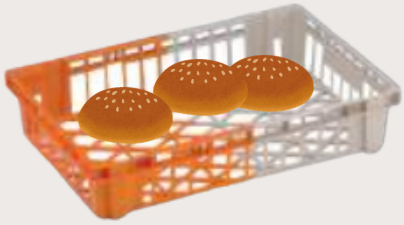
Feuille Teflon 600×400 – idéal en boulangerie pour fond de bac à froid – La Star des Bacs à Froid

Toile de cuisson Silpat
Toile de cuisson Silpain











TRANCHEUSE HORIZONTALE POUR HAMBURGERS
OU GATEAUX 405 MM DE LARGEUR DE TAPIS

BATTEURS MÉLANGEURS

Batteur professionnel 7 L - 10 L









Batteur mélangeur 10L

Batteur planétaire 10 L robuste et polyvalent Doté d'un variateur électronique, d'un système planétaire sans huile et d'un panneau étanche avec minuterie, il offre un travail intensif, homogène et sécurisé grâce à son couvercle inox et ses dispositifs de sécurité intégrés.





Batteur mélangeur 40L châssis Inox Aisi 304

Batteur planétaire 40 L en inox, idéal pour pétrir, mélanger et fouetter de grandes quantités.
Il dispose d'un moteur puissant avec variateur électronique, d'un système planétaire sans huile et d'un couvercle de sécurité permettant l'ajout d'ingrédients en cours de travail.
Livré avec bol, crochet spirale, palette et fouet.
Sécurités intégrées : arrêt à l'ouverture, verrouillage bol,
panneau étanche et minuterie 60 min.



LAMINOIR MANUEL OU AUTOMATIQUE



Laminoir Rondo à poser

Laminoir RONDO de fabrication suisse, robuste et précis, idéal pour la préparation de toutes sortes de pâtes. Avec son tapis en coton et sa largeur de laminage de 500 mm, il offre performance, fiabilité et facilité d'utilisation pour boulangeries et pâtisseries professionnelles.



Laminoir sur socle

Laminoir professionnel sur socle, idéal pour pâtisseries, boulangeries restaurants et pizzerias.
Permet d'abaisser et de laminer les pâtes avec précision grâce à son réglage d'épaisseur numérique. Facile à déplacer, à utiliser et à ranger, avec inversion du sens de laminage au joystick ou pédale.



Laminoir Rondo sur socle

Laminoir RONDO sur pieds, conçu pour un laminage précis et uniforme des pâtes. Robuste et stable, il facilite la préparation des produits de boulangerie tout en offrant sécurité et ergonomie. Les tables inox sont relevables, les racleurs amovibles, et le moteur est externe pour un fonctionnement fiable.



Laminoir Rondo automatique

Laminoir professionnel avec châssis inox sur roulettes et pieds stables, conçu pour un laminage précis et rapide. Cylindres motorisés, tapis synthétiques pour un nettoyage facile, et racleurs amovibles sans outils. Utilisation simple grâce à l'écran tactile couleur. Équipé d'un farineur automatique et fourni avec deux rouleaux et supports gauche/droite.



Laminoir Handel automatique

Laminoir automatique professionnel, idéal pour grands laboratoires de pâtisserie. Permet un cycle complet de production de pâte grâce à des recettes mémorisées sur écran tactile. Programmable, il offre un contrôle précis de l'épaisseur, l'inversion automatique du laminage et un saupoudrage de farine réglable. Facile à utiliser, avec racleurs amovibles et deux rouleaux fournis.





TABLE INOX





Table professionnelle en acier inox AISI, dotée d'un plateau renforcé, insonorisé et fini sans arêtes vives grâce à un double pli écrasé de haute qualité. Les modèles avec sous-tablette disposent d'un plateau inférieur robuste, également en double pli écrasé et renforcé par des omégas pour une rigidité optimale.
Les versions sans tablette sont équipées d'un renfort tubulaire 40×40 mm sur trois côtés.

Doseuse à crème

Doseuse à injection électrique en acier inoxydable, idéale pour garnir croissants, cannolis, choux à la crème et beignets. Réglage mécanique du dosage (5–40 g) pour une précision optimale et capacité horaire élevée jusqu'à 3500 pièces. Pistolet intégré et commandes ergonomiques pour un usage facile directement sur le plan de travail.





Doseuse de crème 7L manuelle

Injecteurs - Distributeurs



Injecteur à beignet



Injecteur à levier pour donut



Distributeur de sauce chaude



Distributer de pâte à gaufres



Injecteur doseur de chocolat à levier

FROID

Cellule de surgélation à grilles 8 à 15 niveaux



Cellule de surgélation à grilles de 8 à 15 niveaux, adaptée aux formats GN1/1 ou 600×400. Idéale pour préserver la qualité des aliments tout en optimisant l'espace.

Armoire négative 400x600 ou 600x800

Armoire positive 400x600 ou 600x800



Armoire positive 400×600 Isolation performante et système de circulation d'air garantissant une température stable de -2 à +8°C. Adaptée aux environnements chauds jusqu'à 43°C.

Armoire négative 400x600 Isolation performante et système de circulation d'air garantissant une température stable de -10 à +22°C. Adaptée aux environnements chauds jusqu'à 43°C

Cellule de surgélation pour 2 chariots 60*40 ou 1 chariot 60*80



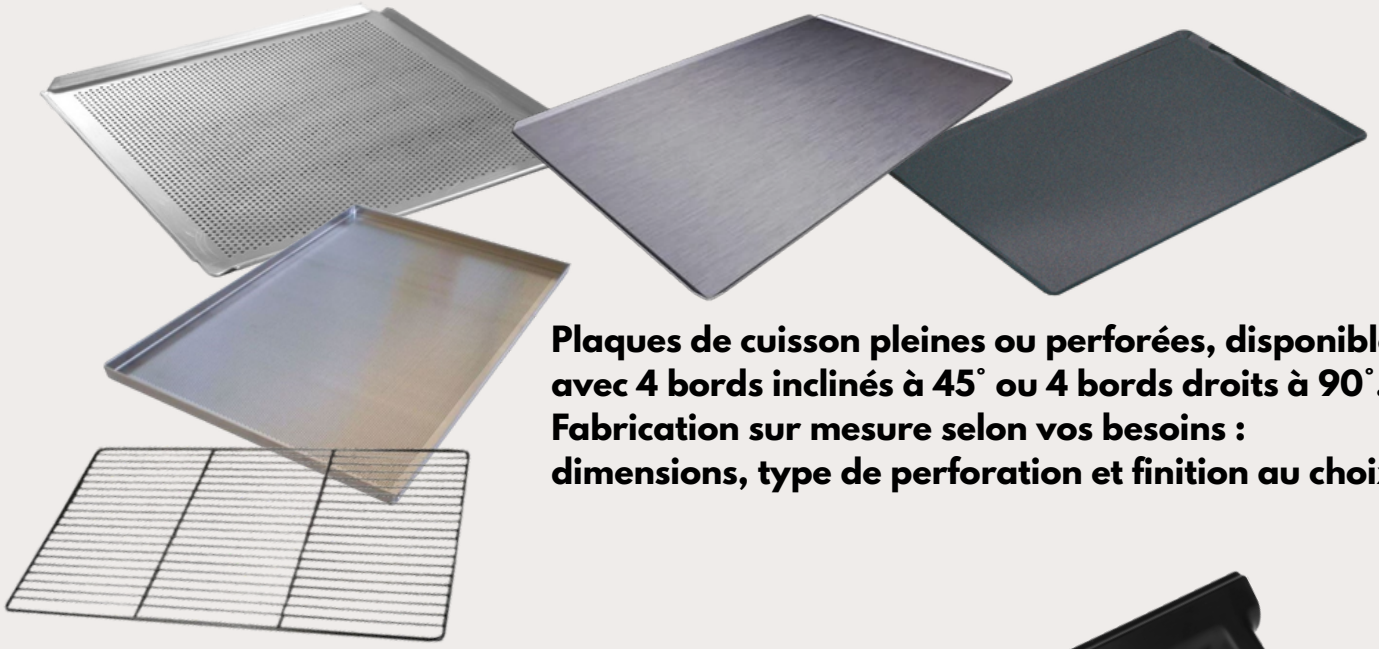
2 chariots 600×400 ou 1 chariot 600×800,
conçue pour la surgélation rapide des produits, idéale pour viennoiseries crues ou purées.
Permet un passage rapide de +20°C à -18°C en 60 minutes pour 100 kg de produits.
Solide, performante et équipée de sondes pour un contrôle précis - optimise la conservation et la qualité des aliments.

Avoir la machine ne suffit pas : La méthode d'utilisation compte énormément. Une cellule devient vraiment efficace si le chargement, le pilotage et la sortie de cycle sont bien gérés. Pré-refroidir la chambre quelques minutes avant chargement quand c'est pertinent. Utiliser des contenants adaptés, peu profonds, et éviter de surcharger les niveaux.
Laisser l'air circuler : ne pas isoler les produits pendant le cycle.
Privilégier la sonde à cœur dès que la précision compte vraiment.
Sortir et stocker rapidement les produits après cycle, avec étiquetage et traçabilité.
Le vrai objectif est simple : obtenir un cycle mesurable, répétable et propre, pas juste "mettre un plat chaud dans une machine".

PLAQUE PATISSIERE - ECHELLE PATISSIERE



Échelle pâtissière ou servante sur mesure, disponible en formats 600x400 et 600x800.
Entrée 400 mm ou 600 mm selon vos besoins.
Nombre d'étages au choix pour une adaptation parfaite à votre production.



Plaques de cuisson pleines ou perforées, disponibles avec 4 bords inclinés à 45° ou 4 bords droits à 90°.
Fabrication sur mesure selon vos besoins : dimensions, type de perforation et finition au choix.

Ne perdez plus de produit lors du dorage de vos préparations.
Grâce à la lumière bleue, vous visualisez précisément les zones déjà couvertes et celles à compléter. Le dépôt est plus régulier, plus propre et mieux maîtrisé, pour un résultat homogène sur tous vos produits.



PLONGE & LAVE MAIN

Plonge inox avec 1 ou 2 cuve avec égouttoir

Évier professionnel en inox avec top renforcé et anti-goutte.
Cuve soudée avec bonde et crépine, tablette inférieure renforcée, bandeaux discrets et piétement réglable.
Conçu pour un nettoyage facile et une durabilité optimale.
Plusieurs tailles et modèles disponibles selon vos besoins.

*Possibilité de placer l'évier à droite ou à gauche selon la disposition souhaitée







Lave-main avec ou sans dosseret

Lave-main en inox AISI 304L
Équipé d'un robinet poussoir économique (6 L/min), d'un prémélangeur EC/EF et d'un bec col de cygne.









Lave Batterie







CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES ENVIRONNEMENTS À FORT DÉBIT DE TRAVAIL, TELS QUE LES CANTINES, LES RESTAURANTS, LES HÔPITAUX, LES PÂTISSERIES ET AUTRES ESPACES PROFESSIONNELS.
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE AISI 304, CES MODÈLES ROBUSTES SONT DISPONIBLES EN PLUSIEURS TAILLES, Y COMPRIS POUR LES ESPACES RESTREINTS

TEMPÉREUSE A CHOCOLAT & GUITARE

Mini-tempéreuse et tempéreuse

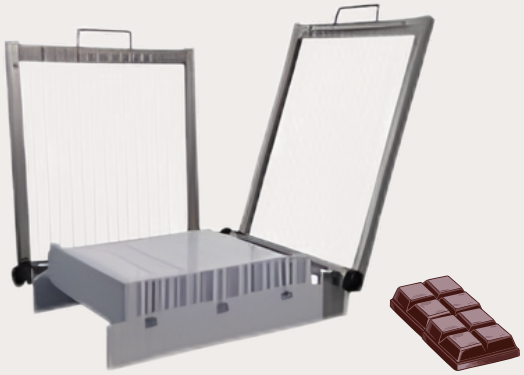




Conçue en PVC haute résistance cuve inox amovible, elle assure une chauffe homogène et propose trois programmes (noir, lait, blanc) pour un travail simple, propre et professionnel jusqu'à 60°C.



Guitare



La guitare de découpe est l'outil idéal pour couper rapidement ganaches, pâtes de fruits ou entremets avec précision. Simple à utiliser, elle est fournie avec plusieurs cadres inox, une tôle, une spatule, des cordes de rechange et les clés nécessaires pour les remplacer. Un kit complet pensé pour un travail propre, régulier et sans effort.
Disponible en version mini, simple et avec accessoires.



Cette tempéreuse est Idéale pour les pâtisseries, glaciers hôtels et restaurants.
Elle garantie une fluidité du chocolat, permet de contrôler la fabrication.
Doté d'un doseur électronique à pédale pour doser la juste quantité de chocolat.
En Acier Inoxydable - disponible, selon vos besoins, en version **5,5 Litres ou 11 Litres**

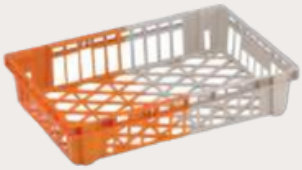
Pièces Détachées sur demande































Handel Concept Export

HANDEL CONCEPT

ZA Moutier

51390 GUEUX REIMS

03 52 82 97 93

Contact@handelconcept.fr

WHATSAPP BUSINESS : +33 (0)6 72 79 41 71

"French Bakery Equipment Export Worldwide" "France • Africa • Middle East • DOM-TOM"

RIELLO LEROY SOMER CUENOD