



Le matériel CHR



2026

 www.casselin.com



Bienvenue,
Chers clients et partenaires,

L'année 2025 a marqué une étape structurante pour Casselin, portée par une dynamique de croissance, d'innovation et de proximité avec nos clients. Votre confiance et vos échanges constants nous permettent d'avancer avec clarté et ambition, toujours guidés par la volonté de vous proposer des solutions adaptées à vos enjeux quotidiens.

Parmi les temps forts de l'année, nous sommes fiers de poursuivre en 2026 notre partenariat avec Joannes Richard. Champion du Monde de Burger 2023, Champion de France de Burger 2021 et Champion de BBQ, il a également été sacré Champion d'Europe de Burger en 2025. Cette collaboration s'inscrit dans la continuité de notre engagement en faveur de l'excellence, de la performance et du savoir-faire professionnel, au plus près des exigences du terrain.

L'année 2025 a également confirmé l'importance stratégique du développement à l'international. L'export s'est renforcé et constitue un axe majeur de notre croissance, que nous souhaitons accélérer encore en 2026 afin d'étendre la présence de Casselin sur de nouveaux marchés et d'accompagner toujours plus de professionnels à l'étranger.

Nos gammes de produits ont continué de s'étoffer avec plusieurs nouveautés pensées pour optimiser vos performances en cuisine. Parmi elles, l'arrivée de toasteurs horizontaux grande vitesse, de coffres de conservation et de maintien à chaud plus compacts, ainsi que de plaques à snacker en chrome, alliant efficacité, robustesse et confort d'utilisation.

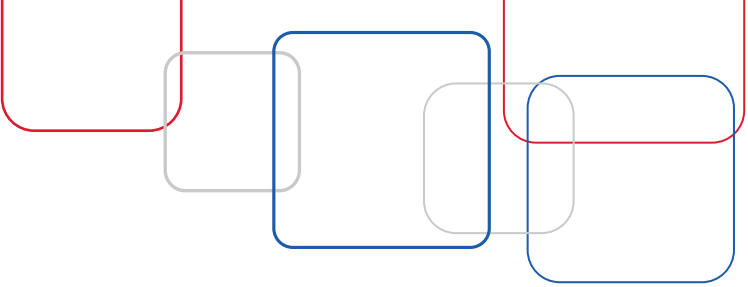
Enfin, notre engagement à vos côtés reste au cœur de notre démarche. Nos équipes sont pleinement mobilisées pour répondre à vos demandes, avec un service après-vente disponible, réactif et fiable, afin de vous garantir un accompagnement durable.

En 2026, Casselin poursuivra son développement avec exigence, innovation et proximité. Nous sommes impatients de continuer cette aventure à vos côtés.

Merci de faire partie de notre histoire.



Yann Rousseau
CEO



L'HISTOIRE

Depuis 2012, Casselin s'est imposée comme un fournisseur incontournable de matériel professionnel pour la restauration rapide. Avec une offre constamment enrichie, notre société répond aux besoins croissants des professionnels du secteur alimentaire en France et à l'international.

Spécialistes du snacking, nous proposons une large gamme de produits de haute qualité, tels que des friteuses, toasteurs, crêpières, gaufriers, trancheuses à jambon, percolateurs et bien d'autres équipements essentiels pour le quotidien des restaurateurs. Tous nos produits sont sélectionnés pour leur performance et leur fiabilité, garantissant ainsi une expérience optimale en cuisine.



POURQUOI CHOISIR CASSELIN ?

- Une large gamme de produits de qualité pour la restauration rapide et le snacking.
- Des livraisons rapides : 24-48h en France, 48-72h en Europe.
- Un service client dédié et un service après-vente réactif.

Choisir Casselin, c'est choisir la qualité, la réactivité et l'expérience d'un acteur dynamique au service des professionnels de la restauration rapide.

Casselin X Joannes Richard

Casselin est fière de poursuivre en 2026 son partenariat avec Joannes Richard, figure emblématique de la scène burger française et internationale. Champion de France de Burger 2021, Champion du Monde de Burger 2023, Champion d'Europe de Burger 2025 et Champion de BBQ, Joannes Richard incarne l'exigence, la créativité et la performance qui font écho aux valeurs de Casselin.

Dans la continuité de cette collaboration, Joannes Richard devient ambassadeur de la marque Casselin. À travers ce partenariat renforcé, nous affirmons une vision commune : accompagner les professionnels de la restauration avec des équipements fiables, performants et pensés pour répondre aux contraintes du terrain.

Nous sommes également heureux d'accompagner Joannes Richard dans le développement de ses projets, et notamment dans l'ouverture de ses restaurants « Jo's Burger ». Casselin mettra son expertise et ses solutions professionnelles au service de ces établissements, afin de contribuer à la réussite de concepts exigeants, alliant qualité produit, efficacité opérationnelle et constance en service.

Cette collaboration est avant tout une aventure humaine et professionnelle, fondée sur la confiance, le partage d'expérience et l'envie de faire progresser les standards de la restauration rapide premium. Ensemble, nous souhaitons inspirer, innover et proposer aux professionnels des solutions concrètes, testées et validées par les meilleurs.

Une belle histoire qui s'écrit à plusieurs mains, au service de la performance et de la passion du métier.



AMBASSADEUR DE LA MARQUE CASSELIN



Éco-responsable

Chez Casselin, nous comprenons que chaque professionnel de la restauration a des besoins spécifiques en matière de matériel. C'est pourquoi nous proposons un service de reconditionnement de nos équipements, afin de vous offrir des produits de qualité à des prix adaptés à tous les budgets. En plus de cette approche économique, nous mettons un point d'honneur à intégrer une dimension éco-responsable à notre processus de reconditionnement.

UNE DIMENSION ÉCO-RESPONSABLE AU CŒUR DE NOTRE PROCESSUS

Le reconditionnement chez Casselin va bien au-delà de l'aspect économique, en s'inscrivant dans une démarche éco-responsable et durable. En offrant des équipements reconditionnés, nous contribuons à prolonger la durée de vie des appareils, ce qui permet de réduire la consommation de ressources naturelles et de limiter les déchets électroniques.



Réduction des déchets : En prolongeant la vie des produits, nous évitons qu'ils ne finissent prématurément en déchet, contribuant ainsi à la diminution des déchets électroniques.

Économie de ressources naturelles : Le reconditionnement limite la fabrication de nouveaux équipements, réduisant ainsi l'empreinte écologique liée à la production de matières premières et à la fabrication des appareils.

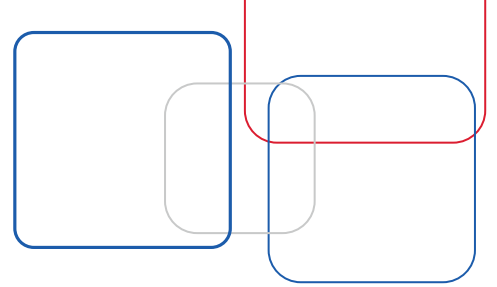
Énergie et CO₂ : Le processus de reconditionnement consomme moins d'énergie et émet moins de CO₂ comparé à la production de nouveaux équipements, participant ainsi à la réduction de l'empreinte carbone globale de l'industrie.

LES PRODUITS RECONDITIONNÉS CASSELIN SONT DISPONIBLES DIRECTEMENT EN LIGNE !

Pour consulter notre sélection complète de matériel reconditionné, il vous suffit de vous connecter à votre espace client sur notre site officiel casselin.com.

Vous trouverez tous nos matériels reconditionnés, classés par grade, avec les descriptions et les prix avantageux.





Nos produits reconditionnés sont disponibles en plusieurs grades, afin de répondre à vos attentes en termes de performance, d'esthétique et de budget. Chaque appareil est soigneusement contrôlé, réparé et testé pour garantir son bon fonctionnement, tout en vous offrant une solution durable et respectueuse de l'environnement.

NOS GRADES DE RECONDITIONNEMENT

Grade A - Exposition

Produit neuf, jamais utilisé, mais exposé en magasin ou lors de démonstrations. L'emballage d'origine peut être endommagé, mais l'équipement est en parfait état de fonctionnement et bénéficie d'une garantie de 1 an.



GRADE A

Grade B - Showroom

Produit neuf, jamais utilisé, mais ayant servi d'exposition en magasin. Il peut présenter des défauts esthétiques mineurs (rayures) et un emballage endommagé, mais reste en parfait état de fonctionnement avec une garantie de 1 an.



GRADE B

NOS GRADES D'OCCASION

Grade C - Occasion Très Bon

Produit d'occasion en très bon état, jamais utilisé, mais ayant servi d'exposition. Il peut présenter des défauts esthétiques mineurs (rayures, petits impacts) et l'emballage d'origine peut être endommagé. Malgré ces imperfections cosmétiques, l'appareil est en parfait état de fonctionnement et bénéficie d'une garantie de 6 mois.



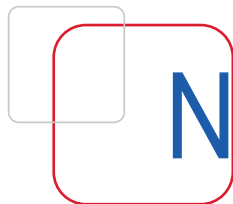
GRADE C

Grade D - Occasion Bon

Produit utilisé avec des défauts esthétiques visibles (rayures, petits impacts). L'emballage d'origine peut être manquant et le produit n'est pas forcément livré dans son carton d'origine. Malgré ces imperfections, il reste entièrement fonctionnel et bénéficie d'une garantie de 6 mois.



GRADE D



Nos engagements

FIABILITÉ

La fiabilité des produits est le premier engagement. Nous concevons des produits de qualité permettant à chacun de fournir le meilleur service à vos clients.

SERVICE

La logistique répond aux exigences actuelles : disponibilité du produit, livraison express. Casselin vous offre des produits fiables. Nous optimisons la gestion et le suivi de la fabrication.

DISPONIBILITÉ

Toute l'équipe Casselin est à votre écoute et se rend disponible afin de vous apporter le meilleur service.

EFFICACITÉ

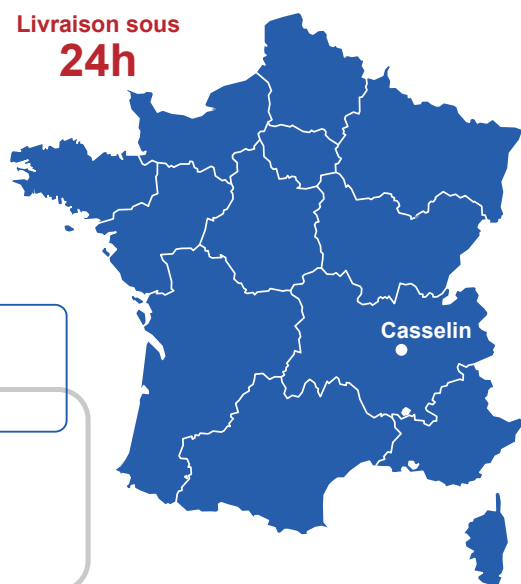
Nous mettons nos compétences à votre disposition pour trouver des solutions et répondre à vos attentes.

Casselin place au cœur de ses préoccupations la satisfaction de ses clients : notre production et notre organisation s'articulent autour de vos exigences. Notre savoir-faire et notre service sauront vous convaincre.



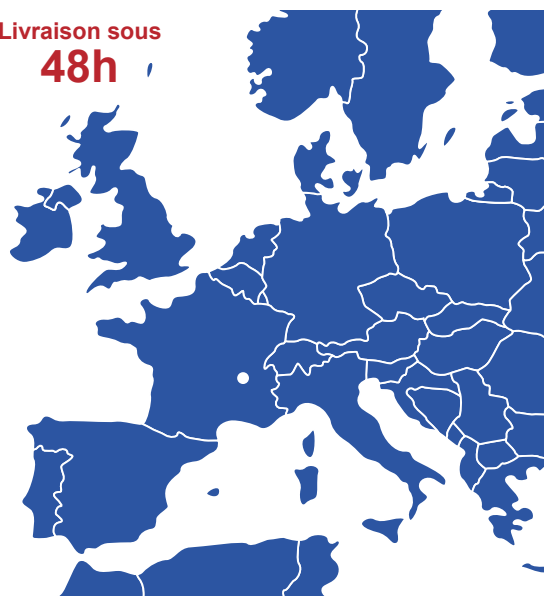
FRANCE

Livraison sous
24h



EUROPE

Livraison sous
48h



NOUVEAU

PASSEZ VOS COMMANDES EN LIGNE !



1. CONNEXION À VOTRE ESPACE

Accédez à votre compte sur casselin.com pour visualiser les tarifs qui vous sont dédiés et l'intégralité de notre catalogue en ligne.

2. SÉLECTION DES PRODUITS

Naviguez parmi les catégories ou utilisez le moteur de recherche. Chaque fiche produit affiche les caractéristiques techniques et la disponibilité.

Ajoutez simplement les références souhaitées à votre panier.

3. VÉRIFICATION DU PANIER

Consultez votre panier à tout moment. Vous pouvez modifier les quantités, retirer des articles ou poursuivre vos achats. Une fois la sélection confirmée, passez à l'étape suivante.

4. VALIDATION DE LA COMMANDE

Renseignez les éléments nécessaires :

- adresse de livraison
- éventuelles remarques de préparation

5. CONFIRMATION PAR E-MAIL

Un e-mail de confirmation est envoyé automatiquement.

Il récapitule l'ensemble des produits commandés, les quantités, les conditions logistiques.

6. TRAITEMENT ET EXPÉDITION

Notre équipe prépare votre commande selon les délais habituels.

Vous êtes informé dès que l'expédition est effectuée.

■ SALON

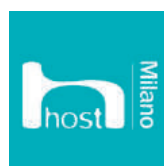
Venez rencontrer l'équipe Casselin durant les divers salons CHR. Toutes les dates sont sur notre site casselin.com



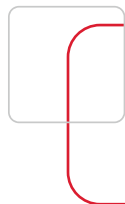
Host Milan, 2025.

SIRH/+
LYON

Du 21 au 25 janvier 2027
à Lyon, France.



Du 22 au 26 octobre 2027
à Milan, Italie.



Sommaire

■ SNACK & CUISSON

★ Gaufrier	16	Grill panini	110
Crêpière électrique	22	Chauffe-pain	116
Plan de travail pour crêpière	27	Appareil à hot-dog	117
Stand et chariot mobile	28	★ Plaque à snacker électrique	121
Chauffe-sauce	32	Plaque à snacker à gaz	130
Porte bouteilles à sauce	33	Fourneau à gaz	133
Pompe à sauce	34	Fourneau à induction	135
Distributeur à sauce	39	Plaque à induction	136
Salamandre	40	Appareil à raclette	140
Toasteur Grill	44	Réchaud électrique	141
★ Toasteur convoyeur	47	Four à convection	142
Toasteur vertical	48	Four à pizza électrique	144
★ Toasteur horizontal	51	Four à pizza à bois	153
Roue à beurre	53	Four à pizza à gaz	154
BIN - Passe-burger	54	Support four	155
BIN - Passe-plat	58	Four à pizza convoyeur	156
★ Étagère chauffante	60	Bain-marie	158
Étagère chauffante mobile	63	Bain-marie à sauce	162
Tiroir chauffant	64	Bain-marie à eau à sauce	164
★ Coffre de conservation	65	Bain-marie à eau chauffe-saucisses	165
Chauffe-frites	68	Chariot bain-marie	166
Poste de salage	72	Cuiseur à pâtes	169
Friteuse à poser	80	Cuiseur à œufs	172
★ Friteuse à induction	82	Soupière	173
Friteuse électrique sur pieds	91	Rampe chauffante	174
Friteuse électrique avec filtration	94	Rampe chauffante infrarouge	175
Friteuse électrique à pression	99	Étagère murale chauffante	178
Friteuse gaz	100	Chariot chauffe-assiettes	179
Friteuse à beignets	104	Chauffe-assiettes	180
Grill à pierre de lave	107	Vitrine chauffante	182
Grill à rabat	108	Vitrine chauffante encastrée	185



■ LIGNE 600

Fourneau électrique à poser	189	Friteuse électrique à poser	206
Fourneau électrique four électrique	190	Friteuse électrique avec soubassement	208
Fourneau gaz à poser	192	Friteuse gaz à poser	210
Fourneau gaz four électrique	196	Chauffe-frites	211
Plaque à snacker électrique	198	Cuiseur à pâtes	211
Plaque à snacker gaz	201	Bain-marie	212
Grill pierre de lave	204	Plan de travail	213
Sauteuse	205	Meuble	214
Grill électrique à eau	205		



■ LIGNE 700

Fourneau électrique à poser	218	Fourneau gaz coup de feu four gaz	237
Fourneau électrique avec soubassement	219	Plaque à snacker électrique	239
Fourneau électrique four électrique	220	Plaque à snacker électrique avec soubassement	242
Fourneau électrique à poser coup de feu	222	Plaque à snacker gaz	247
Fourneau électrique coup de feu avec soubassement	223	Plaque à snacker gaz avec soubassement	250
Fourneau électrique coup de feu four électrique	224	Grill pierre de lave	254
Fourneau gaz à poser	226	Friteuse électrique à poser	257
Fourneau gaz avec soubassement	228	Friteuse gaz avec soubassement	258
Fourneau gaz four électrique	230	Friteuse électrique avec soubassement	259
Fourneau gaz four à gaz	232	Cuiseur à pâtes	260
Fourneau gaz à poser coup de feu	234	Bain-marie	262
Fourneau gaz coup de feu avec soubassement	235	Plan de travail	264
Fourneau gaz coup de feu four électrique	236	Meuble	266





Sommaire

■ PRÉPARATION

Trancheuse à jambon	270
Blender	272
Broyeur à glace	273
Pétrin à spirale	273
Façonneuse à pizza	280
Emballeuse sous vide	281
Porte bon de commande	285
Support pour bac gastronorme	286
Bac gastronorme	288
Étagère Murale	289
Armoire murale	290
Table de travail inox Aisi 304	291
Rampe empilable	294
Chariot plateforme	295
Échelle et chariot à glissières	296
Chariot en inox	299
Chariot de service	300
Poubelle	302



■ BUFFET

Percolateur à café	306
Distributeur d'eau chaude	308
Distributeur de céréales	310
Chauffe-tasses	312
Distributeur de lait	313
★ Chocolatière	314
Distributeur de jus de fruit	315
Support et plaque eutectique	316
Vitrine buffet eutectique	320
Présentoir buffet	321
Support à sauces	332
Plaque chauffante	335



FROID

Armoire positive	338	Meuble soubassement réfrigéré	392
Armoire positive vitrée	346	Cellule de refroidissement	394
Armoire négative	349	Cave à vins	396
Armoire négative vitrée	356	Cave de maturation	398
Arrière bar	360	Vitrine réfrigérée	400
Desserte réfrigérée négative	370	Vitrine réfrigérée encastrée	408
Desserte réfrigérée	371	Vitrine réfrigérée de marché	411
Saladette	375	Vitrine à glaces à poser	414
Table à pizza réfrigérée granit	381	Vitrine réfrigérée à sushis	415
Table réfrigérée	383	Saladette à poser	416
Table réfrigérée négative	388	Saladette à poser avec couvercle inox	418



LAVERIE

★ Lave-verres	426
★ Lave-vaisselle	432
★ Lave-vaisselle à capot	437
Lave-batteries	439
Accessoires Laverie	441
Produits de lavage	443



HYGIÈNE

Sèche-mains	446
Lave-mains	449
Armoire de stérilisation	451
Désinsectiseur	452





• APPAREIL À HOT-DOG	117	
• APPAREIL À RACLETTE	140	
• BAIN-MARIE	158	
• BAIN-MARIE À EAU À SAUCE	164	
• BAIN-MARIE À EAU CHAUFFE-SAUCISSES	165	
• BAIN-MARIE À SAUCE	162	
• BIN - PASSE-BURGER	54	
• BIN - PASSE-PLAT	58	
• CHARIOT BAIN-MARIE	166	
• CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES	179	
• CHAUFFE-ASSIETTES	180	
• CHAUFFE-FRITES	68	
• CHAUFFE-PAIN	116	
• CHAUFFE-SAUCE	32	
• COFFRE DE CONSERVATION	65	
• CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE	22	
• CUISEUR À ŒUFS	172	
• CUISEUR À PÂTES	169	
• DISTRIBUTEUR À SAUCE	39	
• ÉTAGÈRE CHAUFFANTE	60	

SNACK & CUISSON

• ÉTAGÈRE CHAUFFANTE MOBILE	63		• PLAQUE À INDUCTION	136	
• ÉTAGÈRE MURALE CHAUFFANTE	178		• PLAQUE À SNACKER À GAZ	130	
• FOUR À CONVECTION	142		• PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE	121	
• FOUR À PIZZA À BOIS	153		• POMPE À SAUCE	34	
• FOUR À PIZZA À GAZ	154		• PORTE BOUTEILLES À SAUCE	33	
• FOUR À PIZZA CONVOYEUR	156		• POSTE DE SALAGE	72	
• FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE	144		• RAMPE CHAUFFANTE	174	
• FOURNEAU À GAZ	133		• RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE	175	
• FOURNEAU À INDUCTION	135		• RÉCHAUD ÉLECTRIQUE	141	
• FRITEUSE À BEIGNETS	104		• ROUE À BEURRE	53	
• FRITEUSE À INDUCTION	82		• SALAMANDRE	40	
• FRITEUSE À POSER	80		• SOUPIÈRE	173	
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE À PRESSION	99		• STAND ET CHARIOT MOBILE	28	
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC FILTRATION	94		• SUPPORT FOUR	155	
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS	91		• TIROIR CHAUFFANT	64	
• FRITEUSE GAZ	100		• TOASTEUR CONVOYEUR	47	
• GAUFRIER	16		• TOASTEUR GRILL	44	
• GRILL À PIERRE DE LAVE	107		• TOASTEUR HORIZONTAL	51	
• GRILL À RABAT	108		• TOASTEUR VERTICAL	48	
• GRILL PANINI	110		• VITRINE CHAUFFANTE	182	
• PLAN DE TRAVAIL POUR CRÊPIÈRE	27		• VITRINE CHAUFFANTE ENCASTRÉE	185	



GAUFRIER



Les gaufriers Casselin disposent de résistance sous chaque plaque en fonte permettant de cuire de façon homogène la pâte. Grâce à la minuterie vous pouvez programmer le temps de cuisson de vos gaufres !



■ Gaufrier simple ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg
- EAN 3611630006972

Référence : CG90S

Prix : 659,-€



■ Gaufrier double ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 566 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 29,40 Kg
- EAN 3611630006989

Référence : CG90D

Prix : 949,-€

■ Gaufrier simple ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation des plaques à 180°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 386 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 18,45 Kg
- EAN 3611630006996

Référence : CG180S

Prix : 859,-€

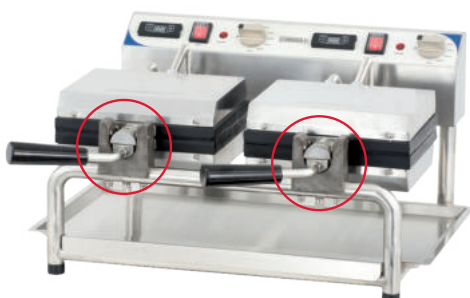


■ Gaufrier double ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation des plaques à 180°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 36,70 Kg
- EAN 3611630007009

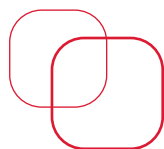
Référence : CG180D

Prix : 1 369,-€



Plaques retournées à 180°





GAUFRIER



Les gaufriers Casselin dédiés aux mini-gaufres et aux gaufres épi sont spécialement conçus pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration, des food trucks et des concepts de snacking. Ces formats offrent une forte valeur ajoutée commerciale, particulièrement attractive pour la vente à emporter.



■ Gaufrier simple ouverture 90° - 4 mini gaufres

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 3x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 700 W / 230 V
- Dimensions : L 305 x P 425 x H 292 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630101172

■ Référence : CG90S4

■ Prix : 659,-€



■ Gaufrier simple ouverture 180° - 4 mini gaufres

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 3x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 307 x P 585 x H 302 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630101158

■ Référence : CG180S4

■ Prix : 859,-€

■ Gaufrier simple ouverture 90° Epi

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme Epi x 4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg
- EAN 3611630019941

Référence : CG90SEPI

Prix : 649,-€



■ Distributeur de pâtes réfrigéré eutectique 8 litres

- Acier inoxydable
- Plaque eutectique en acier inoxydable
- Dimensions plaque : L 200 x P 200 x H 46 mm
- Maintien au froid pendant 6h
- Récupérateur de déchets
- Contenance : 8 litres
- Dimensions : L 240 x P 341 x H 490 mm
- Poids : 5,90 Kg
- EAN 3611630090070

Référence : CDPRE8

Prix : 399,-€





GAUFRIER



Les Bubbles waffles ont la particularité d'être parfaitement dorées à l'extérieur et croustillantes et gourmandes à l'intérieur. On peut y ajouter une large combinaison de toppings comme dans une gaufre classique, allant de la glace aux fruits en passant par de la pâte à tartiner, de la confiture ou encore des brisures de cookies.



■ Gaufrier simple ouverture 90° Bubble

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier
- 30 empreintes Ø 30 mm
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 700 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg
- EAN 3611630080088

Référence : CG90SB

Prix : 649,-€



■ Gaufrier simple ouverture 180° Bubble

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier
- 30 empreintes Ø 30 mm
- Rotation de la plaque à 180°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 386 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 18,45 Kg
- EAN 3611630080095

Référence : CG180SB

Prix : 849,-€



■ Gaufrier 90° Rond

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme ronde portionnable en 4
- Empreinte de diamètre Ø 182 mm
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 700 W / 230 V
- Dimensions : L 305 x P 425 x H 292 mm
- Poids : 16,5 Kg
- EAN 3611630101196

Référence : CG90RS
Prix : 659,-€



■ Gaufrier 180° Rond

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme ronde portionnable en 4
- Empreinte de diamètre Ø 195 mm
- Rotation de la plaque à 180°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 315 x P 645 x H 300 mm
- Poids : 17,5 Kg
- EAN 3611630076715

Référence : CG180RS
Prix : 849,-€



■ Gaufrier Digital 180° Rond

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier
- Empreinte de diamètre Ø 195 mm
- Rotation de la plaque à 180°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur On/Off
- Contrôle digital
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 325 x P 635 x H 295 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630118941

Référence : CGD180RS
Prix : 929,-€





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ Crêpière ronde 35 électrique



- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : H 130 mm, Ø370 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630003711

Référence : CCR35E

Prix : 359,-€

■ Crêpière ronde 40 électrique



- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : H 130 mm, Ø420 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630003667

Référence : CCR40E

Prix : 399,-€

■ Crêpière ronde premium 40



- Châssis rond en inox
- Épaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- Interrupteur On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : H 124 mm, Ø400 mm
- Poids : 24 Kg
- EAN 3611630006958

Référence : CCR40EP

Prix : 449,-€

Voir p.32



■ Crêpière carrée 35 électrique

- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 390 x P 400 x H 190 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630003728

Référence : CCC35E

Prix : 369,-€



■ Crêpière carrée 40 électrique

- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 440 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630003735

Référence : CCC40E

Prix : 459,-€



Voir p.25



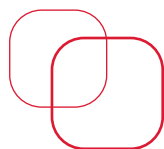
■ Crêpière carrée premium 40

- Châssis carré en inox
- Épaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- Interrupteur On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 430 x P 445 x H 180 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630006934

Référence : CCC40EP

Prix : 499,-€





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ Crêpière double 35 électrique

- Châssis en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 770 x P 400 x H 190 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630003698

Référence : CCD35E
Prix : 799,-€



■ Crêpière double 40 électrique

- Châssis en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630003704

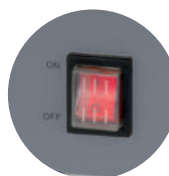
Référence : CCD40E
Prix : 899,-€



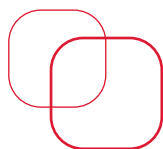
■ Crêpière double premium 40

- Châssis en inox
- Épaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- Interrupteur ON/OFF
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 34,80 Kg
- EAN 3611630006941

Référence : CCD40EP
Prix : 999,-€



Les crêpières premium disposent d'un interrupteur ON/OFF.



■ Râteau ultra léger

- Râteau en aluminium ultra léger
- Modèle Rond
- Dimensions : L 200 x H 300 mm

EAN	Réf.	Prix
3611630003889	CRA	19,-€



■ Spatule à crêpe

- Dimensions de la lame : 35 cm ou 40 cm

EAN	Réf.	Prix
3611630003896	CS35	20,-€
3611630004589	CS40	29,-€



■ Louche inox

- Louche pour crêpières Ø35 et Ø40 cm.
- Capacité : 120 mL

EAN	Réf.	Prix
3611630004176	CL120	19,-€



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630086110	CBG16065B	4,-€



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	100	3,2	3611630086097	CBG14100B	7,-€



■ Pierre abrasive

- Permet d'enlever la croûte de cuisson sur les plaques usinées des crêpières.
- Dimensions : L 150 x P 75 x H 75 mm

EAN	Réf.	Prix
3611630003841	CPA	18,-€

Voir p.32



Voir p.288





PLAN DE TRAVAIL POUR CRÊPIÈRE



Grâce à leur faible encombrement et à leur équipement complet, emmenez votre plan de travail à crêpes partout où vous le souhaitez et installez en quelques minutes un commerce ambulant entièrement fonctionnel.

ASTUCES POUR DE BONNES CRÊPES

1. Le temps de pose

Si vous utilisez des ingrédients à température ambiante (et du lait tiède), vous n'avez « que » 15 minutes à attendre. La pâte sera plus épaisse et facile à répartir sur la plaque.

2. Une cuisson propre

Un petit bol à côté du point de cuisson, un tampon pour huiler légèrement la plaque régulièrement. Les crêpes sont bien dorées et n'accrochent pas.

3. Faire pré-chauffer la crêpière

Si vous ratez systématiquement la première crêpe; souvent cela résulte de 2 facteurs : la pâte n'a pas reposé, et la crêpière n'est pas assez chaude. Or une crêpe se saisit sur une plaque bien chaude.

Faites pré-chauffer votre plaque à 210°C puis baissez la température à 180°C pour la cuisson.

■ Plan de travail pour crêpière

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm encastrée
- Inclus : 7 pots en porcelaine, 1 support pour tampon en porcelaine, 1 râteau aluminium, 2 spatules
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 650 x H 465 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630011648

Référence : CPACC40E

Prix : 1 409,-€



■ Plan de travail double pour crêpières

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 crêpières électriques Ø400 mm encastrées fonctionnant indépendamment
- Inclus : 11 pots en porcelaine, 1 support pour tampon en porcelaine, 1 râteau aluminium, 2 spatules
- 2 boutons ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 5 400 W / 230 V
- Dimensions : L 1 380 x P 650 x H 465 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630011655

Référence : CPACCD40E

Prix : 2 099,-€





STAND ET CHARIOT MOBILE

■ Stand ambulant à crêpes

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm incluse
- Inclus : 7 pots en porcelaine, 1 support pour tampon en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- Bac récupérateur de déchets
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 1 036 x P 675 x H 1 350 mm
- Poids : 128 Kg
- EAN 3611630080101

Référence : CSAC

Prix : 1 999,-€



■ Chariot à crêpière 40 amovible

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm incluse
- Inclus : 7 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- Placard chauffant : L 800 x P 510 x H 240 mm
- 1 étagère dans le placard avec glissière
- Réglage de la température du placard chauffant jusqu'à env. 75°C
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 700 W + 750 W / 230 V
- Dimensions : L 906 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 60,7 Kg
- EAN 3611630057516

Référence : CCHCR40EA

Prix : 2 099,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à crêpière 40 encastrée

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø 400 mm encastrée
- Inclus : 7 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- Interrupteur ON/OFF
- Placard : L 840 x P 580 x H 495 mm
- 3 glissières dans le placard avec hauteur réglable
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac récupérateur des déchets
- Affichage personnalisable avec rétroéclairage LED
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 700 W + 14 W / 230 V
- Dimensions : L 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630043496

Référence : CCHCC40E
Prix : 2 599,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à crêpières double 40 encastrées

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 crêpières électriques Ø 400 mm encastrées
- Inclus : 11 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- 2 placards avec 1 étagère chacun réglable sur 3 niveaux
- Dimensions placard : 2 x L 600 x P 580 x H 500 mm
- 2 Boutons ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- 2 bacs récupérateurs des déchets
- Affichage personnalisable avec rétroéclairage LED
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 5 400 W + 28 W / 230 V
- Dimensions : L 1 516 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 145 Kg
- EAN 3611630043502

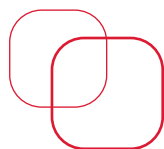
Référence : CCHCCD40E
Prix : 3 799,-€

**Affichage LED
personnalisable**



Voir p. 32





STAND ET CHARIOT MOBILE



Le chariot stand mobile Casselin est idéal pour les événements en extérieur ou les services de restauration. Équipé d'une plaque à snacker, il permet de préparer et de servir des en-cas rapidement et facilement, tout en offrant une grande mobilité et une facilité d'utilisation. Son design pratique et fonctionnel en fait un choix parfait pour les professionnels de la gastronomie.

■ Stand ambulant à plaque à snacker

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Plaque à snacker lisse encastrée 8,5 cm épaisseur
- Dimension de la plaque : 510 x 609 mm
- Inclus : 4 pots en porcelaine
- 2 boutons On/Off
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Bac récupérateur de déchets
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 1 190 x P 800 x H 1 350 mm
- Poids : 128 Kg
- EAN 3611630080118

Référence : CSAPAS

Prix : 1 999,-€



■ Chariot multi snack

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 1 friteuse 12 Litres (9 000 W / 400 V)
- 1 plaque à snacker lisse 381 x 510 mm (3 600 W / 230 V)
- 1 grill panini rainuré/rainuré 290 x 380 mm (2 400 W / 230 V)
- Inclus : 4 pots en porcelaine, 1 support à bouteilles à sauce et épices
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support sous la friteuse
- 2 bacs récupérateurs de déchets pour la plaque à snacker et le grill panini
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 15 000 W / 400 V + 230 V + 230 V
- Dimensions : L 1 036 x P 650 x H 1 340 mm
- Poids : 320 Kg
- EAN 3611630079990

Référence : CCHMS

Prix : 6 999,-€





CHAUFFE-SAUCE



■ Chauffe-sauce

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Bouteille à sauce 1 L incluse
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 170 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 2,20 Kg
- EAN 3611630018531

Référence : CCS1

Prix : 269,-€



■ Chauffe-sauce double

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 0°C à 90°C
- 2 bouteilles à sauce 1 L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 307 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 3,95 Kg
- EAN 3611630018678

Référence : CCS2

Prix : 389,-€

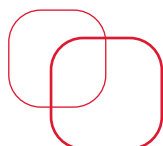


■ Chauffe-sauce triple

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 3 thermostats réglables de 0°C à 90°C
- 3 bouteilles à sauce 1 L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 447 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630018685

Référence : CCS3

Prix : 499,-€



■ Chauffe-sauce quadruple

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 0°C à 90°C
- 4 bouteilles à sauce 1 L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 6,75 Kg
- EAN 3611630074704

Référence : CCS4

Prix : 599,-€



■ Bouteille à sauce

- Bouteille à sauce 1 L
- EAN 3611630039758

Référence : CB1B

Prix : 5,-€



■ Bouteille 3 becs verseurs

- Bouteille à sauce 1 L
- EAN 3611630058933

Référence : CB3B

Prix : 6,-€



■ Porte bouteilles à sauce

- Acier inoxydable
- Inclus : 3 bouteilles à sauce 1 bec verseur
- Dimensions bouteille : Ø 76 mm x H 285 mm
- Contenance bouteille 1 L
- Fixation au mur possible
- Dimensions : L 300 x P 120 x H 295 mm
- Poids : 1,30 Kg
- EAN 3611630080255

Référence : CPBS3

Prix : 49,-€

■ Porte bouteilles à sauce et épices

- Acier inoxydable
- Inclus : 3 bouteilles à sauce 1 bec verseur, 3 pots à épices
- Dimensions bouteille : Ø 76 mm x H 285 mm
- Contenance bouteille : 1 L
- Dimensions pot à épices : Ø 67 mm x H 119 mm
- Contenance pot à épices : 340 g
- Fixation au mur possible
- Dimensions : L 300 x P 205 x H 295 mm
- Poids : 2 Kg
- EAN 3611630080262

Référence : CPBSE32

Prix : 99,-€



POMPE À SAUCE



Servez tout au long de la journée vos sauces salées ou sucrées, à la texture idéale, directement sur vos boissons, glaces, desserts etc. La détection de température et le système de sécurité intégrés vous permettent de déclencher et de réajuster automatiquement la température de votre distributeur tout en évitant la surchauffe.



■ Pompe à sauce neutre 2 L

- Base et couvercle en acier inoxydable
- Pompe et bac en Polypropylène
- Dimensions bac : L 170 x P 100 x H 186 mm
- Capacité : 2 L
- Une dose : 30 mL
- Dimensions : L 215 x P 135 x H 255 mm
- Poids : 1,19 Kg
- EAN 3611630082471

■ Référence : CPSN2L

Prix : 99,-€



■ Pompe à sauce neutre 2 x 2 L

- Base et couvercle en acier inoxydable
- Pompe et bac en Polypropylène
- Dimensions bacs : 2 x L 170 x P 100 x H 186 mm
- Capacité : 2 x 2 L
- Une dose : 30 mL
- Dimensions : L 255 x P 210 x H 255 mm
- Poids : 1,91 Kg
- EAN 3611630082488

■ Référence : CPSN22L

Prix : 189,-€

■ Pompe à sauce neutre 3 x 2 L

- Base et couvercle en acier inoxydable
- Pompe et bac en Polypropylène
- Dimensions bacs : 3 x L 170 x P 100 x H 186 mm
- Capacité : 3 x 2 L
- Une dose : 30 mL
- Dimensions : L 370 x P 210 x H 255 mm
- Poids : 2,84 Kg
- EAN 3611630082495

Référence : CPSN32L

Prix : 269,-€



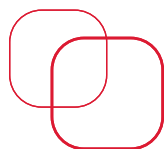
■ Pompe à sauce neutre 4 x 2 L

- Base et couvercle en acier inoxydable
- Pompe et bac en Polypropylène
- Dimensions bacs : 4 x L 170 x P 100 x H 186 mm
- Capacité : 4 x 2 L
- Une dose : 30 mL
- Dimensions : L 475 x P 325 x H 255 mm
- Poids : 3,28 Kg
- EAN 3611630082501

Référence : CPSN42L

Prix : 359,-€





POMPE À SAUCE



■ Pompe à sauce neutre

- Acier inoxydable
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Dimensions : L 166 x P 285 x H 330 mm
- Poids : 2,60 Kg
- EAN 3611630080187

■ Référence : CPSN1

■ Prix : 299,-€



■ Pompe à sauce neutre double

- Acier inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Dimensions : L 382 x P 285 x H 330 mm
- Poids : 4,70 Kg
- EAN 3611630080194

■ Référence : CPSN2

■ Prix : 499,-€



■ Pompe à sauce neutre triple

- Acier inoxydable
- 3 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 3 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Dimensions : L 578 x P 285 x H 330 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630080200

■ Référence : CPSN3

■ Prix : 689,-€

■ Pompe à sauce réfrigérée eutectique double

- Acier inoxydable peint à l'époxy
- Pompe en acier inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Plaque eutectique L 325 x P 160 x H 45 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 385 x P 220 x H 375 mm
- Poids : 6,75 Kg
- EAN 3611630073387

Référence : CPSF2

Prix : 789,-€



■ Pompe à sauce réfrigérée eutectique triple

- Acier inoxydable peint à l'époxy
- Pompe en acier inoxydable
- 3 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 3 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Plaque eutectique L 530 x P 160 x H 45 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 595 x P 220 x H 375 mm
- Poids : 12 Kg
- EAN 3611630073394

Référence : CPSF3

Prix : 1 099,-€





POMPE À SAUCE



■ Pompe à sauce chauffante

- Acier inoxydable
- Pompe en acier inoxydable
- Chauffe à sec
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 206 x P 320 x H 355 mm
- Poids : 5,05 Kg
- EAN 3611630043403

■ Référence : CPSC1

■ Prix : 479,-€



■ Pompe à sauce chauffante double

- Acier inoxydable
- Pompe en acier inoxydable
- Chauffe à sec
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- 2 thermostats réglables de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 413 x P 320 x H 355 mm
- Poids : 9,15 Kg
- EAN 3611630043410

■ Référence : CPSC2

■ Prix : 789,-€

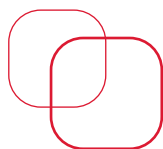


■ Pompe à sauce chauffante triple

- Acier inoxydable
- 3 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Chauffe à sec
- Capacité : 3 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- 3 thermostats réglables de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 618 x P 290 x H 330 mm
- Poids : 9,70 Kg
- EAN 3611630080217

■ Référence : CPSC3

■ Prix : 1 099,-€



■ Distributeur à sauce avec pompe et bec chauffant

- Acier inoxydable
- Bec en acier inoxydable
- Chauffe bec en polycarbonate
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 210 W / 230 V
- Dimensions : L 206 x P 312 x H 368 mm
- Poids : 4,4 Kg
- EAN 3611630088473

Référence : CDSPBC1

Prix : 629,-€



■ Distributeur à sauce avec pompe et bec chauffant double

- Acier inoxydable
- Becs en acier inoxydable
- Chauffe bec en polycarbonate
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 2 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- 2 thermostats réglables de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 420 W / 230 V
- Dimensions : L 412 x P 312 x H 368 mm
- Poids : 9,8 Kg
- EAN 3611630088480

Référence : CDSPBC2

Prix : 899,-€



■ Distributeur à sauce avec pompe et bec chauffant triple

- Acier inoxydable
- Becs en acier inoxydable
- Chauffe bec en polycarbonate
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- 3 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Capacité : 3 x 2,5 litres
- Une dose : 20 mL
- 3 thermostats réglables de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 630 W / 230 V
- Dimensions : L 618 x P 312 x H 368 mm
- Poids : 10,9 Kg
- EAN 3611630088497

Référence : CDSPBC3

Prix : 1 199,-€





■ Salamandre à quartz avec plafond mobile

- Acier inoxydable
- Résistance quartz
- Positions de chauffe amovibles
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat 8 niveaux de température
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 540 x H 525 mm
- Poids : 30 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630003759

Référence : CSQA1P

Prix : 999,-€



■ Salamandre à quartz avec plafond mobile GN 1/1

- Acier inoxydable
- Résistance quartz
- Positions de chauffe amovibles
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat 8 niveaux de température
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 525 x H 525 mm
- Poids : 38 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630006910

Référence : CSQAGN11

Prix : 1 169,-€

**Montée en température
des quartz 30s - 1min**



■ Salamandre à quartz avec double plafonds mobiles

- Acier inoxydable
- Résistance quartz
- Positions de chauffe amovibles
- Plateau inférieur amovible
- Thermostats 8 niveaux de température
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 540 x H 525 mm
- Poids : 41 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630003742

Référence : CSQA2P

Prix : 1 379,-€

**Montée en température
des quartz 30s - 1min**



■ Salamandre à quartz avec plafond mobile 800

- Acier inoxydable
- Résistance quartz
- Positions de chauffe amovibles
- Plateau inférieur amovible L 542 x P 347 mm
- Thermostat 8 niveaux de température
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 515 x H 530 mm
- Poids : 53 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630101240

Référence : CSQAP800

Prix : 1 449,-€





SALAMANDRE



La salamandre professionnelle est utilisée pour gratiner le dessus des plats comme les gratins, les croque-monsieurs, les chèvres chauds ou bien les bruschettas ou toute autre utilisation de votre choix nécessitant une source de chaleur. (ex: décongélation)



■ Salamandre PM

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Résistance en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Dimensions grille : L 430 x P 310 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 370 x H 375 mm
- Poids : 18,8 Kg
- EAN 3611630002257

■ Référence : CSPM

Prix : 499,-€



■ Salamandre GM

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables
- 2 résistances en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Dimensions grille : L 710 x P 305 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 875 x P 370 x H 365 mm
- Poids : 25,3 Kg
- EAN 3611630002370

■ Référence : CSGM

Prix : 709,-€

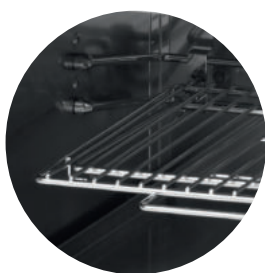


■ Salamandre positions amovibles PM

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Résistance en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 4 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Dimensions grille : L 365 x P 300 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 370 x H 375 mm
- Poids : 19,7 Kg
- EAN 3611630002387

Référence : CSPAPM

Prix : 659,-€



■ Salamandre positions amovibles GM

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables
- 2 résistances en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 4 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Dimensions grille : L 645 x P 300 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 875 x P 370 x H 365 mm
- Poids : 27,7 Kg
- EAN 3611630002394

Référence : CSPAGM

Prix : 889,-€





TOASTEUR GRILL



Les toasteurs permettent d'explorer une variété infinie de créations culinaires, que ce soit des sandwiches, des paninis ou des croque-monsieur. Ils offrent la possibilité de cuire vos préparations selon vos envies.



■ Toasteur simple 2 pinces

- Acier inoxydable
- Minuterie
- 2 pinces à griller
- Résistance quartz
- Réglage des résistances indépendant haut/bas
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Tiroir de récupération
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 348 x P 274 x H 288 mm
- Poids : 7,4 Kg
- EAN 3611630094542

■ Référence : CTOS2P

Prix : 409,-€



■ Toasteur simple 3 pinces

- Acier inoxydable
- Minuterie
- 3 pinces à griller
- Résistance quartz
- Réglage des résistances indépendant haut/bas
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Tiroir de récupération
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 453 x P 274 x H 288 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630094559

■ Référence : CTOS3P

Prix : 449,-€

■ Toasteur double 4 pinces

- Acier inoxydable
- Minuterie
- 4 pinces à griller
- Résistance quartz
- Réglage des résistances indépendant haut/bas
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Tiroir de récupération
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 348 x P 274 x H 403 mm
- Poids : 11 Kg
- EAN 3611630094566

Référence : CTOD4P

Prix : 559,-€



■ Toasteur double 6 pinces

- Acier inoxydable
- Minuterie
- 6 pinces à griller
- Résistance quartz
- Réglage des résistances indépendant haut/bas
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour passe-plat
- Tiroir de récupération
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 453 x P 274 x H 403 mm
- Poids : 11 Kg
- EAN 3611630094573

Référence : CTOD6P

Prix : 589,-€





TOASTEUR GRILL

■ Toasteur à quartz PM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 485 x P 255 mm
- Grille ajustable sur 2 niveaux
- Minuterie
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 578 x P 420 x H 300 mm
- Poids : 12,35 Kg
- EAN 3611630014069

Référence : CTQPM

Prix : 469,-€



**Montée en température
des quartz 30s - 1min**

■ Toasteur à quartz GM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Fond amovible pour une utilisation en passe-plat
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 587 x P 340 mm
- Grille ajustable sur 3 niveaux
- Minuterie
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 500 x H 400 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630014076

Référence : CTQGM

Prix : 569,-€

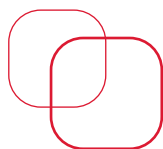


**Il est possible de fermer le haut du toasteur
pour concentrer la chaleur.**



**Le fond du toasteur est amovible permettant
l'utilisation en passe-plat.**





■ Toasteur convoyeur XS

- Acier inoxydable
- Interrupteur On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage par régulateur de puissance (8 niveaux)
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Sélecteur 1 ou 2 résistances
- Capacité de production : 300 toasts/h
- Dimensions de l'ouverture : L 160 x H 78 mm
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 280 x P 608 x H 415 mm
- Poids : 15,50 Kg
- EAN 3611630107976

Référence : CCYTXSB

Prix : 699,-€

300
Toasts/h



■ Toasteur convoyeur small

- Acier inoxydable
- Interrupteur On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage par régulateur de puissance (8 niveaux)
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Sélecteur 1 ou 2 résistances
- Capacité de production : 600 toasts/h
- Dimensions de l'ouverture : L 245 x H 60 mm
- Puissance : 2 300 W / 230 V
- Dimensions : L 363 x P 570 x H 410 mm
- Poids : 17,50 Kg
- EAN 3611630108003

Référence : CCYTSB

Prix : 799,-€

600
Toasts/h



■ Toasteur convoyeur large

- Acier inoxydable
- Interrupteur On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage par régulateur de puissance (8 niveaux)
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Sélecteur 1 ou 2 résistances
- Capacité de production : 600 toasts/h
- Dimensions de l'ouverture : L 354 x H 60 mm
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 465 x P 570 x H 413 mm
- Poids : 18,35 Kg
- EAN 3611630107990

Référence : CCYTLB

Prix : 899,-€

600
Toasts/h





TOASTEUR VERTICAL



■ Toasteur vertical 300

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Convoyeur automatique
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 24 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 600 toasts par heure soit 300 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 17,5 Kg
- EAN 3611630072342

Référence : CTV300

Prix : 1 749,-€



■ Toasteur vertical 300 grande vitesse

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 8 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 1 800 toasts par heure soit 900 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 17,5 Kg
- EAN 3611630098502

Référence : CTV300GV

Prix : 2 099,-€

8 sec.

■ Insert à buns pour CTV300 CTV300GV

- Acier inoxydable
- Dimensions : L 230 x P 186 x H 172 mm
- Poids : 1,2 Kg
- EAN 3611630082938

Référence : CIBTV300

Prix : 49,-€

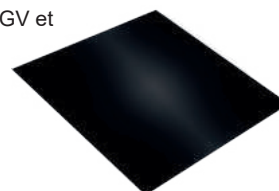


■ Feuille de cuisson

- Pour CTV300, CTV300GV et CTH300GV
- 220 x 490 mm
- EAN 3611630074780

Référence : CFCTV3

Prix : 18,-€



■ Toasteur vertical 600B

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Convoyeur automatique
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 24 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 1 200 toasts par heure soit 600 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 2 220 W / 230 V
- Dimensions : L 675 x P 300 x H 570 mm
- Poids : 27,35 Kg
- EAN 3611630079402

Référence : CTV600B

Prix : 2 199,-€



■ Toasteur vertical grande vitesse

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 8 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 3 600 toasts par heure soit 1 800 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 675 x P 278 x H 570 mm
- Poids : 27,35 Kg
- EAN 3611630080248

Référence : CTVGV

Prix : 2 599,-€



8 sec.



■ Insert à buns pour CTV600B CTVGV

- Acier inoxydable
- Dimensions : L 442 x P 186 x H 172 mm
- Poids : 1,5 Kg
- EAN 3611630082945

Référence : CIBTV600

Prix : 69,-€



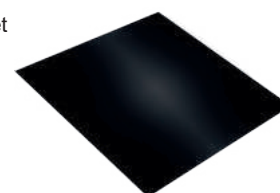
■ Feuille de cuisson

Pour CTV600B, CTVGV et CTH600GV

- 435 x 490 mm
- EAN 3611630066631

Référence : CFCTV

Prix : 20,-€





TOASTEUR VERTICAL

■ Toasteur vertical 900

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Convoyeur automatique
- 3 couloirs spécifiques pour les buns du burger
- Toast en 24 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 1 800 toasts par heure soit 600 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 3 300 W / 230 V
- Dimensions : L 890 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630074698

Référence : CTV900

Prix : 2 699,-€



■ Insert à buns pour CTV900

- Acier inoxydable
- Dimensions : L 655 x P 186 x H 172 mm
- Poids : 2,3 Kg
- EAN 3611630082952

Référence : CIBTV900

Prix : 89,-€



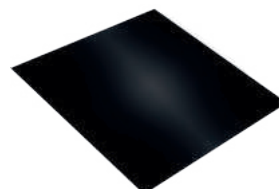
■ Feuille de cuisson

Pour CTV900

- 650 x 490 mm
- EAN 3611630074797

Référence : CFCTV9

Prix : 26,-€



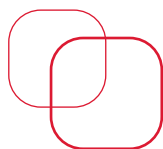
■ Roue à beurre chauffante

- Acier inoxydable
- Roue perforée en acier inoxydable
- Capacité GN 1/6, profondeur 100 mm
- Chauffe à sec
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 280 W / 230 V
- Dimensions : L 207 x P 237 x H 155 mm
- Poids : 3,2 Kg
- EAN 3611630077019

Référence : CRBC

Prix : 399,-€





■ Toasteur horizontal 300 grande vitesse

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 8 secondes
- Roue à beurre incluse
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 1 800 toasts par heure soit 900 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 663 H 385 mm
- Poids : 26,5 Kg
- EAN 3611630118965

Référence : CTH300GV

Prix : 2 099,-€

Roue à beurre incluse



■ Toasteur horizontal 600 grande vitesse

- Boîtier en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Vitesse du tapis convoyeur réglable
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 8 secondes
- Roue à beurre incluse
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 3 600 toasts par heure soit 1 800 hamburgers
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- 2 feuilles de cuisson incluses
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 663 x H 385 mm
- Poids : 39,5 Kg
- EAN 3611630118972

Référence : CTH600GV

Prix : 2 599,-€



Roue à beurre incluse



TOASTEUR VERTICAL

■ Installation de l'insert à buns



■ Installation de la roue à beurre



■ Installation / changement de la feuille de cuisson

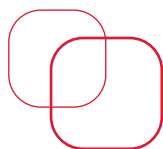


2



4





■ Roue à beurre chauffante pour CTV300 CTV300GV

- Acier inoxydable
- Roue perforée en acier inoxydable
- Capacité : 1,5 L
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 242 x P 166 x H 162 mm
- Poids : 2,3 Kg
- > À accrocher sur l'avant du CTV300 ou CTV300GV
- EAN 3611630086950

Référence : CRBCTV300

Prix : 399,-€



■ Roue à beurre chauffante pour CTV600B CTVGV

- Acier inoxydable
- Roue perforée en acier inoxydable
- Capacité : 3 L
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 454 x P 166 x H 162 mm
- Poids : 4 Kg
- > À accrocher sur l'avant du CTV600B ou CTVGV
- EAN 3611630086967

Référence : CRBCTV600

Prix : 449,-€



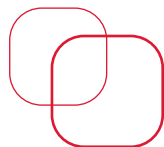
■ Roue à beurre chauffante pour CTV900

- Acier inoxydable
- Roue perforée en acier inoxydable
- Capacité : 4,5 L
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 666 x P 166 x H 162 mm
- Poids : 7,1 Kg
- > À accrocher sur l'avant du CTV900
- EAN 3611630086974

Référence : CRBCTV900

Prix : 499,-€





BIN - PASSE-BURGER



■ Bin - Passe Burger 35

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 30 W
- Puissance : 430 W / 230 V
- Dimensions : L 350 x P 707 x H 430 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630077682

Référence : CBIN351

Prix : 1 199,-€



■ Bin - Passe Burger 35-2

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- 2 étagères chauffantes par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 2 x 30 W
- Puissance : 860 W / 230 V
- Dimensions : L 350 x P 707 x H 691 mm
- Poids : 27 Kg
- EAN 3611630077699

Référence : CBIN352

Prix : 1 359,-€



■ Bin - Passe Burger 35-3

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- 3 étagères chauffantes par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 3 x 30 W
- Puissance : 1 290 W / 230 V
- Dimensions : L 350 x P 739 x H 952 mm
- Poids : 38,5 Kg
- EAN 3611630077705

Référence : CBIN353

Prix : 1 699,-€

■ Bin - Passe Burger 55

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 30 W
- Puissance : 490 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 707 x H 430 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630077712

Référence : CBIN551

Prix : 1 299,-€



■ Bin - Passe Burger 55-2

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- 2 étagères chauffantes par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 2 x 30 W
- Puissance : 980 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 707 x H 691 mm
- Poids : 36,5 Kg
- EAN 3611630077729

Référence : CBIN552

Prix : 1 459,-€



■ Bin - Passe Burger 55-3

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- 3 étagères chauffantes par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 3 x 30 W
- Puissance : 1 470 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 739 x H 952 mm
- Poids : 51,5 Kg
- EAN 3611630077736

Référence : CBIN553

Prix : 1 799,-€





BIN - PASSE-BURGER

■ Bin - Passe Burger 80-1

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 30 W
- Puissance : 580 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 707 x H 430 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630077743

Référence : CBIN801

Prix : 1 399,-€



■ Bin - Passe-Burger 80

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance : 1 160 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 640 x H 685 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630038812

Référence : CBIN

Prix : 1 599,-€



■ Bin - Passe Burger 80-3

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- 3 étagères chauffantes par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance lampes : 3 x 30 W
- Puissance : 1 740 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 739 x H 952 mm
- Poids : 63,5 Kg
- EAN 3611630077750

Référence : CBIN803

Prix : 1 899,-€



■ Bin - Passe-burger Medium 95

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance : 1 160 W / 230 V
- Dimensions : L 953 x P 700 x H 691 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630069182

Référence : CBINM

Prix : 1 749,-€



■ Bin - Passe-burger Large 110

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance : 1 860 W / 230 V
- Dimensions : L 1 106 x P 700 x H 691 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630069199

Référence : CBINL

Prix : 1 999,-€





BIN - PASSE-PLAT



Le Bin Passe-Plat est un élément essentiel pour les snacks, il permet de maintenir au chaud, les burgers, les plats et même les sacs pour la livraison. Différentes tailles disponibles pour s'adapter à tous les espaces.

■ Bin Passe-Plat 100

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 840 x P 545 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 1 000 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630076494

■ Référence : CBINPP100

■ Prix : 2 199,-€



■ Bin Passe-Plat 120

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 1 004 x P 545 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 61 Kg
- EAN 3611630076555

■ Référence : CBINPP120

■ Prix : 2 539,-€



■ Bin Passe-Plat 150

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 1 340 x P 545 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 74 Kg
- EAN 3611630076562

Référence : CBINPP150

Prix : 2 889,-€

■ Bin Passe-Plat 180

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 1 640 x P 545 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 86 Kg
- EAN 3611630076579

Référence : CBINPP180

Prix : 3 239,-€





ÉTAGÈRE CHAUFFANTE

■ Étagère chauffante 2 niveaux

- Acier inoxydable
- Interrupteurs On/Off
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 75°C
- Hauteur utile des étagères : 330 mm
- Plaques latérales et de fonds amovibles
- Puissance : 720 W / 230 V
- Dimensions : L 1 094 x P 530 x H 514 mm
- Poids : 42 Kg
- EAN 3611630102773

■ Référence : CEC2N

Prix : 1 299,-€

33 cm



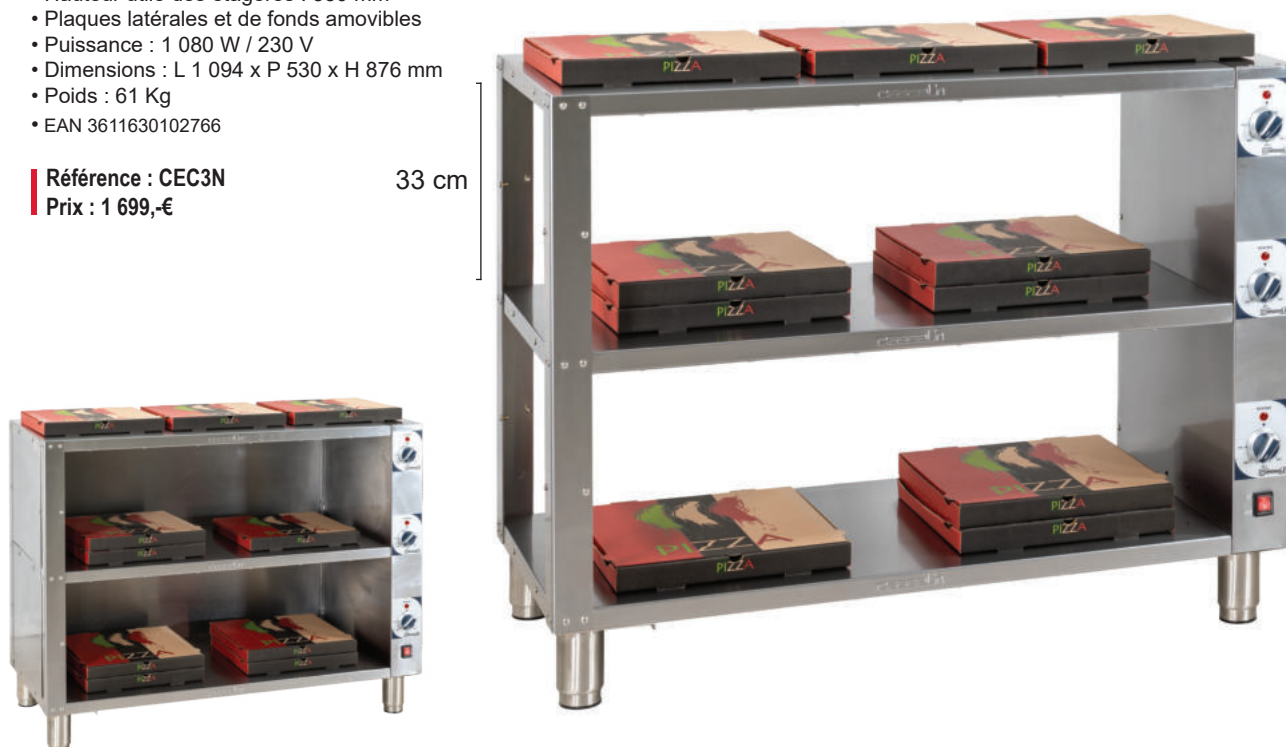
■ Étagère chauffante 3 niveaux

- Acier inoxydable
- Interrupteurs On/Off
- 3 étagères chauffantes indépendantes
- 3 thermostats réglables jusqu'à 75°C
- Hauteur utile des étagères : 330 mm
- Plaques latérales et de fonds amovibles
- Puissance : 1 080 W / 230 V
- Dimensions : L 1 094 x P 530 x H 876 mm
- Poids : 61 Kg
- EAN 3611630102766

■ Référence : CEC3N

Prix : 1 699,-€

33 cm



■ Étagère chauffante 4 niveaux

- Acier inoxydable
- Interrupteurs On/Off
- 4 étagères chauffantes indépendantes
- 4 thermostats réglables jusqu'à 75°C
- Hauteur utile des étagères : 330 mm
- Plaques latérales et de fonds amovibles
- Puissance : 1 440 W / 230 V
- Dimensions : L 1 094 x P 530 x H 1 1238 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630102759

Référence : CEC4N

Prix : 2 299,-€

33 cm



■ Étagère chauffante 5 niveaux

- Acier inoxydable
- Interrupteurs On/Off
- 5 étagères chauffantes indépendantes
- 5 thermostats réglables jusqu'à 75°C
- Hauteur utile des étagères : 330 mm
- Plaques latérales et de fonds amovibles
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 1 094 x P 530 x H 1 598 mm
- Poids : 95 Kg
- EAN 3611630102742

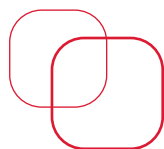
Référence : CEC5N

Prix : 2 799,-€

33 cm



**Plaques latérales
et plaques de fond amovibles.**



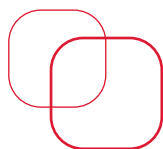
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE

■ Étagère chauffante

- Acier inoxydable
- 3 interrupteurs On/Off pour lampes
- 3 étagères chauffantes indépendantes
- Hauteur utile des étagères : 264 mm
- 3 thermostats réglables jusqu'à 70°C
- 3 bacs récupérateurs de déchets
- Grilles amovibles



Dimensions étagères (mm)	Puissance (W / V)	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf	Prix
840 x 545	3 000 / 230	1000	630	1370	80	3611630077453	CEC100	2 799,-€
1 040 x 545	3 000 / 230	1200	630	1370	91	3611630077460	CEC120	2 999,-€
1 340 x 545	4 200 / 400	1500	630	1370	105	3611630077484	CEC150	3 299,-€
1 640 x 545	4 200 / 400	1800	630	1370	115	3611630077507	CEC180	3 499,-€



ÉTAGÈRE CHAUFFANTE MOBILE

■ Étagère chauffante mobile

- Acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec frein
- 4 interrupteurs On/Off pour lampes
- 4 étagères chauffantes indépendantes
- Hauteur utile des étagères : 264 mm
- 4 thermostats réglables jusqu'à 70°C
- 4 bacs récupérateurs de déchets
- Grilles amovibles



Dimensions étagères (mm)	Puissance (W / V)	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf	Prix
840 x 545	4 000 / 400	1000	630	1788	102	3611630077514	CECM100	3 299,-€
1 040 x 545	4 000 / 400	1200	630	1788	117	3611630077521	CECM120	3 499,-€
1 340 x 545	5 600 / 400	1500	630	1788	137	3611630077538	CECM150	3 999,-€
1 640 x 545	5 600 / 400	1800	630	1788	156	3611630077545	CECM180	4 299,-€



TIROIR CHAUFFANT



■ Tiroir chauffant

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Bac amovible GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 467 x P 662 x H 305 mm
- Poids : 31,2 Kg
- EAN 3611630069458

■ Référence : CTC1

Prix : 1 299,-€



■ Tiroir chauffant double

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- 2 bacs amovibles GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 467 x P 662 x H 450 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630069465

■ Référence : CTC2

Prix : 1 849,-€



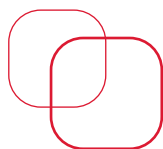
■ Tiroir chauffant triple

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- 3 bacs amovibles GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 467 x P 662 x H 595 mm
- Poids : 62 Kg
- EAN 3611630069472

■ Référence : CTC3

Prix : 2 299,-€





COFFRE DE CONSERVATION

■ Coffre de conservation et de maintien en température vertical

- Acier inoxydable
- 4 bacs gastronomes haute température GN 1/1 - 65 mm de profondeur
- Tiroirs avec double accès
- 5 boutons On/Off (1 global + 1 pour chaque tiroir)
- Minuteur jusqu'à 100 heures
- Contrôle digital de la température de 30°C à 90°C
- Double contrôle de température pour chaque tiroir
- Ventilateurs de dissipation de la chaleur
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 627 x P 521 x H 688 mm
- Poids : 78,5 Kg
- EAN 3611630081917

Référence : CCMTV

Prix : 4 999,-€



■ Coffre de conservation et de maintien en température horizontal

- Acier inoxydable
- 4 bacs gastronomes haute température GN 1/1 - 65 mm de profondeur
- Tiroirs avec double accès
- 5 boutons On/Off (1 global + 1 pour chaque tiroir)
- Minuteur jusqu'à 100 heures
- Contrôle digital de la température de 30°C à 90°C
- Double contrôle de température pour chaque tiroir
- Ventilateurs de dissipation de la chaleur
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 936 x P 627 x H 410 mm
- Poids : 82,5 Kg
- EAN 3611630081924

Référence : CCMTH

Prix : 4 999,-€



Bacs traversants

■ Lot de 2 bacs GN 2/4 haute température

- Plastique PEI
- Dimensions grilles : 2 x L 416 x P 97 mm
- Dimensions : 2 x L 629 x P 163 x H 65 mm
- Poids : 1,9 Kg
- EAN 3611630084109

Référence : CL2BGHT24

Prix : 149,-€



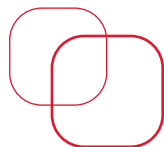
■ Bac GN 1/1 haute température

- Plastique PEI
- Dimensions grille : L 460 x P 260 mm
- Dimensions : L 629 x P 323 x H 65 mm
- Poids : 1,78 Kg
- EAN 3611630084246

Référence : CBGHT11

Prix : 179,-€





COFFRE DE CONSERVATION

■ Coffre de conservation et de maintien en température vertical S - 4 bacs

- Acier inoxydable
- 4 bacs gastronomes haute température
- Tiroirs avec double accès
- 5 boutons On/Off (1 global + 1 pour chaque tiroir)
- Minuteur jusqu'à 100 heures
- Contrôle digital de la température de 30°C à 90°C
- Double contrôle de température pour chaque tiroir
- Ventilateurs de dissipation de la chaleur
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 521 x P 430 x H 738 mm
- Poids : 46 Kg
- EAN 3611630119368

Référence : CCMTVS4

Prix : 3 999,-€

Bacs traversants



■ Coffre de conservation et de maintien en température horizontal S - 4 bacs

- Acier inoxydable
- 4 bacs gastronomes haute température
- Tiroirs avec double accès
- 5 boutons On/Off (1 global + 1 pour chaque tiroir)
- Minuteur jusqu'à 100 heures
- Contrôle digital de la température de 30°C à 90°C
- Double contrôle de température pour chaque tiroir
- Ventilateurs de dissipation de la chaleur
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 942 x P 430 x H 436 mm
- Poids : 51,5 Kg
- EAN 3611630119375

Référence : CCMTHS4

Prix : 3 999,-€

Bacs traversants



■ Coffre de conservation et de maintien en température horizontal S - 2 bacs

- Acier inoxydable
- 2 bacs gastronomiques haute température
- Tiroirs avec double accès
- 3 boutons On/Off (1 global + 1 pour chaque tiroir)
- Minuteur jusqu'à 100 heures
- Contrôle digital de la température de 30°C à 90°C
- Double contrôle de température pour chaque tiroir
- Ventilateurs de dissipation de la chaleur
- Puissance : 1 300 W / 230 V
- Dimensions : L 521 x P 430 x H 436 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630119382

Référence : CCMTS4

Prix : 2 499,-€

Bacs traversants



■ Lot de 2 bacs haute température pour coffre de conservation small

- Plastique PEI
- Dimensions grilles : 2 x L 265 x P 110 mm
- Dimensions : 2 x L 425,3 x P 162,5 x H 65 mm
- Poids : 1 Kg
- EAN 3611630119405

Référence : CL2BHTCMS

Prix : 149,-€



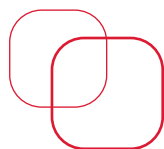
■ Bac haute température pour coffre de conservation small

- Plastique PEI
- Dimensions grille : L 265 x P 265 mm
- Dimensions : L 432 x P 325 x H 65 mm
- Poids : 1,2 Kg
- EAN 3611630119399

Référence : CBHTCMS

Prix : 159,-€





CHAUFFE-FRITES

Pour garder des frites croustillantes et à température optimale après cuisson, utilisez les chauffe-frites Casselin.



■ Chauffe-frites GN 1/1 Quartz

- Acier inoxydable
- Résistance quartz
- Interrupteur ON/OFF
- Bac GN 1/1 amovible, profondeur 65 mm
- Plaque perforée amovible
- Puissance : 850 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 565 x H 505 mm
- Poids : 7,10 Kg
- EAN 3611630014021

Référence : CCF5

Prix : 299,-€

**Montée en température
des quartz 30s - 1min**



■ Chauffe-frites GN 1/1

- Inox AISI 310
- Bac amovible
- Résistance en acier inoxydable
- Capacité GN 1/1, profondeur 65 mm
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 550 x H 380 mm
- Poids : 5,4 Kg
- EAN 3611630002240

Référence : CCF2

Prix : 379,-€

■ Chauffe-frites GN 1/1 Infrarouge

- Acier inoxydable
- Lampes infrarouges
- Interrupteur ON/OFF
- Bac GN 1/1 amovible avec poignées, profondeur 150 mm
- Plaque perforée amovible
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 563 x H 660 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630013994

Référence : CCF3

Prix : 439,-€



■ Chauffe-frites GN 1/1 Céramique

- Inox AISI 310
- Résistance supérieure en céramique
- Résistance inférieure en acier
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Robinet de vidange
- Bac de salage inclus
- Capacité GN 1/1, profondeur 150 mm
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 500 mm
- Poids : 12,3 Kg
- EAN 3611630001243

Référence : CCF1

Prix : 589,-€





CHAUFFE-FRITES

■ Chauffe-frites compact

- Acier inoxydable
- Niveau de chauffe de 1 à 5
- Porte pliable
- Pelle à frites incluse
- Tiroir de récupération des graisses
- Puissance : 320 W / 230 V
- Dimensions : L 305 x P 380 x H 420 mm
- Poids : 6,20 Kg
- EAN 3611630075442

Référence : CCF6
Prix : 359,-€



■ Chauffe-frites quartz

- Acier inoxydable
- Interrupteurs ON/OFF résistances haut/bas
- Résistances supérieures quartz
- Résistance inférieure silicone souple
- Température maximale de 75°C
- Plaque perforée amovible
- Pelle à frite incluse
- Support pour boîte à frites
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 504 x P 625 x H 636 mm
- Poids : 17 Kg
- EAN 3611630101202

Référence : CCF8
Prix : 599,-€

■ Chauffe-frites Quartz traversant double chauffe S

- Acier inoxydable
- Interrupteurs ON/OFF résistances haut/bas
- Résistances supérieures quartz
- Résistance inférieure silicone souple
- Température maximale de 75°C
- Plaque perforée amovible
- Pelle à frite incluse
- Support pour boîte à frites
- Puissance : 1 300 W / 230 V
- Dimensions : L 512 x P 617 x H 571 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630101219

Référence : CCF9

Prix : 849,-€



■ Chauffe-frites Quartz traversant double chauffe M

- Acier inoxydable
- Interrupteurs ON/OFF résistances haut/bas
- Résistances supérieures quartz
- Résistance inférieure silicone souple
- Température maximale de 75°C
- Plaque perforée amovible
- Pelle à frite incluse
- Support pour boîte à frites
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 662 x P 965 x H 571 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630101226

Référence : CCF10

Prix : 999,-€





POSTE DE SALAGE



■ Poste de salage à poser

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance quartz
- Grille de 7 rangs
- Grille et vitre interchangeable à droite ou à gauche
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 615 x P 315 x H 130 mm
- Salière incluse
- Puissance : 1 000 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 700 x H 800 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630006842

■ Référence : CPDSAP

Prix : 1 029,-€

■ Pelle à frites

- Dimensions : L 200 x P 230 x H 45 mm
- Poids : 0,319 Kg
- EAN 3611630008884

■ Référence : CPAFDG

Prix : 15,-€



■ Poste de salage à poser infrarouge

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 3 ampoules chauffantes Philips IR
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeable à droite ou à gauche
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 615 x P 315 x H 130 mm
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 600 x H 800 mm
- Poids : 31,5 Kg
- EAN 3611630073158

■ Référence : CPDSAPI

Prix : 1 249,-€

■ Poste de salage PM

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 3 ampoules chauffantes Philips IR
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeables à droite ou à gauche
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 535 x P 630 x H 145 mm
- Salière incluse
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 1 600 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630006859

Référence : CPDSPM

Prix : 2 199,-€



■ Poste de salage double chauffe 600

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 3 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 2 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 535 x P 630 x H 150 mm
- Puissance : 1 350 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 1 600 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630076418

Référence : CPDSDC600

Prix : 2 599,-€



POSTE DE SALAGE

■ Poste de salage GM

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 4 ampoules chauffantes Philips IR
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeable à droite ou à gauche
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 735 x P 630 x H 150 mm
- Salière incluse
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1 600 mm
- Poids : 63 Kg
- EAN 3611630006866

■ Référence : CPDSGM

■ Prix : 2 499,-€



■ Poste de salage double chauffe 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 4 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 4 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 735 x P 630 x H 150 mm
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1 600 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630076456

■ Référence : CPDSDC800

■ Prix : 2 899,-€

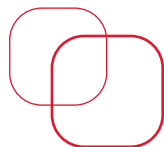
■ Poste de salage chauffe sauce 600

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 3 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage avec Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 3 chauffe-sauces intégrés avec Interrupteur ON/OFF
- 3 thermostats réglables de 50°C à 90°C
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- 2 salières incluses
- Dimensions bac : L 535 x P 630 x H 150 mm
- Puissance : 1 950 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 725 x H 1 600 mm
- Poids : 70 Kg
- EAN 3611630081306

■ Référence : CPDSCS600

■ Prix : 2 999,-€





POSTE DE SALAGE

■ Poste de salage chauffe sauce 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 4 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage avec Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 4 chauffe-sauces intégrés avec Interrupteur ON/OFF
- 4 thermostats réglables de 50°C à 90°C
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- 2 salières incluses
- Dimensions bac : L 735 x P 630 x H 150 mm
- Puissance : 2 600 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 725 x H 1 600 mm
- Poids : 82 Kg
- EAN 3611630081313

Référence : CPDSCS800

Prix : 3 499,-€



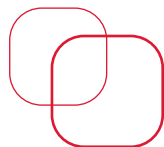
■ Poste de salage double chauffe 1200

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 6 ampoules chauffantes Phillips
- Résistance sous bac de salage
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 6 bacs gastronormes 1/6 - 150 mm de profondeur
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 1 135 x P 655 x H 150 mm
- Puissance : 1 500 W + 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 725 x H 1 600 mm
- Poids : 102 Kg
- EAN 3611630085656

■ Référence : CPDSDC1200

■ Prix : 3 499,-€





POSTE DE SALAGE

■ Poste de salage double chauffe traversant 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 4 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage
- 2 thermostats réglables de 50°C à 90°C
- Grille de 12 rangs
- 6 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- 2 salières incluses
- Dimensions bac : L 708 x P 938 x H 200 mm
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 1050 x H 1 600 mm
- Poids : 88,50 Kg
- EAN 3611630101011

Référence : CPDSDCT800

Prix : 3 499,-€



■ Poste de salage chauffe-sauce traversant 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- 4 ampoules chauffantes Philips IR
- Résistance sous bac de salage avec Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 12 rangs
- 8 chauffe-sauces intégrés avec Interrupteur ON/OFF
- 8 thermostats réglables de 50°C à 90°C
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- 4 salières incluses
- Dimensions bac : L 708 x P 938 x H 200 mm
- Puissance : 3 400 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 1000 x H 1 600 mm
- Poids : 99,50 Kg
- EAN 3611630101028

Référence : CPDSCST800

Prix : 4 499,-€





FRITEUSE À POSER



Avec une friteuse électrique Casselin, la température se règle entre 60°C et 190°C pour réaliser toutes vos fritures.

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

- A la zone froide
- A la hauteur adaptée
- Au thermostat céramique
- Au robinet de vidange



■ Friteuse électrique 4 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 4 litres
- 1 panier : L 140 x P 210 x H 125 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630000406

Référence : CFE4

Prix : 159,-€



■ Friteuse électrique 2 x 4 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves d'une capacité de 4 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 140 x P 210 x H 125 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm
- Poids : 10,5 Kg
- EAN 3611630000413

Référence : CFE42

Prix : 299,-€

■ Friteuse électrique 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm
- Poids : 7,1 Kg
- EAN 3611630000420

Référence : CFE8

Prix : 199,-€



Voir p.103



■ Friteuse électrique 2 x 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves d'une capacité de 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 190 x P 240 x H 140 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm
- Poids : 12,5 Kg
- EAN 3611630000437

Référence : CFE82

Prix : 359,-€



Nettoyant friteuse 5 L p.443





FRITEUSE À INDUCTION



■ Friteuse à induction avec vanne de vidange 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Vanne de vidange
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630072991

Référence : CFIV8

Prix : 499,-€



■ Friteuse induction avec vanne de vidange et relevage automatique 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 195 x P 250 x H 145 mm
- Vanne de vidange
- Plongée et relevage automatique du panier
- Gestion par computer programmable
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Puissance : 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 288 x P 585 x H 415 mm
- Poids : 16,10 Kg
- EAN 3611630104265

Référence : CFIVRA8

Prix : 849,-€





FRITEUSE À POSER



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Vanne de vidange
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630000444

Référence : CFEV8

Prix : 359,-€

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves de capacité 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 190 x P 240 x H 140 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Vannes de vidange
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630000451

Référence : CFEV82

Prix : 589,-€



■ Friteuse électrique 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 1 cuve amovible d'une capacité de 7 litres
- 1 panier : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630077255

Référence : CFE7B

Prix : 249,-€

3 600 W



■ Friteuse électrique 2 x 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 2 cuves amovibles d'une capacité de 7 litres chacune
- 2 paniers : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 557 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 13,40 Kg
- EAN 3611630077262

2 x 3 600 W

Référence : CFE72B

Prix : 409,-€



Nettoyant friteuse 5 L p.443





FRITEUSE À POSER



3 600 W

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 7 litres
- 1 panier : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 280 x P 683 x H 456 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630077293

■ Référence : CFEV7B

Prix : 369,-€

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vannes de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 7 litres chacune
- 2 paniers : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 570 x P 683 x H 456 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630077309

2 x 3 600 W

■ Référence : CFEV72B

Prix : 599,-€



Nettoyant friteuse 5 L p.443



■ Friteuse électrique 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 1 cuve amovible d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630077279

Référence : CFE10B

Prix : 299,-€

3 600 W



■ Friteuse électrique 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 2 cuves amovibles d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 15,20 Kg
- EAN 3611630077286

Référence : CFE102B

Prix : 539,-€

2 x 3 600 W





FRITEUSE À POSER



3 600 W

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 285 x P 745 x H 456 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630077316

■ Référence : CFEV10B

Prix : 449,-€

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Vannes de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres avec vanne de vidange chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Voyant lumineux de chauffe
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 587 x P 745 x H 456 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630077330

■ Référence : CFEV102B

Prix : 759,-€

2 x 3 600 W



Nettoyant friteuse 5 L p.443



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 10 litres haut rendement

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Double contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 715 x H 515 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630081351

Référence : CFEV10TC

Prix : 799,-€

9 000 W

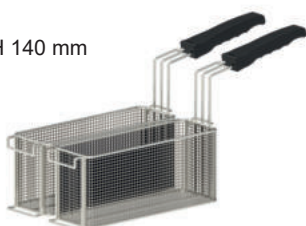


■ Lot de 2 paniers 4,5L pour friteuse 10 litres

- Capacité : 2 x 4,5 L
- Dimensions : 2 x L 105 x P 317 x H 140 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Référence : CL2PF10

Prix : 99,-€



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 10 litres haut rendement

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vannes de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Double contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 715 x H 515 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630081368

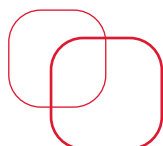
Référence : CFEV102TC

Prix : 1 399,-€

2 x 9 000 W



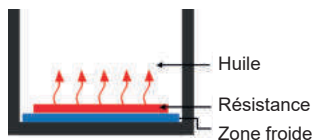




FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

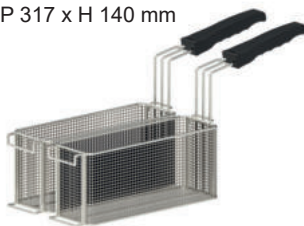
■ Friteuse électrique sur pieds 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 190°C
- Robinet de vidange
- Zone froide
- Capacité de la cuve : 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Double contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 357 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630081320

**9 000 W****Référence : CFP10TC****Prix : 1 159,-€**

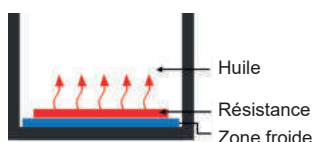
■ Lot de 2 paniers 4,5L pour friteuse 10 litres

- Capacité : 2 x 4,5 L
- Dimensions : 2 x L 105 x P 317 x H 140 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Référence : CL2PF10**Prix : 99,-€**

■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 190°C
- 2 robinets de vidange
- Zone froide
- Capacité de la cuve : 2 x 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Double contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions paniers : 2 x L 215 x P 315 x H 140 mm
- Puissance : 2 x 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 715 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630081344

Référence : CFP102TC**Prix : 1 999,-€****2 x 9 000 W****Nettoyant friteuse 5 L p.443**



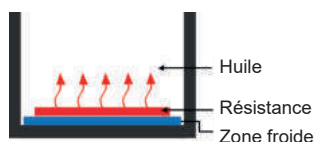
FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

■ Friteuse électrique sur pieds 13 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions panier : L 210 x P 300 x H 120 mm
- Puissance : 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 34 Kg
- EAN 3611630001274

Référence : CFP13

Prix : 1 449,-€

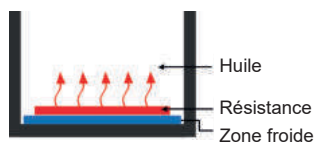


■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 2 x 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions paniers : 2 x L 210 x P 300 x H 120 mm
- Puissance : 2 x 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630001281

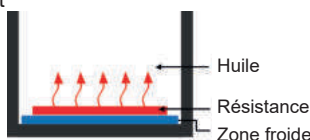
Référence : CFP132

Prix : 2 599,-€



■ Friteuse électrique sur pieds 16 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 16 litres
- Minuterie
- Voyant lumineux de chauffe
- Possibilité d'actionner les 3 résistances indépendamment
- Température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Zone froide
- Double contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions panier : L 285 x P 327 x H 235 mm (soit 14 L)
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 660 x H 1 030 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630081375



Référence : CFP16B
Prix : 1 549,-€

12 000 W

3 puissances ajustables
4 - 8 - 12 kW



■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 16 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 2 x 16 litres
- Minuterie
- Voyant lumineux de chauffe
- Fonctionne indépendamment
- Possibilité d'actionner les 3 résistances indépendamment
- Température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Zone froide
- Double contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions paniers : 2 x L 285 x P 327 x H 235 mm (soit 2 x 14 L)
- Puissance : 2 x 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 660 x H 1030 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630081382

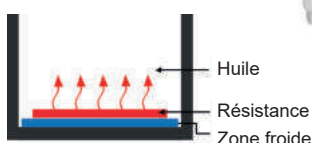
Référence : CFP162B
Prix : 2 549,-€

2 x 12 000 W



■ Lot de 2 paniers 6,5L pour friteuse 16 litres

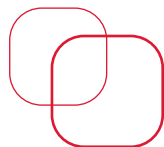
- Capacité : 2 x 6,5L
- Dimensions : 2 x L 140 x P 327 x H 155 mm
- Poids : 3 Kg
- EAN 3611630058483



3 puissances ajustables
4 - 8 - 12 kW

Référence : CL2PF16
Prix : 109,-€





FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC FILTRATION

■ Friteuse électrique avec filtration 22 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Capacité de la cuve : 22 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 2 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 825 x H 1 175 mm
- Poids : 86 Kg
- EAN 3611630088978

Référence : CFPF22

Prix : 7 999,-€

Voir p.103



■ Friteuse électrique avec relevage automatique et filtration 22 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Plongée et relevage automatique des paniers
- Capacité de la cuve : 22 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions panier : L 330 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 825 x H 1 220 / 1425 mm
- Poids : 86 Kg
- EAN 3611630088893

Référence : CFPRAF22

Prix : 8 999,-€



■ Friteuse électrique avec filtration 2 x 12 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Capacité des cuves : 2 x 12 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 2 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 430 x P 820 x H 1 175 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630088886

Référence : CFPF212

Prix : 8 999,-€



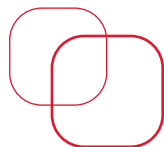
■ Friteuse électrique avec relevage automatique et filtration 2 x 12 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Plongée et relevage automatique des paniers
- Capacité des cuves : 2 x 12 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 2 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 430 x P 865 x H 1 220 / 1425 mm
- Poids : 115 Kg
- EAN 3611630088909

Référence : CFPRAF212

Prix : 10 599,-€





FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC FILTRATION

■ Friteuse électrique avec filtration 12 + 22 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Capacité des cuves : 12 + 22 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions panier 12 L : 3 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 8 500 W + 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 600 x P 820 x H 1 175 mm
- Poids : 138 Kg
- EAN 3611630088916

Référence : CFPF1222

Prix : 11 999,-€

Voir p.103



■ Friteuse électrique avec relevage automatique et filtration 12 + 22 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Plongée et relevage automatique des paniers
- Capacité des cuves : 12 + 22 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions panier 12 L : L 165 x P 340 x H 150 mm
- Dimensions panier 22 L : L 330 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 8500 W + 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 865 x P 600 x H 1 210 mm
- Poids : 145 Kg
- EAN 3611630088923

Référence : CFPRAF1222

Prix : 12 999,-€



■ Friteuse électrique avec filtration 2 x 22 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Capacité des cuves : 2 x 22 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 4 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 2 x 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 820 x H 1 175 mm
- Poids : 145 Kg
- EAN 3611630088930

Référence : CFPF222

Prix : 15 799,-€



■ Friteuse électrique avec relevage automatique et filtration 2 x 22 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Plongée et relevage automatique des paniers
- Capacité des cuves : 2 x 22 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 2 x L 330 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 2 x 17 000 W / 400 V
- Dimensions : L 795 x P 865 x H 1 220 / 1425 mm
- Poids : 165 Kg
- EAN 3611630088947

Référence : CFPRAF222

Prix : 16 999,-€





FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC FILTRATION

■ Friteuse électrique avec filtration 4 x 12 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Capacité des cuves : 4 x 12 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 4 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 2 x 17 000 W (4 x 8 500 W) / 400 V
- Dimensions : L 860 x P 865 x H 1 175 mm
- Poids : 165 Kg
- EAN 3611630088954

Référence : CFPF124

Prix : 16 999,-€



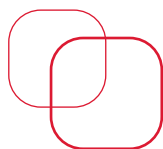
■ Friteuse électrique avec relevage automatique et filtration 4 x 12 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Plongée et relevage automatique des paniers
- Capacité des cuves : 4 x 12 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions paniers : 4 x L 165 x P 340 x H 150 mm
- Puissance : 2 x 17 000 W (4 x 8 500 W) / 400 V
- Dimensions : L 865 x P 865 x H 1 220 / 1425 mm
- Poids : 197 Kg
- EAN 3611630088961

Référence : CFPRAF124

Prix : 19 899,-€





La cuisson sous pression dans la friteuse Casselin permet de cuire les aliments plus rapidement grâce à une température élevée maintenue sous pression. Ce procédé réduit le temps de cuisson tout en emprisonnant l'humidité et les saveurs des aliments, pour un résultat tendre à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

■ Friteuse électrique à pression avec filtration 25 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistances en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Gestion par computer programmable
- Température réglable de 90°C à 190°C
- Système de filtration (3 filtres papier inclus)
- Pression : 8,5 bar
- Capacité de la cuve : 25 litres
- Double contacteurs de puissance
- Bac de récupération d'huile
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 13 500 W / 400 V
- Dimensions : L 470 x P 975 x H 1 200 mm
- Poids : 135 Kg
- EAN 3611630088879

Référence : CFEFP25

Prix : 7 999,-€



Voir p.103





FRITEUSE GAZ



La friteuse gaz Casselin est conçue tout en inox et dispose d'une cuve emboutie à fond sans soudure inclinée, facilitant le nettoyage et la vidange. Équipée d'un thermocouple ainsi que d'un robinet avec dispositif de sûreté, cette friteuse garantie une sécurité optimale.



■ Friteuse gaz 10 litres



- Acier Inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezo
- Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse
- Température réglable de 0°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 10 litres
- Dimensions cuve : L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions panier : L 215 x P 290 x H 120 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 650 mm
- Poids : 32 Kg
- > Livrée automatiquement avec les injecteurs pour gaz naturel (kit injecteur pour gaz butane inclus)
- EAN 3611630001342

Référence : CFG10
Prix : 1 999,-€



■ Friteuse gaz 2 x 10 litres



- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezo
- Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse
- Température réglable de 0°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 2 x 10 litres
- Dimensions cuves : 2 x L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions paniers : 2 x L 215 x P 290 x H 120 mm
- Puissance : 13 000 W gaz
- Dimensions : L 700 x P 600 x H 650 mm
- Poids : 58 Kg
- > Livrée automatiquement avec les injecteurs pour gaz naturel (kit injecteur pour gaz butane inclus)
- EAN 3611630038782

Référence : CFG102
Prix : 3 399,-€

■ Friteuse gaz à poser avec vanne de vidange 2 x 17 litres

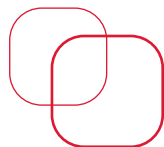


- Acier inoxydable AISI 304
 - Cuve emboutie à fond incliné
 - Allumage piezo
 - Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse
 - Thermomètres intégrés
 - Températures réglables de 0°C à 190°C
 - Thermostats de sécurité
 - 2 robinets de vidange
 - Capacité des cuves : 2 x 17 litres
 - Dimensions cuves : 2 x L 250 x P 415 x H 300 mm
 - Dimensions paniers : 2 x L 215 x P 375 x H 120 mm
 - Puissance : 2 x 12 000 W gaz
 - Dimensions : L 700 x P 700 x H 841 mm
 - Poids : 104 Kg
- > Livrée automatiquement avec les injecteurs pour gaz naturel (kit injecteur pour gaz butane inclus)
- EAN 3611630098700

Référence : CFGV172

Prix : 6 799,-€





FRITEUSE GAZ

■ Friteuse gaz avec soubassement 17 litres



- Acier Inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezo
- Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse
- Thermomètre intégré
- Température réglable de 0°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Capacité : 17 litres
- Dimensions cuve : L 250 x P 415 x H 300 mm
- Dimensions panier : L 215 x P 375 x H 120 mm
- Pieds réglables en acier inox
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 1 100 mm
- Poids : 59 Kg
- > Livrée automatiquement avec les injecteurs pour gaz naturel (kit injecteur pour gaz butane inclus)
- EAN 3611630098694

Référence : CFG17S

Prix : 3 299,-€



■ Friteuse gaz avec soubassement 2 x 17 litres

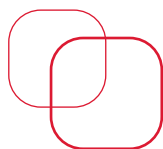


- Acier Inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezo
- Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse
- Thermomètres intégrés
- Températures réglables de 0°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 robinets de vidange
- Capacité des cuves : 2 x 17 litres
- Dimensions cuve : 2 x L 215 x P 415 x H 300 mm
- Dimensions panier : 2 x L 215 x P 375 x H 120 mm
- Pieds réglables en acier inox
- Puissance : 2 x 12 000 W gaz
- Dimensions : L 700 x P 700 x H 1 100 mm
- Poids : 104 Kg
- > Livrée automatiquement avec les injecteurs pour gaz naturel (kit injecteur pour gaz butane inclus)
- EAN 3611630098687

Référence : CFG172S

Prix : 5 599,-€





■ Panier friteuse 4L

- Dimensions : L 140 x P 210 x H 125 mm
- Poids : 1 Kg
- EAN 3611630058902

Référence : CPFE4

Prix : 39,-€



■ Panier friteuse 7L

- Dimensions : L 200 x P 200 x H 140 mm
- Poids 0.85 Kg
- EAN 3611630086431

Référence : CPFE7

Prix : 69,-€



■ Panier friteuse 8L

- Dimensions : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Poids : 0.90 Kg
- EAN 3611630040471

Référence : CPFE8

Prix : 49,-€



■ Panier friteuse 8L avec vanne de vidange

- Dimensions : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Poids : 0.90 Kg
- EAN 3611630040280

Référence : CPFEV8

Prix : 49,-€



■ Panier friteuse 10L renforcé

- Dimensions : L 210 x P 315 x H 140 mm
- Poids : 1.10 Kg
- EAN 3611630081771

Référence : CPFE10R

Prix : 89,-€



■ Panier friteuse 13L

- Dimensions : L 210 x P 235 x H 100 mm
- Poids : 0.90 Kg
- EAN 3611630041898

Référence : CPFP13

Prix : 99,-€

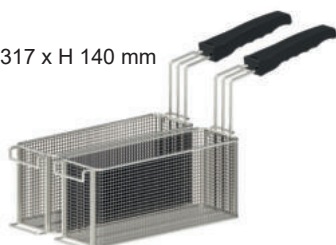


■ Lot de 2 paniers 4,5L pour friteuse 10 litres

- Capacité : 2 x 4,5 L
- Dimensions : 2 x L 105 x P 317 x H 140 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Référence : CL2PF10

Prix : 99,-€



■ Lot de 2 paniers 6,5L pour friteuse 16 litres

- Capacité : 2 x 6,5L
- Dimensions : 2 x L 140 x P 327 x H 155 mm
- Poids : 3 Kg
- EAN 3611630058483

Référence : CL2PF16

Prix : 109,-€



■ Petit panier friteuse avec filtration

- Dimensions : L 165 x P 335 x H 150 mm
- Poids : 1,15 Kg
- EAN 3611630089081

Référence : CPFPF12

Prix : 89,-€



■ Grand panier friteuse avec filtration

- Dimensions : L 165 x P 335 x H 150 mm
- Poids : 1,6 Kg
- EAN 3611630089098

Référence : CPFPF22

Prix : 129,-€

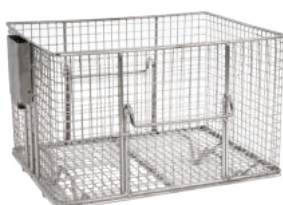


■ Panier friteuse à pression CFEPF25

- Dimensions : L 255 x P 340 x H 245 mm
- Poids : 1,8 Kg
- EAN 3611630089111

Référence : CFEPF25

Prix : 149,-€



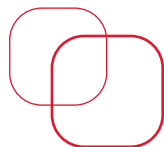
■ Panier 4 niveaux friteuse à pression CFEPF25

- Dimensions : L 263 x P 320 x H 250 mm
- Poids : 2 Kg
- EAN 3611630104838

Référence : CP4NFEPF25

Prix : 249,-€





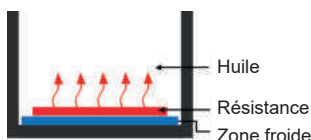
FRITEUSE À BEIGNETS

■ Friteuse à beignets électrique 16 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve 16 litres
- Dimensions panier : L 475 x P 245 x H 80 mm
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 540 x P 450 x H 370 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630001205

Référence : CFB16

Prix : 879,-€

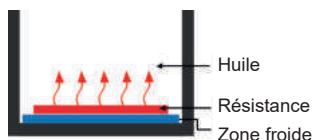


■ Friteuse à beignets électrique 30 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve 30 litres
- Dimensions panier : L 585 x P 445 x H 80 mm
- Puissance : 15 000 W / 400 V
- Dimensions : L 670 x P 650 x H 370 mm
- Poids : 21 Kg
- EAN 3611630001212

Référence : CFB30

Prix : 1 349,-€



■ Friteuse à beignets gaz avec soubassement 35 litres



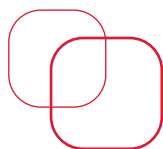
- Acier inoxydable AISI 304
 - Cuve emboutie à fond incliné
 - Allumage piezo
 - Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse
 - Thermomètre intégré
 - Température réglable de 0°C à 190°C
 - Thermostat de sécurité
 - Robinet de vidange
 - Capacité de la cuve : 35 litres
 - Dimensions cuve : L 560 x P 400 x H 160 mm
 - Dimensions panier : L 540 x P 365 x H 120 mm
 - Pieds réglables en acier inox
 - Puissance : 19 000 W gaz
 - Dimensions : L 700 x P 700 x H 1 215 mm
 - Poids : 84 Kg
- > Livrée automatiquement avec les injecteurs pour gaz naturel (kit injecteur pour gaz butane inclus)
- EAN 3611630098717

Référence : CFBG35S

Prix : 4 399,-€







■ Grill à pierre de lave



- Acier inoxydable
- Sac de pierre de lave 5 Kg
- 2 positions de hauteur de grille
- Tube brûleur en "U" pour une cuisson plus homogène
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions plaque : L 312 x P 483 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 17,5 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630082402

Référence : CGPL

Prix : 989,-€



■ Grill à pierre de lave double

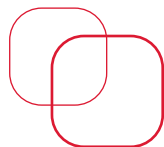


- Acier inoxydable
- Sac de pierre de lave 2 x 5 Kg
- 2 positions de hauteur de grilles
- Tube brûleur en "U" pour une cuisson plus homogène
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions plaques : 2 x L 312 x P 483 mm
- Puissance : 15 000 W gaz
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 32,8 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630082419

Référence : CGPLD

Prix : 1 679,-€





GRILL À RABAT

■ Grill à rabat - Clam électrique

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée 10 mm d'épaisseur
- 3 programmes d'utilisation
- Choix du temps de cuisson
- Bac de récupération des graisses
- Feuille de cuisson sur plaque supérieure
- Dimensions de la plaque supérieure : L 320 x P 380 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 320 x P 480 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 660 x H 400 mm
- Poids : 41,4 Kg
- EAN 3611630088275

Référence : CGRCB

Prix : 1 999,-€

Nouveau Chrome texturé

Résistant aux rayures

Micro-alvéoles révolutionnaires

Adhérence minimale des aliments



■ Grill à rabat - Clam électrique double

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée 10 mm d'épaisseur
- 3 programmes d'utilisation
- Choix du temps de cuisson
- Bac de récupération des graisses
- Feuilles de cuisson sur plaques supérieures
- Dimensions des plaques supérieures : 2 x L 320 x P 380 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 650 x P 480 mm
- Puissance : 6 000 W / 400 V + 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 660 x H 400 mm
- Poids : 79.2 Kg
- EAN 3611630088282

Référence : CGRCDB

Prix : 3 999,-€

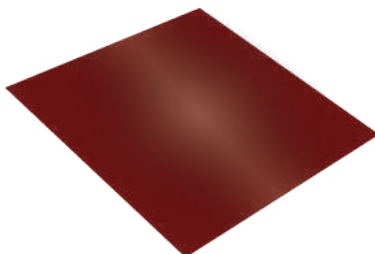


■ Feuille de cuisson

- 320 x 390 mm
- EAN 3611630077804

Référence : CFCGRC

Prix : 29,-€



■ Grill à rabat - Clam électrique semi automatique

- Acier inoxydable AISI 304
- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20mm
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée 10 mm d'épaisseur
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions de la plaque supérieure : L 280 x P 400 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 320 x P 480 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 760 x H 470 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630088299

Référence : CGRCAB
Prix : 4 499,-€

Nouveau Chrome texturé
 Résistant aux rayures
 Micro-alvéoles révolutionnaires
 Adhérence minimale des aliments



■ Grill à rabat - Clam électrique semi automatique double - 1 rabat

- Acier inoxydable AISI 304
- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée 10 mm d'épaisseur
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions de la plaque supérieure : L 280 x P 400 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 650 x P 480 mm
- Puissance : 3 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 760 x H 470 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630088312

Référence : CGRCAD1RB
Prix : 5 999,-€



■ Grill à rabat - Clam électrique semi automatique double

- Acier inoxydable AISI 304
- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée 10 mm d'épaisseur
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions de la plaque supérieure : 2 x L 280 x P 400 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 650 x P 480 mm
- Puissance : 4 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 760 x H 480 mm
- Poids : 75 Kg
- EAN 3611630088305

Référence : CGRCADB
Prix : 7 999,-€





GRILL PANINI



■ Grill Panini plaques Rainurée - Rainurée

- Acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaques de grandes surfaces rainurées
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses avec poignées anti-brûlure
- Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
- Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 361163000222

Référence : CGPRR

Prix : 329,-€

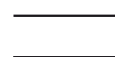


■ Grill Panini plaques Lisse-Lisse

- Acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaques de grandes surfaces lisses
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses
- Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
- Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630073837

Référence : CGPLL

Prix : 329,-€



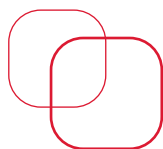
■ Grill Panini plaques Rainurée - Lisse

- Acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses avec poignées anti-brûlure
- Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
- Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 361163000239

Référence : CGPRL

Prix : 329,-€





■ Grill Panini Petit Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 255 x 230 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 270 x 250 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 490 x H 265 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007252



Référence : CGPRRPPT

Prix : 479,-€

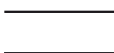


■ Grill Panini Petit Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 255 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 270 x 250 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 490 x H 265 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007221

Référence : CGPLLPPT

Prix : 479,-€



■ Grill Panini compact Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à pile (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 200 x 375 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 200 x 375 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 262 x P 523 x H 240 mm
- Poids : 20 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630059466



Référence : CGPRRXSPT

Prix : 529,-€





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 375 x 275 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 385 x 300 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 415 x P 500 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007245



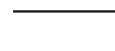
Référence : CGPRRGPT

Prix : 599,-€



■ Grill Panini Grand Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 375 x 275 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 385 x 300 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 415 x P 500 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007214



Référence : CGPLLGPT

Prix : 599,-€



■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure rainurée : 375 x 275 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 380 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 415 x P 500 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007238



Référence : CGPRLGPT

Prix : 599,-€

■ Grill Panini XL Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 360 x 360 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 360 x 360 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 34 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630043236

Référence : CGPRXLPT

Prix : 719,-€

**Plaque de cuisson
Extra-Large**



■ Grill panini XL Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse supérieure : 355 x 355 mm
- Plaque de cuisson lisse inférieure : 355 x 355 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 31,35 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630076210

Référence : CGPLLXLPT

Prix : 719,-€

**Plaque de cuisson
Extra-Large**



■ Grill Panini XL Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

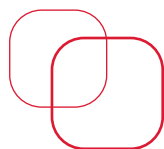
- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 360 x 360 mm
- Plaque de cuisson lisse inférieure : 360 x 360 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 34 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630043243

Référence : CGPRLXLPT

Prix : 719,-€

**Plaque de cuisson
Extra-Large**





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini double Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure rainurée : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007191

Référence : CGP2RRPT

Prix : 749,-€

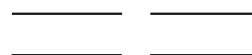


■ Grill Panini double Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures lisses : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007177

Référence : CGP2LLPT

Prix : 749,-€



■ Grill Panini double Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007184

Référence : CGP2RLPT

Prix : 749,-€

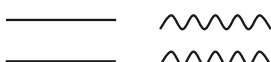


■ Grill Panini double Premium Mixte avec minuteur

- Construction en inox
- Interrupteur ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson supérieure rainurée : 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 220 x 242 mm
- Plaque de cuisson inférieure rainurée : 220 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007207

Référence : CGP2HRBLPT

Prix : 749,-€





CHAUFFE-PAIN



Le chauffe-pain Casselin est fabriqué en acier inoxydable. Le pain n'accrochera pas grâce aux plots en aluminium anodisés offrant un gain de temps très appréciable lors du nettoyage.

- Construction acier inoxydable
- Plots surmoulés en aluminium anodisé
- Interrupteur marche / arrêt
- Voyant de contrôle lumineux



■ Chauffe-pain 3 plots

- Acier Inoxydable
- Interrupteur On/Off et voyant de contrôle
- 3 plots surmoulés en aluminium anodisé, hauteur 185 mm
- Puissance : 110 W / 230 V
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 250 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630001229

Référence : CCP3

Prix : 159,-€



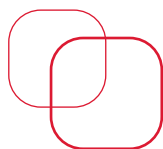
■ Chauffe-pain 4 plots

- Acier Inoxydable
- Interrupteur On/Off et voyant de contrôle
- 4 plots surmoulés en aluminium anodisé, hauteur 185 mm
- Puissance : 110 W / 230 V
- Dimensions : L 260 x P 300 x H 290 mm
- Poids : 4,3 Kg
- EAN 3611630001236

Référence : CCP4

Prix : 209,-€





■ Appareil à hot-dog électrique 4 plots

- Acier Inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- 4 plots chauffants pour pains, hauteur 220 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 110°C
- Plot avec thermostat
- Puissance : 550 W / 230 V
- Dimensions : L 505 x P 280 x H 400 mm
- Poids : 8,7 Kg
- EAN 3611630039253

Référence : CMH1B

Prix : 299,-€

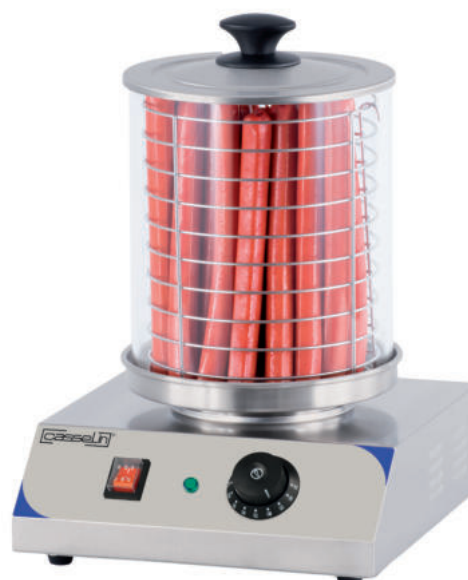


■ Chauffe-saucisses

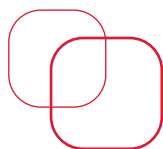
- Châssis en Inox
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- Panier avec poignée
- Thermostat réglable de 0° à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 350 W / 230 V
- Dimensions : L 260 x P 310 x H 405 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630042659

Référence : CMH2B

Prix : 249,-€







■ Machine à hot dog 4 plots chauffants

- Acier Inoxydable
- 2 interrupteurs ON/OFF
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- 4 plots chauffants pour pains, hauteur 200 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 110°C
- Puissance : 550 W / 230 V
- Dimensions : L 480 x P 300 x H 405 mm
- Poids : 8,20 Kg
- EAN 3611630104616

Référence : CMH4

Prix : 299,-€



■ Machine à hot dog 6 plots chauffants

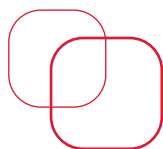
- Acier Inoxydable
- 2 interrupteurs ON/OFF
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- 6 plots chauffants pour pains, hauteur 200 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 110°C
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 300 x H 405 mm
- Poids : 10,1 Kg
- EAN 3611630104630

Référence : CMH6

Prix : 349,-€







Ces plaques à snacker en fonte vous permettront de réaliser une cuisson parfaite de vos produits grâce à leur plaque de 10 mm d'épaisseur avec une conduction thermique élevée.

■ Plaque à snacker fonte lisse compacte

- Construction en inox
- Plaque en fonte d'acier
- Interrupteur ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 380 x 280 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 363 x H 188 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630043212

Référence : CPASFLC

Prix : 359,-€



■ Plaque à snacker fonte lisse

- Construction en inox
- Plaque en fonte d'acier
- Interrupteur ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 380 x 380 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 463 x H 188 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630043199

Référence : CPASFL

Prix : 399,-€





PLAQUE À SNACKER PREMIUM

■ Plaque à snacker électrique compacte premium

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 350 x 400 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630003643

Référence : CPASPMIP

Prix : 529,-€



■ Plaque à snacker électrique premium lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 600 x 400 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630003650

Référence : CPASGMIP

Prix : 659,-€



**Réservoir grande
capacité**

■ Plaque à snacker électrique premium lisse - rainurée

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 bacs de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 300 x 400 mm
- Plaque de cuisson rainurée : 300 x 400 mm
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630003636

Référence : CPASGMRLP

Prix : 819,-€



Nettoyant plaque à snacker 850 mL p.443



■ Plaque à snacker électrique compacte premium rainurée

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée : 355 x 400 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 360 x P 580 x H 230 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630101233

Référence : CPASPMRP

Prix : 599,-€



■ Plaque à snacker électrique premium lisse - lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 bacs de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 600 x 400 mm
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630082327

Référence : CPASGMLLP

Prix : 749,-€



■ Plaque à snacker extra large lisse premium

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 bacs de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 900 x 400 mm
- Puissance : 3 200 W + 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 588 x H 227 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630043205

Référence : CPASXLLP

Prix : 999,-€



**Réservoir grande
capacité**



PLAQUE À SNACKER PREMIUM

■ Plaque à snacker large Lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Épaisseur de la plaque : 19 mm
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 610 x 510 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 615 x P 710 x H 333 mm
- Poids : 70 Kg
- EAN 3611630058513

Référence : CPASLL

Prix : 1 149,-€



■ Plaque à snacker large Rainurée - Lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Épaisseur de la plaque : 19 mm
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 305 x 510 mm
- Plaque de cuisson rainurée : 305 x 510 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 615 x P 710 x H 333 mm
- Poids : 70 Kg
- EAN 3611630058520

Référence : CPASLRL

Prix : 1 249,-€



■ Plaque à snacker chrome lisse 600

- Construction en inox
- Plaque en acier chromé miroir
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Récupérateur de graisses sur le pourtour de la plaque
- Plaque de cuisson lisse : L 549 x P 485 mm
- Puissance : 7 200 W / 400 V
- Dimensions : L 615 x P 710 x H 335 mm
- Poids : 59,4 Kg
- EAN 3611630102780

Référence : CPASL60

Prix : 1 399,-€



■ Plaque à snacker chrome lisse 900

- Construction en inox
- Plaque en acier chromé miroir
- 3 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Récupérateur de graisses sur le pourtour de la plaque
- Plaque de cuisson lisse : L 855 x P 485 mm
- Puissance : 10 800 W / 400 V
- Dimensions : L 920 x P 710 x H 335 mm
- Poids : 91,8 Kg
- EAN 3611630102803

Référence : CPASL90

Prix : 1 649,-€



■ Plaque à snacker chrome lisse 1200

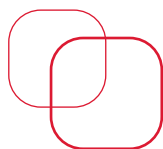
- Construction en inox
- Plaque en acier chromé miroir
- 4 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 bacs de récupération des graisses
- Récupérateur de graisses sur le pourtour de la plaque
- Plaque de cuisson lisse : L 1 060 x P 485 mm
- Puissance : 14 400 W / 400 V
- Dimensions : L 1 220 x P 710 x H 335 mm
- Poids : 127,5 Kg
- EAN 3611630102810

Référence : CPASL120

Prix : 1 999,-€







PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE

■ Plaque à snacker avec toasteur intégré 480

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Interrupteur On/Off
- Voyant de chauffe
- Plaque à snacker 1 950 W
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Plaque de cuisson : 480 x 306 mm
- Toasteur 850 W
- 8 niveaux de température réglable
- 2 thermostats de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 484 x P 559 x H 354 mm
- Poids : 23,50 Kg
- EAN 3611630081641

Référence : CFAST480

Prix : 799,-€



■ Plaque à snacker avec toasteur intégré 520

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Interrupteur On/Off
- 2 voyants de chauffe
- Plaque à snacker 2 500 W
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Plaque de cuisson : 515 x 340 mm
- Toasteur 1 100 W
- 8 niveaux de température réglable
- 2 thermostats de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 519 x P 592 x H 354 mm
- Poids : 29 Kg
- EAN 3611630081658

Référence : CFAST520

Prix : 899,-€



■ Plaque à snacker avec toasteur intégré 700

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 Interrupteurs On/Off
- 4 voyants de chauffe
- Plaque à snacker 5 000 W
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- Plaque de cuisson : 700 x 400 mm
- Toasteur 2 000 W
- 8 niveaux de température réglable x 2
- 2 thermostats de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W / 400 V
- Dimensions : L 720 x P 706,5 x H 354 mm
- Poids : 45,5 Kg
- EAN 3611630081665

Référence : CFAST700

Prix : 1 199,-€





PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE



■ Plaque à snacker Fonte 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630060752

Référence : CPASF30B

Prix : 539,-€

Nettoyant plaque à snacker 850 mL p.443



■ Plaque à snacker Fonte 60

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- EAN 3611630060738

Référence : CPASF60B

Prix : 869,-€



■ Plaque à snacker Fonte 90

- Acier inoxydable AISI 304
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 990 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630078801

Référence : CPASF90B

Prix : 1 489,-€



■ Plaque à snacker Chrome 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630088244

Référence : CPASC30C

Prix : 699,-€

Nouveau Chrome texturé

Résistant aux rayures
Micro-alvéoles révolutionnaires
Adhérence minimale des aliments



■ Plaque à snacker Chrome 60

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- EAN 3611630088251

Référence : CPASC60C

Prix : 1 099,-€



■ Plaque à snacker Chrome 90

- Acier inoxydable AISI 304
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 990 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630088268

Référence : CPASC90C

Prix : 1 799,-€





PLAQUE À SNACKER À GAZ

Ces plaques à snacker gaz sont conçues pour la cuisson façon « snacking » de vos viandes, poissons, crustacés etc. Avec un revêtement en fonte ou en chrome, elles sauront satisfaire les exigences des professionnelles de la restauration.



■ Plaque à snacker Fonte 30 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 4 000 W
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- > Pré-équipée pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630060677

Référence : CPASF30G

Prix : 729,-€

■ Plaque à snacker Fonte 60 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 8 000 W
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- > Pré-équipée pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630060684

Référence : CPASF60G

Prix : 1 199,-€



■ Plaque à snacker Chrome 30 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Allumage piezo
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 4 000 W gaz
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- > Pré-équipée pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630088213

Référence : CPASC30GB

Prix : 889,-€

Nouveau Chrome texturé

Résistant aux rayures
Micro-alvéoles révolutionnaires
Adhérence minimale des aliments



■ Plaque à snacker Chrome 60 Gaz



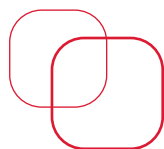
- Acier inoxydable AISI 304
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Allumage piezo
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 8 000 W gaz
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- > Pré-équipée pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630088220

Référence : CPASC60GB

Prix : 1 499,-€

Nettoyant plaque à snacker 850 mL p.443





PLAQUE À SNACKER À GAZ

■ Plaque à snacker Fonte 90 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Allumage piezo
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 990 x P 600 x H 220 mm
- Poids : 76,7 Kg
- > Pré-équipée pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630078825

Référence : CPASF90G

Prix : 1 999,-€



■ Plaque à snacker Chrome 90 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- 3 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Allumage piezo
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 990 x P 600 x H 220 mm
- Poids : 76,7 Kg
- > Pré-équipée pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630088237

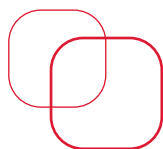
Nouveau Chrome texturé

Résistant aux rayures
Micro-alvéoles révolutionnaires
Adhérence minimale des aliments

Référence : CPASC90GB

Prix : 2 299,-€





■ Fourneau à gaz - 4 feux



- Acier inoxydable
 - 4 brûleurs en fonte
 - Grille supérieure en fonte
 - Puissance : 4 000 W + 3 x 7 000 W gaz
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
 - Poids : 44,3 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630082426

Référence : CFOG4

Prix : 1 839,-€



■ Fourneau à gaz - 6 feux



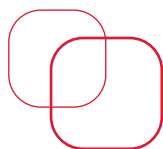
- Acier inoxydable
 - 6 brûleurs en fonte
 - Grille supérieure en fonte
 - Puissance : 2 x 4 000 W + 4 x 7 000 W gaz
 - Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
 - Poids : 61,3 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz butane, les injecteurs gaz naturel sont inclus.
- EAN 3611630082433

Référence : CFOG6

Prix : 2 549,-€







■ Fourneau à induction pour wok 400 noire

- Châssis en acier inoxydable peint à l'époxy noir
- Surface de cuisson pour wok Ø36 cm
- Écran TFT tactile verrouillable
- Minuteur jusqu'à 599 min
- Thermostat réglable de 1 à 9
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Thermostat de sécurité électronique
- Fonction Clean screen
- Soubassement neutre
- Puissance : 5 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 870 mm
- Poids : 46 Kg
- EAN 3611630104319

Référence : CFOIW400N

Prix : 4 999,-€



■ Wok avec couvercle 36cm

- Acier inoxydable
- Couvercle inclus
- Dimension : diamètre 36 cm
- Poids : 3 Kg
- EAN 3611630104166

Référence : CW36

Prix : 179,-€



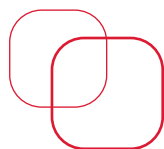
■ Fourneau à induction 2 feux + 2 plaques Flex zone 800 noire

- Châssis en acier inoxydable peint à l'époxy noir
- 2 feux de cuisson
- 2 feux Flex-Zone avec fonction boost
- Surfaces de cuisson anti-rayures
- Écran TFT tactile verrouillable
- Minuteur jusqu'à 599 min
- Thermostat réglable de 1 à 9
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Thermostat de sécurité électronique
- Fonction Clean screen
- Soubassement neutre
- Puissance : 4 x 5 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 870 mm
- Poids : 127 Kg
- EAN 3611630104326

Référence : CFOI2F2FZ800N

Prix : 5 499,-€





PLAQUE À INDUCTION



Les plaques à induction Casselin sont pratiques et simples d'utilisation avec leur plaque en verre. Selon les modèles, elles sont dotées d'une minuterie et d'un affichage LED.



■ Plaque à induction digital 350A

- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
- Minuterie : 0 à 180 minutes
- Thermostat de sécurité
- 10 niveaux de réglage de température (60°C à 240°C)
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 440 x H 117 mm
- Poids : 7,10 Kg
- EAN 3611630006750

Référence : CPAI350A

Prix : 259,-€

■ Plaque à induction tactile 350ET

- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital
- Panneau de contrôle tactile
- Thermostat de sécurité
- Température : 35°C à 240°C
- Minuterie : 0 à 180 minutes
- Puissance : 100 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 435 x H 117 mm
- Poids : 7,10 Kg
- EAN 3611630006767

Référence : CPAI350ET

Prix : 259,-€



■ Plaque à induction 500B

- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital
- Réglage de la température par bouton rotatif
- Température : 60°C à 240°C
- Réglage du temps de 0 à 180 minutes
- Réglage de la puissance
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 415 x H 117 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630006774

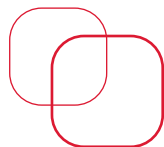
Référence : CPAI500B

Prix : 279,-€



	CPAI350A	CPAI350ET	CPAI500B
Affichage	Oui	Oui	Oui
Temps	Oui	Oui	Oui
Température	60°C-240°C	35°C-240°C	60°C-240°C
Puissance (W)	3 500	3 500	3 500
Dimensions (mm)	L 340 x P 440 x H 117	L 340 x P 435 x H 117	L 335 x P 415 x H 117
Poids (Kg)	7.1	7.1	7





PLAQUE À INDUCTION

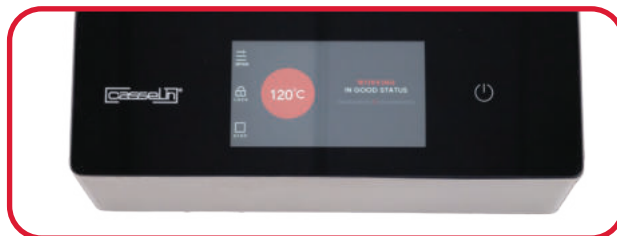


■ Plaque à induction 400 Noire

- Acier inoxydable
- Surface de cuisson à induction
- Écran TFT tactile verrouillable
- Minuteur jusqu'à 599 min
- Thermostat réglable de 1 à 9
- Température réglable de 60°C à 240°C
- Thermostat de sécurité électronique
- Fonction Clean screen
- Puissance : 5 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 162 mm
- Poids : 16,8 Kg
- EAN 3611630104142

■ Référence : CPAI400N

■ Prix : 1 599,-€



■ Plaque à induction pour wok 400 Noire

- Acier inoxydable
- Surface de cuisson à induction
- Écran TFT tactile verrouillable
- Minuteur jusqu'à 599 min
- Thermostat réglable de 1 à 9
- Température réglable de 60°C à 240°C
- Thermostat de sécurité électronique
- Fonction Clean screen
- Diamètre : 26,5 cm
- Puissance : 5 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 172 mm
- Poids : 17,15 Kg
- EAN 3611630104159

Référence : CPAIW400N

Prix : 1 799,-€



■ Wok avec couvercle 36cm

- Acier inoxydable
- Couvercle inclus
- Dimension : diamètre 36 cm
- Poids : 3 Kg
- EAN 3611630104166

Référence : CW36

Prix : 179,-€



■ Plaque à snacker à induction 400

- Châssis en acier inoxydable
- Surface de cuisson en acier carboné
- Écran TFT tactile verrouillable
- Minuteur jusqu'à 599 min
- Température réglable de 60°C à 280°C
- Thermostat de sécurité électronique
- Fonction Clean screen
- Puissance : 5 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 235 mm
- Poids : 42 Kg
- EAN 3611630104173

Référence : CPASI

Prix : 2 199,-€





APPAREIL À RACLETTE



■ Appareil à raclette - Quart de meule

- Boîtier de chauffe incliné
- Résistance
- Porte fromage rotatif
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 242 x P 285 x H 333 mm
- Poids : 2,7 Kg
- EAN 3611630003537

Référence : CAR14

Prix : 109,-€



■ Couteau à raclette

- Dimensions de la lame : L 140 x P 40 mm
- Poids : 0,9 Kg
- EAN 3611630004596

Référence : CCR

Prix : 20,-€



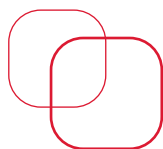
■ Appareil à raclette - Demi meule

- Boîtier de chauffe horizontal
- Interrupteur ON/OFF
- Résistance
- Porte fromage réglable en hauteur et inclinable
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 320 x H 310 mm
- Poids : 4 Kg
- EAN 3611630003520

Référence : CAR12

Prix : 159,-€





■ Réchaud électrique

- Acier inoxydable
- Diamètre de la plaque : 185 mm
- 6 niveaux de température max. 500°C
- Chauffe rapidement
- Voyant lumineux
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 285 x P 400 x H 115 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630059473

Référence : CRE

Prix : 379,-€



■ Réchaud électrique double

- Acier inoxydable
- Diamètre des plaques : 185 mm
- 6 niveaux de température max. 500°C pour chaque plaque
- Chauffe rapidement
- Voyant lumineux
- Puissance : 2 x 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 565 x P 400 x H 115 mm
- Poids : 9,10 Kg
- EAN 3611630059480

Référence : CRED

Prix : 629,-€





FOUR À CONVECTION

Grâce à la ventilation d'air chaud du four à convection Casselin, cuisez uniformément les aliments sans mélanger les saveurs. Différentes préparations culinaires peuvent être confectionnées en même temps dans le même four.



■ Four à convection

- Habillage en acier inoxydable
- Enceinte de cuisson en acier émaillé
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- 4 plaques incluses de 454 x 327 mm
- Espacement entre les plaques : 70 mm
- Puissance : 2 670 W / 230 V
- Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630000178

Référence : CFCV1

Prix : 659,-€



■ Four à convection avec vapeur

- Entièrement en acier inoxydable
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- Raccordement eau 3/4"
- Fonction grill
- 4 plaques incluses de 454 x 327 mm
- Espacement entre les plaques : 70 mm
- Puissance : 2 670 W / 230 V
- Dimensions : L 597 x P 618 x H 570 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630000185

Référence : CFCV2

Prix : 999,-€

■ Four à convection pâtissier avec vapeur

- Entièrement en acier inoxydable
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- 4 plaques incluses de 600 x 400 mm
- Espacement entre les grilles : 80 mm
- 2 plaques pleines, 2 plaques perforées
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6 400 W / 400 V
- Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630000192

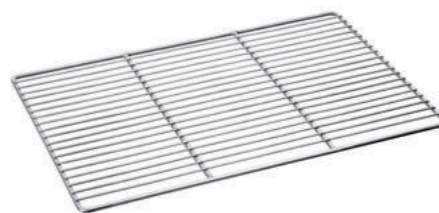
Référence : CFCV3

Prix : 1 499,-€



■ Grille inox pour four

Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	27,-€
CFCV2	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	27,-€
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630002813	CGCFCV3	42,-€



■ Plaque aluminium pour four

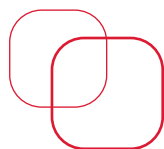
Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	27,-€
CFCV2	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	27,-€
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630003872	CPCFCV3	46,-€



Réf.CPCFCV12



Réf.CPCFCV3



FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

35 cm



■ Four à pizza électrique 1 chambre 35 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 1 pizza Ø 35cm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 370 x H 90 mm
- Pierre amovible en céramique réfractaire rainurée
- Éclairage intérieur
- Minuteur de 15 minutes
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 545 x H 252 mm
- Poids : 21 Kg
- EAN 3611630088442

Référence : CFRPE135

Prix : 599,-€

35 cm x 2



■ Four à pizza électrique 2 chambres 35 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 2 pizzas Ø 35cm
- Dimensions des chambres : 2 x L 410 x P 370 x H 90 mm
- 2 pierres amovibles en céramique réfractaire rainurée
- Éclairage intérieur
- 2 minuteurs de 15 minutes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 545 x H 505 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630088459

Référence : CFRPE235

Prix : 1 099,-€

35 cm x 3



■ Four à pizza électrique 3 chambres 35 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 3 pizzas Ø 35cm
- Dimensions des chambres : 3 x L 410 x P 370 x H 90 mm
- 3 pierres amovibles en céramique réfractaire rainurée
- Éclairage intérieur
- 3 minuteurs de 15 minutes
- 3 thermostats réglables jusqu'à 300°C
- Puissance : 4 800 W / 400 V
- Dimensions : L 585 x P 545 x H 685 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630088466

Référence : CFRPE335

Prix : 1 499,-€



Casselin a étudié pour vous des fours à pizza pour réaliser une cuisson délicate de la garniture et croustillante de la pâte.

■ Mini four à pizza snack

- Acier inoxydable
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Résistances voûte et sole
- Tiroir de récupération des déchets
- Minuterie : 0 - 15minutes + allumage permanent
- Dimensions chambre : 340 x 340 mm (dia. pizza 32cm)
- Puissance : 1 750 W / 230 V
- Dimensions : L 505 x P 410 x H 215 mm
- Poids : 15,2 Kg
- EAN 3611630082358

Référence : CFRPMS

Prix : 489,-€



■ Mini four à pizza snack - digital

- Acier inoxydable
- 3 programmes prééglés
- 1 programme individuel (temps et température réglables)
- Écran digital
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Résistances voûte et sole
- Tiroir de récupération des déchets
- Minuterie : 0 - 15minutes + allumage permanent
- Dimensions chambre : 340 x 340 mm (dia. pizza 32cm)
- Puissance : 1 750 W / 230 V
- Dimensions : L 505 x P 410 x H 215 mm
- Poids : 16,5 Kg
- EAN 3611630082341

Référence : CFRPMSD

Prix : 829,-€





FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE



■ Four à pizza

- Acier inoxydable
- Dimensions de la chambre : 410 x 370 x 90 mm
- Résistance voûte et sole
- Sole amovible en pierre réfractaire
- Température de 50°C à 300°C
- Minuteur de 15 minutes
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 245 mm
- Poids : 24,15 Kg
- EAN 3611630002165

Référence : CFRP1

Prix : 649,-€

35 cm



Double système de chaleur supérieur et inférieur. Cette technologie permet à la pizza de conserver tout son fondant et de garantir une cuisson optimale.



■ Four à pizza 2 chambres

- Acier inoxydable
- Dimensions des 2 chambres : 410 x 370 x 90 mm
- Résistance voûte et sole
- Sole amovible en pierre réfractaire
- Température de 50°C à 300°C
- Minuteur de 15 minutes
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 379 mm
- Poids : 27,7 Kg
- EAN 3611630002172

Référence : CFRP2

Prix : 999,-€

35 cm x 2



■ Four à pizza 400

- Acier inoxydable AISI 430
- Dimension de la chambre : 410 x 370 x 90 mm
- Thermostats voûte et sole
- Interrupteur ON/OFF
- Sole amovible en pierre réfractaire épaisseur 13,5 mm
- Thermostat réglable de 50°C à 400°C
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 575 x P 536 x H 274 mm
- Poids : 22,9 Kg
- EAN 3611630043014

Référence : CFRP1400

Prix : 859,-€

400°C



2 thermostats réglables
haut et bas

35 cm



■ Four à pizza 2 chambres 400

- Acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des 2 chambres : 410 x 370 x 90 mm
- Thermostats voûte et sole par chambre
- Interrupteur ON/OFF pour chaque chambre
- Soles amovibles en pierre réfractaire épaisseur 13,5 mm
- 2 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Puissance : 3 400 W / 230 V
- Dimensions : L 575 x P 536 x H 488 mm
- Poids : 39,3 Kg
- EAN 3611630060622

Référence : CFRP2400

Prix : 1 539,-€

2 x
400°C



2 thermostats réglables haut
et bas par chambre

35 cm x 2





FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE



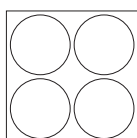
■ Four à pizza électrique 4 pizzas 32 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 4 pizzas Ø 32 cm
- Dimensions de la chambre : 660 x 660 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 4 700 W / 400 V
- Dimensions : L 975 x P 925 x H 415 mm
- Poids : 75 Kg
- EAN 3611630083829

Référence : CFRPE432

Prix : 1 289,-€

32 cm x 4



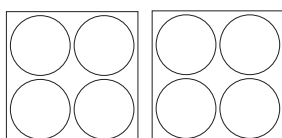
■ Four à pizza électrique 2 x 4 pizzas 32 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 2 x 4 pizzas Ø 32 cm
- Dimensions des chambres : 2 x 660 x 660 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 9 400 W / 400 V
- Dimensions : L 975 x P 925 x H 745 mm
- Poids : 122 Kg
- EAN 3611630083843

Référence : CFRPE2432

Prix : 2 099,-€

32 cm x 8



■ Four à pizza électrique 6 pizzas 32 cm

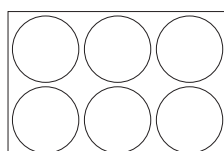
- Acier inoxydable
- Capacité : 6 pizzas Ø 32 cm
- Dimensions de la chambre : 660 x 990 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 7 200 W / 400 V
- Dimensions : L 975 x P 1 215 x H 415 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630083850



Référence : CFRPE632

Prix : 1 599,-€

32 cm x 6



■ Four à pizza électrique 2 x 6 pizzas 32 cm

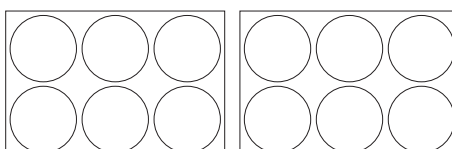
- Acier inoxydable
- Capacité : 2 x 6 pizzas Ø 32 cm
- Dimensions des chambres : 2 x 660 x 990 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 14 400 W / 400 V
- Dimensions : L 975 x P 1 215 x H 745 mm
- Poids : 181 Kg
- EAN 3611630083867

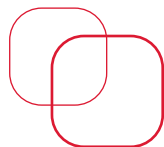


Référence : CFRPE2632

Prix : 2 699,-€

32 cm x 12





FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

■ Four à pizza électrique 4 pizzas 35 cm

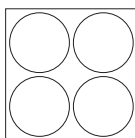
- Acier inoxydable
- Capacité : 4 pizzas Ø 35 cm
- Dimensions de la chambre : 720 x 720 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 1 000 x P 955 x H 415 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630083874

Référence : CFRPE435

Prix : 1 499,-€



35 cm x 4



■ Four à pizza électrique 2 x 4 pizzas 35 cm

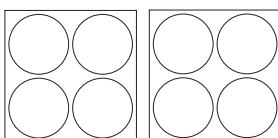
- Acier inoxydable
- Capacité : 2 x 4 pizzas Ø 35 cm
- Dimensions des chambres : 2 x 720 x 720 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 1 000 x P 955 x H 745 mm
- Poids : 139 Kg
- EAN 3611630083881

Référence : CFRPE2435

Prix : 2 299,-€



35 cm x 8



■ Four à pizza électrique 6 pizzas 35 cm

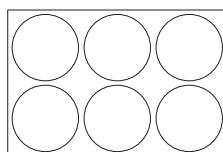
- Acier inoxydable
- Capacité : 6 pizzas Ø 35 cm
- Dimensions de la chambre : 720 x 1 080 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 1 000 x P 1 315 x H 415 mm
- Poids : 110 Kg
- EAN 3611630083898

Référence : CFRPE635

Prix : 1 899,-€



35 cm x 6



■ Four à pizza électrique 2 x 6 pizzas 35 cm

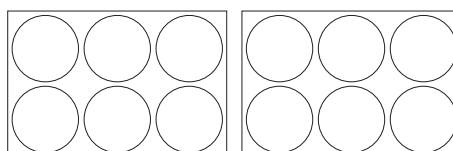
- Acier inoxydable
- Capacité : 2 x 6 pizzas Ø 35 cm
- Dimensions des chambres : 2 x 720 x 1 080 x 140 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 18 000 W / 400 V
- Dimensions : L 1 000 x P 1 315 x H 745 mm
- Poids : 198 Kg
- EAN 3611630083805

Référence : CFRPE2635

Prix : 2 999,-€



35 cm x 12





FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

■ Four à pizza électrique 4 pizzas 40 cm

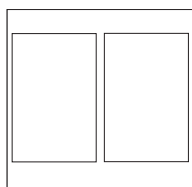
- Acier inoxydable
- Capacité : 4 pizzas Ø 40 cm
- Peut contenir 2 plaques de 40 x 60 cm
- Dimensions de la chambre : 820 x 840 x 175 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 6 900 W / 400 V
- Dimensions : L 1 100 x P 1 080 x H 415 mm
- Poids : 98 Kg
- EAN 3611630083812



Référence : CFRPE440

Prix : 1 699,-€

2 plaques de 40 x 60 cm



■ Four à pizza électrique 2 x 4 pizzas 40 cm

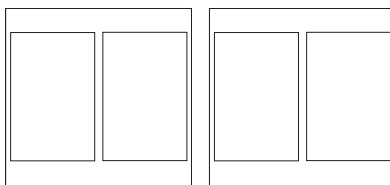
- Acier inoxydable
- Capacité : 2 x 4 pizzas Ø 40 cm
- Peut contenir 2 x 2 plaques de 40 x 60 cm
- Dimensions des chambres : 2 x 820 x 840 x 175 mm
- Températures voûte et sole indépendantes
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Minuteur
- Température de 45°C à 450°C
- Puissance : 13 800 W / 400 V
- Dimensions : L 1 100 x P 1 080 x H 745 mm
- Poids : 154 Kg
- EAN 3611630083904

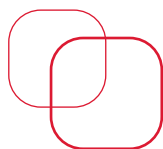


Référence : CFRPE2440

Prix : 2 699,-€

2 x 2 plaques de 40 x 60 cm





FOUR À PIZZA À BOIS

casselin®

SNACK & CUISSON

■ Four à pizza à bois 4 pizzas 35 cm

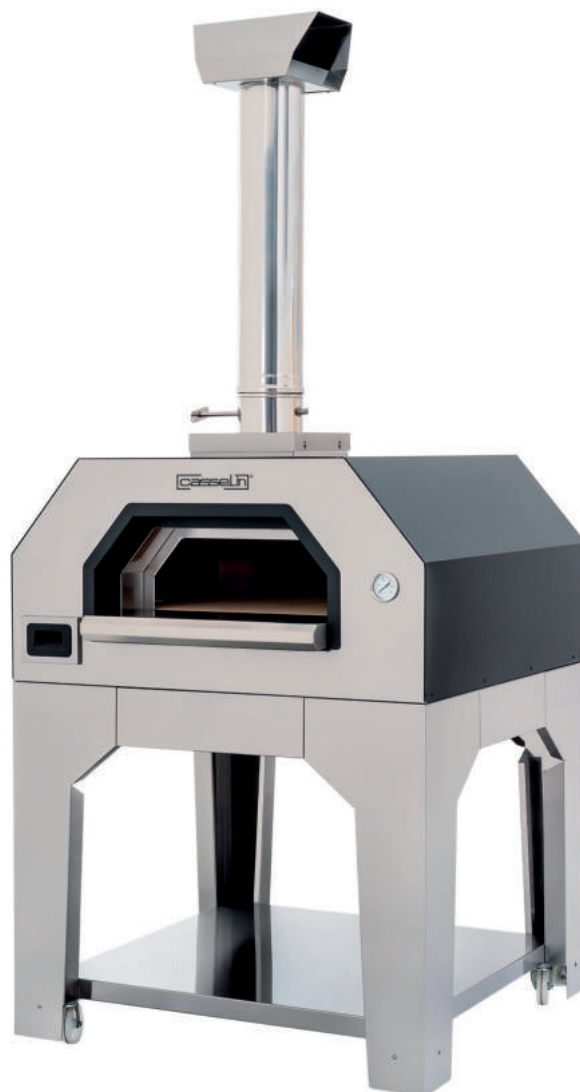
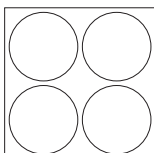
- Acier inoxydable
- Capacité 4 pizzas Ø 35 cm
- Dimensions de la chambre : 720 x 720 x 175 mm
- Sol de cuisson en pierre réfractaire 25 mm
- Isolation en fibre de céramique de 4 cm d'épaisseur
- Support avec 4 roues directionnelles
- Dimensions support : L 1 100 x P 1 015 x H 915 mm
- Cheminée avec système anti-vent et anti-pluie de série
- Thermomètre
- Température de 0°C à 500°C
- Dimensions : L 1 100 x P 1 080 x H 2 595 mm
- Poids : 247 Kg
- EAN 3611630083966

Référence : CFRPB435

Prix : 4 999,-€



35 cm x 4





FOUR À PIZZA À GAZ

30 cm x 4

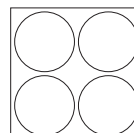


■ Four à pizza à gaz 4 pizzas 30 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 4 pizzas Ø 30 cm
- Dimensions de la chambre : 610 x 600 x 150 mm
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Température de 0°C à 450°C
- Alimentation électrique : 230 V
- Puissance : 16 100 W gaz
- Dimensions : L 1 000 x P 1 060 x H 540 mm
- Poids : 96 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz naturel, les injecteurs gaz butane sont inclus.
- EAN 3611630083997

Référence : CFRPG430

Prix : 3 999,-€



30 cm x 6

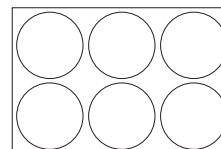


■ Four à pizza à gaz 6 pizzas 30 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 6 pizzas Ø 30 cm
- Dimensions de la chambre : 610 x 900 x 150 mm
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Température de 0°C à 450°C
- Alimentation électrique : 230 V
- Puissance : 21 500 W gaz
- Dimensions : L 1 000 x P 1 360 x H 540 mm
- Poids : 123 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz naturel, les injecteurs gaz butane sont inclus.
- EAN 3611630084000

Référence : CFRPG630

Prix : 4 699,-€



30 cm x 9

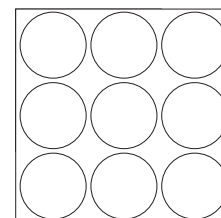


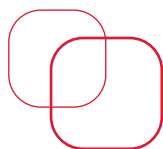
■ Four à pizza à gaz 9 pizzas 30 cm

- Acier inoxydable
- Capacité : 9 pizzas Ø 30 cm
- Dimensions de la chambre : 910 x 900 x 150 mm
- Sole en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Température de 0°C à 450°C
- Alimentation électrique : 230 V
- Puissance : 27 000 W gaz
- Dimensions : L 1 300 x P 1 360 x H 540 mm
- Poids : 156 Kg
- > Pré-équipé pour fonctionner en gaz naturel, les injecteurs gaz butane sont inclus.
- EAN 3611630084017

Référence : CFRPG930

Prix : 5 699,-€



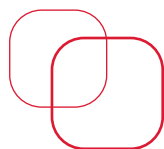


■ Support pour four à pizza

- Acier peint en noir
- > Montage facile



Réf. Four Casselin	Dimensions support LxPxH (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf. Support de four	Prix
CFRPE432	975 x 815 x 960	32	3611630085700	CSFRPE432	349,-€
CFRPE2432	975 x 815 x 860	32	3611630085670	CSFRPE2432	349,-€
CFRPE632	975 x 1 105 x 960	38	3611630085717	CSFRPE632	369,-€
CFRPE2632	975 x 1 105 x 860	38	3611630085724	CSFRPE2632	369,-€
CFRPE435	1 000 x 845 x 960	33	3611630085731	CSFRPE435G430	379,-€
CFRPE2435	1 000 x 845 x 860	33	3611630085748	CSFRPE2435	379,-€
CFRPE635	1 000 x 1 205 x 960	39	3611630085755	CSFRPE635G630	459,-€
CFRPE2635	1 000 x 1 205 x 860	39	3611630085762	CSFRPE2635	459,-€
CFRPE440	1 100 x 965 x 960	39	3611630085779	CSFRPE440	429,-€
CFRPE2440	1 100 x 965 x 860	39	3611630085786	CSFRPE2440	429,-€
CFRPG430	1 000 x 845 x 960	33	3611630085731	CSFRPE435G430	379,-€
CFRPG630	1 000 x 1 205 x 960	39	3611630085755	CSFRPE635G630	459,-€
CFRPG930	1 305 x 1 205 x 960	40	3611630088190	CSFRPG930	529,-€



FOUR À PIZZA CONVOYEUR

■ Four à pizza convoyeur digital 40

- Acier inoxydable
- Capacité : 43 pizzas Ø 25cm /h
- Dimensions de la chambre : L 400 x P 540 x H 100 mm
- Dimensions de la grille : L 400 x P 1050 mm
- 6 programmes d'utilisation
- Résistances voûte et sole
- Chambre ventilée
- Porte d'inspection latérale
- Tableau de contrôle digital
- Température de 0°C à 350°C
- Support inclus
- Hauteur avec support : H 1100 mm
- Puissance : 7 800 W / 400 V
- Dimensions : L 1 365 x P 1005 x H 465 mm
- Poids : 101 Kg
- EAN 3611630099950

Référence : CFRPCD40

Prix : 8 999,-€



■ Four à pizza convoyeur digital 50

- Acier inoxydable
- Capacité : 86 pizzas Ø 25cm /h
- Dimensions de la chambre : L 500 x P 750 x H 100 mm
- Dimensions de la grille : L 500 x P 1600 mm
- 6 programmes d'utilisation
- Résistances voûte et sole
- Chambre ventilée
- Porte d'inspection latérale
- Tableau de contrôle digital
- Température de 0°C à 350°C
- Support inclus
- Hauteur avec support : H 1050 mm
- Puissance : 14 200 W / 400 V
- Dimensions : L 1 900 x P 1 220 x H 515 mm
- Poids : 255 Kg
- EAN 3611630099967



Référence : CFRPCD50

Prix : 11 499,-€



■ Four à pizza convoyeur digital 65

- Acier inoxydable
- Capacité : 137 pizzas Ø 25cm /h
- Dimensions de la chambre : L 650 x P 1 000 x H 100 mm
- Dimensions de la grille : L 650 x P 1850 mm
- 6 programmes d'utilisation
- Résistances voûte et sole
- Chambre ventilée
- Porte d'inspection latérale
- Tableau de contrôle digital
- Température de 0°C à 350°C
- Support inclus
- Hauteur avec support : H 1100 mm
- Puissance : 18 400 W / 400 V
- Dimensions : L 2 190 x P 1 390 x H 575 mm
- Poids : 284 Kg
- EAN 3611630099974



Référence : CFRPCD65
Prix : 14 799,-€

Nombre de pizza / heure

Diamètre pizza Ø (mm)	CFRPCD40	CFRPCD50	CFRPCD65	CFRPCD80
Ø 25	43/h	86/h	137/h	206/h
Ø 32	26/h	43/h	103/h	120/h
Ø 40	23/h	29/h	51/h	86/h
Ø 45	0/h	26/h	40/h	57/h

■ Four à pizza convoyeur digital 80

- Acier inoxydable
- Capacité : 206 pizzas Ø 25cm /h
- Dimensions de la chambre : L 800 x P 1 100 x H 100 mm
- Dimensions de la grille : L 800 x P 2 000 mm
- 6 programmes d'utilisation
- Résistances voûte et sole
- Chambre ventilée
- Porte d'inspection latérale
- Tableau de contrôle digital
- Température de 0°C à 350°C
- Support inclus
- Hauteur avec support : H 1150 mm
- Puissance : 24 400 W / 400 V
- Dimensions : L 2 370 x P 1 580 x H 615 mm
- Poids : 411 Kg
- EAN 3611630099981



Référence : CFRPCD80
Prix : 17 599,-€





BAIN-MARIE



■ Bain-marie GN 1/1

- Acier Inoxydable
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630000345

Référence : CBM1

Prix : 159,-€



■ Bain-marie avec 2 x GN 1/2

- Acier Inoxydable
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- 2 bacs GN 1/2 inclus avec couvercle
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 10,3 Kg
- EAN 3611630000352

Référence : CBM2

Prix : 209,-€



■ Bain-marie avec 3 x GN 1/3

- Acier Inoxydable
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- 3 bacs GN 1/3 inclus avec couvercle
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 10,6 Kg
- EAN 3611630000369

Référence : CBM3

Prix : 219,-€

Voir p.288



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1

- Acier Inoxydable
- Vanne de vidange
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 90°C
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 578 x H 246 mm
- Poids : 8,10 Kg
- EAN 3611630008501

Référence : CBMV1B

Prix : 189,-€



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 200 mm

- Acier Inoxydable
- Vanne de vidange
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 90°C
- Capacité GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 300 W / 230 V
- Dimensions : L 365 x P 570 x H 320 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630017831

200 mm de
profondeur

Référence : CBMV1B200

Prix : 239,-€



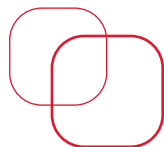
■ Double bain-marie GN 1/1 avec 2 robinets de vidange

- Acier Inoxydable
- 2 vannes de vidange
- Capacité 2 bacs GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- 2 thermostats réglables de 0°C à 90°C
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630001113

Référence : CBMDV

Prix : 599,-€





BAIN-MARIE



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 100 mm

- Acier Inoxydable
- Vanne de vidange
- Thermostat réglable par niveau de chauffe de 1 à 5
- Capacité GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 353 x P 585 x H 220 mm
- Poids : 7,5 Kg
- EAN 3611630103718

Référence : **CBMV100**

Prix : **329,-€**



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 150 mm

- Acier Inoxydable
- Vanne de vidange
- Thermostat réglable par niveau de chauffe de 1 à 5
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 353 x P 585 x H 270 mm
- Poids : 8,65 Kg
- EAN 3611630103671

Référence : **CBMV150**

Prix : **349,-€**



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 200 mm

- Acier Inoxydable
- Vanne de vidange
- Thermostat réglable par niveau de chauffe de 1 à 5
- Capacité GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 353 x P 585 x H 320 mm
- Poids : 9,5 Kg
- EAN 3611630103695

Référence : **CBMV200**

Prix : **399,-€**

**200 mm de
profondeur**

Voir p.288



■ Double bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 100 mm

- Acier Inoxydable
- 2 vannes de vidange
- 2 thermostats réglables par niveau de chauffe de 1 à 5
- Capacité 2 bacs GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 682 x P 585 x H 220 mm
- Poids : 13,75 Kg
- EAN 3611630103664

Référence : CBMDV100

Prix : 499,-€



■ Double bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 150 mm

- Acier Inoxydable
- 2 vannes de vidange
- 2 thermostats réglables par niveau de chauffe de 1 à 5
- Capacité 2 bacs GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 682 x P 585 x H 270 mm
- Poids : 15,60 Kg
- EAN 3611630103688

Référence : CBMDV150

Prix : 599,-€



■ Double bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 200 mm

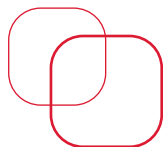
- Acier Inoxydable
- 2 vannes de vidange
- 2 thermostats réglables par niveau de chauffe de 1 à 5
- Capacité 2 bacs GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 682 x P 585 x H 320 mm
- Poids : 17,15 Kg
- EAN 3611630103701

Référence : CBMDV200

Prix : 629,-€

**200 mm de
profondeur**





BAIN-MARIE À SAUCE



■ Bain-marie à sauce 2 x GN 1/6 compact

- Acier Inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 150 mm de profondeur
- Couvercles et louches inox inclus
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 95°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 208 x P 390 x H 255 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630043342

Référence : CBMS216V

Prix : 329,-€



■ Bain-marie à sauce 3 x GN 1/6 compact

- Acier Inoxydable
- 3 bacs GN 1/6 - 150 mm de profondeur
- Couvercles et louche inox inclus
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 95°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 208 x P 555 x H 255 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630043359

Référence : CBMS316V

Prix : 419,-€



■ Bain-marie à sauce 4 x GN 1/6 compact

- Acier inoxydable
- 4 bacs GN 1/6 150 mm de profondeur
- Couvercles et louche inox inclus
- Interrupteur On/Off
- Chauffe à sec
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 95°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 208 x P 720 x H 255 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630080125

Référence : CBMS416V

Prix : 549,-€

■ Bain-marie à sauce compact

- Acier Inoxydable
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Louche inox incluse
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- Réglage de la température de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 206 x P 280 x H 278 mm
- Poids : 4,80 Kg
- EAN 3611630043380

Référence : CBMSC1

Prix : 259,-€



■ Bain-marie à sauce compact 2 cuves

- Acier Inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Louche inox incluse
- Interrupteur ON/OFF
- Chauffe à sec
- Réglage de la température de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 412 x P 280 x H 278 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630043397

Référence : CBMSC2H

Prix : 409,-€



ENTONNOIR À PISTON

■ Entonnoir à piston chauffant

- Acier inoxydable
- Entonnoir de 2 L
- 3 embouts de tailles différentes inclus
- Entonnoir avec couvercle
- Interrupteur ON/OFF
- Bac de récupération des gouttes
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 350 x P 285 x H 370 mm
- Poids : 4,80 Kg
- EAN 3611630043434

Référence : CEPC

Prix : 499,-€



- 1,5 mm
- 4 mm
- 6 mm



BAIN-MARIE À EAU À SAUCE



■ Bain-marie à eau à sauce 7,5 L

- Acier inoxydable
- Capacité cuve : 7,5 litres
- Vanne de vidange
- Cuve et couvercle inox inclus
- Support pour couvercle
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 310 x P 375 x H 350 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630080156

Référence : CBMES75

Prix : 429,-€



■ Bain-marie à eau à sauce 2 x 7,5 L

- Acier inoxydable
- Capacité cuve : 2 x 7,5 litres
- Vanne de vidange
- 2 cuves et couvercles inox inclus
- Support pour couvercles
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 310 x P 675 x H 350 mm
- Poids : 13,5 Kg
- EAN 3611630080163

Référence : CBMES275

Prix : 599,-€

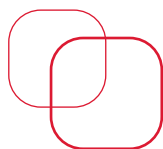


■ Bain-marie à eau à sauce 4 x 7,5 L

- Acier inoxydable
- Capacité cuve : 4 x 7,5 litres
- Vanne de vidange
- 4 cuves et couvercles inox inclus
- Support pour couvercles
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 675 x H 350 mm
- Poids : 27 Kg
- EAN 3611630080170

Référence : CBMES475

Prix : 799,-€



■ Bain-marie à eau chauffe-saucisses

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/2 - 150 mm de profondeur
- Interrupteur On/Off
- Vanne de vidange
- Thermostat réglable de 40°C à 95°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 000 W / 230 V
- Dimensions : L 345 x P 325 x H 300 mm
- Poids : 7,5 Kg
- EAN 3611630080132

Référence : CBMECS1

Prix : 359,-€



■ Bain-marie à eau chauffe-saucisses double

- Acier inoxydable
- Capacité 2 x GN 1/2 - 150 mm de profondeur
- 2 boutons On/Off
- 2 vannes de vidange
- 2 thermostats réglables de 40°C à 95°C
- 2 thermostats de sécurité
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 325 x H 300 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630080149

Référence : CBMECS2

Prix : 569,-€





CHARIOT BAIN-MARIE



■ Chariot bain-marie à eau 2 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein côté utilisateur
- Interrupteur On/Off avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie avec bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 850 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630001168

■ Référence : CCBM2V

■ Prix : 1 479,-€



■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein côté utilisateur
- Interrupteur On/Off avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie avec bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 2 100 W / 230 V
- Dimensions : L 1250 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630001182

■ Référence : CCBM3V

■ Prix : 1 979,-€

Voir p.288



■ Chariot bain-marie à eau 2 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein côté utilisateur
- Interrupteur On/Off avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie avec bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 850 x H 900 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630001175

Référence : CCBM2H

Prix : 1 479,-€



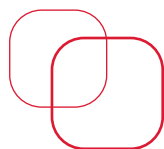
■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein côté utilisateur
- Interrupteur On/Off avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie avec bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 2 100 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 1250 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630001199

Référence : CCBM3H

Prix : 1 979,-€





CHARIOT BAIN-MARIE

■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1 avec soubassement chauffant vertical

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C pour le soubassement
- Convient pour 3 bacs GN 1/1 prof 200 mm (non inclus)
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues dont 2 avec frein côté utilisateur
- Interrupteur On/Off avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie avec bac à double paroi
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 100 W + 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 1 250 x H 900 mm
- Poids : 98,1 Kg
- EAN 3611630073967

Référence : CCBM3CV

Prix : 2 999,-€



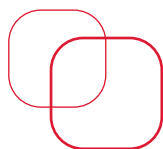
■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1 avec soubassement chauffant horizontal

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C pour le soubassement
- Convient pour 3 bacs GN 1/1 prof 200 mm (non inclus)
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues dont 2 avec frein côté utilisateur
- Interrupteur On/Off avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie avec bac à double paroi
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 100 W + 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 1 250 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 98,7 Kg
- EAN 3611630073950

Référence : CCBM3CH

Prix : 2 999,-€





■ Cuiseur à pâtes électrique à poser

- Inox 18/10
- 4 paniers de 1 litre chacun inclus
- Bac de récupération des vapeurs intégré
- Régulation de température : 30° - 120°C
- Temps de cuisson réglable par panier
- Signal sonore en fin de cuisson
- Contenance de la cuve : 8 litres
- Raccordement eau R1/2"
- Entrée d'eau par pression d'une touche
- Pieds réglables : 15 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 340 x H 600 mm
- Poids : 24 Kg
- EAN 3611630001878

Référence : CCAP1

Prix : 2 199,-€





CUISEUR À PÂTES

■ Cuiseur à pâtes

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Capacité de la cuve : 8 litres
- Dimensions de la cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
- Résistance en incoly 820
- Température : 30°C - 110°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 400 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 420 x H 300 mm
- Poids : 12 Kg



► Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

- Panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- EAN 3611630002516

Référence : CCAP1G
Prix : 449,-€



► Cuiseur à pâtes électrique - 3 paniers

- Panier : 3 x L 100 x P 138 x H 135 mm
- EAN 3611630002509

Référence : CCAP3P
Prix : 529,-€



► Cuiseur à pâtes électrique avec vanne de vidange - 1 panier

- Panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- EAN 3611630002493

Référence : CCAPV1G
Prix : 579,-€



► Cuiseur à pâtes électrique avec vanne de vidange - 3 paniers

- Panier : 3 x L 100 x P 138 x H 135 mm
- EAN 3611630002486

Référence : CCAPV3P
Prix : 629,-€



■ Cuiseur à pâtes 9 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 9 L
- Interrupteur ON/OFF
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 4 petits paniers ronds 0,9 L inclus
- 2 paniers rectangulaires 3 L inclus
- Vannes de vidange et de remplissage situées à l'avant
- Vanne de trop plein et branchement d'arrivée d'eau à l'arrière
- Possibilité de raccordement à l'eau
- Rangement de la plaque pour panier rond en dessous
- Puissance : 3 300 W / 230 V
- Dimensions : L 354 x P 587 x H 520 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630043229

Référence : CCAP9

Prix : 1 159,-€



**Fonction
Rethermaliseur
(pré-cuisson ou décongélation)**

Paniers 2 x 3 litres inclus
Paniers 4 x 0,9 litre inclus

■ Cuiseur à pâtes 2 x 9 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 2 x 9 L
- Interrupteur ON/OFF
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 8 petits paniers ronds 0,9 L inclus
- 4 paniers rectangulaires 3 L inclus
- Vannes de vidange et de remplissage situées à l'avant
- Vanne de trop plein et branchement d'arrivée d'eau à l'arrière
- Possibilité de raccordement à l'eau
- Rangement de la plaque pour panier rond en dessous
- Puissance : 2 x 3 300 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 587 x H 520 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630043441

Référence : CCAP92

Prix : 2 099,-€

**Fonction
Rethermaliseur
(pré-cuisson ou décongélation)**

Paniers 4 x 3 litres inclus
Paniers 8 x 0,9 litre inclus





CUISEUR À ŒUFS



Ce cuiseur à œufs est de nos jours un appareil incontournable pour vos buffets. Il combine gain de temps et de place. Il peut se décliner en « chauffe brique » pour le lait, les soupes ou toute autre brique alimentaire.



■ Cuiseur à œufs

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/3, profondeur 150 mm
- 8 supports à œufs avec numérotation
- Couvercle inclus
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 250 W / 230 V
- Dimensions : L 466 x P 240 x H 262 mm
- Poids : 5,30 Kg
- EAN 3611630040761

Référence : CCAEF

Prix : 329,-€



■ Chauffe-brique

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/3, profondeur 150 mm
- 3 paniers pour brique en carton
- 8 supports à œufs avec numérotation
- Couvercle inclus
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 250 W / 230 V
- Dimensions : L 466 x P 240 x H 262 mm
- Poids : 5,30 Kg
- EAN 3611630062114

Référence : CCB3

Prix : 399,-€



Idéal pour faire chauffer du lait, de la soupe et toute brique alimentaire.

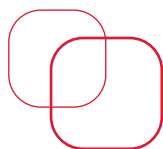
■ Porte brique

- Dimensions : L 74 x P 287 x H 176 mm
- EAN 3611630059114

Référence : CPBL

Prix : 35,-€





Les soupières Casselin sont idéales pour maintenir vos soupes, sauces, potages ou veloutés à température grâce au thermostat réglable de 30°C à 95 °C. Elles sont conçues pour préserver le goût et la température parfaite des aliments.

■ Soupière 9 litres

- Boîtier en tôle d'acier thermolaqué
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 340 mm, H 370 mm
- Poids : 3,95 Kg
- EAN 3611630060769

Référence : CMS2B

Prix : 89,-€



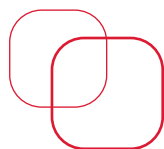
■ Soupière 9 litres Inox

- Boîtier en acier inoxydable
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 340 mm, H 370 mm
- Poids : 4,10 Kg
- EAN 3611630060776

Référence : CMS3B

Prix : 139,-€





RAMPE CHAUFFANTE

Rampe chauffante empilable

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF pour lampes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Pieds antidérapants
- Espace entre les pieds en profondeur : 320 mm



Rampe neutre empilable

Voir p.294



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W/V)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	380	355	2 000 / 230	920	CRNE100	3611630076586	CRCE100	699,-€
1200	380	355	2 000 / 230	1120	CRNE120	3611630076609	CRCE120	779,-€
1500	380	355	2 800 / 230	1420	CRNE150	3611630076616	CRCE150	859,-€
1800	380	355	2 800 / 230	1720	CRNE180	3611630076623	CRCE180	949,-€

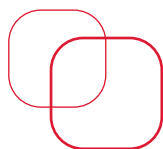
Pont chauffant 2 lampes infrarouges noir

- Aluminium
- Interrupteur ON/OFF
- 2 ampoules Philips IR
- Capacité : GN 1/1 (non inclus)
- Hauteur réglable sur 4 niveaux
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 492 x P 354 x H 595-795 mm
- Poids : 1,81 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630104623

Référence : CPC2LN

Prix : 289,-€





RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE



■ Rampe chauffante infrarouge

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W/V)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
617	152	64	500 / 230	3	3611630090124	CRC60	289,-€
917	152	64	800 / 230	5	3611630090186	CRC90	389,-€
1 217	152	64	1 100 / 230	6	3611630090193	CRC120	489,-€
1 517	152	64	1 400 / 230	8	3611630090209	CRC150	589,-€

*Vendue sans les pieds.

■ Pieds rampe chauffante infrarouge 150

- Acier inoxydable
- Lot de 2 pieds
- Réglage en hauteur : 240 - 420 mm
- Longueur de pied : 386 mm
- EAN 3611630092050

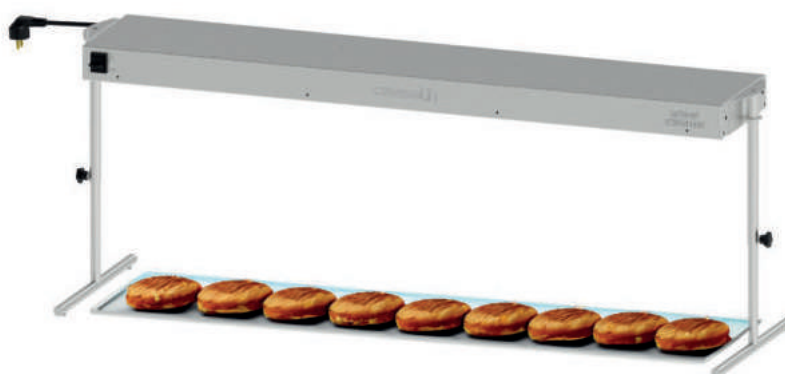
Référence : **CPRC150**

Prix : 89,-€





RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE



Rampe chauffante infrarouge avec éclairage

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W/V)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
617	229	64	560 / 230	5	3611630090216	CRCEC60	399,-€
917	229	64	890 / 230	8	3611630090223	CRCEC90	499,-€
1 217	229	64	1 220 / 230	10	3611630090230	CRCEC120	599,-€
1 517	229	64	1 550 / 230	12	3611630090247	CRCEC150	699,-€

*Vendue sans les pieds.

Pieds rampe chauffante infrarouge 230

- Acier inoxydable
- Lot de 2 pieds
- Réglage en hauteur : 240 - 420 mm
- Longueur de pied : 386 mm
- EAN 3611630092067

Référence : CPRC230
Prix : 99,-€





■ Rampe chauffante infrarouge double avec éclairage

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W/V)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
617	318	64	1 060 / 230	7.5	3611630090254	CRCDEC60	599,-€
917	318	64	1 690 / 230	11	3611630090261	CRCDEC90	699,-€
1 217	318	64	2 320 / 230	15	3611630090278	CRCDEC120	799,-€
1 517	318	64	2 950 / 230	19	3611630090285	CRCDEC150	899,-€

*Vendue sans les pieds.

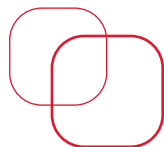
■ Pieds rampe chauffante infrarouge 230

- Acier inoxydable
- Lot de 2 pieds
- Réglage en hauteur : 240 - 420 mm
- Longueur de pied : 386 mm
- EAN 3611630092067

Référence : CPRC230

Prix : 99,-€





ÉTAGÈRE MURALE CHAUFFANTE

■ Étagère murale chauffante GN 1/1

- Acier inoxydable
- 2 équerres : L 30 x P 302 x H 200 mm
- Interrupteur ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- Branchement du câble gauche ou droite
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 251 mm
- Poids : 6 Kg
- > Compatible avec 1 bac GN 1/1
- EAN 3611630089029

Référence : CEMIC11

Prix : 319,-€



■ Étagère murale chauffante GN 2/1

- Acier inoxydable
- 3 équerres : L 30 x P 302 x H 200 mm
- Interrupteur ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- Branchement du câble gauche ou droite
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 1 060 x P 325 x H 251 mm
- Poids : 11 Kg
- > Compatible avec 2 bacs GN 1/1
- EAN 3611630089036

Référence : CEMIC21

Prix : 499,-€



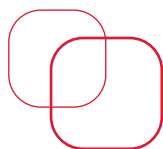
■ Étagère murale chauffante GN 3/1

- Acier inoxydable
- 4 équerres : L 30 x P 302 x H 200 mm
- Interrupteur ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- Branchement du câble gauche ou droite
- Puissance : 1 350 W / 230 V
- Dimensions : L 1 590 x P 325 x H 251 mm
- Poids : 16 Kg
- > Compatible avec 3 bacs GN 1/1
- EAN 3611630089050

Référence : CEMIC31

Prix : 679,-€





CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES

■ Armoire chauffante mobile

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- 2 grilles incluses
- Dimensions grilles : L 745 x P 535 mm
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 845 x P 635 x H 961 mm
- Poids : 39,50 Kg
- EAN 3611630080224

Référence : CACM

Prix : 1 099,-€



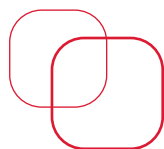
■ Chariot chauffe-assiettes niveau constant

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Assiette Ø de 190 à 350 mm
- Hauteur d'empilement d'environ 490 mm
- 4 roues dont 2 avec frein
- Couvercle inclus
- Thermostat réglable de 30°C à 110°C
- Puissance : 570 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 620 x H 950 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630057622

Référence : CCHCANC

Prix : 1 139,-€





CHAUFFE-ASSIETTES

Assiette  33 cm



■ Chauffe-assiettes 30B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 418 x P 320 mm
- Capacité de 30 assiettes Ø 330 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 425 x H 545 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630043366

■ Référence : CCA30B

Prix : 509,-€



■ Chauffe-assiettes 60B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 418 x P 420 mm
- Capacité de 60 assiettes, Ø 330 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 525 x H 855 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630043373

■ Référence : CCA60B

Prix : 629,-€



■ Chauffe-assiettes 120B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 720 x P 435 mm
- Capacité de 120 assiettes, Ø 330 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 750 x P 530 x H 870 mm
- Poids : 31 Kg
- EAN 3611630057707

■ Référence : CCA120B

Prix : 999,-€

Assiette Ø 35 cm

■ Chauffe-assiettes 30

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Charnières réversibles
- Capacité de 30 assiettes Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 570 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630001298

Référence : CCA30

Prix : 579,-€



■ Chauffe-assiettes 60

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Charnières réversibles
- Capacité de 60 assiettes, Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 870 mm
- Poids : 25,5 Kg
- EAN 3611630001304

Référence : CCA60

Prix : 689,-€



■ Chauffe-assiettes 120

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 120 assiettes, Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 460 x H 870 mm
- Poids : 44 Kg
- EAN 3611630001311

Référence : CCA120

Prix : 1 179,-€





VITRINE CHAUFFANTE



Les grilles de la vitrine chauffante Casselin créent une vitrine visuelle captivante, mettant en valeur la fraîcheur et l'appétissante allure de vos plats. Attirez les regards de vos clients tout en les invitant à succomber à des expériences gustatives inoubliables.



■ Vitrine chauffante 59 L

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 30°C à 85°C
- Ouverture à l'arrière
- Éclairage LED sur les côtés
- 3 grilles réglables
- Dimensions grilles : L 340 x P 310 mm
- Capacité : 59 litres
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 535 mm
- Poids : 20,5 Kg
- EAN 3611630089135

Chaud



Référence : CVC59L

Prix : 849,-€



■ Vitrine chauffante 178 L

- Acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 30°C à 80°C
- Système de chauffe et d'humidification
- Ouverture à l'arrière
- Éclairage LED sur les côtés
- 3 grilles fixes
- Dimensions grilles : L 500 x P 260 mm
- Capacité : 178 litres
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 590 x H 800 mm
- Poids : 58,5 Kg
- EAN 3611630089920

Chaud



Référence : CVC178L

Prix : 1 149,-€

■ Vitrine chauffante 120 L

- Acier inoxydable
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 120 litres
- Remplissage à l'arrière
- Éclairage par LED au plafond
- Dimension grille haut : L 630 x P 335 mm
- Dimension grille intermédiaire : L 630 x P 370 mm
- Dimension grille bas : L 630 x P 400 mm
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 600 x H 670 mm
- Poids : 36,2 Kg
- EAN 3611630059817



Référence : CVC120L

Prix : 829,-€



■ Vitrine chauffante 125 L

- Acier inoxydable
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 125 litres
- Remplissage à l'avant comme à l'arrière
- Éclairage par LED au plafond
- Grille intermédiaire réglable en hauteur
- Dimension grille haut : L 630 x P 335 mm
- Dimension grille intermédiaire : L 630 x P 370 mm
- Dimension grille bas : L 630 x P 400 mm
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 590 x H 685 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630059824



Référence : CVC125L

Prix : 859,-€



■ Vitrine chauffante 160 L

- Acier inoxydable
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 160 litres
- Remplissage à l'arrière
- Éclairage par LED au plafond
- Dimension grille haut : L 815 x P 400 mm
- Dimension grille intermédiaire : L 815 x P 370 mm
- Dimension grille bas : L 815 x P 335 mm
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 870 x P 585 x H 685 mm
- Poids : 42,8 Kg
- EAN 3611630059848



Référence : CVC160L

Prix : 969,-€





VITRINE CHAUFFANTE



■ Vitrine chauffante 76 L

- Acier inoxydable
- Contenance : 76 litres
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Ouverture avant et arrière
- Éclairage LED
- 3 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grille haute : L 289 x P 287 mm
- Dimensions grille milieu : L 289 x P 316 mm
- Dimensions grille basse : L 289 x P 347 mm
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 345 x P 484 x H 662,5 mm
- Poids : 21,2 Kg
- EAN 3611630081887

Chaud



Référence : CVC76L

Prix : 769,-€



■ Vitrine chauffante 96 L

- Acier inoxydable
- Contenance : 96 litres
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Ouverture avant et arrière
- Éclairage LED
- 3 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grille haute : L 620 x P 286 mm
- Dimensions grille milieu : L 620 x P 316 mm
- Dimensions grille basse : L 620 x P 346 mm
- Puissance : 1 000 W / 230 V
- Dimensions : L 674,5 x P 484 x H 662,5 mm
- Poids : 33,5 Kg
- EAN 3611630081894

Chaud



Référence : CVC96L

Prix : 959,-€



■ Vitrine chauffante self service 100 L

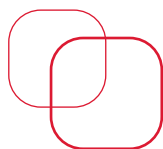
- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- 2 portes frontales en acrylique
- Chauffe à sec
- Température réglable de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 100 litres
- Éclairage LED
- Puissance : 560 W / 230 V
- Dimensions : L 650 x P 467 x H 630 mm
- Poids : 25,6 Kg
- EAN 3611630081870

Chaud



Référence : CVCSS100L

Prix : 919,-€



VITRINE CHAUFFANTE ENCASTREE

■ Vitrine chauffante encastrée 120 L

- Acier inoxydable
- Vitre avant plate
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 120 litres
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Remplissage à l'arrière
- Éclairage LED
- 3 grilles réglables
- Dimensions grille haute : L 636 x P 335 mm
- Dimensions grille milieu : L 636 x P 367 mm
- Dimensions grille basse : L 636 x P 398 mm
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 678 x P 568 x H 685 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630081955

Chaud**Référence : CVCE120L****Prix : 879,-€**

■ Vitrine chauffante encastrée 160 L

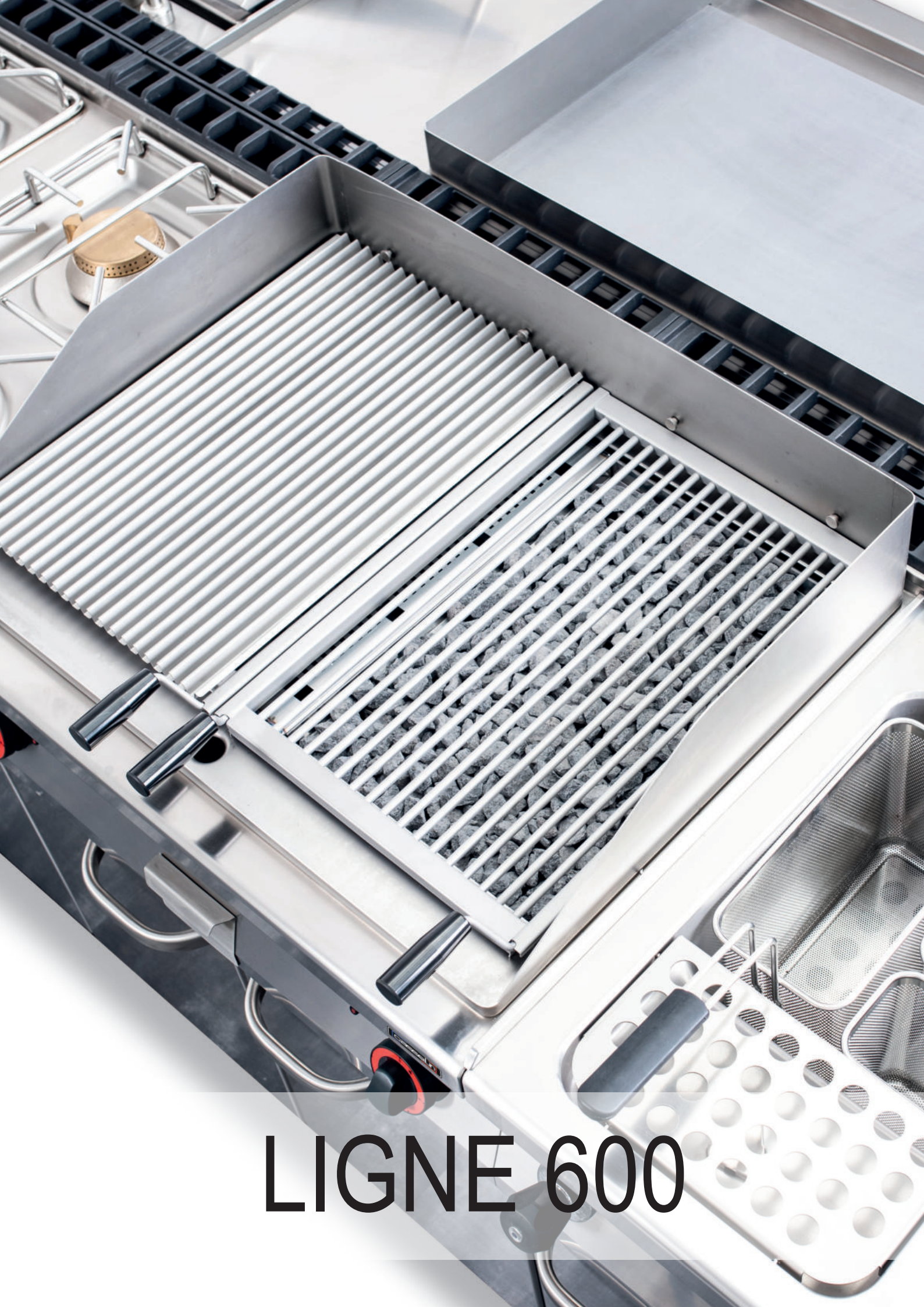
- Acier inoxydable
- Vitre avant plate
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 160 litres
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Remplissage à l'arrière
- Éclairage LED
- 3 grilles réglables
- Dimensions grille haute : L 813 x P 335 mm
- Dimensions grille milieu : L 813 x P 367 mm
- Dimensions grille basse : L 813 x P 398 mm
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 856 x P 568 x H 685 mm
- Poids : 43 Kg
- EAN 3611630081962

Chaud**Référence : CVCE160L****Prix : 999,-€**

■ Vitrine chauffante encastrée 200 L

- Acier inoxydable
- Vitre avant plate
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 200 litres
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Remplissage à l'arrière
- Éclairage LED
- 3 grilles réglables
- Dimensions grille haute : L 1 167 x P 335 mm
- Dimensions grille milieu : L 1 167 x P 367 mm
- Dimensions grille basse : L 1 167 x P 398 mm
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 1 219 x P 555 x H 685 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630081979

Chaud**Référence : CVCE200L****Prix : 1 329,-€**

A high-angle, close-up photograph of a commercial kitchen appliance, likely a combination grill and fryer. The main feature is a large rectangular grill with a stainless steel frame and a grid of parallel metal bars. Below the grill, a black metal grate is visible, which appears to be filled with small, dark, irregularly shaped objects, possibly charcoal or a filter. To the right of the grill is a deep fryer section with a stainless steel mesh basket. In the foreground, there is a control panel with a black knob and a red indicator light. The background shows a stainless steel countertop with a black plastic tray and a small metal pot on a burner.

LIGNE 600

• BAIN-MARIE	212
• CHAUFFE-FRITES	211
• CUISEUR À PÂTES	211
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER	189
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE	190
• FOURNEAU GAZ À POSER	192
• FOURNEAU GAZ FOUR ÉLECTRIQUE	196
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER	206
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC SOUBASSEMENT	208
• FRITEUSE GAZ À POSER	210
• GRILL ÉLECTRIQUE À EAU	205
• GRILL PIERRE DE LAVE	204
• MEUBLE	214
• PLAN DE TRAVAIL	213
• PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE	198
• PLAQUE À SNACKER GAZ	201
• SAUTEUSE	205





Efficacité opérationnelle : Une ligne de cuisson bien organisée permet une exécution plus fluide des tâches culinaires. Chaque appareil est utilisé pour sa fonction spécifique, ce qui réduit les temps d'attente et améliore l'efficacité globale de la cuisine.

Contrôle de la température : Avec une ligne de cuisson bien planifiée, il est plus facile de contrôler et d'ajuster les différentes températures nécessaires pour diverses méthodes de cuisson. Cela garantit une cuisson précise et optimale des aliments.

Gestion du temps : Une ligne de cuisson permet une meilleure gestion du temps. Les cuisiniers peuvent planifier et coordonner la préparation des différents éléments d'un plat pour que tout soit prêt en même temps.

Optimisation de l'espace : Une ligne de cuisson bien conçue permet une utilisation efficace de l'espace de travail en plaçant les appareils de cuisson de manière stratégique. Cela peut être particulièrement crucial dans les cuisines professionnelles où l'espace est souvent limité.

Consistance des plats : En utilisant une ligne de cuisson, il est plus facile de maintenir la consistance des plats. Les paramètres de cuisson peuvent être standardisés, assurant ainsi que les plats ont le même goût et la même qualité à chaque préparation.

Polyvalence : Une ligne de cuisson bien équipée permet de diversifier les techniques de cuisson. Griller, frire, cuire au four, tout peut être intégré dans une ligne de cuisson, permettant de créer une variété de plats.

Réduction des erreurs : La mise en place d'une ligne de cuisson avec des procédures claires et des emplacements dédiés pour chaque étape de la préparation réduit les risques d'erreurs humaines.

■ Fourneau électrique à poser 2 feux 33

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables sur 6 niveaux
- Plage de température de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 2 x Ø 180 mm
- Puissance : 2 x 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 433 mm
- Poids : 12 Kg
- EAN 3611630092302

Référence : C6FOE2F33

Prix : 529,-€



■ Fourneau électrique à poser 2 feux T 33

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables sur 6 niveaux
- Plage de température de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 2 x Ø 180 mm
- Puissance : 2 x 2 000 W / 400 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 433 mm
- Poids : 12 Kg
- EAN 3611630092319

Référence : C6FOE2FT33

Prix : 549,-€



■ Fourneau électrique à poser 4 feux T 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables sur 6 niveaux
- Plage de température de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 4 x Ø 180 mm
- Puissance : 4 x 2 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 433 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630092326

Référence : C6FOE4FT66

Prix : 969,-€



■ Fourneau électrique à poser 6 feux T 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 thermostats réglables sur 6 niveaux
- Plage de température de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 6 x Ø 180 mm
- Puissance : 6 x 2 000 W / 400 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 433 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630092333

Référence : C6FOE6FT99

Prix : 1 379,-€





Nous proposons une large sélection de fourneaux électrique/gaz avec des fours en chaleur statique ou ventilée.

GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur.

Disponibles en séries à poser (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant, four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.

AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Dimension de four GN 1/1 - 548 x 360 x 338 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Four à convection GN 1/1 (grille incluse)
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

■ Four électrique ventilé GN 1/1 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 600 x H 600 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630092494

Référence : C6FEV99

Prix : 2 089,-€



■ Fourneau électrique 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 66

- Plaque en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 4 x Ø 180 mm
- 4 thermostats réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630092463

Référence : C6FOE4FFE66

Prix : 2 669,-€

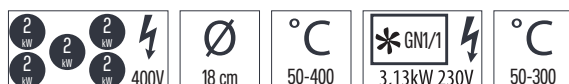


■ Fourneau électrique 5 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 5 x Ø 180 mm
- 5 thermostats réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 5 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 79 Kg
- EAN 3611630092470

Référence : C6FOE5FFE99

Prix : 3 369,-€



■ Fourneau électrique 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 6 x Ø 180 mm
- 6 thermostats réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 6 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630092487

Référence : C6FOE6FFE99

Prix : 3 429,-€





■ Fourneau gaz à poser 2 feux P 33

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs
- Puissance : 3 000 W + 3 600 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 10,50 Kg
- EAN 3611630092340

Référence : C6FOG2FP33

Prix : 649,-€



■ Fourneau gaz à poser 4 feux P 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs
- Puissance : 2 x 3 000 W + 2 x 3 600 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 21 Kg
- EAN 3611630092357

Référence : C6FOG4FP66

Prix : 1 149,-€

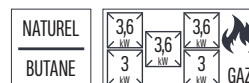


■ Fourneau gaz à poser 5 feux P 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 5 brûleurs
- Puissance : 3 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 61 Kg
- EAN 3611630092364

Référence : C6FOG5FP99

Prix : 1 539,-€



■ Fourneau gaz à poser 6 feux P 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs
- Puissance : 3 x 3 000 W + 3 x 3 600 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630092371

Référence : C6FOG6FP99

Prix : 1 619,-€



■ Fourneau gaz à poser 1 feu L 33

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Brûleur en laiton
- Puissance : 4 500 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630092425

Référence : C6FOG1FL33

Prix : 779,-€



■ Fourneau gaz à poser 2 feux L 33

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en laiton
- Puissance : 2 x 4 500 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630092388

Référence : C6FOG2FL33

Prix : 999,-€



■ Fourneau gaz à poser 4 feux L 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Puissance : 4 x 4 500 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630092395

Référence : C6FOG4FL66

Prix : 1 859,-€





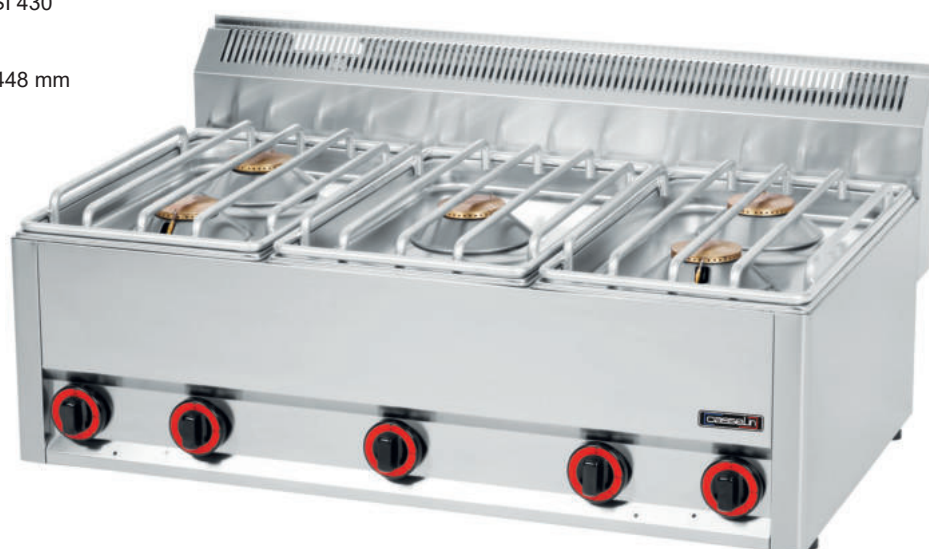
Les fourneaux équipés de brûleurs en laiton 4 500 W - 8 500 W ont la particularité de ne pas avoir de piezo. Equipée d'un thermocouple de sécurité, les fourneaux Casselin sont démontable pour un entretien plus facile du laiton.

■ Fourneau gaz à poser 5 feux L 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 5 brûleurs en laiton
- Puissance : 5 x 4 500 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 61 Kg
- EAN 3611630092401

Référence : C6FOG5FL99
Prix : 2 449,-€

NATUREL	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	GAZ
BUTANE	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	



■ Fourneau gaz à poser 6 feux L 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en laiton
- Puissance : 6 x 4 500 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630092418

Référence : C6FOG6FL99
Prix : 2 679,-€

NATUREL	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	GAZ
BUTANE	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	



■ Fourneau gaz à poser 2 feux 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en laiton
- Puissance : 2 x 4 500 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630092456

Référence : C6FOG266

Prix : 1 379,-€



■ Fourneau gaz à poser 2 feux HP 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en laiton
- Puissance : 2 x 8 000 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630092432

Référence : C6FOGHP266

Prix : 1 419,-€



■ Fourneau gaz à poser 3 feux 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 3 brûleurs en laiton
- Puissance : 3 x 4 500 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630092449

Référence : C6FOG399

Prix : 1 969,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 P 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs
- Zones réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 2 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630092500

Référence : C6FOG4FFEVP66

Prix : 2 869,-€



■ Fourneau gaz 5 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 P 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 5 brûleurs
- zones réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 3 600 W + 2 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 900 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630092517

Référence : C6FOG5FFEVP99

Prix : 3 559,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 P 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs
- Zones réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 3 600 W + 3 x 3 000 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 900 mm
- Poids : 85 Kg
- EAN 3611630092524

Référence : C6FOG6FFEVP99

Prix : 3 679,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 66

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs
- Zones réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 4 500 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630092531

Référence : C6FOG4FFE66

Prix : 3 559,-€



■ Fourneau gaz 5 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 5 brûleurs
- Zones réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 5 x 4 500 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 85 Kg
- EAN 3611630092548

Référence : C6FOG5FFE99

Prix : 4 469,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 99

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs
- Zones réglables 50°C à 400°C
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 6 x 4 500 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 988 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 110 Kg
- EAN 3611630092555

Référence : C6FOG6FFE99

Prix : 4 699,-€



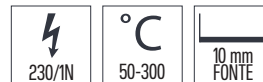


■ Plaque à snacker Fonte Lisse 33

- Acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092562

Référence : C6PASFL33

Prix : 619,-€

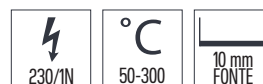


■ Plaque à snacker Fonte Rainurée 33

- Acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte rainurée
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092586

Référence : C6PASFR33

Prix : 689,-€



■ Plaque à snacker Chrome Texturée 33

- Acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturé
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092579

Référence : C6PASCT33

Prix : 819,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée 33

- Acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092593

Référence : C6PASCR33

Prix : 889,-€



■ Plaque à snacker Fonte Lisse 66

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092609

Référence : C6PASFL66

Prix : 1 019,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse 66

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque lisse : L 320 x P 480 mm
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur des plaques : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092623

Référence : C6PASFRL66

Prix : 1 069,-€



■ Plaque à snacker Chrome Texturée 66

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092616

Référence : C6PASCT66

Prix : 1 309,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Texturée 66

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque texturée : L 320 x P 480 mm
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur des plaques : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092630

Référence : C6PASCRT66

Prix : 1 359,-€



■ Plaque à snacker Fonte Lisse 99

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 1 bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 76 Kg
- EAN 3611630092647

Référence : C6PASFL99

Prix : 1 629,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse 99

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Plaque texturée : L 650 x P 480 mm
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 76 Kg
- EAN 3611630092661

Référence : C6PASFRL99

Prix : 1 719,-€



■ Plaque à snacker Chrome Texturée 99

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 76 Kg
- EAN 3611630092654

Référence : C6PASCT99

Prix : 1 959,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Texturée 99

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque texturée : L 650 x P 480 mm
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 76 Kg
- EAN 3611630092678

Référence : C6PASCRT99

Prix : 2 039,-€



■ Plaque à snacker Fonte Lisse 33 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 000 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092685

Référence : C6PASFLG33

Prix : 859,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée 33 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte rainurée
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 000 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092708

Référence : C6PASFRG33

Prix : 919,-€



■ Plaque à snacker Chrome Texturée 33 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 000 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092692

Référence : C6PASCTG33

Prix : 1 049,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée 33 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 000 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630092791

Référence : C6PASCRG33

Prix : 1 119,-€



■ Plaque à snacker Fonte Lisse 66 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 Zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 8 000 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092715

Référence : C6PASFLG66

Prix : 1 409,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse 66 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Plaque lisse : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 8 000 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092739

Référence : C6PASFRLG66

Prix : 1 459,-€



■ Plaque à snacker Chrome Texturée 66 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 8 000 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092722

Référence : C6PASCTG66

Prix : 1 699,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Texturée 66 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Plaque texturée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 8 000 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630092746

Référence : C6PASCRTG66

Prix : 1 739,-€



Les produits sont pré-équipés pour fonctionner en gaz naturel, les injecteurs gaz butane sont inclus.

■ Plaque à snacker Fonte Lisse 99 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630092753

Référence : C6PASFLG99

Prix : 2 199,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse 99 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque lisse : L 650 x P 480 mm
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630092760

Référence : C6PASFRLG99

Prix : 2 299,-€



■ Plaque à snacker Chrome Texturée 99 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome texturée
- Dimensions de la plaque : L 970 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630092777

Référence : C6PASCTG99

Prix : 2 539,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Texturée 99 Gaz

- Acier inoxydable AISI 430
- 3 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque texturée : L 650 x P 480 mm
- Plaque rainurée : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- 2 bacs de récupération des graisses
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 988 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630092784

Référence : C6PASCRTG99

Prix : 2 619,-€



Les produits sont pré-équipés pour fonctionner en gaz naturel, les injecteurs gaz butane sont inclus.



■ Grill pierre de lave 33

- Acier inoxydable AISI 304
- Sac de pierre de lave 5 Kg
- 2 positions de hauteur de grille
- Tube brûleur en «U» pour une cuisson plus homogène
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions grille : L 312 x P 483 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630092814

Référence : C6CGPL33

Prix : 1 149,-€



■ Grill pierre de lave double 66

- Acier inoxydable AISI 304
- Sacs de pierre de lave 2x5 Kg
- 2 positions de hauteur de grilles
- Tube brûleur en «U» pour une cuisson plus homogène
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions grilles : 2 x L 312 x P 483 mm
- Puissance : 13 000 W gaz
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630092821

Référence : C6CGPLD66

Prix : 1 999,-€



■ Grille pour viandes pour CGPL

- Dimensions : L 312 x P 483 x H 49 mm
- Poids : 4,50 Kg
- EAN 3611630092838

Référence : C6GVCGPL

Prix : 219,-€



■ Grille pour poissons pour CGPL

- Dimensions : L 312 x P 483 x H 49 mm
- Poids : 4,50 Kg
- EAN 3611630092845

Référence : C6GPCGPL

Prix : 199,-€





La pierre de lave, réputée pour sa capacité à retenir et à diffuser la chaleur de manière uniforme, permet de saisir et de griller les aliments de manière optimale. Les grills à pierre de lave Casselin offrent ainsi une cuisson saine et savoureuse, préservant les arômes naturels des ingrédients.

■ Sauteuse électrique 6 litres avec vanne de vidange 33

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable 340
- Vanne de vidange
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Capacité de la cuve : 6 L
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 630 x H 447 mm
- Poids : 26,20 Kg
- EAN 3611630093071

Référence : C6SEV633

Prix : 1 049,-€



■ Grill électrique à eau 33

- Grille en acier inoxydable
- Niveaux de contrôle de puissance : 6
- Dimensions grille : L 312 x P 483 mm
- Puissance : 3 300 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 630 x H 450 mm
- Poids : 13,5 Kg
- EAN 3611630092807

Référence : C6CGEO33

Prix : 1 639,-€





La zone froide de la friteuse Casselin est un atout majeur. Grâce à cette fonction, les résidus alimentaires tombent dans une zone séparée en dessous de la zone de cuisson principale. Cela prévient la carbonisation des particules alimentaires, évitant ainsi la formation d'arômes indésirables et préservant la fraîcheur de l'huile.

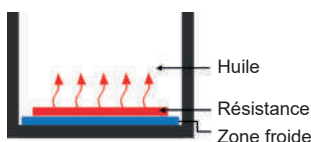
De plus, la zone froide contribue à maintenir la qualité des frites en évitant que des particules brûlées n'adhèrent à celles en cours de cuisson.

■ Friteuse électrique à poser avec vanne de vidange 8 litres 33

- Acier inoxydable AISI 304
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- Robinet de vidange
- Technologie zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630092852

Référence : C6FEV833

Prix : 879,-€

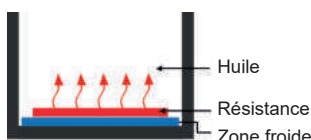


■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 8 litres 66

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 cuves de capacité 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 210 x P 235 x H 100 mm
- 2 robinets de vidange
- Technologie zone froide
- 2 thermostats réglables de 50°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630092876

Référence : C6FEV8266

Prix : 1 679,-€

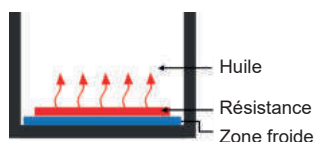
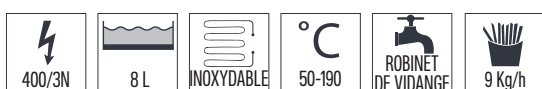


■ Friteuse électrique à poser avec vanne de vidange 8 litres T 33

- Acier inoxydable AISI 304
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- Robinet de vidange
- Technologie zone froide
- Thermostat réglable de 50°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630092869

Référence : C6FEV8T33

Prix : 1 029,-€

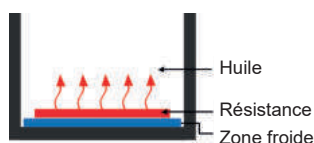


■ Friteuse électrique à poser avec vanne de vidange 2 x 8 litres T 66

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 cuves de capacité 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 210 x P 235 x H 100 mm
- 2 robinets de vidange
- Technologie zone froide
- 2 thermostats réglables de 50°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630092883

Référence : C6FEV82T66

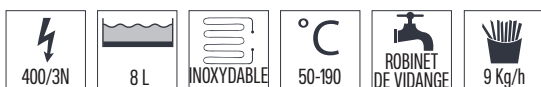
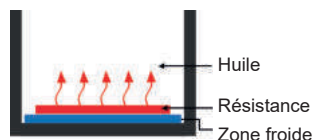
Prix : 1 999,-€



■ Friteuse électrique 8 litres avec soubassement 33

- Acier inoxydable AISI 304
- Capacité de la cuve : 8 litres
- Dimensions panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Robinet de vidange
- Technologie zone froide
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 900 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630092906

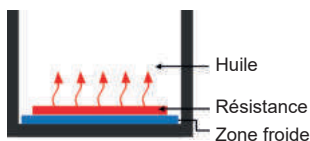
Référence : C6FE833S
Prix : 1 299,-€



■ Friteuse électrique 2 x 8 litres avec soubassement 66

- Acier inoxydable AISI 304
- Capacité des cuves : 2 x 8 litres
- Dimensions paniers : 2 x L 210 x P 235 x H 100 mm
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Robinet de vidange
- Technologie zone froide
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 900 mm
- Poids : 50 Kg
- EAN 3611630092913

Référence : C6FE8266S
Prix : 2 399,-€

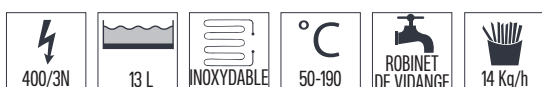
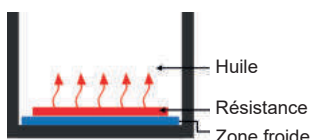


■ Friteuse électrique 13 litres avec soubassement 33

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions panier : L 210 x P 300 x H 120 mm
- Puissance : 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 34 Kg
- EAN 3611630001274

Référence : CFP13

Prix : 1 449,-€

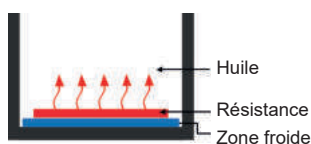
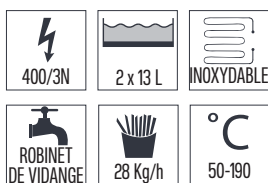


■ Friteuse électrique 2 x 13 litres avec soubassement 66

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 2 x 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions paniers : 2 x L 210 x P 300 x H 120 mm
- Puissance : 2 x 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630001281

Référence : CFP132

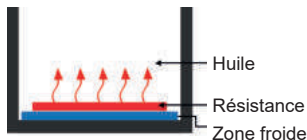
Prix : 2 599,-€



■ Friteuse électrique à poser avec vanne de vidange 16 litres 66

- Acier inoxydable AISI 304
- Capacité de la cuve 16 litres
- Dimensions panier : L 455 x P 245 x H 85 mm
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630092890

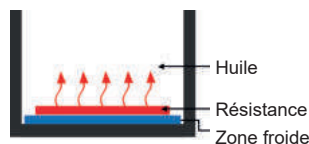
Référence : C6FEV1666
Prix : 1 439,-€



■ Friteuse gaz à poser avec vanne de vidange 8 litres 33

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 cuve : L 311 x P 339 x H 275 mm
- 1 panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
- Capacité de la cuve : 8 litres
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Puissance : 8 000 W gaz
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 480 mm
- Poids : 21,7 Kg
- EAN 3611630092920

Référence : C6FGV833
Prix : 1 939,-€



■ Paniers pour friteuses



Paniers	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Panier 1/1 pour friteuses 8 litres	210 x 235 x 100	0.7	3611630092937	C6P1F8	69,-€
Panier 1/2 pour friteuses 8 litres	100 x 235 x 100	0.5	3611630092944	C6P2F8	79,-€
Panier 1/1 pour friteuses 13 litres	210 x 300 x 120	0.7	3611630092951	C6P1F13	99,-€
Panier 1/2 pour friteuses 13 litres	100 x 300 x 120	0.5	3611630092968	C6P2F13	79,-€
Panier 1/3 pour friteuses 13 litres	132 x 235 x 100	1.1	3611630092975	C6P3F13	59,-€
Panier pour friteuse 16 litres	455 x 245 x 85	0.5	3611630092982	C6CPF16	139,-€

■ Chauffe-frites GN 1/2 Céramique 33

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable 340
- Résistance en céramique
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Robinet de vidange
- Bac de salage inclus
- Capacité GN 1/2, profondeur 200 mm
- Puissance : 850 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 484 mm
- Poids : 13,1 Kg
- EAN 3611630092999

Référence : C6CF1233

Prix : 979,-€



■ Cuiseur à pâtes 8 litres 33

- Acier inoxydable AISI 304
- Capacité de la cuve : 8 litres
- Dimensions de la cuve : L 300 x P 420 x H 100 mm
- Température réglable de 30°C à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 7 Kg
- > Panier non inclus
- EAN 3611630093002

Référence : C6CAP833

Prix : 819,-€



■ Cuiseur à pâtes 2 x 8 litres 66

- Acier inoxydable AISI 304
- Capacité des cuves : 2 x 8 litres
- Dimensions des cuves : 2 x L 300 x P 420 x H 100 mm
- Température réglable de 30°C à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 15 Kg
- > Paniers non inclus
- EAN 3611630093019

Référence : C6CAP8266

Prix : 1 579,-€



■ Paniers pour cuiseur à pâtes C6CAP



Paniers	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Panier 1/1	200 x 280 x 135	1.2	3611630093026	C6P1CAP8	179,-€
Panier 1/2	100 x 280 x 135	0.6	3611630093033	C6P2CAP8	169,-€
Panier 1/3	100 x 138 x 135	0.3	3611630093040	C6P3CAP8	99,-€

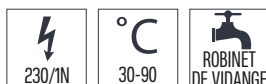


■ Bain-marie GN 1/1 avec vanne de vidange 33

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable 340
- Vanne de vidange
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630093057

Référence : C6BMV133

Prix : 559,-€

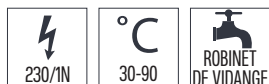


■ Double bain-marie GN 1/1 avec vannes de vidange 66

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable 340
- 2 vannes de vidange
- 2 thermostats réglables de 30°C à 90°C
- Capacité 2 x GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 436 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630093064

Référence : C6DBMV66

Prix : 999,-€



■ Module de travail avec évier 33

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable 340
- Robinet mélangeur et siphon
- Dimensions internes : L 230 x P 300 x H 200 mm
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 435 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630093088

Référence : C6MTE33

Prix : 709,-€



■ Plan de travail neutre 33

- Structure en acier inoxydable 430
- Plan de travail en acier inoxydable 304
- Dimensions utiles : L 280 x P 480 mm
- Dimensions : L 328 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630093095

Référence : C6PTN33

Prix : 239,-€



■ Plan de travail neutre 66

- Structure en acier inoxydable 430
- Plan de travail en acier inoxydable 304
- Dimensions utiles : L 600 x P 480 mm
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630093101

Référence : C6PTN66

Prix : 369,-€



■ Plan de travail chauffant 66

- Structure en acier inoxydable 430
- Plan de travail en acier inoxydable 304
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Dimensions utiles : L 600 x P 480 mm
- Puissance : 700 W / 230 V
- Dimensions : L 658 x P 609 x H 448 mm
- Poids : 12,5 Kg
- EAN 3611630093118

Référence : C6PTC66

Prix : 539,-€





■ Soubassement ouvert

Soubassement	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Soubassement ouvert 33	330 x 510 x 570	12.3	3611630093125	C6SO33	339,-€
Soubassement ouvert 66	660 x 510 x 570	16.5	3611630093132	C6SO66	409,-€
Soubassement ouvert 99	990 x 510 x 570	21.5	3611630093149	C6SO99	509,-€
Soubassement ouvert 132	1 320 x 510 x 570	25.9	3611630093156	C6SO132	569,-€



■ Soubassement fermé

Soubassement	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Soubassement fermé 33	330 x 530 x 570	9.1	3611630093163	C6SF33	249,-€
Soubassement fermé 66	660 x 530 x 570	11.7	3611630093170	C6SF66	309,-€



■ Soubassement avec porte

Soubassement	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Soubassement 1 porte 33	330 x 530 x 570	12.1	3611630093187	C6S1P33	429,-€
Soubassement 2 portes 66	660 x 530 x 570	17.5	3611630093194	C6S2P66	669,-€



■ Soubassement avec tiroir

Soubassement	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Soubassement 2 tiroirs 33	330 x 530 x 570	21	3611630093200	C6S2T33	759,-€
Soubassement 2 tiroirs 66	660 x 530 x 570	27	3611630093217	C6S2T66	909,-€

■ Lot de 4 roues pour soubassement

- 4 roues dont 2 freins
- Poids : 0,8 Kg
- EAN 3611630093224

Référence : C6L4RS

Prix : 49,-€





LIGNE 700

• BAIN-MARIE	262
• CUISEUR À PÂTES	260
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER	218
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER COUP DE FEU	222
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE AVEC SOUBASSEMENT	219
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU FOUR ÉLECTRIQUE	224
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU AVEC SOUBASSEMENT	223
• FOURNEAU ÉLECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE	220
• FOURNEAU GAZ À POSER	226
• FOURNEAU GAZ À POSER COUP DE FEU	234
• FOURNEAU GAZ AVEC SOUBASSEMENT	228
• FOURNEAU GAZ COUP DE FEU AVEC SOUBASSEMENT	235
• FOURNEAU GAZ COUP DE FEU FOUR ÉLECTRIQUE	236
• FOURNEAU GAZ COUP DE FEU FOUR GAZ	237
• FOURNEAU GAZ FOUR ÉLECTRIQUE	230
• FOURNEAU GAZ FOUR À GAZ	232
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER	257
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC SOUBASSEMENT	259
• FRITEUSE GAZ AVEC SOUBASSEMENT	258
• GRILL PIERRE DE LAVE	254
• MEUBLE	266
• PLAN DE TRAVAIL	264
• PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE	239
• PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE AVEC SOUBASSEMENT	242
• PLAQUE À SNACKER GAZ	247
• PLAQUE À SNACKER GAZ AVEC SOUBASSEMENT	250





■ Fourneau électrique à poser 2 feux 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 2 x Ø 220 mm
- Puissance : 2 x 2 600 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630093231

Référence : C7FOE2F40

Prix : 949,-€



■ Fourneau électrique à poser 4 feux 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 4 x Ø 220 mm
- Puissance : 4 x 2 600 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630093248

Référence : C7FOE4F80

Prix : 1 489,-€



■ Fourneau électrique à poser 6 feux 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 6 x Ø 220 mm
- Puissance : 6 x 2 600 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 56 Kg
- EAN 3611630093255

Référence : C7FOE6F120

Prix : 2 139,-€



■ Fourneau électrique 2 feux avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 2 x Ø 220 mm
- Puissance : 2 x 2 600 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630093262

Référence : C7FOE2F40S

Prix : 1 279,-€



■ Fourneau électrique 4 feux avec soubassement 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 4 x Ø 220 mm
- Puissance : 4 x 2 600 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630093279

Référence : C7FOE4F80S

Prix : 1 899,-€



■ Fourneau électrique 6 feux avec soubassement 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- Dimensions des plaques : 6 x Ø 220 mm
- Puissance : 6 x 2 600 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630093286

Référence : C7FOE6F120S

Prix : 2 679,-€



■ Fourneau électrique 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 4 x Ø 220 mm
- 4 thermostats réglables 6 niveaux
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630093521

Référence : C7FOE4FFV80

Prix : 3 249,-€

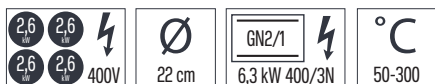


■ Fourneau électrique 4 feux avec four électrique statique GN 2/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 4 x Ø 220 mm
- 4 thermostats réglables 6 niveaux
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 2 600 W + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 89 Kg
- EAN 3611630093538

Référence : C7FOE4FFS80

Prix : 3 789,-€



■ Fourneau électrique 6 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 6 x Ø 220 mm
- 6 thermostats réglables 6 niveaux
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 6 x 2 600 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 111 Kg
- EAN 3611630093545

Référence : C7FOE6FFV120

Prix : 4 299,-€



■ Fourneau électrique 6 feux avec four électrique statique GN 2/1 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des plaques : 6 x Ø 220 mm
- 6 thermostats réglables 6 niveaux
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 6 x 2 600 W + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 120 Kg
- EAN 3611630094603

Référence : C7FOE6FFS120

Prix : 4 819,-€





■ Fourneau électrique à poser 2 plaques coup de feu 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- 2 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des déchets
- Puissance : 2 x 2 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 39,3 Kg
- EAN 3611630093293

Référence : C7FOE2P40

Prix : 1 669,-€

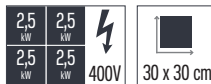


■ Fourneau électrique à poser 4 plaques coup de feu 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- 4 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des déchets
- Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 73,8 Kg
- EAN 3611630093309

Référence : C7FOE4P80

Prix : 2 839,-€

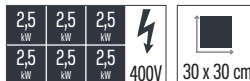


■ Fourneau électrique à poser 6 plaques coup de feu 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- 6 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des déchets
- Puissance : 6 x 2 500 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 108,50 Kg
- EAN 3611630093316

Référence : C7FOE6P120

Prix : 4 119,-€



■ Fourneau électrique 2 plaques coup de feu avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- 2 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des déchets
- Puissance : 2 x 2 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630093323

Référence : C7FOE2P40S

Prix : 1 989,-€



■ Fourneau électrique 4 plaques coup de feu avec soubassement 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- 4 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des déchets
- Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 105 Kg
- EAN 3611630093330

Référence : C7FOE4P80S

Prix : 3 279,-€

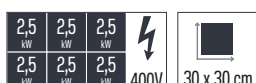


■ Fourneau électrique 6 plaques coup de feu avec soubassement 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 thermostats réglables de 50°C à 400°C
- 6 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des déchets
- Puissance : 6 x 2 500 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 129,4 Kg
- EAN 3611630093347

Référence : C7FOE6P120S

Prix : 4 669,-€



■ Fourneau électrique 4 plaques coup de feu avec four électrique ventilé GN 1/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- 4 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 2 500 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 132 Kg
- EAN 3611630094610

Référence : C7FOE4PFV80

Prix : 4 699,-€



■ Fourneau électrique 4 plaques coup de feu avec four électrique statique GN 2/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- 4 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 2 500 W + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 127 Kg
- EAN 3611630094627

Référence : C7FOE4PFS80

Prix : 5 349,-€



■ Fourneau électrique 6 plaques coup de feu avec four électrique statique GN 2/1 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- 6 plaques : 300 x 300 mm
- Thermostat de sécurité
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 6 x 2 500 W + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 173 Kg
- EAN 3611630094634

Référence : C7FOE6PFS120

Prix : 7 049,-€







■ Fourneau gaz à poser 2 feux 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en fonte
- Puissance : 3 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630093354

Référence : C7FOG2F40

Prix : 1 149,-€



■ Fourneau gaz à poser 4 feux 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en fonte
- Puissance : 1 x 3 500 W + 3 x 6 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630093361

Référence : C7FOG4F80

Prix : 1 949,-€



■ Fourneau gaz à poser 6 feux 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en fonte
- Puissance : 2 x 3 500 W + 4 x 6 000 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630093378

Référence : C7FOG6F120

Prix : 2 749,-€



■ Support pour poêle à wok

- Dimensions : Ø 225 x H 35 mm
- Poids : 1,90 Kg
- EAN 3611630093514

Référence : C7SPW

Prix : 279,-€



■ Fourneau gaz à poser 2 feux HP 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en laiton
- Puissance : 4 500 W + 7 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630093415

Référence : C7FOG2FHP40

Prix : 1 439,-€



■ Fourneau gaz à poser 4 feux HP 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Puissance : 1 x 4 500 W + 3 x 7 500 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 50 Kg
- EAN 3611630093422

Référence : C7FOG4FHP80

Prix : 2 499,-€



■ Fourneau gaz à poser 6 feux HP 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en laiton
- Puissance : 2 x 4 500 W + 4 x 7 500 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 58 Kg
- EAN 3611630093439

Référence : C7FOG6FHP120

Prix : 3 589,-€





■ Fourneau gaz 2 feux avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en fonte
- Puissance : 3 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 28 Kg
- EAN 3611630093385

Référence : C7FOG2F40S

Prix : 1 489,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec soubassement 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en fonte
- Puissance : 1 x 3 500 W + 3 x 6 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 48 Kg
- EAN 3611630093392

Référence : C7FOG4F80S

Prix : 2 369,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec soubassement 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en fonte
- Puissance : 2 x 3 500 W + 4 x 6 000 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093408

Référence : C7FOG6F120S

Prix : 3 299,-€



■ Fourneau gaz 2 feux avec soubassement HP 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 brûleurs en laiton
- Puissance : 4 500 W + 7 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 46 Kg
- EAN 3611630093446

Référence : C7FOG2FHP40S

Prix : 1 769,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec soubassement HP 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Puissance : 1 x 4 500 W + 3 x 7 500 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630093453

Référence : C7FOG4FHP80S

Prix : 2 889,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec soubassement HP 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en laiton
- Puissance : 2 x 4 500 W + 4 x 7 500 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630093460

Référence : C7FOG6FHP120S

Prix : 4 129,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 6 000 W + 3 500 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 73 Kg
- EAN 3611630093613

Référence : C7FOG4FFV80

Prix : 3 749,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four électrique ventilé GN 1/1 HP 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur ventilée
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 7 500 W + 4 500 W gaz + 3 100 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630093644

Référence : C7FOG4FFVHP80

Prix : 4 339,-€

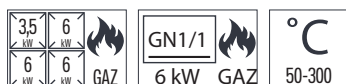


■ Fourneau gaz 4 feux avec four électrique statique GN 2/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en fonte
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 6 000 W + 3 500 W gaz + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 83 Kg
- EAN 3611630093620

Référence : C7FOG4FFS80

Prix : 4 299,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four électrique statique GN 2/1 HP 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 7 500 W + 4 500 W gaz + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 98 Kg
- EAN 3611630093651

Référence : C7FOG4FFSHP80

Prix : 4 859,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec four électrique statique GN 2/1 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en fonte
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 6 000 W + 2 x 3 500 W gaz + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 115 Kg
- EAN 3611630093637

Référence : C7FOG6FFS120

Prix : 5 529,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec four électrique statique GN 2/1 HP 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en laiton
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 7 500 W + 2 x 4 500 W gaz + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 125 Kg
- EAN 3611630093668

Référence : C7FOG6FFSHP120

Prix : 6 349,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four à gaz GN 2/1 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en fonte
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 6 000 W + 3 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630093552

Référence : C7FOG4FFG80

Prix : 4 489,-€



■ Fourneau gaz 4 feux avec four à gaz GN 2/1 HP 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 4 brûleurs en laiton
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 3 x 7 500 W + 4 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 105 Kg
- EAN 3611630093576

Référence : C7FOG4FFGHP80

Prix : 4 999,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec four à gaz GN 2/1 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en fonte
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable de 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 6 000 W + 2 x 3 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 129 Kg
- EAN 3611630093569

Référence : C7FOG6FFG120

Prix : 5 639,-€



■ Fourneau gaz 6 feux avec four à gaz GN 2/1 HP 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 6 brûleurs en laiton
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 682 x P 558 x H 348 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable 50°C à 300°C
- Puissance : 4 x 7 500 W + 2 x 4 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 141 Kg
- EAN 3611630093583

Référence : C7FOG6FFGHP120

Prix : 6 459,-€





Les plaques coup de feu offrent une alternative moderne et efficace pour la cuisson, avec une attention particulière à la sécurité, à l'efficacité énergétique et à la facilité d'utilisation.



■ Fourneau gaz à poser 2 feux + 1 plaque coup de feu 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 plaque coup de feu
- 2 brûleurs en laiton
- Allumage piezo
- Puissance : 6 600 W + 4 000 W + 8 500 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 79 Kg
- EAN 3611630093477

Référence : C7FOG2F1P80

Prix : 2 999,-€



■ Fourneau gaz à poser 4 feux + 1 plaque coup de feu 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 plaque coup de feu
- 4 brûleurs en laiton
- Allumage piezo
- Puissance : 6 600 W + 4 000 W + 3 x 8 500 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630093484

Référence : C7FOG4F1P120

Prix : 4 079,-€



■ Fourneau gaz 2 feux + 1 plaque coup de feu avec soubassement 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 plaque coup de feu
- 2 brûleurs en laiton
- Allumage piezo
- Puissance : 6 600 W + 4 000 W + 8 500 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 97 Kg
- EAN 3611630093491

Référence : C7FOG2F1P80S

Prix : 3 419,-€



■ Fourneau gaz 4 feux + 1 plaque coup de feu avec soubassement 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 plaque coup de feu
- 4 brûleurs en laiton
- Allumage piezo
- Puissance : 6 600 W + 4 000 W + 3 x 8 500 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 129 Kg
- EAN 3611630093507

Référence : C7FOG4F1P120S

Prix : 4 669,-€



■ Fourneau gaz 2 feux + 1 plaque coup de feu avec four électrique statique GN 2/1 HP 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 plaque coup de feu
- 2 brûleurs en laiton
- Allumage piezo
- Dimensions four : L 657 x P 558 x H 308 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable 50°C à 300°C
- Puissance : 6 600 W + 8 500 W + 4 000 W gaz + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 140 Kg
- EAN 3611630093675

Référence : C7FOG2F1PFGHP80

Prix : 5 409,-€



■ Fourneau gaz 4 feux + 1 plaque coup de feu avec four électrique statique GN 2/1 HP 120

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 plaque coup de feu
- 4 brûleurs en laiton
- Allumage piezo
- Placard de rangement neutre
- Dimensions four : L 657 x P 558 x H 335 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable 50°C à 300°C
- Puissance : 6 600 W + 3 x 8 500 W + 4 000 W gaz + 6 300 W / 400 V
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 172 Kg
- EAN 3611630093682

Référence : C7FOG4F1PFSHP120

Prix : 6 959,-€



■ Fourneau gaz 2 feux + 1 plaque coup de feu avec four à gaz GN 1/1 80

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 1 plaque coup de feu
- 2 brûleurs en laiton
- Température réglables de 50°C à 300°C
- Allumage piezo
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable 50°C à 300°C
- Puissance : 6 600 W + 4 000 W + 8 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 140 Kg
- EAN 3611630093590

Référence : C7FOG2F1PFG80

Prix : 5 549,-€



■ Fourneau gaz 4 feux + 1 plaque coup de feu avec four à gaz GN 1/1 120

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- 1 plaque coup de feu
- 4 brûleurs en laiton
- Température réglables de 50°C à 300°C
- Placard de rangement neutre
- Allumage piezo
- Dimensions four : L 548 x P 360 x H 338 mm
- Système de chaleur statique
- Four : température réglable 50°C à 300°C
- Puissance : 6 600 W + 4 000 W + 3 x 8 500 W + 6 000 W gaz
- Dimensions : L 1 200 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 175 Kg
- EAN 3611630093606

Référence : C7FOG4F1PFG120

Prix : 7 019,-€



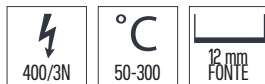


■ Plaque à snacker Fonte Lisse 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630093699

Référence : C7PASFL40

Prix : 1 419,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630093712

Référence : C7PASFR40

Prix : 1 479,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630093705

Référence : C7PASCL40

Prix : 1 589,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630093729

Référence : C7PASC40

Prix : 1 639,-€





■ Plaque à snacker Fonte Lisse 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630093736

Référence : C7PASFL80

Prix : 2 219,-€

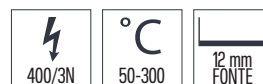


■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630093750

Référence : C7PASFRL80

Prix : 2 249,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630093774

Référence : C7PASFR80

Prix : 2 339,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome lisse
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630093743

Référence : C7PASCL80

Prix : 2 499,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Lisse 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630093767

Référence : C7PASCRL80

Prix : 2 529,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630093781

Référence : C7PASCRL80

Prix : 2 609,-€





Ensemble, la plaque à snacker et le soubassement Casselin forment une équipe de choc, prête à relever tous les défis gastronomiques.

Robustes et bien pensés, ils assurent une stabilité parfaite tout en offrant un espace de rangement pratique pour vos ustensiles de cuisine.

■ Plaque à snacker Fonte Lisse avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630093798

Référence : C7PASFL40S

Prix : 1 749,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630093811

Référence : C7PASFR40S

Prix : 1 799,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630093804

Référence : C7PASCL40S

Prix : 1 909,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée avec soubassement 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630093828

Référence : C7PASC40S

Prix : 1 969,-€





■ Plaque à snacker Fonte Lisse avec soubassement 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630093835

Référence : C7PASFL80S

Prix : 2 639,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse avec soubassement 80

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630093859

Référence : C7PASFRL80S

Prix : 2 659,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée avec soubassement 80

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630093873

Référence : C7PASFR80S

Prix : 2 749,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse avec soubassement 80

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630093842

Référence : C7PASCL80S

Prix : 2 919,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Lisse avec soubassement 80

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630093866

Référence : C7PASCRL80S

Prix : 2 939,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée avec soubassement 80

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630093880

Référence : C7PASCRL80S

Prix : 3 029,-€



■ Plaque à snacker Fonte Lisse Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630093897



Référence : C7PASFLG40

Prix : 1 689,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque rainurée en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630093910



Référence : C7PASFRG40

Prix : 1 729,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630093903



Référence : C7PASCLG40

Prix : 1 859,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque rainurée en chrome
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630093927



Référence : C7PASCRG40

Prix : 1 899,-€





■ Plaque à snacker Fonte Lisse Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093934

Référence : C7PASFLG80

Prix : 2 819,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093958

Référence : C7PASFRLG80

Prix : 2 829,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093972

Référence : C7PASFRG80

Prix : 2 919,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093941

Référence : C7PASCLG80

Prix : 3 099,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Lisse Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093965

Référence : C7PASCRLG80

Prix : 3 109,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630093989

Référence : C7PASCRCG80

Prix : 3 189,-€





■ Plaque à snacker Fonte Lisse avec soubassement Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630093996

Référence : C7PASFLG40S

Prix : 2 009,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée avec soubassement Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630094016

Référence : C7PASFRG40S

Prix : 2 059,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse avec soubassement Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630094009

Référence : C7PASCLG40S

Prix : 2 179,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée avec soubassement Gaz 40

- Acier inoxydable
- Température réglable de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 7 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630094023

Référence : C7PASCRG40S

Prix : 2 219,-€



■ Plaque à snacker Fonte Lisse avec soubassement Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 87 Kg
- EAN 3611630094030

Référence : C7PASFLG80S

Prix : 3 229,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée Lisse avec soubassement Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 87 Kg
- EAN 3611630094054

Référence : C7PASFRLG80S

Prix : 3 239,-€



■ Plaque à snacker Fonte Rainurée avec soubassement Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en fonte d'acier rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 87 Kg
- EAN 3611630094078

Référence : C7PASFRG80S

Prix : 3 329,-€



■ Plaque à snacker Chrome Lisse avec soubassement Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 87 Kg
- EAN 3611630094047

Référence : C7PASCLG80S

Prix : 3 549,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée Lisse avec soubassement Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome
- Plaque lisse : L 400 x P 510 mm
- Plaque rainurée : L 400 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 87 Kg
- EAN 3611630094061

Référence : C7PASCRLG80S

Prix : 3 519,-€



■ Plaque à snacker Chrome Rainurée avec soubassement Gaz 80

- Acier inoxydable
- 2 zones réglables de 50°C à 300°C
- Plaque en chrome rainurée
- Dimensions de la plaque : L 800 x P 510 mm
- Épaisseur de la plaque : 12 mm
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Puissance : 14 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 87 Kg
- EAN 3611630094085

Référence : C7PASCRG80S

Prix : 3 609,-€





La pierre de lave, réputée pour sa capacité à retenir et à diffuser la chaleur de manière uniforme, permet de saisir et de griller les aliments de manière optimale. Les grills à pierre de lave Casselin offrent ainsi une cuisson saine et savoureuse, préservant les arômes naturels des ingrédients.



■ Grill pierre de lave 40

- Grille en inox
- Sac de pierre de lave 5 Kg
- 2 positions de hauteur de grille
- Tube brûleur en «U» pour une cuisson plus homogène
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions grille : L 312 x P 483 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 426 mm
- Poids : 31 Kg
- EAN 3611630094092

Référence : C7GPL40

Prix : 1 669,-€



■ Grill pierre de lave double 80

- Grille en inox
- Sacs de pierre de lave 2x5 Kg
- 2 positions de hauteur de grilles
- Tube brûleur en «U» pour une cuisson plus homogène
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions grilles : 2 x L 312 x P 483 mm
- Puissance : 13 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 426 mm
- Poids : 53 Kg
- EAN 3611630094108

Référence : C7GPLD40

Prix : 2 749,-€



■ Grill pierre de lave avec soubassement 40

- Grille en inox
- Sac de pierre de lave 5 Kg
- 2 positions de hauteur de grille
- Tube brûleur en «U» pour une cuisson plus homogène
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions grille : L 312 x P 483 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 1 004 mm
- Poids : 42 Kg
- EAN 3611630094115

Référence : C7GPL40S

Prix : 1 989,-€



■ Grill pierre de lave double avec soubassement 80

- Grille en inox
- Sacs de pierre de lave 2x5 Kg
- 2 positions de hauteur de grilles
- Tube brûleur en «U» pour une cuisson plus homogène
- Allumage piezo
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions grilles : 2 x L 312 x P 483 mm
- Puissance : 13 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1 004 mm
- Poids : 69 Kg
- EAN 3611630094122

Référence : C7GPLD80S

Prix : 3 159,-€

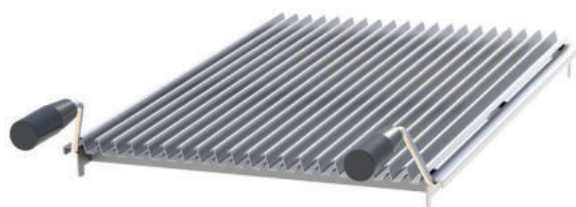


■ Grille pour viandes pour CGPL

- Dimensions : L 312 x P 483 x H 110 mm
- Poids : 4,50 Kg
- EAN 3611630094139

Référence : C7GVCGPL

Prix : 229,-€



■ Grille pour poissons pour CGPL

- Dimensions : L 312 x P 483 x H 110 mm
- Poids : 3,50 Kg
- EAN 3611630094146

Référence : C7GPCGPL

Prix : 229,-€





Les friteuses Casselin dotées d'une grande capacité présentent plusieurs avantages, particulièrement dans les environnements de cuisine professionnelle ou pour des besoins de cuisson importants. Voici quelques-uns des avantages associés à une friteuse Casselin de grande capacité :

Production élevée : Les friteuses à grande capacité peuvent produire une quantité importante de nourriture en une seule journée. Cela les rend idéales pour les restaurants, les cafés ou tout autre établissement nécessitant une production élevée de plats frits.

Efficacité opérationnelle : Avec une grande capacité, les cuisiniers peuvent gérer de gros volumes de commandes en même temps, réduisant ainsi le temps d'attente pour les clients et améliorant l'efficacité globale de la cuisine.

Polyvalence : Les friteuses de grande capacité peuvent accueillir des portions variées d'aliments, offrant ainsi une grande flexibilité pour préparer différents plats frits en une seule session de cuisson.

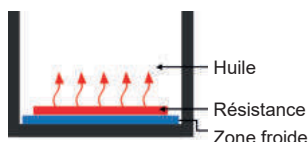
Rentabilité : En cuisant de grandes quantités en une seule fois, les coûts opérationnels peuvent être réduits. Cela peut également permettre de négocier des économies d'échelle sur l'achat d'ingrédients en vrac.

Gestion du temps : La capacité accrue permet une meilleure gestion du temps, car elle réduit le nombre de lots nécessaires pour satisfaire une demande élevée, améliorant ainsi la productivité globale de la cuisine.

Cuisson uniforme : Malgré la grande capacité, les friteuses Casselin sont conçues pour assurer une cuisson uniforme, garantissant ainsi la qualité des aliments frits, qu'il s'agisse de frites, de beignets ou d'autres délices.

■ Friteuse électrique à poser 13 litres 40

- Acier inoxydable AISI 304
- 1 panier : L 280 x P 295 x H 100 mm
- 1 cuve : L 300 x P 336 x H 200 mm
- Capacité de la cuve : 13 litres
- Thermostat réglable de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 12 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630094153



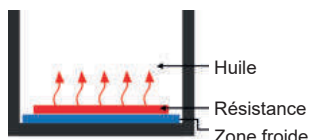
Référence : C7FE1340

Prix : 2 259,-€



■ Friteuse électrique à poser 2 x 13 litres 80

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 paniers : L 280 x P 295 x H 100 mm
- 2 cuves : L 300 x P 336 x H 200 mm
- Capacité des cuves : 2 x 13 litres
- 2 thermostats réglables de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 12 500 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630094160



Référence : C7FE13280

Prix : 4 149,-€



■ Paniers pour friteuses



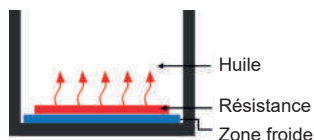
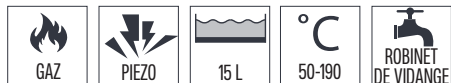
Paniers	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Panier pour friteuses C7FE13	215 x 300 x 120	0.7	3611630094214	C7PF13	99,-€
Petit panier pour friteuses C7FE13	105 x 300 x 120	0.5	3611630094221	C7PPF13	99,-€
Panier pour friteuses C7FGS15	280 x 295 x 100	0.7	3611630094238	C7PF15	119,-€
Petit panier pour friteuses C7FGS15	135 x 295 x 100	0.7	3611630094245	C7PPF15	119,-€
Panier pour friteuses C7FES17	280 x 300 x 120	1	3611630094252	C7PF17	119,-€
Petit panier pour friteuses C7FES17	135 x 300 x 120	0.8	3611630094269	C7PPF17	109,-€

■ Friteuse gaz avec soubassement 15 litres 40

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 cuve : L 311 x P 339 x H 275 mm
- 1 panier : L 280 x P 295 x H 100 mm
- Capacité de la cuve : 15 litres
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Allumage piezo
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Puissance : 12 000 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 1 060 mm
- Poids : 44 Kg
- EAN 3611630094191

Référence : C7FG1540S

Prix : 3 669,-€

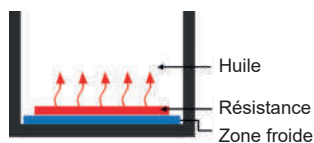
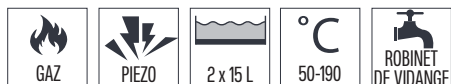


■ Friteuse gaz avec soubassement 2 x 15 litres 80

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 cuves : L 311 x P 339 x H 275 mm
- 2 paniers : L 280 x P 295 x H 100 mm
- Capacité des cuves : 2 x 15 litres
- Températures réglables de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Allumage piezo
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Puissance : 2 x 12 000 W gaz
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1 060 mm
- Poids : 71 Kg
- EAN 3611630094207

Référence : C7FG15280S

Prix : 6 799,-€

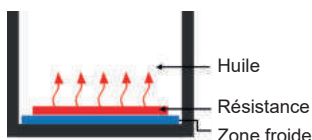


■ Friteuse électrique avec soubassement 17 litres 40

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 1 panier : L 280 x P 300 x H 120 mm
- 1 cuve : L 300 x P 342 x H 244 mm
- Capacité de la cuve : 17 litres
- Thermostat réglable de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 13 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630094177

Référence : C7FE1740S

Prix : 2 999,-€

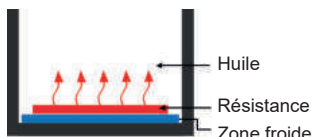


■ Friteuse électrique avec soubassement 2 x 17 litres 80

- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Structure en acier inoxydable AISI 430
- 2 paniers : L 280 x P 300 x H 120 mm
- 2 cuves : L 300 x P 342 x H 244 mm
- Capacité des cuves : 2 x 17 litres
- 2 thermostats réglables de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 13 500 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 79 Kg
- EAN 3611630094184

Référence : C7FE17280S

Prix : 5 459,-€





■ Cuisson à pâtes 16 litres 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Capacité de la cuve : 16 litres
- Dimensions de la cuve : L 308 x P 336 x H 213 mm
- Température réglable de 30°C à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Entrée d'eau mécanique
- Puissance : 4 500 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 17,30 Kg
- > Panier non inclus
- EAN 3611630094276

Référence : C7CAP1640

Prix : 1 849,-€



■ Cuisson à pâtes 2 x 16 litres 80

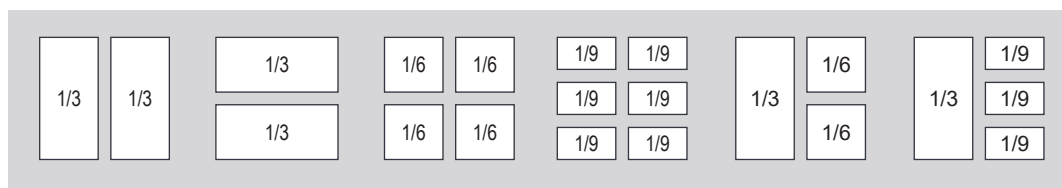
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Capacité des cuves : 2 x 16 litres
- Dimensions des cuves : 2 x L 308 x P 336 x H 213 mm
- Température réglable de 30°C à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Entrée d'eau mécanique
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 32 Kg
- > Panier non inclus
- EAN 3611630094283

Référence : C7CAP16280

Prix : 3 299,-€



■ Paniers pour cuisson à pâtes C7CAP



Paniers	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Panier 1/3	290 x 290 x 215	1.2	3611630094313	C7PCAP13	189,-€
Panier 1/3 avec poignées	290 x 160 x 215	1.2	3611630094320	C7PPCAP13	169,-€
Panier 1/6 avec poignée gauche	145 x 160 x 125	0.8	3611630094337	C7PPGCAP16	109,-€
Panier 1/6 avec poignée droite	145 x 160 x 215	0.8	3611630094344	C7PPDCAP16	119,-€
Panier 1/9 avec poignée gauche	145 x 105 x 215	0.7	3611630094351	C7PPGCAP19	129,-€
Panier 1/9 avec poignée droite	145 x 105 x 215	0.7	3611630094368	C7PPDCAP19	129,-€

■ Cuiseur à pâtes avec soubassement 23 litres 40

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Capacité de la cuve : 23 litres
- Dimensions de la cuve : L 306 x P 340 x H 320 mm
- Température réglable de 30°C à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Entrée d'eau mécanique
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 40,30 Kg
- > Panier non inclus
- EAN 3611630094290

Référence : C7CAP2340S

Prix : 2 699,-€

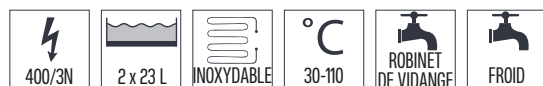


■ Cuiseur à pâtes avec soubassement 2 x 23 litres 80

- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Capacité des cuves : 2 x 23 litres
- Dimensions des cuves : 2 x L 306 x P 340 x H 320 mm
- Température réglable de 30°C à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Entrée d'eau mécanique
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 70,8 Kg
- > Panier non inclus
- EAN 3611630094306

Référence : C7CAP23280S

Prix : 4 789,-€

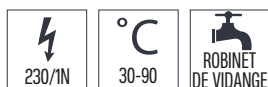


■ Bain-marie GN 1/1 200 mm avec vanne de vidange 40

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Capacité GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Bac non inclus
- Arrivée d'eau par valve automatique
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630094375

Référence : C7BM1200V40

Prix : 1 169,-€

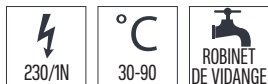


■ Bain-marie GN 2/1 200 mm avec vanne de vidange 80

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Capacité GN 2/1 - 200 mm de profondeur
- Bac non inclus
- Arrivée d'eau par valve automatique
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630094382

Référence : C7BM2200V80

Prix : 1 689,-€

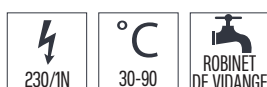


■ Bain-marie GN 1/1 200 mm avec vanne de vidange et soubassement 40

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Capacité GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Bac non inclus
- Arrivée d'eau par valve automatique
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630094399

■ Référence : C7BM1200V40S

■ Prix : 1 489,-€

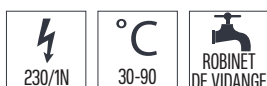


■ Bain-marie GN 2/1 200 mm avec vanne de vidange et soubassement 80

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- Capacité GN 2/1 - 200 mm de profondeur
- Bac non inclus
- Arrivée d'eau par valve automatique
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630094405

■ Référence : C7BM2200V80S

■ Prix : 2 099,-€

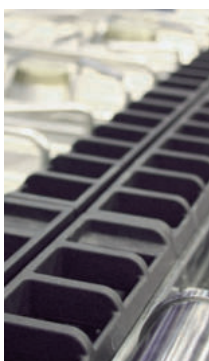


■ Plan de travail neutre 1 tiroir 40

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- 1 bac GN 1/1 inclus
- Pieds réglables : 115 - 175 mm
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630094504

Référence : C7PTN1T40

Prix : 859,-€



Cheminée en fonte

- L'espace de travail est unifiée dans la conception avec les autres modules.
- Termine l'aspect parfait du bloc de la ligne, l'interconnexion avec d'autres modules empêche la saleté de coller entre les pièces.

■ Plan de travail neutre 1 tiroir 40 avec soubassement

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- 1 bac GN 1/1 inclus
- Pieds réglables : 115 - 175 mm
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630094528

Référence : C7PTN1T40S

Prix : 1 189,-€



■ Plan de travail neutre 1 tiroir 80

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- 2 bacs GN 1/1 inclus
- Pieds réglables : 115 - 175 mm
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 330 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630094511

Référence : C7PTN1T80

Prix : 1 219,-€



Tiroirs pour bacs gastronomes

- Tiroir à ouverture complète
- Possibilité de placer GN 1/1 de profondeur allant jusqu'à 150 mm
- Travail de l'opérateur confortable et facile

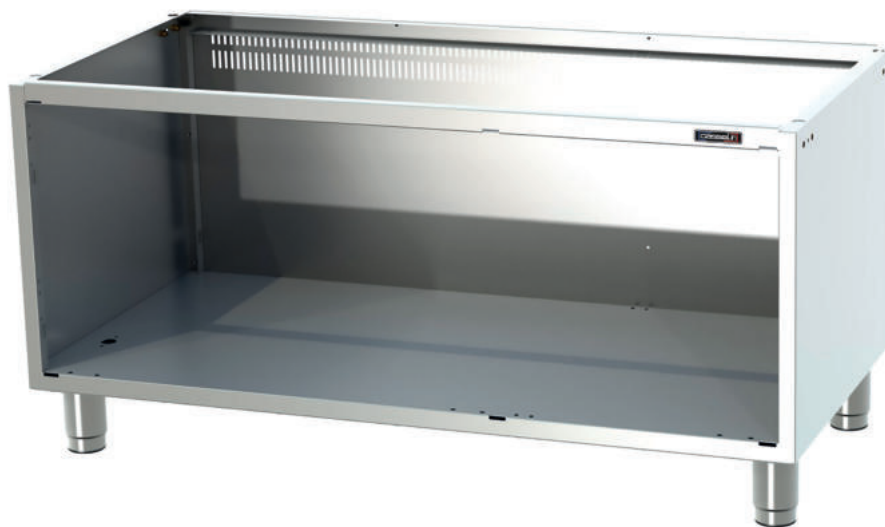
■ Plan de travail neutre 1 tiroir 80 avec soubassement

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304
- 2 bacs GN 1/1 inclus
- Pieds réglables : 115 - 175 mm
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 46 Kg
- EAN 3611630094535

Référence : C7PTN1T80S

Prix : 1 629,-€





■ Soubassement fermé

Soubassement	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Soubassement fermé 40	400 x 655 x 590	13	3611630094412	C7SF40	329,-€
Soubassement fermé 80	800 x 655 x 590	16	3611630094429	C7SF80	419,-€
Soubassement fermé 120	1 200 x 655 x 590	21	3611630094436	C7SF120	549,-€



■ Porte pour soubassement

Porte	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Porte gauche	395 x 470	2.95	3611630094474	C7PGS	209,-€
Porte droite	395 x 470	2.95	3611630094481	C7PDS	209,-€



■ Soubassement avec porte

Soubassement	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
Soubassement 1 porte 40	400 x 655 x 590	15	3611630094443	C7S1P40	519,-€
Soubassement 2 portes 80	800 x 655 x 590	23	3611630094450	C7S2P80	809,-€
Soubassement 3 portes 120	1 200 x 655 x 590	35	3611630094467	C7S3P120	1 179,-€

■ Bande de recouvrement pour soubassement

- Inox
- Dimensions : L 627 x P 8 x H 12 mm
- Poids : 0,50 Kg
- EAN 3611630094498

Référence : C7BRS

Prix : 22,-€





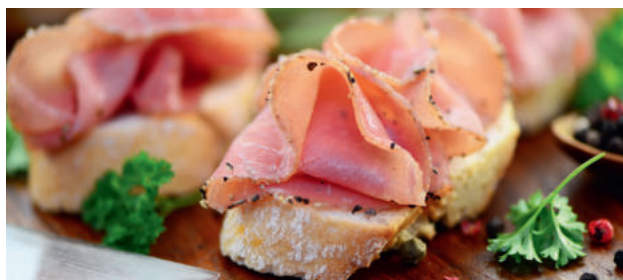
PRÉPARATION

• ARMOIRE MURALE	290
• BAC GASTRONORME	288
• BLENDER	272
• BROYEUR À GLACE	273
• CHARIOT DE SERVICE	300
• CHARIOT EN INOX	299
• CHARIOT PLATEFORME	295
• ÉCHELLE ET CHARIOT À GLISSIÈRES	296
• EMBALLEUSE SOUS VIDE	281
• ÉTAGÈRE MURALE	289
• FAÇONNEUSE À PIZZA	280
• PÉTRIN À SPIRALE	273
• PORTE BON DE COMMANDE	285
• POUBELLE	302
• RAMPE EMPILABLE	294
• SUPPORT POUR BAC GASTRONORME	286
• TABLE DE TRAVAIL INOX AISI 304.....	291
• TRANCHEUSE À JAMBON	270





TRANCHEUSE À JAMBON



Afin d'obtenir une coupe parfaite, toutes nos trancheuses à jambon sont équipées d'une pierre à aiguiser pour affûter la lame.



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 195 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Épaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Puissance : 150 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 370 x H 340 mm
- Poids : 11,10 Kg
- EAN 3611630006279

Référence : CTJ195B

Prix : 469,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm Rouge

- EAN 3611630017022

Référence : CTJ195BR

Prix : 469,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 220 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 220 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Épaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 450 x H 375 mm
- Poids : 14,90 Kg
- EAN 3611630006286

Référence : CTJ220B

Prix : 549,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 250 mm
- Longueur de coupe : 195 mm
- Hauteur de coupe : 140 mm
- Épaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 450 x H 380 mm
- Poids : 15,40 Kg
- EAN 3611630006293

Référence : CTJ250B

Prix : 649,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm Rouge

- EAN 3611630009898

Référence : CTJ250BR

Prix : 649,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 300 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 300 mm
- Longueur de coupe : 235 mm
- Hauteur de coupe : 160 mm
- Épaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm
- Puissance : 380 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 500 x H 465 mm
- Poids : 21,4 Kg
- EAN 3611630006309

Référence : CTJ300B

Prix : 889,-€





BLENDER



Le blender Casselin 2,5L est idéal pour les professionnels recherchant un appareil fiable, performant et facile à entretenir. Sa grande capacité et sa puissance en font un allié incontournable pour gagner en productivité et satisfaire une clientèle exigeante.

■ Blender avec caisson insonorisant 2,5 L

- Socle en ABS soft touch
- Bol en tritan et caisson en polycarbonate sans BPA
- Caisson insonorisant amovible
- Contact de sécurité
- Lame avec revêtement en titane à 6 ailes
- Interrupteur ON/OFF
- Commande manuelle
- Bouton Pulse
- Capacité : 2,5 litres
- Réglage de la vitesse par bouton rotatif
- Vitesse de rotation max. : 28 000 t / min.
- Pieds antidérapants
- Puissance : 1 680 W / 230 V
- Dimensions : L 240 x P 300 x H 565 mm
- Poids : 9,1 kg
- EAN 3611630088817

Référence : CBC25

Prix : 359,-€



■ Blender digital avec caisson insonorisant 2,5 L

- Socle en ABS soft touch
- Bol en tritan et caisson en polycarbonate sans BPA
- Caisson insonorisant amovible
- Contact de sécurité
- Lame avec revêtement en titane à 6 ailes
- Interrupteur ON/OFF
- Commande digitale
- Fonction Pulse
- Capacité : 2,5 litres
- Réglage de la vitesse : 9 niveaux
- 3 programmes (durée et vitesse)
- Réglage de la durée : 0 - 180 secondes
- Vitesse de rotation max. : 28 000 t / min.
- Pieds antidérapants
- Puissance : 1 680 W / 230 V
- Dimensions : L 240 x P 300 x H 565 mm
- Poids : 9,1 kg
- EAN 3611630088794

Référence : CBD25

Prix : 399,-€





BROYEUR À GLACE

■ Broyeur à glace 3L

- Cuve en acier inoxydable
- Lame en inox
- Base en aluminium
- Contact de sécurité
- Pieds antidérapants
- Capacité : 3 litres
- Nombre de tours par minute : 1000
- Niveau sonore : < 85 dB en utilisation
- Production: 160 Kg/h
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 328 x P 197 x H 533 mm
- Poids : 5,4 Kg
- EAN 3611630088756

Référence : CBAG

Prix : 399,-€

**Il faut environ 30 secondes
pour finir de broyer les
glaçons dans un bac plein**



PRÉPARATION



PÉTRIN À SPIRALE

■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 5Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 7 L
- Capacité : 5 Kg de pâte
- Pâte/heure : 29 Kg
- Diamètre cuve : 240 mm
- Minuterie
- Puissance : 370 W / 230 V
- Dimensions : L 280 x P 590 x H 580 mm
- Poids : 37,5 Kg
- EAN 3611630102438

Référence : CPSTCF5

Prix : 1 299,-€





PÉTRIN À SPIRALE



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 8Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 10 L
- Capacité : 8 Kg de pâte
- Pâte/heure : 35 Kg
- Diamètre cuve : 260 mm
- Minuterie
- Puissance : 370 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 590 x H 580 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630102445

Référence : CPSTCF8

Prix : 1 399,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 12Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 16 L
- Capacité : 12 Kg de pâte
- Pâte/heure : 48 Kg
- Diamètre cuve : 320 mm
- Minuterie
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 385 x P 670 x H 725 mm
- Poids : 59 Kg
- EAN 3611630102452

Référence : CPSTCF12

Prix : 1 549,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 17 Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 22 L
- Capacité : 17 Kg de pâte
- Pâte/heure : 56 Kg
- Diamètre cuve : 360 mm
- Minuterie
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 385 x P 670 x H 725 mm
- Poids : 62 Kg
- EAN 3611630084031

Référence : CPSTCF17

Prix : 1 669,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 25 Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 32 L
- Capacité : 25 Kg de pâte
- Pâte/heure : 88 Kg
- Diamètre cuve : 400 mm
- Minuterie
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 435 x P 775 x H 810 mm
- Poids : 82 Kg
- EAN 3611630084024

Référence : CPSTCF25

Prix : 1 969,-€

■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 35Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 41 L
- Capacité : 35 Kg de pâte
- Pâte/heure : 112 Kg
- Diamètre cuve : 450 mm
- Minuterie
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 480 x P 820 x H 850 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630102469

Référence : CPSTCF35

Prix : 2 199,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 42Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 48 L
- Capacité : 42 Kg de pâte
- Pâte/heure : 128 Kg
- Diamètre cuve : 450 mm
- Minuterie
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 480 x P 805 x H 850 mm
- Poids : 98 Kg
- EAN 3611630102476

Référence : CPSTCF42

Prix : 2 349,-€





PÉTRIN À SPIRALE

■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 2 vitesses 12Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 16 L
- Capacité : 12 Kg de pâte
- Pâte/heure : 48 Kg
- Diamètre cuve : 320 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 750 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 100 W / 400 V
- Dimensions : L 385 x P 670 x H 725 mm
- Poids : 59 Kg
- EAN 3611630102483

Référence : CPSTCF2V12

Prix : 1 899,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 2 vitesses 17Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 22 L
- Capacité : 17 Kg de pâte
- Pâte/heure : 56 Kg
- Diamètre cuve : 360 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 750 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 100 W / 400 V
- Dimensions : L 385 x P 670 x H 725 mm
- Poids : 62 Kg
- EAN 3611630102490

Référence : CPSTCF2V17

Prix : 1 949,-€

2 vitesses



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 2 vitesses 25Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 32 L
- Capacité : 25 Kg de pâte
- Pâte/heure : 88 Kg
- Diamètre cuve : 400 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 100 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 700 W / 400 V
- Dimensions : L 435 x P 750 x H 810 mm
- Poids : 82 Kg
- EAN 3611630102506

Référence : CPSTCF2V25

Prix : 2 299,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 2 vitesses 35Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 41 L
- Capacité : 35 Kg de pâte
- Pâte/heure : 112 Kg
- Diamètre cuve : 400 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 100 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 700 W / 400 V
- Dimensions : L 480 x P 820 x H 850 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630102513

2 vitesses

PRÉPARATION

Référence : CPSTCF2V35

Prix : 2 499,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 2 vitesses 42Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 48 L
- Capacité : 42 Kg de pâte
- Pâte/heure : 128 Kg
- Diamètre cuve : 450 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 500 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 2 200 W / 400 V
- Dimensions : L 435 x P 750 x H 810 mm
- Poids : 98 Kg
- EAN 3611630102520

Référence : CPSTCF2V42

Prix : 2 699,-€



■ Pétrin à spirale tête et cuve fixes 2 vitesses 48Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 60 L
- Capacité : 48 Kg de pâte
- Pâte/heure : 144 Kg
- Diamètre cuve : 500 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 800 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 2 200 W / 400 V
- Dimensions : L 535 x P 960 x H 915 mm
- Poids : 148 Kg
- EAN 3611630102537

Référence : CPSTCF2V48

Prix : 4 159,-€





PÉTRIN À SPIRALE

■ Pétrin à spirale tête relevable et cuve amovible 2 vitesses 12Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête relevable
- Cuve amovible
- Volume cuve : 16 L
- Capacité : 12 Kg de pâte
- Pâte/heure : 48 Kg
- Diamètre cuve : 320 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 750 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 100 W / 400 V
- Dimensions : L 390 x P 670 x H 735 mm
- Poids : 71,5 Kg
- EAN 3611630102544

Référence : CPSTRCA2V12

Prix : 2 399,-€



■ Pétrin à spirale tête relevable et cuve amovible 2 vitesses 17Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête relevable
- Cuve amovible
- Volume cuve : 22 L
- Capacité : 17 Kg de pâte
- Pâte/heure : 56 Kg
- Diamètre cuve : 360 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 750 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 100 W / 400 V
- Dimensions : L 390 x P 670 x H 735 mm
- Poids : 81 Kg
- EAN 3611630102551

Référence : CPSTRCA2V17

Prix : 2 499,-€



■ Pétrin à spirale tête relevable et cuve amovible 2 vitesses 25Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête relevable
- Cuve amovible
- Volume cuve : 32 L
- Capacité : 25 Kg de pâte
- Pâte/heure : 88 Kg
- Diamètre cuve : 400 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 300 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 700 W / 400 V
- Dimensions : L 435 x P 775 x H 810 mm
- Poids : 95 Kg
- EAN 3611630084048

2 vitesses

Référence : CPSTRCA25

Prix : 2 879,-€



■ Pétrin à spirale tête relevable et cuve amovible 2 vitesses 35Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête relevable
- Cuve amovible
- Volume cuve : 41 L
- Capacité : 35 Kg de pâte
- Pâte/heure : 102 Kg
- Diamètre cuve : 450 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 300 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 700 W / 400 V
- Dimensions : L 480 x P 815 x H 850 mm
- Poids : 114 Kg
- EAN 3611630084062

2 vitesses

PRÉPARATION

Référence : CPSTRCA35

Prix : 2 999,-€



■ Pétrin à spirale tête relevable et cuve amovible 2 vitesses 42Kg

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête relevable
- Cuve amovible
- Volume cuve : 48 L
- Capacité : 42 Kg de pâte
- Pâte/heure : 128 Kg
- Diamètre cuve : 450 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 500 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 2 200 W / 400 V
- Dimensions : L 480 x P 800 x H 850 mm
- Poids : 108 Kg
- EAN 3611630102568

Référence : CPSTRCA2V42

Prix : 3 099,-€





FAÇONNEUSE À PIZZA



TECHNOLOGIE TOUCH AND GO

Il suffit de mettre votre pâton dans la partie supérieure de la machine et grâce aux capteurs infrarouges, les rouleaux du laminoir se mettent en route automatiquement.



■ Façonneuse à pizza 300

- Acier Inoxydable
- Technologie Touch and Go
- Diamètre des pizzas : 140 à 300 mm
- Poids des pâtons : 80 à 210 grammes
- Dimensions des rouleaux : 310 mm
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 440 x P 380 x H 615 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630001328

■ Référence : CFP1

Prix : 1 329,-€



■ Façonneuse à pizza 400

- Acier Inoxydable
- Technologie Touch and Go
- Diamètre des pizzas : 260 à 400 mm
- Poids des pâtons : 210 à 700 grammes
- Dimensions des rouleaux : 420 mm
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 540 x P 410 x H 720 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630001335

■ Référence : CFP2

Prix : 1 449,-€



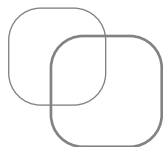
Les machines sous vide à aspiration extérieure permettent de maintenir et conserver vos aliments ou préparations plus longtemps et limitent également la prolifération des bactéries. Aspirer du liquide ou de la poudre est déconseillé car vous risquez d'endommager celles-ci. Aussi, nous vous conseillons l'utilisation des sacs gaufrés qui permettront une meilleure aspiration.

Les machines sous vide à cloche sont utilisées pour de la mise sous vide de tous types d'aliments, de préparations que ce soit du solide ou du liquide.

Vous pouvez utiliser à votre convenance des sacs gaufrés ou lisses pour la mise sous vide.

TABLEAU DES DURÉES DE CONSERVATION PAR ALIMENTS

TYPE D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE POSITIVE	TEMPÉRATURE NÉGATIVE
Confits Cuisses de canard, cuisses de poulet, cuisses de dinde, gésiers, foies de volailles, cassoulet, ...	30 jours	6 mois
Plats cuisinés Coquilles de fruits de mer, boeuf carottes, daube, lapin en sauce, poulet en sauce, poulet au riz, paëlla, couscous, choucroute, ...	8 jours	2 mois
Légumes cuits Tomates, aubergines, betteraves, carottes, courgettes, épinards, haricots, oignons, pommes de terre, poireaux, ...	10 jours	3 mois
Viandes rouges ou blanches	12 jours	5 mois
Terrines	25 jours	6 mois
Poissons cuisinés	10 jours	3 mois
Saumon fumé	30 jours	6 mois
Foie gras	25 jours	6 mois



EMBALLEUSE SOUS VIDE



■ Emballeuse sous vide 35

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 350 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 280 x H 130 mm
- Poids : 7,2 Kg
- EAN 3611630002424

Référence : CMSV35

Prix : 499,-€



■ Emballeuse sous vide 40

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 400 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 420 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630002431

Référence : CMSV40

Prix : 599,-€



■ Emballeuse sous vide 45

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Barre de soudure : 450 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 270 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630002448

Référence : CMSV45A

Prix : 709,-€





EMBALLEUSE SOUS VIDE À CLOCHE

■ Emballeuse sous vide à cloche 30

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 7,2 m3/h
- Barre de soudure : 300 mm
- Dimensions de la chambre : L 310 x P 350 x H 120 mm
- Puissance : 350 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 460 x H 420 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630072601

Référence : CMSVC30B

Prix : 2 299,-€



■ Emballeuse sous vide à cloche 40

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 14,4 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 510 x P 560 x H 450 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630072595

Référence : CMSVC40B

Prix : 2 899,-€



■ Emballeuse sous vide à cloche 40 auto

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Connexion pour injection de gaz neutre
- Pompe à vide à bain d'huile : 24 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 510 x P 560 x H 450 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630072588

Référence : CMSVC40AB

Prix : 3 999,-€





SAC SOUS VIDES

Les sacs de conservation sous vide sont des emballages plastiques multicouches. Ils sont étanches à l'oxygène, à la poussière, à l'humidité et aux micro-organismes.

Dans le cadre d'une utilisation alimentaire, ces sacs sous vide ne doivent pas contenir de bisphénol A et de phtalates.

SACS SOUS VIDES GAUFRÉS

Les sacs sous vide gaufrés alimentaires sont des sacs de conservation qui s'utilisent avec des machines à aspiration extérieure et des machines sous vide à cloche. Les sacs sous vide gaufrés ont une face lisse et une autre face gaufrée, ce qui rend possible l'extraction de l'air.

Destinés à la mise sous vide de produits froids ils sont adaptés à la remise en température jusqu'à 80°C maximum. Ils peuvent résister à un froid de -40°C et garantir la conservation pendant une période maximale de 6 mois.

SACS SOUS VIDES LISSES

Ces sacs de conservation sous vide lisses sont utilisables uniquement avec les machines sous vide à cloche. Ils offrent une excellente résistance au déchirement et à la perforation car ils ont une épaisseur de 95 microns (µm).

■ Sacs sous vide gaufrés par 100

- Température -40°C à 80°C
- Épaisseur : 95 µm

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
170 x 230	3611630002677	CSVG170X230	16,-€
200 x 300	3611630002684	CSVG200X300	27,-€
250 x 350	3611630002691	CSVG250X350	33,-€
350 x 450	3611630002707	CSVG350X450	65,-€



■ Rouleau de sacs gaufrés 6 mètres

- Température -40°C à 80°C
- Épaisseur : 95 µm

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
280	3611630121477	CSVGR280	13,-€



■ Sacs sous vide lisses par 100

- Température -40°C à 80°C
- Épaisseur : 95 µm

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
170 x 230	3611630002738	CSVL170X230	15,-€
200 x 300	3611630002745	CSVL200X300	24,-€
250 x 350	3611630002752	CSVL250X350	30,-€
350 x 450	3611630002769	CSVL350X450	50,-€





PORTE BON DE COMMANDE

■ Porte bon de commande 18

- Construit en aluminium
- Roulette de 25 billes en verre
- Longueur d'accroche 450 mm
- Adhésif double face
- 4 trous de fixation
- Dimensions : L 460 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,30 Kg
- EAN 3611630006873

46 cm



PRÉPARATION

Référence : CPAD18

Prix : 26,-€

■ Porte bon de commande 24

- Construit en aluminium
- Roulette de 34 billes en verre
- Longueur d'accroche 600 mm
- Adhésif double face
- 4 trous de fixation
- Dimensions : L 612 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,45 Kg
- EAN 3611630006880

61 cm



Référence : CPAD24

Prix : 28,-€

■ Porte bon de commande 36

- Construit en aluminium
- Roulette de 54 billes en verre
- Longueur d'accroche 900 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 915 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,70 Kg
- EAN 3611630006903

91 cm



Référence : CPAD36

Prix : 30,-€

■ Porte bon de commande 48

- Construit en aluminium
- Roulette de 72 billes en verre
- Longueur d'accroche 1 120 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 1 224 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,90 Kg
- EAN 3611630006897

122 cm



Référence : CPAD48

Prix : 32,-€



SUPPORT POUR BAC GASTRONORME

■ Support pour 3 bacs GN 1/6

- Acier inoxydable
- 3 bacs gastronormes 1/6 - 200 mm de profondeur
- 3 louches
- 3 couvercles ajourés
- Dimensions : L 170 x P 570 x H 370 mm
- Poids : 4 Kg
- EAN 3611630075466

■ Référence : CSBG316

■ Prix : 199,-€



■ Support pour 6 bacs GN 1/6 - simple

- Acier inoxydable
- 6 bacs gastronormes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 5 barres de séparation
- Dimensions : L 989 x P 250 x H 210 mm
- Poids : 4,7 Kg
- EAN 3611630076678

■ Référence : CSBG616

■ Prix : 199,-€



■ Support pour 12 bacs GN 1/6 - central

- Acier inoxydable
- 12 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 10 barres de séparation
- Dimensions : L 989 x P 440 x H 210 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630076692

Référence : CSBG1216C

Prix : 349,-€



■ Support pour 12 bacs GN 1/6 - 2 rangs

- Acier inoxydable
- 12 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 10 barres de séparation
- Dimensions : L 989 x P 390 x H 210 mm
- Poids : 7,6 Kg
- EAN 3611630076685

Référence : CSBG1216R

Prix : 349,-€





BAC GASTRONORME AISI 201



■ Bac Gastronorme 1/1

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
530 x 325	65	9,8	3611630085984	CBG11065B	11,-€
530 x 325	100	15	3611630085991	CBG11100B	14,-€
530 x 325	150	22,5	3611630086004	CBG11150B	21,-€
530 x 325	200	30	3611630086011	CBG11200B	25,-€



■ Bac Gastronorme 1/2

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 265	65	4,7	3611630086028	CBG12065B	7,-€
325 x 265	100	7,2	3611630086035	CBG12100B	9,-€
325 x 265	150	10,8	3611630086042	CBG12150B	14,-€



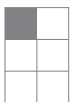
■ Bac Gastronorme 1/3

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 176	65	2,9	3611630086059	CBG13065B	5,-€
325 x 176	100	4,5	3611630086066	CBG13100B	8,-€
325 x 176	150	6,8	3611630086073	CBG13150B	11,-€



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	65	2,1	3611630086080	CBG14065B	5,-€
265 x 162	100	3,2	3611630086097	CBG14100B	7,-€
265 x 162	150	4,9	3611630086103	CBG14150B	10,-€



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630086110	CBG16065B	4,-€
176 x 162	100	2,1	3611630086127	CBG16100B	5,-€
176 x 162	150	3,2	3611630086134	CBG16150B	7,-€



■ Barre de séparation

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
325 x 20	3611630086141	CBGB325B	3,-€
530 x 20	3611630086158	CBGB530B	5,-€



■ Couverture Gastronorme

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
GN 1/1 - 530 x 325	3611630086165	CBGC11B	9,-€
GN 1/2 - 325 x 265	3611630086172	CBGC12B	6,-€
GN 1/3 - 325 x 176	3611630086189	CBGC13B	4,-€
GN 1/4 - 265 x 162	3611630086196	CBGC14B	4,-€
GN 1/6 - 176 x 162	3611630086202	CBGC16B	3,-€



■ Étagère Murale

Références : CEMI1B CEMI2B CEMI3B CEMI4B

- 1 paire de crémaillères L 580 mm
- 2 étagères de la longueur souhaitée
- 2 paires de consoles

Références : CEMI5B CEMI6B CEMI7B CEMI8B

- 3 crémaillères L 580 mm
- 2 étagères de la longueur souhaitée
- 3 paires de consoles



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	EAN	Réf.	Prix
600	355	3611630061810	CEMI1B	229,-€
800	355	3611630060295	CEMI2B	259,-€
1 000	355	3611630060301	CEMI3B	279,-€
1 200	355	3611630061834	CEMI4B	309,-€
1 400	355	3611630061841	CEMI5B	339,-€
1 600	355	3611630061858	CEMI6B	379,-€
1 800	355	3611630060318	CEMI7B	419,-€
2 000	355	3611630061865	CEMI8B	469,-€



ARMOIRE MURALE



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
600	400	600	15	3611630090438	CAM60	229,-€
800	400	600	18	3611630090445	CAM80	269,-€
1000	400	600	20.9	3611630090452	CAM100	309,-€
1200	400	600	23.8	3611630090469	CAM120	349,-€
1400	400	600	26.6	3611630090476	CAM140	399,-€



ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
600	400	600	18.6	3611630090483	CAMPC60	269,-€
800	400	600	22.6	3611630090490	CAMPC80	319,-€
1000	400	600	26.4	3611630090506	CAMPC100	369,-€
1200	400	600	30.2	3611630090513	CAMPC120	419,-€
1400	400	600	34.1	3611630090520	CAMPC140	469,-€



TABLE DE TRAVAIL AVEC PORTES COULISSANTES AISI 304



■ Table de travail inox avec portes coulissantes 600 AISI 304

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
1000	600	850	44.7	3611630090537	C6TTPC100	669,-€
1200	600	850	51.1	3611630090544	C6TTPC120	699,-€
1400	600	850	58	3611630090551	C6TTPC140	739,-€



■ Table de travail inox avec portes coulissantes 700 AISI 304

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
1000	700	850	49	3611630090568	C7TTPC100	769,-€
1200	700	850	56	3611630090575	C7TTPC120	799,-€
1400	700	850	63	3611630090582	C7TTPC140	839,-€



TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉTAGÈRE AISI 304



■ Table de travail inox 600 avec étagère AISI 304

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
600	600	850	14	3611630090599	C6TTE60	229,-€
800	600	850	16.5	3611630090605	C6TTE80	269,-€
1000	600	850	19.1	3611630090612	C6TTE100	309,-€
1200	600	850	21.8	3611630090629	C6TTE120	349,-€



■ Table de travail inox 700 avec étagère AISI 304

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
600	700	850	15.3	3611630090674	C7TTE60	249,-€
800	700	850	18.1	3611630090681	C7TTE80	289,-€
1000	700	850	21.3	3611630090698	C7TTE100	329,-€
1200	700	850	24.2	3611630090704	C7TTE120	369,-€



TABLE DE TRAVAIL AVEC DOSSERET ET ÉTAGÈRE AISI 304



■ Table de travail inox 600 avec dossier et étagère AISI 304

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
600	600	950	14.6	3611630090636	C6TTDE60	249,-€
800	600	950	17.3	3611630090643	C6TTDE80	289,-€
1000	600	950	20	3611630090650	C6TTDE100	329,-€
1200	600	950	22.7	3611630090667	C6TTDE120	369,-€



■ Table de travail inox 700 avec dossier et étagère AISI 304

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf.	Prix
600	700	950	15.8	3611630090711	C7TTDE60	269,-€
800	700	950	18.7	3611630090728	C7TTDE80	309,-€
1000	700	950	21.5	3611630090735	C7TTDE100	349,-€
1200	700	950	24.5	3611630090742	C7TTDE120	389,-€



RAMPE EMPILABLE

Rampe neutre empilable

- Acier inoxydable
- Pieds antidérapants
- Espace entre les pieds en profondeur : 320 mm



Rampe chauffante empilable

Voir p. 174



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	920	CRCE100	3611630076630	CRNE100	269,-€
1200	355	355	1120	CRCE120	3611630076647	CRNE120	299,-€
1500	380	355	1420	CRCE150	3611630076654	CRNE150	349,-€
1800	380	355	1720	CRCE180	3611630076661	CRNE180	399,-€





■ Chariot plateforme

- Acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge maximale : 180 Kg
- Dimensions : L 910 x P 600 x H 920 mm
- Poids : 17,1 Kg
- EAN 3611630082617

Référence : CCP

Prix : 249,-€



PRÉPARATION





ÉCHELLE ET CHARIOT À GLISSIÈRES

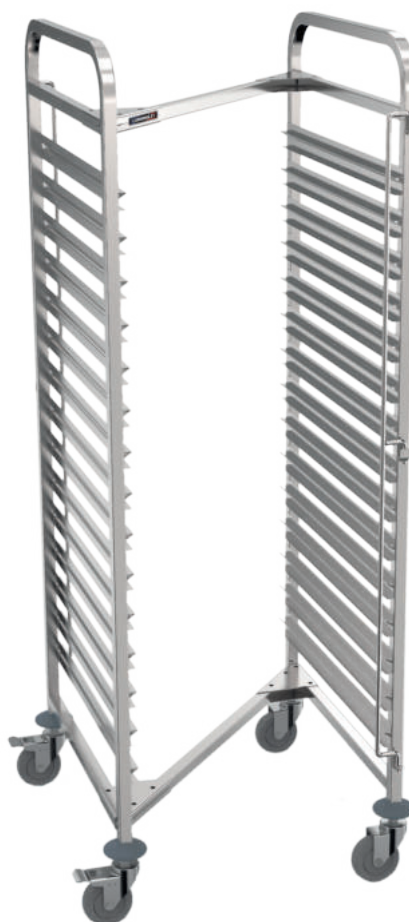


■ Échelle gastronorme 15 x GN 1/1

- Acier inoxydable
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Espace entre glissières : 80 mm
- Épaisseur des glissières : 0,8 mm
- Capacité : 15 bacs GN 1/1
- Encastrable
- Dimensions : L 380 x P 550 x H 1 700 mm
- Poids : 19 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082549

■ Référence : CEG1511

■ Prix : 319,-€



■ Échelle gastronorme 15 x GN 2/1

- Acier inoxydable
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Espace entre glissières : 80 mm
- Épaisseur des glissières : 0,8 mm
- Capacité : 15 bacs GN 2/1
- Encastrable
- Dimensions : L 590 x P 670 x H 1 700 mm
- Poids : 24 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082556

■ Référence : CEG1521

■ Prix : 459,-€

■ Échelle pâtissière 15 niveaux - 400 x 600

- Acier inoxydable
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Espace entre glissières : 80 mm
- Épaisseur des glissières : 1,0 mm
- Capacité : 15 bacs 400 x 600 mm
- Encastrable
- Dimensions : L 470 x P 620 x H 1 700 mm
- Poids : 21,8 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082563

Référence : CEPT15

Prix : 359,-€





ÉCHELLE ET CHARIOT À GLISSIÈRES



■ Chariot à glissières 7 x GN 1/1

- Acier inoxydable
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Espace entre glissières : 80 mm
- Épaisseur des glissières : 0,8 mm
- Entrée de 325 mm avant et arrière
- Capacité : 7 bacs GN 1/1
- Dimensions plan de travail : 380 x 550 mm
- Charge maxi par niveau : 12 Kg
- Charge maxi totale : 84 Kg
- Dimensions : L 380 x P 550 x H 950 mm
- Poids : 13,2 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082518

■ Référence : CCG711

■ Prix : 249,-€



■ Chariot à glissières 7 x GN 2/1

- Acier inoxydable
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Espace entre glissières : 80 mm
- Épaisseur des glissières : 0,8 mm
- Entrée de 530 mm avant et arrière
- Capacité : 7 bacs GN 2/1
- Dimensions plan de travail : 590 x 670 mm
- Charge maxi par niveau : 12 Kg
- Charge maxi totale : 84 Kg
- Dimensions : L 590 x P 670 x H 950 mm
- Poids : 18,6 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082525

■ Référence : CCG721

■ Prix : 309,-€



■ Chariot double à glissières 14 GN 1/1

- Acier inoxydable
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Espace entre glissières : 80 mm
- Épaisseur des glissières : 0,8 mm
- Entrée de 530 mm avant et arrière
- Capacité : 14 bacs GN 1/1
- Dimensions plan de travail : 740 x 550 mm
- Charge maxi par niveau : 12 Kg
- Charge maxi totale : 168 Kg
- Dimensions : L 740 x P 550 x H 950 mm
- Poids : 22,9 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082532

■ Référence : CCDG1411

■ Prix : 349,-€



■ Chariot en inox 2 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 850 x P 525 x H 945 mm
- Poids : 10,15 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630000208

■ Référence : CCI2

■ Prix : 149,-€



■ Chariot en inox 3 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux haut / milieu : 275 mm
- Distance entre les plateaux milieu / bas : 270 mm
- Dimensions chariot : L 850 x P 525 x H 945 mm
- Poids : 13,9 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630000215

■ Référence : CCI3

■ Prix : 169,-€



■ Chariot en inox 5 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 50 Kg / plateau
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux : 270 mm
- Dimensions : L 845 x P 528 x H 1 550 mm
- Poids : 21,8 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082594

■ Référence : CCI5

■ Prix : 259,-€



CHARIOT DE SERVICE

■ Chariot de service imitation bois 2 plateaux

- Tube en acier inoxydable peint à l'époxy beige
- Plateaux avec revêtement imitation bois
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 850 x P 525 x H 945 mm
- Poids : 10,15 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630090759

Référence : CCSB2P

Prix : 319,-€



■ Chariot de service imitation bois 3 plateaux

- Tube en acier inoxydable peint à l'époxy beige
- Plateaux avec revêtement imitation bois
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux haut / milieu : 275 mm
- Distance entre les plateaux milieu / bas : 270 mm
- Dimensions chariot : L 850 x P 525 x H 945 mm
- Poids : 13,9 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630090766

Référence : CCSB3P

Prix : 389,-€



■ Chariot de service imitation bois 2 plateaux 1 arceau

- Tube en acier inoxydable peint à l'époxy beige
- Plateaux avec revêtement imitation bois
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 850 x P 525 x H 945 mm
- Poids : 10,70 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630090773

Référence : CCSB2P1

Prix : 319,-€



■ Chariot de service imitation bois 3 plateaux 1 arceau

- Tube en acier inoxydable peint à l'époxy beige
- Plateaux avec revêtement imitation bois
- 4 roues dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 823 x P 503 mm
- Dimensions utile des plateaux : L 755 x P 440 mm
- Distance entre les plateaux haut / milieu : 275 mm
- Distance entre les plateaux milieu / bas : 270 mm
- Dimensions chariot : L 850 x P 525 x H 945 mm
- Poids : 13,9 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630090780

Référence : CCSB3P1

Prix : 389,-€





POUBELLE

■ Chariot en inox porte poubelle

- Inox AISI 201
- 4 roues dont 2 avec frein
- Diamètre sac poubelle : 290 mm
- Charge utile : 40 Kg
- Plateau : L 825 x P 525 mm
- Hauteur entre les 2 plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 845 x P 525 x H 940 mm
- Poids : 10 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630023092

Référence : CCIPP

Prix : 219,-€



■ Table de tri 2 trous vide-déchets

- Acier inoxydable
- Capacité de 2 portes sacs poubelle
- Dimensions : L 1 000 x P 600 x H 800 mm
- Poids : 15,3 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082570

Référence : CTT2VD

Prix : 279,-€



■ Porte sac poubelle mobile

- Acier inoxydable 201
- 4 roues dont 2 avec frein
- Dimensions chariot : L 505 x P 355 x H 800 mm
- Poids : 5,44 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630082587

Référence : CPSPM

Prix : 129,-€



■ Poubelle snack

- Acier inoxydable
- Capacité 110 litres
- Rebord pour déposer des plateaux
- Clapet aimanté pour accéder à la poubelle
- Sac poubelle tenu par un élastique
- Chariot mobile aimanté sur 4 roues
- Dimensions : L 500 x P 540 x H 1 255 mm
- Poids : 28 Kg
- EAN 3611630059497

Référence : CPS
Prix : 829,-€



■ Poubelle snack noire

• EAN 3611630069410

Référence : CPSN
Prix : 829,-€



PRÉPARATION

■ Porte sac poubelle inox 80 L

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm d'épaisseur Ø19 mm
- Pédale d'ouverture
- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roues pivotantes avec freins
- Dimensions : L 590 x P 425 x H 750 mm
- Poids : 3,7 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630078221

Référence : CPSPP80
Prix : 139,-€



■ Porte sac poubelle inox 110 L

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm d'épaisseur Ø19 mm
- Pédale d'ouverture
- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roues pivotantes avec freins
- Dimensions : L 590 x P 425 x H 955 mm
- Poids : 4,3 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630003810

Référence : CPSPP
Prix : 129,-€





BUFFET

• CHAUFFE-TASSES	312
• CHOCOLATIERE	314
• DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE	308
• DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	310
• DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT	315
• DISTRIBUTEUR DE LAIT	313
• PERCOLATEUR À CAFÉ	306
• PLAQUE CHAUFFANTE	335
• PRÉSENTOIR BUFFET	321
• SUPPORT ET PLAQUE EUTECTIQUE	316
• SUPPORT À SAUCES	332
• VITRINE BUFFET EUTECTIQUE	320





PERCOLATEUR À CAFÉ



■ Percolateur à café 48 tasses SP

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox simple paroi
- Capacité de cuve : 6.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-goutte
- Indicateur de niveau de remplissage
- Repose-tasse amovible
- Temps de préparation pour 48 tasses : 45 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 370 mm
- Poids : 2,30 Kg
- EAN 3611630014182

Référence : CPC48S

Prix : 116,-€



■ Percolateur à café 60 tasses SP

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox simple paroi
- Capacité de cuve : 8.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-goutte
- Indicateur de niveau de remplissage
- Repose-tasse amovible
- Temps de préparation pour 60 tasses : 50 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 430 mm
- Poids : 2,35 Kg
- EAN 3611630014199

Référence : CPC60S

Prix : 135,-€



Filtre permanent



■ Percolateur à café 100 tasses SP

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox simple paroi
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-goutte
- Indicateur de niveau de remplissage
- Repose-tasse amovible
- Temps de préparation pour 100 tasses : 40 minutes
- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions : Ø 270 mm, H 440 mm
- Poids : 3,05 Kg
- EAN 3611630014205

Référence : CPC100S

Prix : 155,-€

■ Percolateur à café 48 tasses

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 6.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-goutte
- Indicateur de niveau de remplissage
- Repose-tasse amovible
- Temps de préparation pour 48 tasses : 45 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 370 mm
- Poids : 4,6 Kg
- EAN 3611630000291

Référence : CPC48

Prix : 126,-€

Double paroi
anti-brûlure



■ Percolateur à café 60 tasses

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 8.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-goutte
- Indicateur de niveau de remplissage
- Repose-tasse amovible
- Temps de préparation pour 60 tasses : 50 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 430 mm
- Poids : 4,8 Kg
- EAN 3611630000307

Référence : CPC60

Prix : 149,-€

Double paroi
anti-brûlure



■ Percolateur à café 100 tasses

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-goutte
- Indicateur de niveau de remplissage
- Repose-tasse amovible
- Temps de préparation pour 100 tasses : 40 minutes

Double paroi
anti-brûlure



- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions : Ø 290 mm, H 460 mm
- Poids : 3,9 Kg
- EAN 3611630089814

Référence : CPC100N

Prix : 189,-€



- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions : Ø 270 mm, H 440 mm
- Poids : 5,4 Kg
- EAN 3611630000314

Référence : CPC100

Prix : 175,-€

BUFFET



DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE



■ Distributeur d'eau chaude 6.8 L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 6.8 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-goutte
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions de la cuve : Ø 225 mm, H 395 mm
- Poids : 2,3 Kg
- EAN 3611630001717

Référence : CDEC68

Prix : 116,-€



■ Distributeur d'eau chaude 10 L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 10 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-goutte
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions de la cuve : Ø 225 mm, H 470 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630001724

Référence : CDEC10

Prix : 126,-€



■ Distributeur d'eau chaude 15 L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 15 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-goutte
- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions de la cuve : Ø 273 mm, H 468 mm
- Poids : 3,25 Kg
- EAN 3611630001731

Référence : CDEC15

Prix : 149,-€



■ Distributeur d'eau chaude 20 L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 20 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-goutte
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 490 mm
- Poids : 3,58 Kg
- EAN 3611630001748

Référence : CDEC20

Prix : 175,-€



■ Distributeur d'eau chaude 25 L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 25 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-goutte
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 560 mm
- Poids : 4,85 Kg
- EAN 3611630001755

Référence : CDEC25

Prix : 186,-€



■ Distributeur d'eau chaude 30 L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 30 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-goutte
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 640 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

Référence : CDEC30

Prix : 199,-€





DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES



■ Distributeur de céréales 2 tubes

- Structure métallique
- 2 récipients en ABS
- Couverts à fermeture hermétique
- Doseurs
- Contenance : 2 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 300 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630003780

Référence : CDC2

Prix : 249,-€



■ Distributeur de céréales 3 tubes

- Structure métallique
- 3 récipients en ABS
- Couverts à fermeture hermétique
- Doseurs
- Contenance : 3 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 460 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630003797

Référence : CDC3

Prix : 349,-€



■ Distributeur de céréales 4 tubes

- Structure métallique
- 4 récipients en ABS
- Couverts à fermeture hermétique
- Doseurs
- Contenance : 4 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 600 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630003803

Référence : CDC4

Prix : 409,-€

■ Distributeur de céréales large 2 tubes

- Structure métallique peinte à l'époxy
- Couvercles hermétiques en inox
- 2 récipients en ABS
- Doseurs
- Contenance : 2 x 5 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 398 x P 388 x H 735 mm
- Poids : 5,20 Kg
- EAN 3611630080279

Référence : CDCL2

Prix : 289,-€



■ Distributeur de céréales large 3 tubes

- Structure métallique peinte à l'époxy
- Couvercles hermétiques en inox
- 3 récipients en ABS
- Doseurs
- Contenance : 3 x 5 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 596 x P 388 x H 735 mm
- Poids : 7,40 Kg
- EAN 3611630080286

Référence : CDCL3

Prix : 429,-€



■ Distributeur de céréales large 4 tubes

- Structure métallique peinte à l'époxy
- Couvercles hermétiques en inox
- 4 récipients en ABS
- Doseurs
- Contenance : 4 x 5 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 794 x P 388 x H 735 mm
- Poids : 9,60 Kg
- EAN 3611630080293

Référence : CDCL4

Prix : 509,-€





CHAUFFE-TASSES



■ Distributeur de céréales rotatif 3 tubes

- Structure métallique peinte à l'époxy
- Couvercles hermétiques en inox
- 3 récipients en ABS
- Doseurs
- Contenance : 3 x 5 litres
- 36 bols en porcelaine inclus
- 3 récupérateurs de miettes en porcelaine
- Base rotative
- Dimensions : Ø 530 x H 735 mm
- Poids : 29 Kg
- EAN 3611630080309

Référence : CDCR3

Prix : 599,-€



■ Chauffe-tasses 3 niveaux

- Acier Inoxydable
- Simple vitrage en verre trempé
- 3 étagères : 3 x L 479 x P 284 mm
- Éclairage LED (rouge, bleu, vert ou cyan)
- Contrôle digital pour chaque étagère
- Thermostat réglable de 30°C à 60°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 309 x P 535 x H 582 mm
- Poids : 29,5 Kg
- EAN 3611630081948

Référence : CCT3N

Prix : 889,-€

6 briques de
lait de 1L



■ Réfrigérateur de lait et chauffe-tasses

- Acier Inoxydable
- Simple vitrage en verre trempé
- Éclairage LED
- Capacité commerciale : 15 L
- Contrôle numérique de la température
- Thermostat réglable de 2°C à 8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Température chauffe-tasses 60°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 525 x H 640 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630081931

Référence : CRLCT

Prix : 1 199,-€



■ Distributeur de lait froid en porcelaine 4 L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Médaille d'affichage du contenu en porcelaine
- Dimensions : L 190 x P 320 x H 420 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630003766

■ Référence : CDLPF4

■ Prix : 369,-€



■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 4 L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Médaille d'affichage du contenu en porcelaine
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 260 x H 390 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630003773

■ Référence : CDLPC4

■ Prix : 409,-€



■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 10 L

- Pot en porcelaine
- Contenance 10 litres
- Médaille d'affichage du contenu en porcelaine
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 260 x H 430 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630043427

■ Référence : CDLPC10

■ Prix : 479,-€





CHOCOLATIÈRE

Les chocolatières Casselin sont conçues pour une utilisation professionnelle. De plus la machine à chocolat chaud est peu encombrante. Son système de chauffe par bain-marie permet de garder le chocolat chaud pendant plusieurs heures.



■ Chocolatière 5 L noire

- Socle en ABS et réservoir en tritan
- Maintien en température par système de bain-marie
- Jauge de niveau d'eau chaudière
- Cuve en inox avec thermostat de sécurité
- Thermostat réglable de température : + 65° à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Interrupteur On/Off
- Bac égouttoir
- Capacité : 5 litres
- Puissance : 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 460 mm
- Poids : 8,4 Kg
- EAN 3611630108300

Référence : CCH5LNB

Prix : 699,-€

Chauffe de la cuve
par bain-marie



■ Chocolatière 10 L noire

- Socle en ABS et réservoir en tritan
- Maintien en température par système de bain-marie
- Jauge de niveau d'eau chaudière
- Cuve en inox avec thermostat de sécurité
- Thermostat réglable de température : + 65° à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Interrupteur On/Off
- Bac égouttoir
- Capacité : 10 litres
- Puissance : 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 580 mm
- Poids : 9,1 Kg
- EAN 3611630108317

Référence : CCH10LNB

Prix : 749,-€





DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT

■ Distributeur de jus de fruit 8 litres

- Pot en ABS
- Contenance 8 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Robinet anti-goutte
- Dimensions : L 200 x P 485 x H 560 mm
- Poids : 5,15 Kg
- EAN 3611630013970

■ Référence : CDJ8

■ Prix : 199,-€



■ Distributeur de jus de fruit 2 x 8 litres

- Pot en ABS
- Contenance 2 x 8 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Robinet anti-goutte
- Dimensions : L 470 x P 485 x H 560 mm
- Poids : 10,30 Kg
- EAN 3611630013987

■ Référence : CDJ82

■ Prix : 369,-€





SUPPORT ET PLAQUE EUTECTIQUE



■ Plaque buffet réfrigérée eutectique GN 1/3

- Acier inoxydable
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 325 x P 176 x H 46 mm
- Poids : 1,20 Kg
- EAN 3611630080446

■ Référence : CPBRE13

■ Prix : 69,-€



■ Plaque buffet réfrigérée eutectique GN 1/2

- Acier inoxydable
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 325 x P 265 x H 46 mm
- Poids : 2,05 Kg
- EAN 3611630080439

■ Référence : CPBRE12

■ Prix : 89,-€



■ Plaque buffet réfrigérée eutectique GN 2/4

- Acier inoxydable
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 530 x P 162 x H 46 mm
- Poids : 2,05 Kg
- EAN 3611630080453

■ Référence : CPBRE24

■ Prix : 89,-€



■ Plaque buffet réfrigérée eutectique GN 1/1

- Acier inoxydable
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 46 mm
- Poids : 4,40 Kg
- EAN 3611630080422

■ Référence : CPBRE11

■ Prix : 129,-€



Nous avons développé un large choix de supports pour vos buffets froids. Cette gamme de supports réfrigérés eutectiques vous permet de servir élégamment vos entrées, fromages et desserts en les maintenant à la parfaite température pendant environ 6 heures.

■ Support buffet réfrigéré eutectique Medium 1

- Acier peint à l'époxy en noir
- 1 plaque eutectique aluminium Ø 290 x 52 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 321 x P 321 x H 77 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630080507

Référence : CSBREM1

Prix : 179,-€



BUFFET

■ Support buffet réfrigéré eutectique Medium 2

- Acier peint à l'époxy en noir
- 2 plaques eutectiques aluminium Ø 290 x 52 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 632 x P 321 x H 77 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630080514

Référence : CSBREM2

Prix : 289,-€





SUPPORT ET PLAQUE EUTECTIQUE



■ Support buffet réfrigéré eutectique Small 1

- Acier peint à l'époxy en noir
- 1 plaque eutectique aluminium Ø 170 x 52 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 203 x P 203 x H 77 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630080460

Référence : CSBRES1

Prix : 139,-€



■ Support buffet réfrigéré eutectique Small 2

- Acier peint à l'époxy en noir
- 2 plaques eutectiques aluminium Ø 170 x 52 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 396 x P 203 x H 77 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630080477

Référence : CSBRES2

Prix : 219,-€



■ Support buffet réfrigéré eutectique Small 3

- Acier peint à l'époxy en noir
- 3 plaques eutectiques aluminium Ø 170 x 52 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 589 x P 203 x H 77 mm
- Poids : 6,50 Kg
- EAN 3611630080484

Référence : CSBRES3

Prix : 299,-€



■ Support buffet réfrigéré eutectique Small 4

- Acier peint à l'époxy en noir
- 4 plaques eutectiques aluminium Ø 170 x 52 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 396 x P 396 x H 77 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630080491

Référence : CSBRES4

Prix : 369,-€

■ Support buffet réfrigéré eutectique GN 1/3

- Acier peint à l'époxy en noir
- 1 plaque eutectique acier GN 1/3
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 358 x P 206 x H 74 mm
- Poids : 2,35 Kg
- EAN 3611630080521

Référence : CSBRE13

Prix : 189,-€



■ Support buffet réfrigéré eutectique GN 1/2

- Acier peint à l'époxy en noir
- 1 plaque eutectique acier GN 1/2
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 358 x P 298 x H 74 mm
- Poids : 3,25 Kg
- EAN 3611630080538

Référence : CSBRE12

Prix : 209,-€



■ Support buffet réfrigéré eutectique GN 1/1

- Acier peint à l'époxy en noir
- 1 plaque eutectique acier GN 1/1
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Pieds en caoutchouc
- Dimensions : L 563 x P 358 x H 74 mm
- Poids : 6,05 Kg
- EAN 3611630080545

Référence : CSBRE11

Prix : 279,-€





VITRINE BUFFET EUTECTIQUE



■ Vitrine buffet réfrigérée eutectique 1

- Acier peint à l'époxy en noir
- Plaque eutectique acier 250 x 250 mm
- Assiette porcelaine 300 x 300 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Bac de récupération en acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Dimensions : L 380 x P 460 x H 395 mm
- Poids : 17 Kg
- EAN 3611630080552

Référence : CVBRE1

Prix : 349,-€

■ Vitrine buffet réfrigérée eutectique 2

- Acier peint à l'époxy en noir
- 2 plaques eutectiques acier 250 x 250 mm
- 2 assiettes porcelaine 300 x 300 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Bac de récupération en acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Dimensions : L 680 x P 460 x H 395 mm
- Poids : 27 Kg
- EAN 3611630080569

Référence : CVBRE2

Prix : 489,-€



■ Vitrine buffet réfrigérée eutectique 3

- Acier peint à l'époxy en noir
- 3 plaques eutectiques acier 250 x 250 mm
- 3 assiettes porcelaine 300 x 300 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Bac de récupération en acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Dimensions : L 980 x P 460 x H 395 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630080576

Référence : CVBRE3

Prix : 609,-€





Nos présentoirs buffet à cloche, qui se déclinent en chauffant ou réfrigéré seront la solution parfaite pour les professionnels de l'hôtellerie, buffets, événements, traiteurs, salons. Avec leur couvercle en acrylique rabattable, ils permettent aux clients d'avoir une vue claire des aliments exposés tout en les gardant dans un environnement hygiénique.

■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique à cloche GN 1/1

- Acier peint à l'époxy noir
- Couvercle en acrylique rabattable
- Paroi en bambou
- Plaque eutectique acier GN 1/1
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Bac pour ustensiles (ustensiles non inclus)
- Bac de récupération en acier inoxydable
- Dimensions : L 850 x P 485 x H 322 mm
- Poids : 14 Kg
- EAN 3611630080590

Référence : CPBREC11

Prix : 759,-€



BUFFET

■ Présentoir buffet chauffant à cloche

- Acier peint à l'époxy noir
- Surface de chauffe en verre trempé
- Dimensions de chauffe : 530 x 325 mm
- Voyant de chauffe
- Couvercle en acrylique rabattable
- Paroi en bambou
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- Bac pour ustensiles (ustensiles non inclus)
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 850 x P 505 x H 322 mm
- Poids : 14,50 Kg
- EAN 3611630081221

Référence : CPBCC

Prix : 739,-€





PRÉSENTOIR BUFFET



■ Présentoir buffet 3 niveaux GN 1/3 - Taly

- Support en acier peint à l'époxy noir
- Plaque en acier inoxydable
- Dimensions : L 351 x P 437 x H 492 mm
- Poids : 5,70 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique GN 1/3
- > Montage facile
- EAN 3611630080606

Référence : CPB13T

Prix : 299,-€



■ Présentoir buffet 3 niveaux GN 1/2 - Taly

- Support en acier peint à l'époxy noir
- Plaque en acier inoxydable
- Dimensions : L 351 x P 525 x H 492 mm
- Poids : 7,40 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique GN 1/2
- > Montage facile
- EAN 3611630080620

Référence : CPB12T

Prix : 339,-€



■ Présentoir buffet 3 niveaux GN 1/1 - Taly

- Support en acier peint à l'époxy noir
- Plaque en acier inoxydable
- Dimensions : L 556 x P 586 x H 492 mm
- Poids : 9 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique GN 1/1
- > Montage facile
- EAN 3611630080637

Référence : CPB11T

Prix : 399,-€



■ Présentoir buffet 3 niveaux GN 2/4 - Taly

- Support en acier peint à l'époxy noir
- Plaque en acier inoxydable
- Dimensions : L 556 x P 423 x H 492 mm
- Poids : 7,50 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique GN 2/4
- > Montage facile
- EAN 3611630080613

Référence : CPB24T

Prix : 329,-€



Sublimez vos cocktails professionnels avec notre large gamme de présentoir : assiettes, saladiers, ramequins, bols, verrines etc. Une multitude de styles pour répondre à tous vos besoins en matière de dressage pour vos buffets.

■ Présentoir buffet - Nena

- Support en acier peint à l'époxy noir
- Plaque en acier inoxydable
- 1 assiette porcelaine L 530 x P 325 x H 13 mm
- 4 ramequins porcelaine L 110 x P 110 x H 85 mm
- Dimensions : L 556 x P 450 x H 312 mm
- Poids : 8,40 Kg
- > Montage facile
- > Convient pour plaque eutectique GN 1/1
- EAN 3611630080644

Référence : CPBN

Prix : 349,-€



BUFFET

■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique - Nena

- Support en acier peint à l'époxy noir
- Plaque en acier inoxydable
- 1 plaque eutectique GN 1/1
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- 1 assiette porcelaine L 530 x P 325 x H 13 mm
- 4 ramequins porcelaine L 110 x P 110 x H 85 mm
- Dimensions : L 556 x P 450 x H 312 mm
- Poids : 12,40 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630080651

Référence : CPBREN

Prix : 419,-€





PRÉSENTOIR BUFFET



■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique 1 G - Nena

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 1 assiette porcelaine Ø 290 x 18 mm
- 1 plaque eutectique Ø 290 x 55 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 352 x P 352 x H 220 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630080682

Référence : CPBRE1GN

Prix : 249,-€



■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique 3 T - Nena

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 3 assiettes porcelaine Ø 170 x 18 mm
- 3 plaques eutectiques Ø 170 x 55 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 225 x P 592 x H 422 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630080675

Référence : CPBRE3TN

Prix : 439,-€



■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique 3 V - Nena

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 3 assiettes porcelaine Ø 170 x 18 mm
- 3 plaques eutectiques Ø 170 x 55 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 456 x P 428 x H 220 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630080668

Référence : CPBRE3VN

Prix : 469,-€

■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique 1 - Kira

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 3 bols porcelaine Ø 190 x 55 mm
- 3 plaques eutectiques Ø 170 x 55 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 650 x P 230 x H 240 mm
- Poids : 2,50 Kg
- EAN 3611630080989

Référence : CPBRE1K

Prix : 369,-€



■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique 2 - Kira

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 3 bols porcelaine Ø 190 x 55 mm
- 3 plaques eutectiques Ø 170 x 55 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 650 x P 230 x H 340 mm
- Poids : 2,80 Kg
- EAN 3611630080996

Référence : CPBRE2K

Prix : 389,-€



■ Présentoir buffet réfrigéré eutectique 3 - Kira

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 1 saladier porcelaine Ø 400 x 65 mm
- 1 plaque eutectique Ø 290 x 55 mm
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 395 x P 395 x H 150 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630081016

Référence : CPBRE3K

Prix : 259,-€





PRÉSENTOIR BUFFET

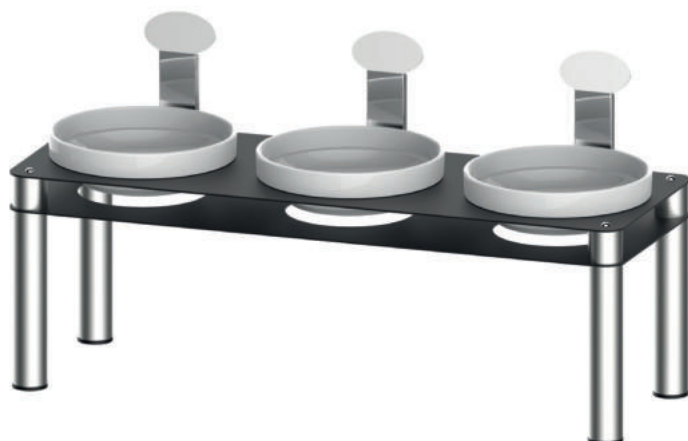


■ Présentoir buffet 1 - Kira

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 3 bols porcelaine Ø 190 x 55 mm
- Dimensions : L 650 x P 230 x H 240 mm
- Poids : 2,50 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique Ø 170 x 55 mm
- EAN 3611630080965

Référence : CPB1K

Prix : 249,-€



■ Présentoir buffet 2 - Kira

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 3 bols porcelaine Ø 190 x 55 mm
- Dimensions : L 650 x P 230 x H 340 mm
- Poids : 2,80 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique Ø 170 x 55 mm
- EAN 3611630080972

Référence : CPB2K

Prix : 259,-€



■ Présentoir buffet 3 - Kira

- Acier peint à l'époxy noir
- Pieds en acier inoxydable
- 1 saladier porcelaine Ø 400 x 65 mm
- Dimensions : L 395 x P 395 x H 150 mm
- Poids : 5 Kg
- > Compatible avec plaque eutectique Ø 290 x 55 mm
- EAN 3611630081009

Référence : CPB3K

Prix : 209,-€



■ Présentoir à ramequins 12 - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 12 ramequins porcelaine L 90 x P 90 x H 65 mm
- Dimensions : L 450 x P 330 x H 150 mm
- Poids : 2,80 Kg
- EAN 3611630081078

Référence : CPR12L

Prix : 139,-€



■ Présentoir à ramequins 24 - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 12 ramequins ronds porcelaine Ø 75 x 40 mm
- 12 ramequins carrés porcelaine L 65 x P 65 x H 35 mm
- Supports sécables en 4 rangés
- Dimensions : L 500 x P 360 x H 180 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630081092

Référence : CPR24L

Prix : 219,-€



■ Présentoir à ramequins rotatif - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 19 ramequins porcelaine L 110 x P 110 x H 85 mm
- 18 crémaillères amovibles
- Base rotative
- Dimensions : L 330 x P 330 x H 495 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630081184

Référence : CPARRL

Prix : 359,-€



■ Présentoir à verrines 24 - Chupito

- Acier peint à l'époxy noir
- 24 verrines
- Dimensions : L 380 x P 285 x H 260 mm
- Poids : 4,60 Kg
- EAN 3611630081085

Référence : CPV24CHU

Prix : 139,-€





PRÉSENTOIR BUFFET



Nous proposons une grande variété de présentoirs, véritable atout esthétique pour vos buffets. Modernes et tendances, ils sont parfaits pour la mise en valeur de vos plats lors de petits-déjeuners, banquets, cocktails, etc.



■ Présentoir à assiettes 2 - Meti

- Acier peint à l'époxy noir
- 2 assiettes porcelaine 200 x 200 x 60 mm
- 2 plaques en verre trempé
- Dimensions : L 560 x P 495 x H 360 mm
- Poids : 7,8 Kg
- EAN 3611630081023

Référence : CPA2M

Prix : 209,-€



■ Présentoir à assiettes 4 - Meti

- Acier peint à l'époxy noir
- 4 assiettes porcelaine 200 x 200 x 60 mm
- 1 plaque en verre trempé
- Dimensions : L 1 135 x P 400 x H 360 mm
- Poids : 14,50 Kg
- EAN 3611630081030

Référence : CPA4M

Prix : 289,-€



■ Présentoir à bols x3 - Biru

- Acier peint à l'époxy noir
- 3 bols porcelaine Ø 130 x 70 mm
- Dimensions : L 380 x P 355 x H 350 mm
- Poids : 2,80 Kg
- EAN 3611630081108

Référence : CPB3B

Prix : 149,-€

■ Présentoir à saladiers 1 - Ruma

- Acier peint à l'époxy noir
- 5 saladiers porcelaine Ø 230 x 130 mm
- Contenance saladier 5 x 2,8 L
- Dimensions : L 525 x P 526 x H 575 mm
- Poids : 15,50 Kg
- EAN 3611630081047

Référence : CPS1R

Prix : 349,-€



■ Présentoir à saladiers 2 - Ruma

- Acier peint à l'époxy noir
- 5 saladiers porcelaine Ø 197 x 100 mm
- Contenance saladier 5 x 1,6 L
- Dimensions : L 525 x P 526 x H 555 mm
- Poids : 15,50 Kg
- EAN 3611630081054

Référence : CPS2R

Prix : 369,-€



■ Présentoir à saladiers 3 - Ruma

- Acier peint à l'époxy noir
- 5 saladiers porcelaine Ø 250 x 90 mm
- Contenance saladier 5 x 1,6 L
- Dimensions : L 530 x P 536 x H 555 mm
- Poids : 15,50 Kg
- EAN 3611630081061

Référence : CPS3R

Prix : 329,-€





PRÉSENTOIR BUFFET



■ Présentoir à ramequins 3 - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 3 ramequins porcelaine Ø 90 x 70 mm
- Contenance ramequins 3 x 170 mL
- Dimensions : L 350 x P 135 x H 180 mm
- Poids : 2,0 Kg
- EAN 3611630090087

Référence : CPR3L

Prix : 129,-€



■ Présentoir à ramequins 4 - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 4 ramequins porcelaine Ø 90 x 70 mm
- Contenance ramequins 4 x 170 mL
- Dimensions : L 230 x P 240 x H 180 mm
- Poids : 2,3 Kg
- EAN 3611630090094

Référence : CPR4L

Prix : 149,-€



■ Présentoir à ramequins 6 - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 6 ramequins porcelaine Ø 90 x 70 mm
- Contenance ramequins 6 x 170 mL
- Dimensions : L 350 x P 240 x H 180 mm
- Poids : 3,4 Kg
- EAN 3611630090100

Référence : CPR6L

Prix : 169,-€



■ Présentoir à ramequins 8 - Lopo

- Acier peint à l'époxy noir
- 8 ramequins porcelaine Ø 90 x 70 mm
- Contenance ramequins 8 x 170 mL
- Dimensions : L 230 x P 240 x H 300 mm
- Poids : 3,7 Kg
- EAN 3611630090117

Référence : CPR8L

Prix : 189,-€

■ Présentoir à fruits de mer rotatif 1 Fuly

- Acier peint à l'époxy noir
- Base rotative
- 1 saladier porcelaine Ø 300 x 75 mm
- 5 ramequins porcelaine L 90 x P 90 x H 65 mm
- Contenance ramequins 5 x 240 mL
- Dimensions : L 320 x P 320 x H 325 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630090049

Référence : CPFR1F

Prix : 239,-€



■ Présentoir à fruits de mer rotatif 2 Fuly

- Acier peint à l'époxy noir
- Base rotative
- 1 saladier porcelaine Ø 395 x 85 mm
- 2 ramequins porcelaine : L 110 x P 110 x H 85 mm
- 4 ramequins porcelaine : L 90 x P 90 x H 65 mm
- Contenance ramequins : 2 x 500 mL + 4 x 240 mL
- Dimensions : L 395 x P 395 x H 390 mm
- Poids : 10,7 Kg
- EAN 3611630090056

Référence : CPFR2F

Prix : 319,-€



■ Présentoir à fruits de mer rotatif 3 Fuly

- Acier peint à l'époxy noir
- Base rotative
- 1 saladier porcelaine Ø 470 x 65 mm
- 2 ramequins porcelaine : L 175 x P 175 x H 75 mm
- 6 ramequins porcelaine : L 90 x P 90 x H 65 mm
- Contenance petits ramequins : 6 x 240 mL
- Dimensions : L 470 x P 470 x H 405 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630090063

Référence : CPFR3F

Prix : 379,-€





SUPPORT À SAUCES



■ Support à sauces réfrigéré eutectique GN 1/2

- Acier peint à l'époxy noir
- 4 pots porcelaine Ø 125 x 145 mm
- 4 cuillères incluses
- Contenance pot : 4 x 1,25 L
- Plaque eutectique GN 1/2
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 275 x P 358 x H 200 mm
- Poids : 7,20 Kg
- EAN 3611630081146

Référence : CSASRE12

Prix : 349,-€



■ Support à sauces chauffant GN 1/2

- Acier peint à l'époxy noir
- 4 pots porcelaine Ø 125 x 145 mm
- 4 cuillères incluses
- Contenance pot : 4 x 1,25 L
- Support chauffant GN 1/2
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 327 x P 340 x H 245 mm
- Poids : 7,20 Kg
- EAN 3611630081153

Référence : CSASC12

Prix : 449,-€



■ Support à sauces rotatif

- Acier peint à l'époxy noir
- 6 pots porcelaine Ø 125 x 145 mm
- Contenance pot : 6 x 1,25 L
- 6 cuillères en acier inoxydable
- Base rotative
- Dimensions : L 405 x P 405 x H 255 mm
- Poids : 10,50 Kg
- EAN 3611630081177

Référence : CSASR

Prix : 529,-€



■ Support à sauces 1

- Acier peint à l'époxy noir
- 3 jars porcelaine Ø 100 x 123 mm
- Contenance jar : 3 x 0,5 L
- Dimensions : L 380 x P 187 x H 210 mm
- Poids : 3,20 Kg
- EAN 3611630081238

Référence : CSAS1

Prix : 219,-€



■ Support à sauces 2

- Acier peint à l'époxy noir
- 3 jars porcelaine Ø 118 x 145 mm
- Contenance jar : 3 x 0,9 L
- Dimensions : L 425 x P 201 x H 230 mm
- Poids : 4 Kg
- EAN 3611630081245

Référence : CSAS2

Prix : 249,-€



■ Support à sauces 3

- Acier peint à l'époxy noir
- 3 jars porcelaine Ø 134 x 165 mm
- Contenance jar : 3 x 1,3 L
- Dimensions : L 455 x P 212 x H 245 mm
- Poids : 5,70 Kg
- EAN 3611630081252

Référence : CSAS3

Prix : 279,-€

BUFFET



■ Support à sauces 4

- Acier peint à l'époxy noir
- 4 pots porcelaine Ø 125 x 145 mm
- Contenance pot : 4 x 1,25 L
- Dimensions : L 630 x P 267 x H 200 mm
- Poids : 6,20 Kg
- EAN 3611630081160

Référence : CSAS4

Prix : 269,-€



■ Support à sauces réfrigéré eutectique GN 2/4

- Acier peint à l'époxy noir
- 4 pots porcelaine Ø 125 x 145 mm
- Contenance pot : 4 x 1,25 L
- Plaque eutectique GN 2/4
- Maintien au froid jusqu'à 6 heures
- Dimensions : L 540 x P 245 x H 200 mm
- Poids : 7,50 Kg
- EAN 3611630081139

Référence : CSASRE24

Prix : 329,-€





■ Plaque chauffante Inox GN 1/3

- Acier inoxydable
- Voyant lumineux
- Surface de chauffe : 325 x 176 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 325 x P 196 x H 75 mm
- Poids : 1,85 Kg
- EAN 3611630081214

Référence : CPCA13

Prix : 179,-€



■ Plaque chauffante Inox GN 1/2

- Acier inoxydable
- Voyant lumineux
- Surface de chauffe : 325 x 265 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 325 x P 285 x H 75 mm
- Poids : 2,40 Kg
- EAN 3611630081207

Référence : CPCA12

Prix : 199,-€



■ Plaque chauffante Inox GN 1/1

- Acier inoxydable
- Voyant lumineux
- Surface de chauffe : 530 x 325 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 530 x P 345 x H 75 mm
- Poids : 4 Kg
- EAN 3611630081191

Référence : CPCA11

Prix : 279,-€

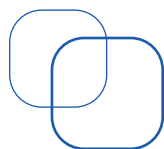




FROID

• ARMOIRE NÉGATIVE	349
• ARMOIRE NÉGATIVE VITRÉE	356
• ARMOIRE POSITIVE	338
• ARMOIRE POSITIVE VITRÉE	346
• ARRIÈRE BAR	360
• CAVE À VINS	396
• CAVE DE MATURATION	399
• CELLULE DE REFROIDISSEMENT	394
• DESSERTÉ RÉFRIGÉRÉE	371
• DESSERTÉ RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE	370
• MEUBLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ	392
• SALADETTE	375
• SALADETTE À POSER	416
• SALADETTE À POSER AVEC COUVERCLE INOX	418
• TABLE RÉFRIGÉRÉE	383
• TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE	388
• TABLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉE GRANIT	381
• VITRINE RÉFRIGÉRÉE	400
• VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE MARCHÉ	411
• VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRÉE	408
• VITRINE RÉFRIGÉRÉE À SUSHIS	415
• VITRINE À GLACES À POSER	414





ARMOIRE POSITIVE



■ Armoire positive pâtissière 400 L Blanche

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 65 mm par côté
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- 4 étagères réglables 400x600 mm + 1 étagère inférieure
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 265 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 180 W / 230 V
- Dimensions : L 740 x P 680 x H 1 800 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630083195

Référence : CAPP400LB

Prix : 1 649,-€



■ Armoire positive pâtissière 400 L Inox

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 65 mm par côté
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- 4 étagères réglables 400x600 mm + 1 étagère inférieure
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 265 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 180 W / 230 V
- Dimensions : L 740 x P 680 x H 1 800 mm
- Poids : 88 Kg
- EAN 3611630083188

Référence : CAPP400L

Prix : 1 689,-€

■ Armoire positive 200 L Blanche A++

- Froid ventilé
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Évaporateur Roll-bond
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 2+1 étagères réglables
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Alarme porte ouverte et température élevée
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 99 L
- Capacité commerciale : 200 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 56 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 679 x H 838 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630101684



Référence : CAP200LBA

Prix : 989,-€

■ Armoire positive 200 L Inox A++

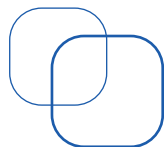
- Extérieur en acier inoxydable
- Froid ventilé
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 2+1 étagères réglables
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Alarme porte ouverte et température élevée
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 99 L
- Capacité commerciale : 200 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 56 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 679 x H 838 mm
- Poids : 43 Kg
- EAN 3611630101691



FROID

Référence : CAP200LA

Prix : 1 099,-€



ARMOIRE POSITIVE

■ Armoire positive 235 L Inox

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement anti-condensation
- Isolation de 70 mm par côté
- Dégivrage par gaz chaud
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 3 étagères réglables pour GN 1/1 + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 162 L
- Capacité commerciale : 235 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 185 W / 230 V
- Dimensions : L 469 x P 725 x H 1 990 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630101288



469 mm



Référence : CAP235L

Prix : 2 169,-€

■ Armoire positive 400 L Blanche

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Verrouillage porte par clé
- Isolation de 60 mm par côté
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 4 étagères réglables + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 312 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 685 x H 1 890 mm
- Poids : 62 Kg
- EAN 3611630083140



Référence : CAP400LB

Prix : 1 469,-€

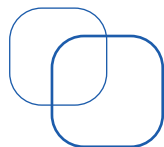
■ Armoire positive 400 L Inox

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 60 mm par côté
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 4 étagères réglables + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 312 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 685 x H 1 890 mm
- Poids : 62 Kg
- EAN 3611630083133



Référence : CAP400L

Prix : 1 599,-€



ARMOIRE POSITIVE

■ Armoire positive 546 L Inox

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement anti-condensation
- Isolation de 80 mm par côté
- Dégivrage par gaz chauds
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 3 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Thermostat digital
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 546 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 210 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 823 x H 2 045 mm
- Poids : 108 Kg
- EAN 3611630083157



Référence : CAP546L

Prix : 2 339,-€



■ Armoire positive 546 L Inox Tropicalisé

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement anti-condensation
- Isolation de 80 mm par côté
- Dégivrage électrique automatique
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 3 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Compresseur inverter
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 5
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 546 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 73 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 850 x H 2 045 mm
- Poids : 109 Kg
- EAN 3611630101257



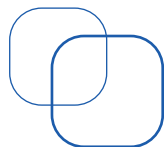
Conçue pour résister aux environnements les plus exigeants, notre vitrine tropicalisée garantit une performance optimale même en cas de chaleur et d'humidité élevées. Idéale pour les cuisines professionnelles, snacks et boulangeries, elle assure une conservation parfaite de vos produits tout en restant robuste et fiable.

Référence : CAP546LT

Prix : 2 749,-€



FROID



ARMOIRE POSITIVE



■ Armoire positive 600 L Blanche

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Verrouillage porte par clé
- Isolation de 60 mm par côté
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 4 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- 2 pieds inox réglables + 2 roues à l'arrière
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 469 L
- Capacité commerciale: 600 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 730 x H 1 890 mm
- Poids : 85 Kg
- EAN 3611630083171

Référence : CAP600LB

Prix : 1 669,-€



■ Armoire positive 600 L Inox

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 60 mm par côté
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 4 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- 2 pieds inox réglables + 2 roues à l'arrière
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 469 L
- Capacité commerciale: 600 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 730 x H 1 890 mm
- Poids : 85 Kg
- EAN 3611630083164

Référence : CAP600L

Prix : 1 719,-€



■ Armoire positive 1255 L Inox

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement anti-condensation
- Isolation de 80 mm par côté
- Dégivrage par gaz chauds
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Portes à fermeture automatique
- Interrupteur ON/OFF
- 6 étagères réglables pour GN 2/1 + 2 étagères inférieures
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Thermostat digital
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 820 L
- Capacité commerciale : 1 255 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 286 W / 230 V
- Dimensions : L 1 400 x P 823 x H 2 045 mm
- Poids : 165 Kg
- EAN 3611630083126

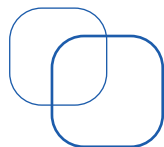


Référence : CAP1255L

Prix : 3 599,-€



FROID



ARMOIRE POSITIVE VITRÉE



■ Armoire positive vitrée 400 L Blanche

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Isolation de 60 mm par côté
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage réversible
- 4 étagères réglables + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Température réglable de -1°C à +5°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 339 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 723 x H 1 890 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630101769

Référence : CAPV400LB

Prix : 1 649,-€



■ Armoire positive vitrée 400 L Inox

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Isolation de 60 mm par côté
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage réversible
- 4 étagères réglables + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Température réglable de -1°C à +5°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 312 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 723 x H 1 890 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630101783

Référence : CAPV400L

Prix : 1 729,-€



■ Armoire positive vitrée 600 L Blanche

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Isolation de 60 mm par côté
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage réversible
- 4 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Température réglable de -1°C à +5°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 600 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 768 x H 1 890 mm
- Poids : 104 Kg
- EAN 3611630101752



Référence : CAPV600LB

Prix : 1 859,-€



■ Armoire positive vitrée 600 L Inox

- Froid ventilé
- Système d'évaporateur Roll-Bond
- Isolation de 60 mm par côté
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage réversible
- 4 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Température réglable de -1°C à +5°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 600 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 768 x H 1 890 mm
- Poids : 104 Kg
- EAN 3611630101776

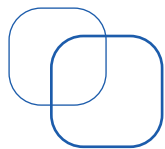


Référence : CAPV600L

Prix : 1 919,-€







■ Armoire négative 200 L Blanche

- Froid statique
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 2 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Température réglable de -23°C à -18°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 95 L
- Capacité commerciale : 200 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 80 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 679 x H 838 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630101714

Référence : **CAN200LB**

Prix : **1 029,-€**



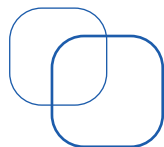
■ Armoire négative 200 L Inox

- Extérieur en acier inoxydable
- Froid statique
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 2 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Température réglable de -23°C à -18°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 95 L
- Capacité commerciale : 200 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 80 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 679 x H 838 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630101721

Référence : **CAN200L**

Prix : **1 149,-€**





ARMOIRE NÉGATIVE

■ Armoire négative 235 L Inox

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement anti-condensation
- Isolation de 70 mm par côté
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 3 étagères réglables pour GN 1/1 + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 162 L
- Capacité commerciale : 235 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 469 x P 725 x H 1 990 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630101295



469 mm



Référence : CAN235L

Prix : 2 469,-€

■ Armoire négative 400 L Blanche

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Isolation de 65 mm par côté
- Porte réversible
- 6 étagères fixes à évaporateur
- 2 pieds inox réglables + 2 roues à l'arrière
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 303 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 685 x H 1 890 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630083089

Référence : CAN400LB

Prix : 1 479,-€



■ Armoire négative 400 L Inox

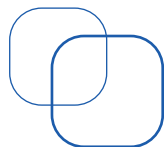
- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Verrouillage porte par clé
- Isolation de 65 mm par côté
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 6 étagères fixes à évaporateur
- 2 pieds inox réglables + 2 roues à l'arrière
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 303 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 685 x H 1 890 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630083072

Référence : CAN400L

Prix : 1 639,-€



FROID



ARMOIRE NÉGATIVE

■ Armoire négative 546 L Inox

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement chauffant anti-condensation
- Isolation de 80 mm par côté
- Dégivrage par gaz chauds
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 3 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 303 L
- Capacité commerciale : 546 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 313 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 815 x H 2 055 mm
- Poids : 108 Kg
- EAN 3611630083096



Référence : CAN546L

Prix : 2 829,-€



■ Armoire négative 546 L Inox Tropicalisé

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement chauffant anti-condensation
- Isolation de 80 mm par côté
- Dégivrage par gaz chaud
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 3 étagères réglables pour GN 2/1 + 1 étagère inférieure
- Thermostat digital
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Compresseur inverter
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 5
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 546 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 850 x H 2 045 mm
- Poids : 109 Kg
- EAN 3611630101271



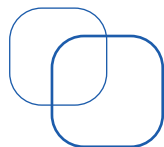
Conçue pour résister aux environnements les plus exigeants, notre vitrine tropicalisée garantit une performance optimale même en cas de chaleur et d'humidité élevées. Idéale pour les cuisines professionnelles, snacks et boulangeries, elle assure une conservation parfaite de vos produits tout en restant robuste et fiable.



FROID

Référence : CAN546LT

Prix : 2 919,-€



ARMOIRE NÉGATIVE



■ Armoire négative 600 L Blanche

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Isolation de 65 mm par côté
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 6 étagères fixes à évaporateur
- 2 pieds inox réglables + 2 roues à l'arrière
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 456 L
- Capacité commerciale : 600 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 720 x H 1 895 mm
- Poids : 82 Kg
- EAN 3611630083102

Référence : **CAN600LB**

Prix : **1 909,-€**



■ Armoire négative 600 L Inox

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Verrouillage porte par clé
- Isolation de 80 mm par côté
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- Interrupteur ON/OFF
- 6 étagères fixes à évaporateur
- 2 pieds inox réglables + 2 roues à l'arrière
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 456 L
- Capacité commerciale : 600 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 720 x H 1 895 mm
- Poids : 82 Kg
- EAN 3611630083119

Référence : **CAN600L**

Prix : **1 899,-€**



■ Armoire négative 1255 L Inox

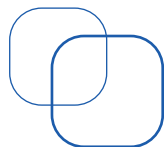
- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Encadrement chauffant anti-condensation
- Isolation de 80 mm par côté
- Dégivrage par gaz chauds
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Portes à fermeture automatique
- 6 étagères réglables pour GN 2/1 + 2 étagères fixes
- Interrupteur ON/OFF
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 842 L
- Capacité commerciale : 1 255 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 733 W / 230 V
- Dimensions : L 1 400 x P 823 x H 2 045 mm
- Poids : 172 Kg
- EAN 3611630083065

Référence : CAN1255L

Prix : 4 639,-€



FROID



ARMOIRE NÉGATIVE VITRÉE



■ Armoire négative à spiritueux 140 L Blanche

- Plateau en acier inoxydable
- Froid ventilé
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage électrique automatique
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte triple vitrage
- Interrupteur ON/OFF
- 2 étagères réglables
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Alarme porte ouverte et température élevée
- Température réglable de -12°C à +5°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 99 L
- Capacité commerciale : 140 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 699 x H 839 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630101882

Référence : CANV140LB

Prix : 1 389,-€



■ Armoire négative à spiritueux 140 L Inox

- Plateau en acier inoxydable
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage électrique automatique
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte triple vitrage
- Interrupteur ON/OFF
- 2 étagères réglables
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Alarme porte ouverte et température élevée
- Température réglable de -12°C à +5°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 99 L
- Capacité commerciale : 140 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 699 x H 839 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630101899

Référence : CANV140L

Prix : 1 419,-€



■ Armoire négative vitrée 200 L Blanche

- Froid statique
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Interrupteur ON/OFF
- 2 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Alarme porte ouverte et température élevée
- Triple vitrage
- Température réglable de -21°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 98 L
- Capacité commerciale : 200 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 174 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 679 x H 838 mm
- Poids : 50 Kg
- EAN 3611630101738

Référence : CANV200LB

Prix : 1 179,-€



■ Armoire négative vitrée 200 L Inox

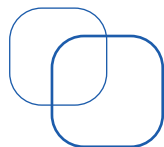
- Extérieur en acier inoxydable
- Froid statique
- Isolation de 50 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Interrupteur ON/OFF
- 2 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Alarme porte ouverte et température élevée
- Triple vitrage
- Température réglable de -21°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 98 L
- Capacité commerciale : 200 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 174 W / 230 V
- Dimensions : L 598 x P 679 x H 838 mm
- Poids : 50 Kg
- EAN 3611630101745

Référence : CANV200L

Prix : 1 219,-€



FROID



ARMOIRE NÉGATIVE VITRÉE



■ Armoire négative vitrée 400 L Blanche

- Froid statique
- Isolation de 65 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage
- 6 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital
- Température réglable de -18°C à -15°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 363 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 723 x H 1 902 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630101813

Référence : CANV400LB

Prix : 1 819,-€



■ Armoire négative vitrée 400 L Inox

- Froid statique
- Isolation de 65 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage
- 6 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital
- Température réglable de -18°C à -15°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 363 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 723 x H 1 902 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630101820

Référence : CANV400L

Prix : 1 979,-€



■ Armoire négative vitrée 600 L Blanche

- Froid statique
- Isolation de 65 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage
- 6 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital
- Température réglable de -18°C à -15°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 469 L
- Capacité commerciale : 600 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 768 x H 1 902 mm
- Poids : 110 Kg
- EAN 3611630101790

Référence : CANV600LB

Prix : 1 949,-€



■ Armoire négative vitrée 600 L Inox

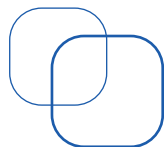
- Froid statique
- Isolation de 65 mm par côté
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Porte double vitrage
- 6 étagères fixes à évaporateur
- Thermostat digital
- Température réglable de -18°C à -15°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 469 L
- Capacité commerciale : 600 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 780 x P 768 x H 1 902 mm
- Poids : 110 Kg
- EAN 3611630101806

Référence : CANV600L

Prix : 1 999,-€



FROID



ARRIÈRE BAR



Les arrières bar, existent en version avec portes coulissantes ou à charnières. Ils permettent de conserver sous un comptoir les boissons, sandwiches ou tout autre aliment que l'on peut trouver dans un bar, café, pizzeria, brasserie etc.



■ Arrière bar 1 porte

- Acier laqué noir
- Verre trempé
- Système d'évaporateur Roll-bond
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Verrouillage porte par clé
- Éclairage LED
- Porte à charnières
- 2 étagères réglables
- Température réglable de -1°C à +6°C
- Classe climatique : CC3
- Capacité nette : 128 L
- Capacité commerciale : 133 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 180 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 520 x H 900 mm
- Poids : 44 Kg
- EAN 3611630083386

Référence : CAB1P

Prix : 819,-€



■ Arrière bar 2 portes coulissantes

- Acier laqué noir
- Verre trempé
- Système d'évaporateur Roll-bond
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Verrouillage porte par clé
- Éclairage LED
- 2 portes coulissantes
- 4 étagères réglables
- Température réglable de -1°C à +6°C
- Classe climatique : CC3
- Capacité nette : 200 L
- Capacité commerciale : 201 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 520 x H 900 mm
- Poids : 58 Kg
- EAN 3611630083393

Référence : CAB2PC

Prix : 1 129,-€



■ Arrière bar 3 portes

- Acier laqué noir
- Verre trempé
- Système d'évaporateur Roll-bond
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Verrouillage porte par clé
- Éclairage LED
- 3 portes à charnières
- 6 étagères réglables
- Température réglable de -1°C à +6°C
- Classe climatique : CC3
- Capacité nette : 312 L
- Capacité commerciale : 320 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 1 350 x P 520 x H 900 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630083409



Référence : CAB3P

Prix : 1 539,-€

■ Arrière bar 3 portes coulissantes

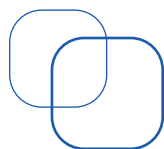
- Acier laqué noir
- Verre trempé
- Système d'évaporateur Roll-bond
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Verrouillage porte par clé
- Éclairage LED
- 3 portes coulissantes
- 6 étagères réglables
- Température réglable de -1°C à +6°C
- Classe climatique : CC3
- Capacité nette : 312 L
- Capacité commerciale : 320 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 1 350 x P 520 x H 900 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630083416



FROID

Référence : CAB3PC

Prix : 1 519,-€



ARRIÈRE BAR

■ Arrière bar 2 portes vitrées

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- Verrouillage portes par clé
- Portes à fermeture automatique
- 4 étagères réglables
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 302 L
- Capacité commerciale : 315 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 1 460 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630101936



Référence : CAB2PV
Prix : 2 469,-€

■ Arrière bar 3 portes vitrées

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- Verrouillage portes par clé
- Portes à fermeture automatique
- 6 étagères réglables
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 485 L
- Capacité commerciale : 500 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 373 W / 230 V
- Dimensions : L 2 085 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 121 Kg
- EAN 3611630101943



Référence : CAB3PV
Prix : 3 129,-€

■ Arrière bar 4 portes vitrées

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- Verrouillage portes par clé
- Portes à fermeture automatique
- 8 étagères réglables
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 615 L
- Capacité commerciale : 618 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 456 W / 230 V
- Dimensions : L 2 540 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 151 Kg
- EAN 3611630101950

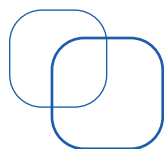


Référence : CAB4PV

Prix : 3 919,-€



FROID



ARRIÈRE BAR

■ Arrière bar 2 portes pleines

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Portes à fermeture automatique et réversibles
- 4 étagères réglables
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 242 L
- Capacité commerciale : 315 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 224 W / 230 V
- Dimensions : L 1 460 x P 515 x H 860 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630101905



Référence : CAB2PP
Prix : 2 579,-€

■ Arrière bar 3 portes pleines

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Portes à fermeture automatique et réversibles
- 6 étagères réglables
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 500 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 351 W / 230 V
- Dimensions : L 2 085 x P 515 x H 860 mm
- Poids : 119 Kg
- EAN 3611630101912



Référence : CAB3PP
Prix : 3 309,-€

■ Arrière bar 4 portes pleines

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- Verrouillage porte par clé
- Portes à fermeture automatique et réversibles
- 8 étagères réglables
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 531 L
- Capacité commerciale : 618 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 385 W / 230 V
- Dimensions : L 2 540 x P 515 x H 860 mm
- Poids : 149 Kg
- EAN 3611630101929

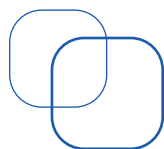


Référence : CAB4PP

Prix : 4 059,-€



FROID



ARRIÈRE BAR

■ Arrière bar 2 x 2 tiroirs

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 4 tiroirs à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 242 L
- Capacité commerciale : 315 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 224 W / 230 V
- Dimensions : L 1 460 x P 515 x H 860 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630102001



Référence : CAB22T

Prix : 3 169,-€

■ Arrière bar 3 x 2 tiroirs

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 6 tiroirs à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 410 L
- Capacité commerciale : 500 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 351 W / 230 V
- Dimensions : L 2 085 x P 515 x H 860 mm
- Poids : 119 Kg
- EAN 3611630102018



Référence : CAB32T

Prix : 4 219,-€

■ Arrière bar 4 x 2 tiroirs

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 8 tiroirs à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 531 L
- Capacité commerciale : 618 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 385 W / 230 V
- Dimensions : L 2 540 x P 515 x H 860 mm
- Poids : 149 Kg
- EAN 3611630103855

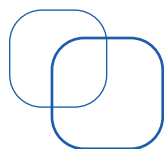


Référence : CAB42T

Prix : 5 669,-€



FROID



ARRIÈRE BAR

■ Arrière bar 2 x 2 tiroirs vitrés

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 4 tiroirs vitrés à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 302 L
- Capacité commerciale : 315 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 1 460 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630102032



Référence : CAB22TV

Prix : 4 139,-€

■ Arrière bar 3 x 2 tiroirs vitrés

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 6 tiroirs vitrés à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 485 L
- Capacité commerciale : 500 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 373 W / 230 V
- Dimensions : L 2 085 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 121 Kg
- EAN 3611630102049



Référence : CAB32TV

Prix : 5 819,-€



■ Arrière bar 2 x 2 tiroirs mixtes vitrés

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 2 tiroirs supérieurs 1/3 à verrouillage par clé
- 2 tiroirs inférieurs 2/3 à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 302 L
- Capacité commerciale : 315 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 1 460 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630102056



Référence : CAB22TMV

Prix : 4 139,-€

■ Arrière bar 3 x 2 tiroirs mixtes vitrés

- Acier thermolaqué noir mat
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Éclairage LED
- 3 tiroirs supérieurs 1/3 à verrouillage par clé
- 3 tiroirs inférieurs 2/3 à verrouillage par clé
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Température réglable de -1°C à +7°C
- Classe climatique : 3
- Capacité nette : 485 L
- Capacité commerciale : 500 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 373 W / 230 V
- Dimensions : L 2 085 x P 535 x H 860 mm
- Poids : 121 Kg
- EAN 3611630102063

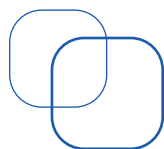


FROID

Référence : CAB32TMV

Prix : 5 819,-€





DESSERTES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

■ Desserte réfrigérée négative 2 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage par gaz chaud
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 45 mm par côté
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de -18°C à -10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 220 L
- Capacité commerciale : 232 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 237 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 883 mm
- Poids : 75 Kg
- EAN 3611630101585



Référence : CDRN2P

Prix : 1 689,-€

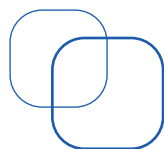
■ Desserte réfrigérée négative 3 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage par gaz chaud
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 45 mm par côté
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de -20°C à -10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 350 L
- Capacité commerciale : 364 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 276 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 883 mm
- Poids : 103 Kg
- EAN 3611630101592



Référence : CDRN3P

Prix : 2 389,-€



DESSERTE RÉFRIGÉRÉE

■ Desserte réfrigérée 1 porte GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- 1 porte à fermeture automatique
- 1 étagère réglable GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 74 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 700 x H 890 mm
- Poids : 45,5 Kg
- EAN 3611630083300

Référence : CSA1P

Prix : 1 079,-€



■ Desserte réfrigérée 2 portes GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 880 mm
- Poids : 70 Kg
- EAN 3611630083225

Référence : CSA2P

Prix : 1 489,-€



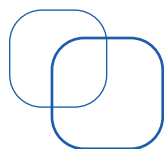
■ Desserte réfrigérée 3 portes GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 880 mm
- Poids : 95 Kg
- EAN 3611630083232

Référence : CSA3P

Prix : 2 189,-€





DESSERTE RÉFRIGÉRÉE



■ Desserte réfrigérée 2 tiroirs GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- 2 tiroirs pour bac GN 1/1 (bacs non inclus)
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 74 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 700 x H 890 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630083324

Référence : CSA2T

Prix : 1 299,-€



■ Desserte réfrigérée 2 tiroirs 1 porte GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 1 porte à fermeture automatique
- 2 tiroirs pour GN 1/1 (bac non inclus)
- 1 étagère réglable GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 880 mm
- Poids : 88 Kg
- EAN 3611630083201

Référence : CSATP21

Prix : 1 949,-€



■ Desserte réfrigérée 4 tiroirs GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 4 tiroirs pour GN 1/1 (bac non inclus)
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 880 mm
- Poids : 88,5 Kg
- EAN 3611630083249

Référence : CSA4T

Prix : 2 259,-€

■ Desserte réfrigérée 6 tiroirs GN 1/1



- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 6 tiroirs pour GN 1/1 (bac non inclus)
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 880 mm
- Poids : 112 Kg
- EAN 3611630083256

Référence : CSA6T

Prix : 3 379,-€



■ Desserte réfrigérée avec dossieret 2 portes GN 1/1



- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Dossieret hauteur 100 mm
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 980 mm
- Poids : 90 Kg
- EAN 3611630083263

Référence : CSAD2P

Prix : 1 699,-€



■ Desserte réfrigérée avec dossieret 3 portes GN 1/1

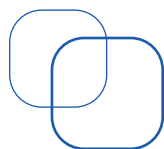


- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Dossieret hauteur 100 mm
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 1 080 mm
- Poids : 109 Kg
- EAN 3611630083270

Référence : CSAD3P

Prix : 2 259,-€





DESSERTE RÉFRIGÉRÉE

■ Desserte réfrigérée 2 portes GN 1/1 Granit



- Acier inoxydable
- Froid statique
- Plan de travail en granit
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 214 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 870 mm
- Poids : 86 Kg
- EAN 3611630101561

Référence : CDR2PG

Prix : 1 649,-€

■ Desserte réfrigérée 3 portes GN 1/1 Granit



- Acier inoxydable
- Froid statique
- Plan de travail en granit
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 342 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 233 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 870 mm
- Poids : 129 Kg
- EAN 3611630101578

Référence : CDR3PG

Prix : 2 189,-€

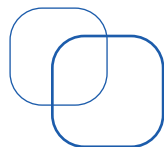
■ Desserte réfrigérée avec dossier 3 portes GN 1/1



- Acier inoxydable
- Froid statique
- Plan de travail en granit
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- Dossier hauteur 150 mm
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 416 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 233 W / 230 V
- Dimensions : L 1 400 x P 700 x H 1 022 mm
- Poids : 199 Kg
- EAN 3611630101554

Référence : CDRD3PG

Prix : 2 699,-€



■ Saladette de préparation 1 porte GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- Barre de séparation pour bacs GN incluse
- Top ouvrant
- 1 porte à fermeture automatique
- 1 étagère réglable GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 101 L
- Capacité commerciale : 103 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 74 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 700 x H 890 mm
- Poids : 43 Kg
- EAN 3611630083317



Référence : CSAP1P

Prix : 1 069,-€

■ Saladette de préparation 2 portes 900

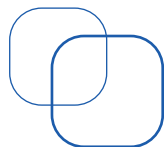
- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Barre de séparation pour bacs GN incluse
- Top ouvrant
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 220 L
- Capacité commerciale : 232 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 883 mm
- Poids : 88 Kg
- EAN 3611630083331



FROID

Référence : CSAP2P900

Prix : 1 479,-€



SALADETTE

■ Saladette de préparation 2 portes 1045

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Barre de séparation pour bacs GN incluse
- Top ouvrant
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 258 L
- Capacité commerciale : 269 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 182 W / 230 V
- Dimensions : L 1 045 x P 700 x H 883 mm
- Poids : 75 Kg
- EAN 3611630083348

Référence : CSAP2P1045

Prix : 1 489,-€



■ Saladette de préparation 3 portes

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Barre de séparation pour bacs GN incluse
- Top ouvrant
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 350 L
- Capacité commerciale : 365 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 883 mm
- Poids : 92 Kg
- EAN 3611630083355

Référence : CSAP3P

Prix : 2 039,-€



■ Saladette 2 portes 5 x GN 1/6

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN 1/1
- Adapté pour 5 Bacs GN 1/6 (non inclus)
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 227 L
- Capacité commerciale : 240 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 1 005 mm
- Poids : 73 Kg
- EAN 3611630083287

Référence : CSA2P516

Prix : 1 699,-€



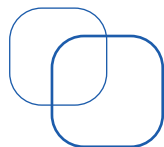
■ Saladette 3 portes 8 x GN 1/6

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN 1/1
- Adapté pour 8 Bacs GN 1/6 (non inclus)
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 376 L
- Capacité commerciale : 390 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 1 005 mm
- Poids : 101 Kg
- EAN 3611630083294

Référence : CSA3P816

Prix : 2 099,-€





SALADETTE



Les saladettes vitrées, en 2 ou 3 portes sont idéales dans les cuisines professionnelles et tout commerce de restauration tels que les fast-foods, les pizzerias etc. Elles faciliteront le dressage des entrées ou la préparation des sandwiches grâce à leur plan de travail.



■ Saladette vitrée 2 portes GN 1/1

- Acier inoxydable
- Vitre de protection et étagère en verre
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Barre de séparation pour bacs GN incluse
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Hauteur plan de travail : 840 mm
- Capacité nette : 220 L
- Capacité commerciale : 232 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 1 295 mm
- Poids : 91 Kg
- EAN 3611630083362

Référence : CSAV2P

Prix : 1 829,-€



■ Saladette vitrée 3 portes GN 1/1

- Acier inoxydable
- Vitre de protection et étagère en verre
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Encadrement anti-condensation
- Barre de séparation pour bacs GN incluse
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN 1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Hauteur plan de travail : 840 mm
- Capacité nette : 350 L
- Capacité commerciale : 364 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 230 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 1 295 mm
- Poids : 124 Kg
- EAN 3611630083379

Référence : CSAV3P

Prix : 2 389,-€

■ Saladette de préparation 2 portes GN 1/1 Granit

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Plan de travail en granit
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Capacité : 5 bacs GN1/6 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 265 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 142,4 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 700 x H 1 090 mm
- Poids : 98 Kg
- EAN 3611630101530

Référence : CSAP2PG

Prix : 1 619,-€



■ Saladette de préparation 3 portes GN 1/1 Granit

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Plan de travail en granit
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 45 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Encadrement anti-condensation
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables GN1/1
- Température réglable de +0°C à +8°C
- Capacité : 5 bacs GN1/6 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 416 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 233 W / 230 V
- Dimensions : L 1 365 x P 700 x H 1 090 mm
- Poids : 140 Kg
- EAN 3611630101547

Référence : CSAP3PG

Prix : 2 629,-€





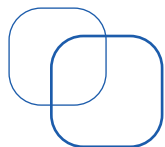


TABLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉE GRANIT

■ Table à pizza réfrigérée 2 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Plan de travail en granit
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- Dossieret hauteur 200 mm
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables 600 x 400 mm
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 220 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 800 x H 1 040 mm
- Poids : 203 Kg
- EAN 3611630101400

Référence : CTAPZR2P

Prix : 2 899,-€



■ Table à pizza réfrigérée 3 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Plan de travail en granit
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- Dossieret hauteur 200 mm
- 3 portes à fermeture automatique
- 3 étagères réglables 600 x 400 mm
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 640 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 285 W / 230 V
- Dimensions : L 2 025 x P 800 x H 1 040 mm
- Poids : 296 Kg
- EAN 3611630101417

Référence : CTAPZR3P

Prix : 3 599,-€



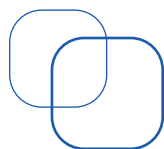


TABLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉE GRANIT



■ Table à pizza réfrigérée 5 tiroirs 1 porte

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Plan de travail en granit
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- Dossieret hauteur 200 mm
- 1 porte à fermeture automatique
- 1 étagère réglable 600 x 400 mm
- 5 tiroirs neutres pour pâtons
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 220 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 800 x H 1 040 mm
- Poids : 216 Kg
- EAN 3611630101394

Référence : CTAPZR5T1P

Prix : 3 549,-€

■ Table à pizza réfrigérée 5 tiroirs 2 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Plan de travail en granit
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- Dossieret hauteur 200 mm
- 2 portes à fermeture automatique
- 2 étagères réglables 600 x 400 mm
- 5 tiroirs neutres pour pâtons
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité commerciale : 430 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 285 W / 230 V
- Dimensions : L 2 025 x P 800 x H 1 040 mm
- Poids : 309 Kg
- EAN 3611630101424



Référence : CTAPZR5T2P

Prix : 4 249,-€

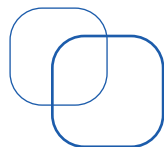


TABLE RÉFRIGÉRÉE

■ Table réfrigérée 4 tiroirs GN 1/1

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- 4 tiroirs pour bac GN 1/1 (non inclus)
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 68 L
- Capacité commerciale : 181 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 1 367 x P 700 x H 650 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630101363



Référence : CTAR4T

Prix : 2 519,-€



FROID

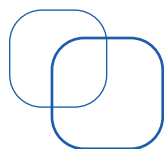


TABLE RÉFRIGÉRÉE

■ Table réfrigérée 6 tiroirs GN 1/1

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- 6 tiroirs pour bac GN 1/1 prof 100 mm (non inclus)
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 102 L
- Capacité commerciale : 268 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 1 803 x P 700 x H 650 mm
- Poids : 128 Kg
- EAN 3611630101370



Référence : CTAR6T

Prix : 3 109,-€



■ Table réfrigérée 8 tiroirs GN 1/1

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- 8 tiroirs pour bac GN 1/1 prof 100 mm (non inclus)
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 136 L
- Capacité commerciale : 362 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 2 239 x P 700 x H 650 mm
- Poids : 157 Kg
- EAN 3611630101387



Référence : CTAR8T

Prix : 3 179,-€



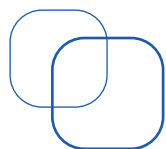


TABLE RÉFRIGÉRÉE

■ Table réfrigérée 2 portes



- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- 2 portes à fermeture automatique
- 4 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 175 L
- Capacité commerciale : 260 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 1 350 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630083423

Référence : CTAR2P

Prix : 2 489,-€



■ Table réfrigérée avec dosseret 2 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dosseret hauteur 100 mm
- 2 portes à fermeture automatique
- 4 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 175 L
- Capacité commerciale : 260 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 1 350 x P 700 x H 950 mm
- Poids : 102 Kg
- EAN 3611630083430

Référence : CTARD2P

Prix : 2 589,-€



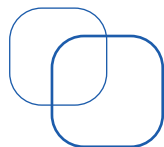


TABLE RÉFRIGÉRÉE

■ Table réfrigérée 3 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- 3 portes à fermeture automatique
- 6 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 259 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 124 Kg
- EAN 3611630083447



Référence : CTAR3P

Prix : 2 899,-€

■ Table réfrigérée avec dosseret 3 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dosseret hauteur 100 mm
- 3 portes à fermeture automatique
- 6 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 259 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 700 x H 950 mm
- Poids : 126 Kg
- EAN 3611630083454



Référence : CTARD3P

Prix : 2 999,-€

■ Table réfrigérée 4 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- 4 portes à fermeture automatique
- 8 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 345 L
- Capacité commerciale : 570 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 2 250 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 137 Kg
- EAN 3611630083461



Référence : CTAR4P

Prix : 3 299,-€

■ Table réfrigérée avec dosseret 4 portes

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dosseret hauteur 100 mm
- 4 portes à fermeture automatique
- 8 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -2°C à +8°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 345 L
- Capacité commerciale : 570 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 282 W / 230 V
- Dimensions : L 2 250 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 150 Kg
- EAN 3611630083478



Référence : CTARD4P

Prix : 3 449,-€

FROID

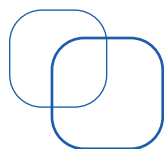


TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE

■ Table réfrigérée négative 2 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- 2 portes à fermeture automatique
- 4 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 175 L
- Capacité commerciale : 260 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 570 W / 230 V
- Dimensions : L 1 350 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 113 Kg
- EAN 3611630101301



Référence : CTARN2P

Prix : 2 719,-€

■ Table réfrigérée négative 3 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- 3 portes à fermeture automatique
- 6 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 261 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 670 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 150 Kg
- EAN 3611630101325



Référence : CTARN3P

Prix : 3 159,-€

■ Table réfrigérée négative 4 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Isolation de 60 mm par côté
- 4 portes à fermeture automatique
- 8 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 345 L
- Capacité commerciale : 570 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 570 W / 230 V
- Dimensions : L 2 250 x P 700 x H 850 mm
- Poids : 170 Kg
- EAN 3611630101349



Référence : CTARN4P

Prix : 3 619,-€



FROID

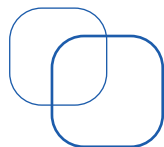


TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE

■ Table réfrigérée négative avec dossieret 2 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dossieret hauteur 100 mm
- Isolation de 60 mm par côté
- 2 portes à fermeture automatique
- 4 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 175 L
- Capacité commerciale : 260 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 570 W / 230 V
- Dimensions : L 1 350 x P 700 x H 950 mm
- Poids : 115 Kg
- EAN 3611630101318



Référence : CTARND2P

Prix : 2 809,-€

■ Table réfrigérée négative avec dossieret 3 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dossieret hauteur 100 mm
- Isolation de 60 mm par côté
- 3 portes à fermeture automatique
- 6 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 261 L
- Capacité commerciale : 400 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 670 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 700 x H 950 mm
- Poids : 152 Kg
- EAN 3611630101332



Référence : CTARND3P

Prix : 3 279,-€

■ Table réfrigérée négative avec dossieret 4 portes

- Acier inoxydable (extérieur et intérieur)
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dossieret hauteur 100 mm
- Isolation de 60 mm par côté
- 4 portes à fermeture automatique
- 8 étagères réglables GN 1/1
- Pieds inox réglables (Kit roues en option)
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 345 L
- Capacité commerciale : 570 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 570 W / 230 V
- Dimensions : L 2 250 x P 700 x H 950 mm
- Poids : 175 Kg
- EAN 3611630101356

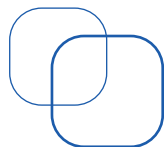


Référence : CTARND4P

Prix : 3 709,-€



FROID



MEUBLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

■ Soubassement réfrigéré 1 tiroir mixte positif-négatif 2 x GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Thermostat réfrigération / congélation
- Interrupteur ON/OFF
- Isolation de 50 mm par côté
- Tiroir capacité 2 x GN 1/1 150 mm prof.
- Température réglable de -2°C à +8°C/-21°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 51 L
- Capacité commerciale : 78 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 345 W / 230 V
- Dimensions : L 905 x P 700 x H 605 mm
- Poids : 85 Kg
- EAN 3611630101646

Référence : CSRMPN2

Prix : 2 369,-€



■ Soubassement réfrigéré 2 tiroirs mixte positif-négatif 4 x GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- 2 thermostats réfrigération / congélation
- 2 Boutons ON/OFF
- Isolation de 50 mm par côté
- 2 tiroirs capacité 4 x GN 1/1 150 mm prof.
- Température réglable de -2°C à +8°C/-21°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 102 L
- Capacité commerciale : 179 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 689 W / 230 V
- Dimensions : L 905 x P 700 x H 870 mm
- Poids : 135 Kg
- EAN 3611630101653

Référence : CSRMPN4

Prix : 3 599,-€



■ Soubassement réfrigéré 1 tiroir mixte positif-négatif 3 x GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Thermostat réfrigération / congélation
- Interrupteur ON/OFF
- Isolation de 50 mm par côté
- 1 tiroir capacité 3 x GN 1/1 150 mm prof.
- Température réglable de -2°C à +8°C/-21°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 77 L
- Capacité commerciale : 116 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 345 W / 230 V
- Dimensions : L 1 230 x P 700 x H 605 mm
- Poids : 95 Kg
- EAN 3611630101660



Référence : CSRMPN3

Prix : 2 549,-€

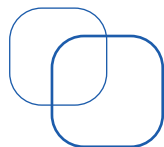
■ Soubassement réfrigéré 2 tiroirs mixte positif-négatif 6 x GN 1/1

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage électrique automatique
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- 2 thermostats réfrigération / congélation
- 2 Boutons ON/OFF
- Isolation de 50 mm par côté
- 2 tiroirs capacité 6 x GN 1/1 150 mm prof.
- Température réglable de -2°C à +8°C/-21°C à -18°C
- Classe climatique : 4
- Capacité nette : 154 L
- Capacité commerciale : 265 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 689 W / 230 V
- Dimensions : L 1 230 x P 700 x H 870 mm
- Poids : 150 Kg
- EAN 3611630101677



Référence : CSRMPN6

Prix : 3 839,-€



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

■ Cellule de refroidissement rapide 3 niveaux

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage manuel
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Mode stockage automatique en fin de cycle de refroidissement rapide
- Isolation de 60 mm par côté
- Alarme porte ouverte
- Sonde à piquer intégrée
- Soufflage à température temporisé ou contrôlée
- Température réglable de -38°C à +10°C
- Classe climatique : 4
- Capacité de refroidissement : 7 kg
- Capacité de congélation : 5 kg
- Capacité bac : 3 x GN 2/3
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 420 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 640 x H 437 mm
- Poids : 44 Kg
- EAN 3611630101608

Référence : CCRR3N

Prix : 2 469,-€



■ Cellule de refroidissement rapide 5 niveaux

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage manuel
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Mode stockage automatique en fin de cycle de refroidissement rapide
- Isolation de 60 mm par côté
- Alarme porte ouverte
- Porte réversible
- Sonde à piquer intégrée
- Soufflage à température temporisé ou contrôlée
- Température réglable de -40 à +10°C
- Classe climatique : 5
- Capacité de refroidissement : 15 kg
- Capacité de congélation : 10 kg
- Capacité bac : 5 x GN1/1 ou 600x400 mm
- Distance entre bacs de 65mm
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 729 W / 230 V
- Dimensions : L 760 x P 725 x H 850 mm
- Poids : 76 Kg
- EAN 3611630101615

Référence : CCRR5N

Prix : 3 519,-€



■ Cellule de refroidissement rapide 10 niveaux

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage manuel
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Mode stockage automatique en fin de cycle de refroidissement rapide
- Isolation de 75 mm par côté
- Alarme porte ouverte
- Porte réversible
- Sonde à piquer intégrée
- Soufflage à température temporisé ou contrôlée
- Température réglable de -40 à +10°C
- Classe climatique : 5
- Capacité de refroidissement : 25 kg
- Capacité de congélation : 20 kg
- Capacité : 10 x GN1/1 ou 600x400 mm
- Distance entre bacs de 75mm
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 1 180 W / 230 V
- Dimensions : L 790 x P 900 x H 1535 mm
- Poids : 120 Kg
- EAN 3611630101622

Référence : CCRR10N

Prix : 5 839,-€



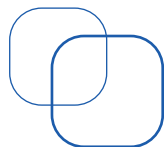
■ Cellule de refroidissement rapide 15 niveaux

- Acier inoxydable
- Froid ventilé
- Dégivrage manuel
- Thermostat digital avec alarme sonore et visuelle
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Mode stockage automatique en fin de cycle de refroidissement rapide
- Isolation de 75 mm par côté
- Alarme porte ouverte
- Porte réversible
- Sonde à piquer intégrée
- Soufflage à température temporisé ou contrôlée
- Température réglable de -40 à +10°C
- Classe climatique : 5
- Capacité de refroidissement : 35 kg
- Capacité de congélation : 45 kg
- Capacité : 15 x GN1/1 ou 600x400 mm
- Distance entre bacs de 75mm
- Pieds réglables en inox (Kit roues en option)
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 2 080 W / 230 V
- Dimensions : L 790 x P 900 x H 1975 mm
- Poids : 173 Kg
- EAN 3611630101639

Référence : CCRR15N

Prix : 8 939,-€





CAVE À VINS

■ Cave à vins 34 bouteilles

- Encastrable
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 35 mm par côté
- Filtre à charbon intégré
- Thermostat digital
- Alarme porte ouverte
- Porte double vitrage anti-UV réversible
- Éclairage LED de couleur bleue
- 6 étagères coulissantes en bois
- Pieds ajustables
- Température réglable de +5°C à +18°C
- Capacité : 34 bouteilles
- Capacité nette : 93 L
- Capacité commerciale : 106 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 85 W / 230 V
- Dimensions : L 380 x P 647 x H 865 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630101967

Référence : CCAV34

Prix : 1 239,-€

Cave de service



■ Cave à vins 31 bouteilles bi-zone

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 35 mm par côté
- Filtre à charbon intégré
- Thermostat digital bi-zone
- Alarme porte ouverte
- Porte double vitrage anti-UV réversible
- Éclairage LED de couleur bleue
- 4 étagères coulissantes en bois + 1 étagère inférieure
- Pieds ajustable
- Températures réglables de +5°C à +10°C / +10°C à +18°C
- Capacité : 31 bouteilles
- Capacité nette : 114 L
- Capacité commerciale : 140 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 85 W / 230 V
- Dimensions : L 380 x P 647 x H 840 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630101974

Référence : CCAV31BZ

Prix : 1 319,-€

Cave de service



■ Cave à vins 168 bouteilles

- Froid ventilé
- Compresseur inverter
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Porte double vitrage anti-UV réversible
- Verrouillage porte par clé
- Éclairage LED de couleur bleue
- 7 étagères coulissantes en bois + 1 inférieure
- Pieds ajustables
- Température réglable de +5°C à +20°C
- Capacité : 168 bouteilles
- Capacité nette : 485 L
- Capacité commerciale : 520 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 140 W / 230 V
- Dimensions : L 595 x P 770 x H 1 851 mm
- Poids : 103 Kg
- EAN 3611630101981

Référence : CCAV168

Prix : 2 779,-€

Cave de service



■ Cave à vins 163 bouteilles bi-zone

- Froid ventilé
- Compresseur inverter
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital bi-zone
- Porte double vitrage anti-UV réversible
- Verrouillage porte par clé
- Éclairage LED de couleur bleue
- 7 étagères coulissantes en bois + 1 inférieure
- Pieds ajustables
- Températures réglables de +5°C à +12°C / +12°C à 20°C
- Capacité : 168 bouteilles
- Capacité nette : 485 L
- Capacité commerciale : 520 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 140 W / 230 V
- Dimensions : L 595 x P 770 x H 1 851 mm
- Poids : 104 Kg
- EAN 3611630101998

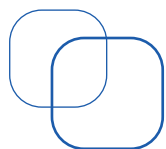
Référence : CCAV163BZ

Prix : 2 879,-€

Cave de service



FROID



CAVE DE MATURATION



Une cave de maturation est un dispositif conçu pour vieillir et préserver des aliments tels que la viande, le fromage ou la charcuterie dans des conditions contrôlées. Ces caves créent un environnement idéal en ajustant la température, l'humidité et parfois la circulation de l'air, afin d'améliorer la texture et le goût des aliments au fil du temps. Elles sont souvent utilisées par les chefs professionnels de cuisine pour développer des saveurs riches et complexes dans leurs ingrédients.



Qu'il s'agisse de viandes tendres, de fromages affinés ou de charcuteries savoureuses, la cave de maturation Casselin est votre alliée pour une expérience gustative supérieure. Les étagères ajustables vous permettent de personnaliser l'espace en fonction de vos besoins spécifiques, offrant une polyvalence inégalée pour tous vos projets culinaires.

Une visibilité maximale sur les denrées culinaires en maturation. Intégrez-la harmonieusement dans votre espace gastronomique pour une expérience visuelle inégalée.



■ Cave de maturation 480 L

- Double vitrage
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur
- Ventilation au charbon actif
- Dispositif stérilisation UVC
- Cuve intérieure antimicrobienne
- Thermostat réglable de 0°C à 25°C
- Humidité réglable de 30% à 80 %
- Écran led extérieur
- Fluide réfrigérant : R290
- 3 étagères réglables
- Dimensions étagères : L 572 x P 450 mm
- Charge maximale par étagère : 20 Kg
- 2 crochets inclus
- Capacité 480 litres
- Classe climatique : 4
- Puissance : 220 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 810 x H 1 662 mm
- Poids : 122 Kg
- EAN 3611630090834

Référence : CCM480L

Prix : 4 049,-€

L'alliée des professionnels pour sublimer vos viandes.

Grâce à un contrôle précis de la température et de l'humidité, elle garantit une maturation parfaite, révélant toute la tendreté et les saveurs de vos pièces de viande.

Un équipement indispensable pour une qualité premium et un goût incomparable.



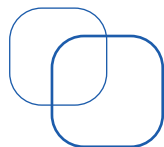
FROID

Thermostat digital extérieur



Thermostat digital intérieur





VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Les vitrines réfrigérées Casselin permettent de présenter de manière attrayante les aliments et de les conserver. Elles allient aisance de chargement et grande visibilité des produits présentés.



■ Mini vitrine réfrigérée positive 58 L Blanche

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 58 litres
- 2 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- Puissance : 130 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
- Poids : 28,5 Kg
- EAN 3611630000017

Référence : CVR58LB

Prix : 499,-€



■ Mini vitrine réfrigérée positive 58 L Noire

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 58 litres
- 2 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- Puissance : 130 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
- Poids : 28,5 Kg
- EAN 3611630023139

Référence : CVR58LN

Prix : 499,-€



■ Mini vitrine réfrigérée positive 78 L Blanche

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 78 litres
- 3 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 960 mm
- Poids : 32,5 Kg
- EAN 3611630000024

Référence : CVR78LB

Prix : 539,-€



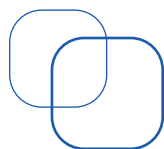
■ Mini vitrine réfrigérée positive 78 L Noire

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 78 litres
- 3 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 960 mm
- Poids : 32,5 Kg
- EAN 3611630000027

Référence : CVR78LN

Prix : 539,-€





VITRINE RÉFRIGÉRÉE



■ Vitrine réfrigérée 2 portes 93 L Noire

- Double vitrage
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- 3 étagères en verre réglables et inclinables
- Portes avant et arrière
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 8°C
- Capacité : 93 L
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Dimensions étagères L 348 x P 248 mm
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 429 x P 458 x H 1 004 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630089418

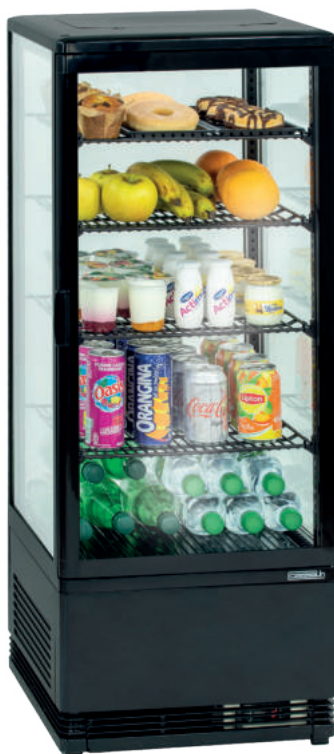
Référence : CVR93L
Prix : 899,-€



■ Vitrine réfrigérée positive 98 L Noire

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 98 litres
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 1 100 mm
- Poids : 37,5 Kg
- EAN 3611630028219

Référence : CVR98LN
Prix : 589,-€



■ Vitrine réfrigérée positive 98 L Blanche

• EAN 3611630000031

Référence : CVR98LB
Prix : 589,-€



■ Vitrine réfrigérée positive 235 L Blanche

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage LED
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 235 litres
- 4 roues dont 2 avec frein
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique : 4
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 485 X H 1 700 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630000079

Référence : CVR235LB

Prix : 1 309,-€



■ Vitrine réfrigérée positive 235 L Noire

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage LED
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 235 litres
- 4 roues dont 2 avec frein
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique : 4
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 485 X H 1 700 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630074148

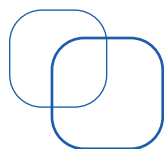
Référence : CVR235LN

Prix : 1 309,-€



Thermostat électronique





VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Les vitrines à poser optimisent votre espace et sont munies de portes coulissantes afin de faciliter le service de vos préparations.



■ Vitrine réfrigérée à poser 100 L Noire

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 100 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : 2 x L 600 x P 300 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids : 40,5 Kg
- EAN 3611630000048

Référence : CVR100LN

Prix : 739,-€



■ Vitrine réfrigérée à poser 100 L Blanche

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 100 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : 2 x L 600 x P 300 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids : 40,5 Kg
- EAN 3611630001861

Référence : CVR100LB

Prix : 739,-€



■ Vitrine réfrigérée à poser 120 L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 120 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 635 x P 340 mm / L 635 x P 370 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 575 x H 685 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 361163000055

Référence : CVR120L

Prix : 969,-€



■ Vitrine réfrigérée à poser double portes 125 L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Vitre de sécurité
- 2 portes coulissantes à l'avant et à l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 125 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 630 x P 340 mm / L 630 x P 370 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630016940

Référence : CVR125L

Prix : 1 019,-€

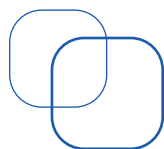


■ Vitrine réfrigérée à poser 129 L

- Double vitrage en verre trempé
- Éclairage LED
- Étagères grilles
- Portes coulissantes
- Évacuation des condensations par conduit d'air extérieur
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Capacité : 129 L
- Réfrigérant : R290
- Classe climatique : 4
- Puissance : 189 W / 230 V
- Dimensions : L 624 x P 560 x H 874 mm
- Poids : 58.5 Kg
- EAN 3611630082075

Référence : CVR129L

Prix : 1 259,-€



VITRINE RÉFRIGÉRÉE



■ Vitrine réfrigérée 156 L

- Double vitrage
- Éclairage LED
- 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables
- Portes coulissantes
- Evacuation des condensats par conduit d'air extérieur
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 10°C
- Capacité : 156 L
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R290
- Dimensions grilles : L 320 x P 325 mm / L 320 x P 375 mm
- Puissance : 170 W / 230 V
- Dimensions : L 702 x P 595 x H 754 mm
- Poids : 68.5 Kg
- EAN 3611630089432

Référence : CVR156L

Prix : 1 099,-€



■ Vitrine réfrigérée à poser 160 L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 810 x P 370 mm / L 810 x P 400 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 885 x P 575 x H 685 mm
- Poids : 68,4 Kg
- EAN 3611630000062

Référence : CVR160L

Prix : 1 079,-€



■ Vitrine réfrigérée 185 L

- Double vitrage
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED en haut
- Portes coulissantes à l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Capacité : 186 litres
- Fluide réfrigérant : R290
- 3 grilles réglables
- Classe climatique : 4
- Dimensions grilles : L 813 x P 335 mm / L 813 x P 367 mm
- Puissance : 330 W / 230 V
- Dimensions : L 874 x P 574 x H 887 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630089470

Référence : CVR185L

Prix : 1 199,-€

■ Vitrine réfrigérée ronde 100 L

- Base en acier inoxydable
- Double vitrage en verre trempé
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 8°C
- Éclairage LED sur deux cotés
- 3 étagères en verre réglables et pivotantes
- Porte à fermeture automatique
- 5 roues dont 2 avec frein à l'avant
- Classe climatique : 4
- Capacité : 100 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 210 W / 230 V
- Dimensions : L 480 x P 480 x H 1 030 mm
- Poids : 50 Kg
- EAN 3611630082051

Référence : CVRR100L

Prix : 1 179,-€



■ Vitrine réfrigérée ronde 360 L

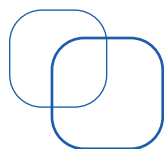
- Base en acier inoxydable
- Double vitrage en verre trempé
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 8°C
- Éclairage LED sur deux cotés
- 4 étagères en verre réglables et pivotantes
- Porte à fermeture automatique
- 5 roues dont 2 avec frein à l'avant
- Classe climatique : 4
- Capacité : 360 L
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 460 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 680 x H 1 750 mm
- Poids : 127 Kg
- EAN 3611630082068

Référence : CVRR360L

Prix : 3 359,-€



FROID



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRÉE



Les vitrines encastrées Casselin sont équipées d'un nouveau système de ventilation permettant d'éviter la condensation sur les vitres.



■ Vitrine réfrigérée encastrée 120 L

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Contenance : 120 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 636 x P 367 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 702 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630074117

Référence : CVRE120L

Prix : 969,-€



■ Vitrine réfrigérée encastrée 145 L

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Porte coulissante à l'arrière
- Interrupteur ON/OFF
- Température de 2°C à 8°C
- Capacité : 145 litres
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique : 4
- 3 grilles réglables en hauteur et inclinables
- Dimensions grilles : L 640 x P 368 mm
- Puissance : 330 W / 230 V
- Dimensions : L 704 x P 585 x H 887 mm
- Poids : 71 Kg
- EAN 3611630089449

Référence : CVRE145L

Prix : 1 099,-€

Ventilation sur la face avant de la vitrine.





■ Vitrine réfrigérée encastrée 160 L

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 813 x P 367 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 880 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630074124

■ Référence : CVRE160L

■ Prix : 1 069,-€



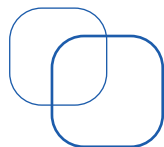
■ Vitrine réfrigérée encastrée 185 L

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Porte coulissante à l'arrière
- Interrupteur ON/OFF
- Température de 2°C à 8°C
- Capacité : 185 litres
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique : 4
- 3 grilles réglables en hauteur et inclinables
- Dimensions grilles : L 815 x P 367 mm
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 874 x P 585 x H 887 mm
- Poids : 80 Kg
- EAN 3611630089456

■ Référence : CVRE185L

■ Prix : 1 199,-€

FROID



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRÉE

■ Vitrine réfrigérée encastrée 200 L

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Contenance : 200 litres
- Fluide réfrigérant : R290A
- Classe climatique : 4
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grille supérieure : L 1 115 x P 330 mm
- Dimensions grille inférieure : L 1 115 x P 370 mm
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 1 227 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 94,5 Kg
- EAN 3611630074131

Référence : CVRE200L

Prix : 1 679,-€



Système antibuée



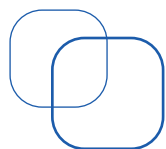
■ Vitrine réfrigérée encastrée 225 L

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED en haut
- Porte coulissante à l'arrière
- Interrupteur ON/OFF
- Température de 2°C à 8°C
- Capacité : 215 litres
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique : 4
- 3 grilles réglables en hauteur et inclinables
- Dimensions grilles : L 1 155 x P 370 mm
- Puissance : 580 W / 230 V
- Dimensions : L 1224 x P 585 x H 897 mm
- Poids : 104 Kg
- EAN 3611630089463

Référence : CVRE225L

Prix : 1 899,-€





VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE MARCHÉ



Que ce soit dans une boulangerie, une pâtisserie, un café ou une épicerie fine, les vitrines réfrigérées Casselin sont un choix idéal pour ceux qui recherchent une solution de qualité supérieure pour la présentation et la conservation de produits frais, tout en créant une expérience visuelle agréable pour les clients exigeants.



■ Vitrine réfrigérée 65 L

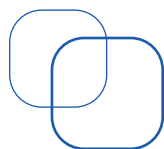
- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Dégivrage automatique
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Ouverture par l'avant
- Froid statique
- Interrupteur ON/OFF
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Capacité : 65 L
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 130 W / 230 V
- Dimensions : L 662 x P 634 x H 394 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630089425

Référence : CVR65L

Prix : 999,-€

FROID





VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE MARCHÉ



Compactes, ces vitrines sont conçues pour s'intégrer parfaitement aux espaces limités des stands de marché, tout en assurant des performances optimales. Les vitrines réfrigérées Casselin sont le choix idéal pour les marchands ambulants souhaitant garantir la qualité et la fraîcheur de leurs produits, où qu'ils se trouvent.



■ Vitrine réfrigérée 118 L

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Dégivrage automatique
- Froid statique
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Vitre avant incurvée coulissante vers l'arrière
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Classe climatique : 4
- Capacité : 118 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 105 W / 230 V
- Dimensions : L 695 x P 882 x H 417 mm
- Poids : 38.5 Kg
- EAN 3611630074100

■ Référence : CVR118L

■ Prix : 999,-€



■ Vitrine réfrigérée 128 L

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Dégivrage automatique
- Froid statique
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Vitre avant basculante vers le haut et coulissante
- Portes arrières coulissantes
- Interrupteur marche/arrêt
- Étagère en verre L 664 x P 280 mm
- Pieds réglables
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Capacité : 128 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Classe climatique : 4
- Puissance : 105 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 874 x H 419 mm
- Poids : 42 Kg
- EAN 3611630074094

■ Référence : CVR128L

■ Prix : 1 049,-€

■ Vitrine réfrigérée de marché 175 L sur chariot

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Vitre avant incurvée
- Dégivrage automatique
- Froid statique
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Éclairage LED
- Interrupteur marche/arrêt
- Remplissage des produits par l'arrière
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Classe climatique : 4
- Capacité : 175 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 915 x P 890 x H 1 080 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630074063

Référence : CVRM175L

Prix : 2 299,-€



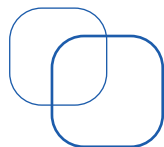
■ Vitrine réfrigérée de marché 256 L sur chariot

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Vitre avant incurvée
- Dégivrage automatique
- Froid statique
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Éclairage LED
- Interrupteur marche/arrêt
- Remplissage des produits par l'arrière
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 2°C à 12°C
- Classe climatique : 4
- Capacité : 256 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 1 250 x P 890 x H 1 080 mm
- Poids : 84 Kg
- EAN 3611630074070

Référence : CVRM256L

Prix : 2 599,-€





VITRINE À GLACES À POSER

■ Vitrine à glaces à poser 4 x GN 1/3

- Acier inoxydable
- Couvercle basculant double vitrage en verre trempé
- Dégivrage automatique
- Froid statique
- 4 bacs GN1/3 prof. 100 mm inclus
- Interrupteur On/Off
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable jusqu'à -18°C
- Classe climatique : 4
- Pieds réglables
- Fluide réfrigérant : R290
- Puissance : 220 W / 220 V
- Dimensions : L 867 x P 735 x H 446 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 361163009998

■ Référence : CVG413B

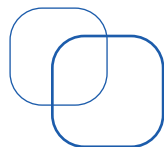
Prix : 1 399,-€

4 x GN1/3 ou 8 x GN1/6

Froid statique

Capacité : 67 L





VITRINE RÉFRIGÉRÉE À SUSHIS

■ Vitrine réfrigérée à sushis 43 L

- Vitre avant incurvée
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Caisson lumineux (Dim. 347 x 310 mm)
- Évaporateur plafonnier avec récupérateur de condensation
- Portes coulissantes
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 4 bacs GN 1/3 prof. 40 mm
- Classe climatique : 3
- Capacité : 43 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 1 131 x P 450 x H 330 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630082082



Référence : CVRS43L

Prix : 999,-€

■ Vitrine réfrigérée à sushis 63 L

- Vitre avant incurvée
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Caisson lumineux (Dim. 347 x 310 mm)
- Évaporateur plafonnier avec récupérateur de condensation
- Portes coulissantes
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 5 bacs GN 1/3 prof. 40 mm
- Classe climatique : 3
- Capacité : 63 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 1 307 x P 450 x H 330 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630082099



Référence : CVRS63L

Prix : 1 099,-€

■ Vitrine réfrigérée à sushis 83 L

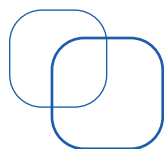
- Vitre avant incurvée
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Caisson lumineux (Dim. 347 x 310 mm)
- Évaporateur plafonnier avec récupérateur de condensation
- Portes coulissantes
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 6 bacs GN 1/3 prof. 40 mm
- Classe climatique : 3
- Capacité : 83 L
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 1 483 x P 450 x H 330 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630082105



Référence : CVRS83L

Prix : 1 199,-€

FROID



SALADETTE À POSER



■ Salade à poser 4 x GN 1/3

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 4 bacs GN1/3 prof. 150 mm
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 125 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 395 x H 426 mm
- Poids : 40.5 Kg
- EAN 3611630082006

Référence : CSAP413

Prix : 949,-€



■ Salade à poser 6 x GN 1/3

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 6 bacs GN1/3 prof. 150 mm
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 125 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 395 x H 426 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630082020

Référence : CSAP613

Prix : 1 049,-€



■ Salade à poser 8 x GN 1/3

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 8 bacs GN1/3 prof. 150 mm
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 140 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 395 x H 426 mm
- Poids : 54.5 Kg
- EAN 3611630082044

Référence : CSAP813

Prix : 1 199,-€

■ Saladette à poser 5 x GN 1/4

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 5 bacs GN1/4 prof. 150 mm
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 125 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 335 x H 426 mm
- Poids : 34.8 Kg
- EAN 3611630081993



Référence : CSAP514

Prix : 899,-€

■ Saladette à poser 7 x GN 1/4

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 7 bacs GN1/4 prof. 150 mm
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 125 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 335 x H 426 mm
- Poids : 43.5 Kg
- EAN 3611630082013



Référence : CSAP714

Prix : 1 049,-€

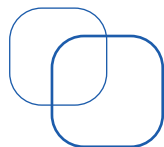
■ Saladette à poser 8 x GN 1/4

- Acier inoxydable
- Simple vitrage
- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température réglable de 0°C à 12°C
- 8 bacs GN1/4 prof. 150 mm
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R600a
- Puissance : 140 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 335 x H 426 mm
- Poids : 48.5 Kg
- EAN 3611630082037



Référence : CSAP814

Prix : 1 099,-€



SALADETTE À POSER AVEC COUVERCLE INOX

■ Saladette à poser 5 x GN 1/4 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 5 bacs GN1/4 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 335 x H 281 mm
- Poids : 34 Kg
- EAN 3611630101431



Référence : CSAP514C

Prix : 889,-€



Voir p.288



■ Saladette à poser 6 x GN 1/4 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 6 bacs GN1/4 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 400 x P 335 x H 281 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630101448



Référence : CSAP614C

Prix : 989,-€



■ Saladette à poser 7 x GN 1/4 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 7 bacs GN1/4 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 335 x H 281 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630101455

Référence : CSAP714C

Prix : 1 019,-€



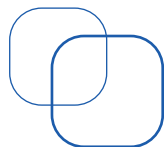
■ Saladette à poser 8 x GN 1/4 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 8 bacs GN1/4 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 335 x H 281 mm
- Poids : 45 Kg
- EAN 3611630101462

Référence : CSAP814C

Prix : 1 149,-€





SALADETTE À POSER AVEC COUVERCLE INOX

■ Saladette à poser 10 x GN 1/4 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 10 bacs GN1/4 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 2 000 x P 335 x H 281 mm
- Poids : 51 Kg
- EAN 3611630101479



Voir p.288



Référence : CSAP1014C

Prix : 1 229,-€



■ Saladette à poser 3 x GN 1/3 + 1 GN 1/2 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 3 bacs GN1/3 + 1 GN1/2 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 395 x H 282 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630101486



Référence : CSAP313C

Prix : 959,-€



■ Saladette à poser 6 x GN 1/3 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 6 bacs GN1/3 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 400 x P 395 x H 282 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630101493



Référence : CSAP613C

Prix : 1 049,-€

■ Saladette à poser 5 x GN 1/3 + 1 GN 1/2 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 5 bacs GN1/3 + 1 GN1/2 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 395 x H 282 mm
- Poids : 42 Kg
- EAN 3611630101509



Voir p.288

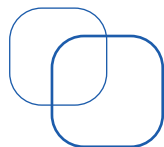


FROID

Référence : CSAP513C

Prix : 1 089,-€





SALADETTE À POSER AVEC COUVERCLE INOX

■ Salade à poser 8 x GN 1/3 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 8 bacs GN1/3 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 395 x H 282 mm
- Poids : 50 Kg
- EAN 3611630101516



Référence : CSAP813C

Prix : 1 179,-€



Voir p.288



■ Salade à poser 9 x GN 1/3 avec couvercle

- Acier inoxydable
- Froid statique
- Dégivrage automatique par cycle compresseur
- Isolation de 40 mm par côté
- Thermostat digital
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable de +2°C à +8°C
- Capacité : 9 bacs GN1/3 prof. 150 mm (non inclus)
- Classe climatique : 4
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance : 135 W / 230 V
- Dimensions : L 2 000 x P 395 x H 282 mm
- Poids : 53 Kg
- EAN 3611630101523



Référence : CSAP913C

Prix : 1 269,-€



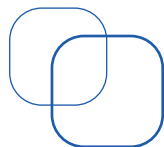




LAVERIE

• ACCESSOIRES LAVERIE	441
• LAVE-BATTERIES	439
• LAVE-VAISSELLE	432
• LAVE-VAISSELLE À CAPOT	437
• LAVE-VERRES	426
• PRODUITS DE LAVAGE	443





LAVE-VERRES



■ Lave-verres 350

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	350 x 350 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	10,3 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 350 x 350 mm
• Puissance	3 190 W / 230 V
• Dimensions	L 420 x P 450 x H 654 mm
• Poids	33 Kg



■ Panier de rechange 350

Panier pour lave-verres 350

- Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
- Poids : 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Référence : CPLV350

Prix : 72,-€

■ Lave-verres 350

- EAN 3611630000840

Référence : CLV35

Prix : 1 899,-€

■ Lave-verres 350 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630000857

Référence : CLV35PV

Prix : 2 089,-€

■ Lave-verres 350 avec adoucisseur intégré

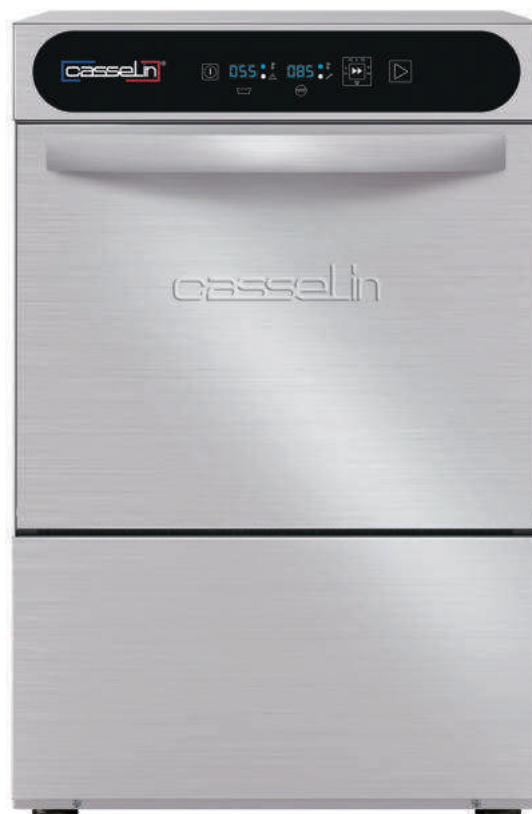
- EAN 3611630000864

Référence : CLV35AD

Prix : 2 199,-€

Lave-verres 350U

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	350 x 350 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 600 W
• Résistance du surchauffeur	2 500 W
• Protection contre la marche à sec	Non
• Consommation d'eau	2 litres
• Contenance de la cuve	13 litres
• Doseurs électriques réglables de détergent et de produit de rinçage	Oui
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	20 secondes
• Dotation	2 paniers 350 x 350 mm, porte-petites assiettes 12 places, porte couverts
• Puissance	2 790 W / 230 V
• Dimensions	L 420 x P 485 x H 660 mm
• Poids	31 Kg



Lave-verres 350U

• EAN 3611630083560

Référence : CLV35U

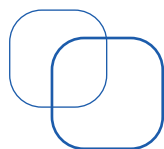
Prix : 1 999,-€

Lave-verres 350U avec pompe de vidange

• EAN 3611630083577

Référence : CLV35UPV

Prix : 2 349,-€



LAVE-VERRES



Lave-verres 400

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	400 x 400 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 825
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Thermostat de sécurité ré-armable résistance surchauffeur	Oui
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	1,5 litres
• Contenance de la cuve	14 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	60 ou 120 secondes
• Dotation	2 paniers 400 x 400 mm
• Puissance	3 320 W / 230 V
• Dimensions	L 468 x P 510 x H 714 mm
• Poids	40 Kg



Panier de rechange 400

Panier pour lave-verres 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 150 mm
- Poids : 0,95 Kg
- EAN 3611630001366

Référence : CPLV400

Prix : 79,-€

Lave-verres 400

- EAN 3611630118002

Référence : CLV40B

Prix : 2 179,-€

Lave-verres 400 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630118019

Référence : CLV40PVB

Prix : 2 399,-€

Lave-verres 400 avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

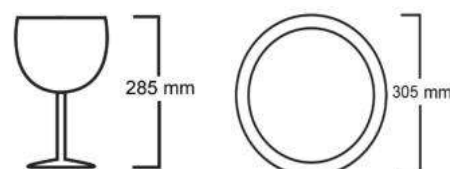
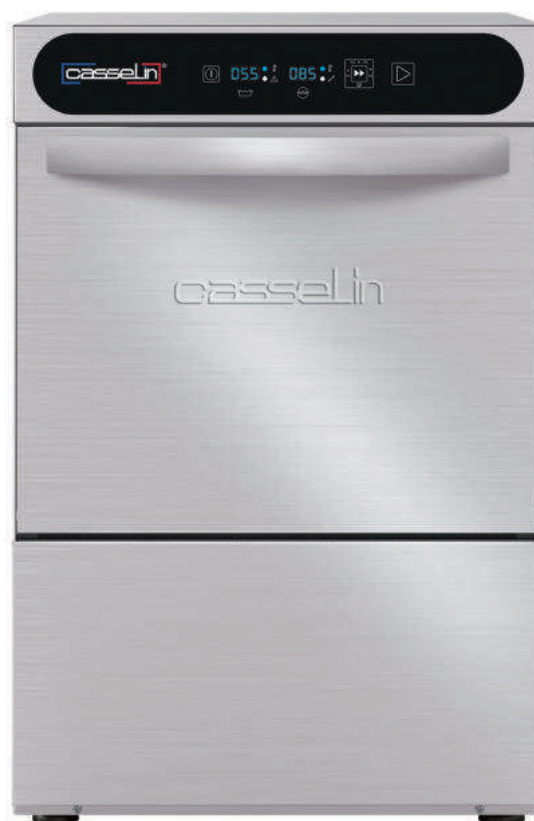
- EAN 3611630118026

Référence : CLV40PVADB

Prix : 2 699,-€

Lave-verres 400U

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	400 x 400 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 600 W
• Résistance du surchauffeur	2 500 W
• Protection contre la marche à sec	Non
• Consommation d'eau	2 litres
• Contenance de la cuve	17 litres
• Doseurs électriques réglables de détergent et de produit de rinçage	Oui
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 400 x 400 mm, porte-petites assiettes 12 places, porte-couverts
• Puissance	2 860 W / 230 V
• Dimensions	L 470 x P 535 x H 710 mm
• Poids	37 Kg



Lave-verres 400U

• EAN 3611630083584

Référence : CLV40U

Prix : 2 459,-€

Lave-verres 400U avec pompe de vidange

• EAN 3611630083591

Référence : CLV40UPV

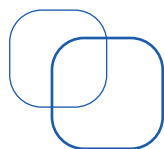
Prix : 2 799,-€

Lave-verres 400U avec pompe de vidange et adoucisseur

• EAN 3611630083669

Référence : CLV40UPVA

Prix : 3 059,-€



LAVE-VERRES

■ Lave-verres Double paroi 400 avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte et cuve double paroi	Oui
• Panier	400 x 400 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	11 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Rendement	30 à 60 casiers par heure
• Durée de cycle	60/120 secondes
• Dotation	2 paniers 400 x 400 mm
• Puissance	3 300 W / 230 V
• Dimensions	L 460 x P 530 x H 700 mm
• Poids	47 Kg

Commande digitale

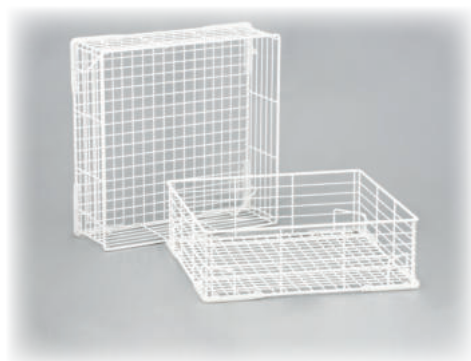


■ Lave-verres Double paroi 400 avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• EAN 3611630000901

Référence : CLVD

Prix : 3 529,-€



■ Panier de rechange PE 400

Panier pour lave-verres double paroi 400

• Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm

• Poids : 1,40 Kg

• EAN 36116300009041

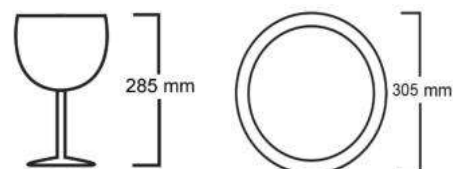
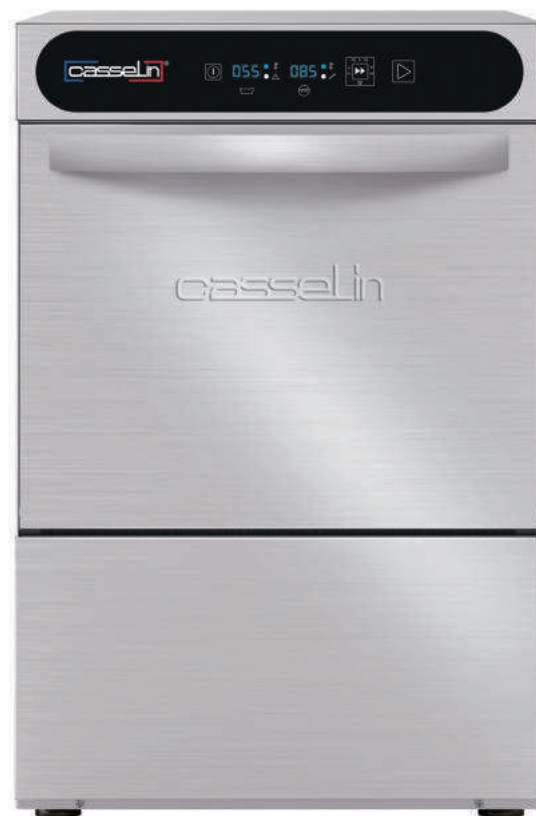
Référence : CPLV400PE

Prix : 105,-€



■ Lave-verres Break Tank 400U

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	400 x 400 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 600 W
• Résistance du surchauffeur	2 600 W
• Protection contre la marche à sec	Non
• Consommation d'eau	2 litres
• Contenance de la cuve	17 litres
• Doseurs électriques réglables de détergent et de produit de rinçage	Oui
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• Rendement	40 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 400 x 400 mm, porte-petites assiettes 12 places, porte-couverts
• Puissance	2 860 W / 230 V
• Dimensions	L 470 x P 535 x H 710 mm
• Poids	37 Kg



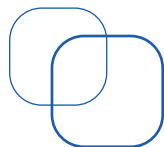
■ Lave-verres Break Tank 400U

• EAN 3611630083607

Référence : CLV40UBT

Prix : 3 059,-€

L'association d'un surchauffeur atmosphérique « BREAK-TANK » et d'une pompe de rinçage permettent de maintenir une température et une pression toujours constantes, et des consommations d'eau réduites.



LAVE-VAISSELLE



Lave-vaisselle 500

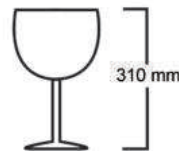
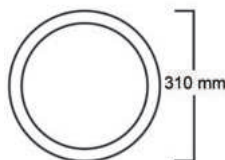
• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 825
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 000 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Thermostat de sécurité ré-armable résistance surchauffeur	Oui
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	27 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Rendement	20 casiers par heure
• Durée de cycle	120 ou 180 secondes
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Puissance	3 380 W / 230 V
• Dimensions	L 570 x P 600 x H 834 mm
• Poids	60 Kg

Lave-vaisselle 500

• EAN 3611630118040

Référence : CLVA50B

Prix : 2 849,-€



Lave-vaisselle 500 avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630118064

Référence : CLVA50PVB

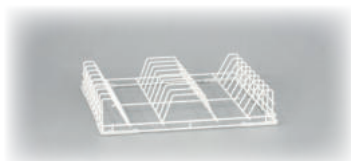
Prix : 3 049,-€

Lave-vaisselle 500 avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630118071

Référence : CLVA50PVADB

Prix : 3 399,-€



Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

• Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm

• Poids : 1,40 Kg

• EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 149,-€



Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

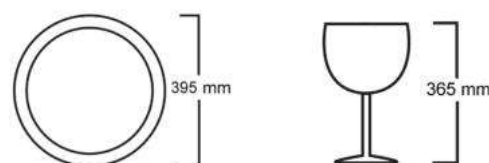
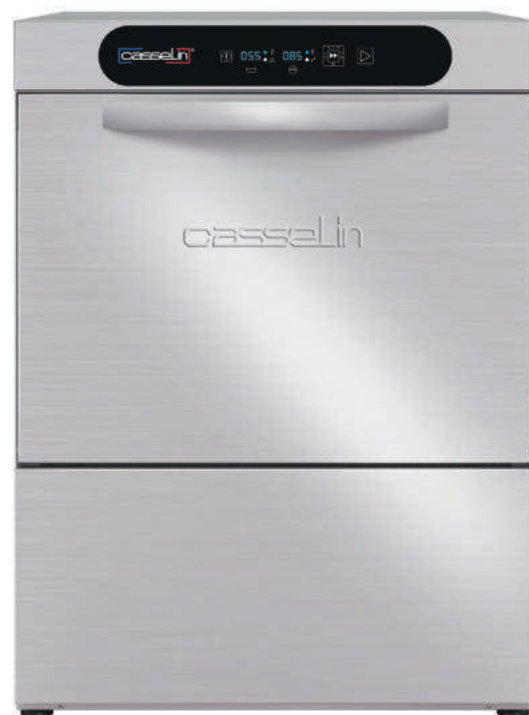
• EAN 3611630009034

Référence : CPVLA500PE

Prix : 142,-€

Lave-vaisselle 500U

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 600 W
• Résistance du surchauffeur	2 500 W
• Protection contre la marche à sec	Non
• Consommation d'eau	Oui
• Contenance de la cuve	24 litres
• Doseurs électriques réglables de détergent et de produit de rinçage	Oui
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm, porte-couverts
• Puissance	3 120 W / 230 V
• Dimensions	L 585 x P 600 x H 815 mm
• Poids	56 Kg



Lave-vaisselle 500U

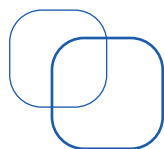
• EAN 3611630083614
Référence : CLVA50U
Prix : 2 999,-€

Lave-vaisselle 500U avec pompe de vidange

• EAN 3611630083683
Référence : CLVA50UPV
Prix : 3 349,-€

Lave-vaisselle 500U avec pompe de vidange et adoucisseur

• EAN 3611630083690
Référence : CLVA50UPVA
Prix : 3 599,-€



LAVE-VAISSELLE

Lave-vaisselle Double paroi 500



• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	400 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 000 W
• Résistance du surchauffeur	5 200 W
• Cuve auto-vidangeable	Oui
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	3 litres
• Contenance de la cuve	21 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Rendement	20 à 30 casiers par heure
• Durée de cycle	120/180 secondes
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Puissance	5 700 W / 400 V
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 828 mm
• Poids	69 Kg

Lave-vaisselle Double paroi avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630078986

Référence : CLVADPVADB

Prix : 4 299,-€



Commande digitale



Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

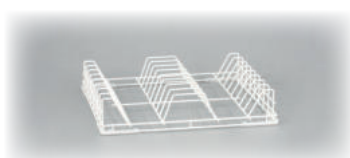
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm

• Poids : 1,40 Kg

• EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 149,-€



Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

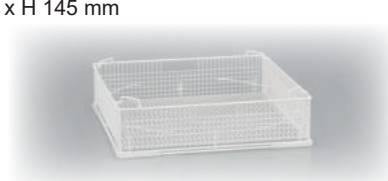
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 142,-€



■ Lave-vaisselle 500UT avec pompe de vidange et adoucisseur

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	400 V 3P+N+T / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 600 W
• Résistance du surchauffeur	5 400 W
• Protection contre la marche à sec	Non
• Consommation d'eau	2 litres
• Contenance de la cuve	24 litres
• Doseurs électriques réglables de détergent et de produit de rinçage	Oui
• Entonnoir pour sel	Oui
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm, 2 portes-couverts
• Puissance	5 920 W / 400 V
• Dimensions	L 585 x P 600 x H 815 mm
• Poids	57 Kg



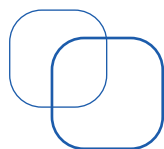
■ Lave-vaisselle 500UT avec pompe de vidange et adoucisseur

• EAN 3611630083706

■ Référence : CLVA50UPVAT

■ Prix : 3 799,-€



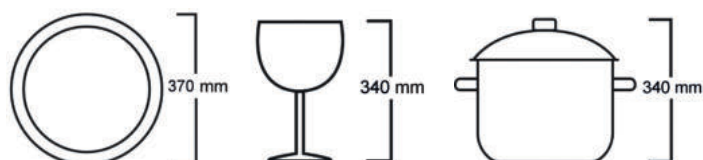


LAVE-VAISSELLE

■ Lave-vaisselle 600U avec pompe de vidange



• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 600 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Alimentation électrique	400 V 3P+N+T / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 600 W
• Résistance du surchauffeur	5 400 W
• Protection contre la marche à sec	Non
• Consommation d'eau	2 litres
• Contenance de la cuve	30 litres
• Doseurs électriques réglables de détergent et de produit de rinçage	Oui
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	3 paniers 500 x 600 mm, 2 portes-couverts
• Puissance	6 520 W / 400 V
• Dimensions	L 585 x P 715 x H 865 mm
• Poids	56 Kg



**3 paniers
500 x 600 mm**

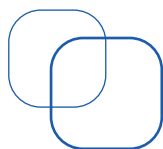
■ Lave-vaisselle 600U avec pompe de vidange

• EAN 3611630083713

Référence : CLVA60UPV

Prix : 4 599,-€





■ Lave-vaisselle à capot 500



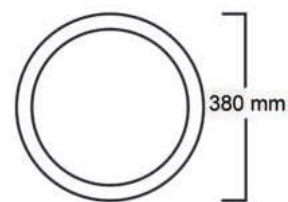
• Châssis et carrosserie	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Porte en double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Contrôle numérique	Oui
• Programme de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Résistance de la cuve	3 000 W
• Résistance du surchauffeur	5 200 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Rendement (paniers/heure)	72/30/20
• Durée de cycle	4 cycles de lavage avec temps et températures personnalisables
• Option de lavage	Rinçage à froid
• Production (assiettes/heure)	1100/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	46 litres
• Consommation eau de rinçage	2,5 litres
• Pompe de vidange intégrée	Oui
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Puissance	7 100 W / 400 V
• Dimensions	L 717 x P 920 x H 1 888 mm
• Poids	124 Kg

■ Lave-vaisselle à capot 500

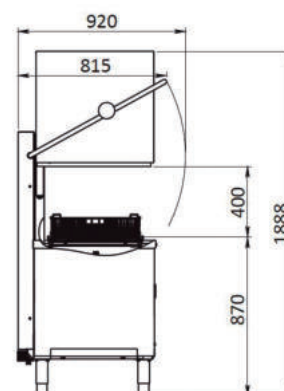
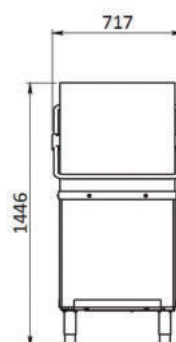
• EAN 3611630118095
Référence : CLVACB
Prix : 5 799,-€

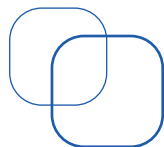
■ Lave-vaisselle à capot 500 avec pompe de vidange

• EAN 3611630118101
Référence : CLVACPVB
Prix : 6 099,-€



Les cuves des lave-vaisselles à capot sont embouties.





LAVE-VAISSELLE À CAPOT

■ Lave-vaisselle à capot 500U avec pompe de vidange



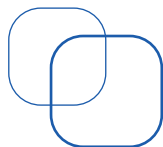
• Châssis et carrosserie	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Porte en double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Contrôle numérique	Oui
• Programme de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Résistance de la cuve	4 500 W
• Résistance du surchauffeur	5 400 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Rendement (paniers/heure)	60/40/30
• Contenance de la cuve	37 litres
• Consommation eau de rinçage	2 litres
• Filtrage de cuve intégral	Oui
• Dotation	2 paniers assiettes 500 x 500 mm, porte couverts, panier pour verre 500x500 mm
• Puissance	6 740 W / 400 V
• Dimensions	L 620 x P 770 x H 1 435 / 1 900 mm
• Poids	121 Kg

• EAN 3611630083621

■ Référence : CLVAC50U

Prix : 6 199,-€





■ Lave-batteries 136U

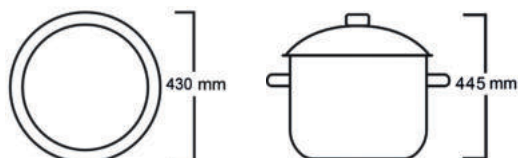
• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	en Inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Panier inox	600 x 670 mm
• Alimentation électrique	400 V 3P+N+T / 50 Hz
• Résistance de la cuve	5 400 W
• Résistance du surchauffeur	5 400 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Non
• Rendement (paniers/heure)	30 casiers par heure
• Consommation d'eau	2 à 2,5 litres
• Contenance de la cuve	37 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• 2 Filtres de cuve intégral	Oui
• Dotation	1 panier inox, porte-couverts 8 places, insert porte-plats à four 5 places
• Puissance	7 400 W / 400 V
• Dimensions	L 775 x P 810 x H 1 360 mm
• Poids	151 Kg

• EAN 3611630083638

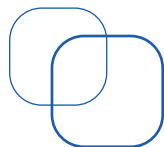
■ Référence : CLB136U

Prix : 8 199,-€

1 panier inox
600 x 670 mm



LAVERIE



LAVE-BATTERIES

■ Lave-batteries 190U

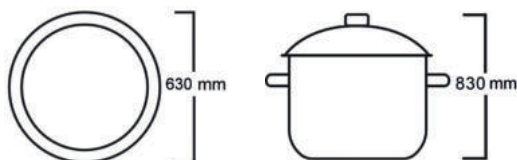
• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	en inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Panier inox	600 x 670 mm
• Alimentation électrique	400 V 3P+N+T / 50 Hz
• Résistance de la cuve	5 400 W
• Résistance du surchauffeur	5 400 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Non
• Rendement (paniers/heure)	30 casiers par heure
• Consommation d'eau	2 à 2,5 litres
• Contenance de la cuve	37 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Écoulement	Ø 25 mm
• 2 Filtres de cuve intégral	Oui
• Dotation	1 panier inox, porte-couverts 8 places, insert porte-plats à four 5 places
• Puissance	7 400 W / 400 V
• Dimensions	L 775 x P 810 x H 1 900 mm
• Poids	189 Kg

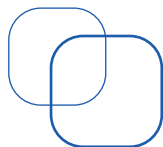
• EAN 3611630083645

Référence : CLB190U

Prix : 10 999,-€

**1 panier inox
600 x 670 mm**





■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 645 mm

- Dimensions : L 645 x P 649 x H 824-884 mm
- Poids : 14,55 Kg
- EAN 3611630038799

Référence : CT645

Prix : 459,-€



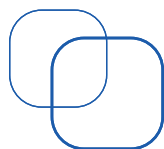
■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 1200 mm

- Dimensions : L 1 200 x P 649 x H 824-884 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630038805

Référence : CT1200

Prix : 689,-€





ACCESSOIRES LAVERIE



■ Panier de rechange 350

Panier pour lave-verres 350

- Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
- Poids : 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Référence : CPLV350

Prix : 72,-€



■ Panier de rechange 400

Panier pour lave-verres 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 150 mm
- Poids : 0,95 Kg
- EAN 3611630001366

Référence : CPLV400

Prix : 79,-€



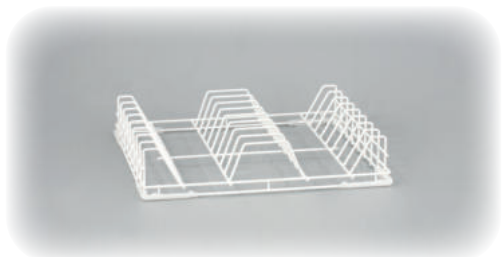
■ Panier de rechange PE 400

Panier pour lave-verres double paroi 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630009041

Référence : CPLV400PE

Prix : 105,-€



■ Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 149,-€



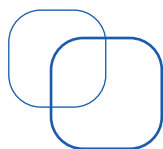
■ Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm
- Poids : 2,50 Kg
- EAN 3611630009034

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 142,-€



Lot de 6 - Liquide de lavage pour lave-verres 1 L

• EAN 3611630094887

Référence : CL6LLLV1L
Prix : 50,-€



x6

Lot de 4 - Liquide de lavage pour lave-vaisselle 5 L

• EAN 3611630094894

Référence : CL4LLLV5L
Prix : 86,-€



x4

Lot de 4 - Liquide de rinçage pour lave-vaisselle et lave-verres 5 L

• EAN 3611630094900

Référence : CL4LRLALV5L
Prix : 79,-€



x4

Lot de 4 - Nettoyant friteuse 5 L

• EAN 3611630094917

Référence : CL4NF5L
Prix : 68,-€



x4

Lot de 4 - Liquide de lavage-rinçage pour lave-vaisselle 5 L

• EAN 3611630094924

Référence : CL4LLRLVA5L
Prix : 90,-€



x4

**Innovation !
Produit 2 en 1 !**

Lot de 6 - Nettoyant plaque à snacker 850 mL

• EAN 3611630094931

Référence : CL6NPAS850ML
Prix : 65,-€



x6

Lot de 12 - Nettoyant inox 250 mL

• EAN 3611630094948

Référence : CL12NI250ML
Prix : 108,-€



x12

Lot de 12 - Détartrant liquide 1L

• EAN 3611630094955

Référence : CL12DL1L
Prix : 65,-€



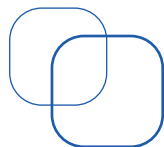
x12



HYGIÈNE

• ARMOIRE DE STÉRILISATION	451
• DÉSINSECTISEUR	452
• LAVE-MAINS	449
• SÈCHE-MAINS	446





SÈCHE-MAINS

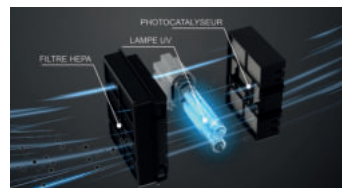


■ Sèche-mains purificateur d'air avec filtre HEPA

- Construction en acier inoxydable
- Moteur sans balais
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Filtre HEPA
- Lampe UV
- Photocatalyseur
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 60 secondes
- Vitesse de l'air : 75 m/s
- Débit d'air : 85 m³/h
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 278 x P 228 x H 154 mm
- Poids : 3,30 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630085311

Référence : CSMPA

Prix : 349,-€

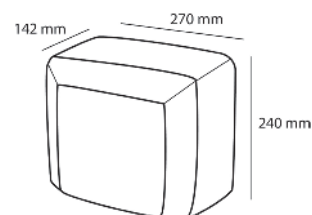


■ Sèche-mains Blanc

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en acier peint à l'époxy
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m³/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 142 x H 240 mm
- Poids : 5,40 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630000277

Référence : C1BLANC

Prix : 209,-€



■ Sèche-mains Inox

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en inox brossé
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m³/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 142 x H 240 mm
- Poids : 5,40 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630000284

Référence : C1INOX

Prix : 219,-€



Le sèche-mains est un outil incontournable pour tous les professionnels de la restauration ou autres. Casselin a choisi de concevoir et de proposer des sèche-mains de qualité pour répondre à toutes vos attentes. L'acquisition d'un sèche-mains est vite rentabilisée car vous n'aurez plus besoin de vous équiper en essuie-mains. Les sèche-mains Casselin ont une construction robuste et une efficacité redoutable.

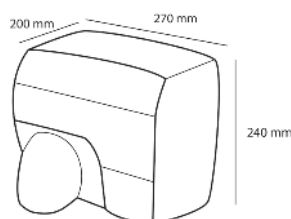
- Déclenchement automatique
- Temps de séchage rapide (environ 15 secondes)
- Arrêt automatique en cas de surtension

■ Sèche-mains à Bec Blanc

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en acier peint à l'époxy
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Buse orientable à 360°
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m³/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 200 x H 240 mm
- Poids : 5,4 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630000253

Référence : CB2BLANC

Prix : 219,-€



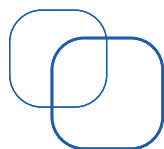
■ Sèche-mains à Bec Inox

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en inox brossé
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Buse orientable à 360°
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m³/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 200 x H 240 mm
- Poids : 5,4 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630000260

Référence : CB2INOX

Prix : 229,-€





SÈCHE-MAINS

Les sèche-mains Casselin séchent vos mains en un temps record, grâce à un flux d'air puissant et ciblé. Ces sèche-mains sont conçus pour résister à une utilisation quotidienne intensive tout en maintenant des performances optimales. De plus, leur entretien facile simplifie la gestion au quotidien.



■ Sèche-mains Jedy Blanc

- ABS Blanc
- Moteur sans balais
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 5-10 secondes
- Vitesse de l'air : 110 m/s
- Débit d'air : 200 m³/h
- Bassin d'égouttage transparent
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 250 x H 680 mm
- Poids : 8,6 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630090414

Référence : CSMJB

Prix : 599,-€

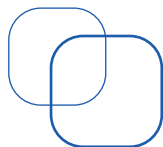


■ Sèche-mains Jedy Inox

- ABS gris acier
- Moteur sans balais
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 5-10 secondes
- Vitesse de l'air : 110 m/s
- Débit d'air : 200 m³/h
- Bassin d'égouttage transparent
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 250 x H 680 mm
- Poids : 8,6 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630090421

Référence : CSMJ

Prix : 659,-€



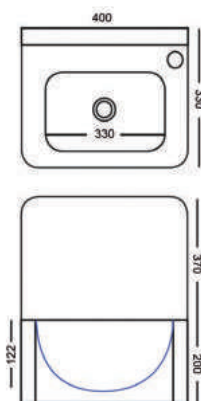
■ Lave-mains à commande fémorale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Dosseret avec cuve emboutie
- Commande fémorale
- Mitigeur réglable + robinet avec clapet anti-retour temporisé 7/10 secondes
- Distributeur de savon 360 mL / 1 mL par pression
- Siphon et bonde diamètre Ø 32 mm
- Flexibles tressés inox
- Visserie de fixation
- Dimensions : L 400 x P 425 x H 570 mm
- Poids : 6,4 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630060714

Référence : CLV1B

Prix : 239,-€

Monobloc



■ Lave-mains autonome à pédale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Épaisseur : 0,8 mm
- Diamètre de l'évier : 357 mm
- Profondeur de l'évier : 210 mm
- Fonctionne avec une pompe commande au pied
- 50 mL/pression
- 2 bidons de 15 litres eau propre / eau sale
- 2 roues
- Dimensions : L 520 x P 459 x H 1 230 mm
- Poids : 18,50 Kg
- EAN 3611630082600

Référence : CLVAP

Prix : 799,-€



■ Distributeur de savon 1 litre

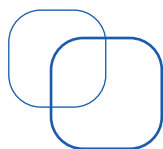
- Contenance : 1 000 mL de savon liquide
- Indicateur de niveau
- Nettoyage facile grâce au réservoir amovible
- Fermeture à clé
- Dimensions : L 120 x P 100 x H 223 mm
- Poids : 0,6 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630001700

Référence : CDS1

Prix : 19,-€







ARMOIRE DE STÉRILISATION

Les armoires de stérilisation Casselin sont des équipements incontournables qui permettent de désinfecter et de stériliser efficacement vos couteaux en cuisines professionnelles. Une lampe émettant des rayons UV germicides permet de détruire les bactéries et ainsi d'effectuer la décontamination des ustensiles de cuisine.

■ Armoire de stérilisation - 10 couteaux

- Acier inoxydable
- Ampoule UV
- Capacité : 10 couteaux
- Minuteur jusqu'à 120 min
- Porte en plexiglass transparent fumé
- Fermeture de porte magnétique
- Interrupteur de coupure porte ouverte
- Puissance : 11 W / 230 V
- Dimensions : L 342 x P 160 x H 657 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630080408

Référence : CAS10C

Prix : 379,-€



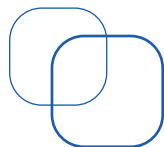
■ Armoire de stérilisation - 20 couteaux

- Acier inoxydable
- Ampoule UV
- Capacité : 20 couteaux
- Minuteur jusqu'à 120 min
- Porte en plexiglass transparent fumé
- Fermeture de porte magnétique
- Interrupteur de coupure porte ouverte
- Puissance : 15 W / 230 V
- Dimensions : L 565 x P 160 x H 657 mm
- Poids : 11 Kg
- EAN 3611630080415

Référence : CAS20C

Prix : 479,-€





DÉSINSECTISEUR



■ Désinsectiseur à glue 20W - Acier

- Acier inoxydable SUS304
- Ampoule UV actinique
- 4 feuilles engluées
- Indice IP : 20
- Surface couverte (m²) : 50
- Puissance : 20 W / 230 V
- Dimensions : L 360 x P 167 x H 258 mm
- Poids : 2,60 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630080316

Référence : CDG20A

Prix : 129,-€



■ Désinsectiseur à glue 20W - Noir

- Acier peint à l'époxy
- Ampoule UV actinique
- 4 feuilles engluées
- Indice IP : 20
- Surface couverte (m²) : 50
- Puissance : 20 W / 230 V
- Dimensions : L 360 x P 167 x H 258 mm
- Poids : 2,60 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630080323

Référence : CDG20N

Prix : 129,-€



■ Désinsectiseur à glue 20W - Blanc

- Acier peint à l'époxy
- Ampoule UV actinique
- 4 feuilles engluées
- Indice IP : 20
- Surface couverte (m²) : 50
- Puissance : 20 W / 230 V
- Dimensions : L 360 x P 167 x H 258 mm
- Poids : 2,60 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630080330

Référence : CDG20B

Prix : 129,-€



■ Feuille engluée CDG20

- Lot de 10 feuilles engluées pour CDG20
- Dimensions : 210 x 295 mm
- EAN 3611630080736

Référence : CFCDG20

Prix : 24,-€

■ Désinsectiseur à glue 30W - Acier

- Acier inoxydable SUS304
- Ampoule UV actinique
- 4 feuilles engluées
- Indice IP : 20
- Surface couverte (m²) : 75
- Puissance : 30 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 167 x H 318 mm
- Poids : 3,30 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630080347

Référence : CDG30A

Prix : 159,-€



■ Désinsectiseur à glue 30W - Noir

- Acier peint à l'époxy
- Ampoule UV actinique
- 4 feuilles engluées
- Indice IP : 20
- Surface couverte (m²) : 75
- Puissance : 30 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 167 x H 318 mm
- Poids : 3,30 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630080392

Référence : CDG30N

Prix : 159,-€



■ Désinsectiseur à glue 30W - Blanc

- Acier peint à l'époxy
- Ampoule UV actinique
- 4 feuilles engluées
- Indice IP : 20
- Surface couverte (m²) : 75
- Puissance : 30 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 167 x H 318 mm
- Poids : 3,30 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630080354

Référence : CDG30B

Prix : 159,-€



■ Feuille engluée CDG30

- Lot de 10 feuilles engluées pour CDG30
- Dimensions : 270 x 415 mm
- EAN 3611630080743

Référence : CFCDG30

Prix : 38,-€



PROCÉDURE À SUIVRE LORS DE LA RÉCEPTION DE VOS MARCHANDISES

A LA RÉCEPTION

Il est impératif de contrôler les éléments suivants :

- L'emballage extérieur du colis doit être intact.
- Il faut vérifier le matériel à l'intérieur du colis / de la palette.
- La conformité de la marchandise.

SI LA LIVRAISON EST CONFORME :

Il est nécessaire de dater, signer et tamponner le bon de livraison pour acception.

SI LA LIVRAISON EST NON CONFORME :

Il faut émettre des réserves sur le bon de livraison en présence du transporteur, en mentionnant s'il manque de la marchandise et/ou les dégâts constatés.

Bon à savoir, afin que les réserves émises soient valables :

- Noter systématiquement que l'emballage est détérioré et la nature précise des dommages causés à la marchandise ou manquante : pieds tordus, choc, rayures...

Exemple : emballage détérioré et matériel endommagé : vitre cassée

- Ne pas noter « emballage en bon état » ou « sous réserve de déballage ».

Si toutefois, vous constatez un emballage défectueux, déchiré, mouillé ou autre, le noter sur le bon de livraison. Ne pas noter que les avaries ont été constatées après ouverture du colis, « après déballage ».

Ensuite, vous devez envoyer une lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur dans les 48h en mentionnant les avaries constatées. Vous devrez également nous transmettre la copie de la lettre envoyée au transporteur.

POUR RAPPEL :

- Légalement, vous disposez d'un délai de 15 minutes pour l'ouverture et la vérification des colis, en présence du transporteur.
- Si toutefois, le transporteur ne souhaite pas attendre, il est nécessaire de noter sur le bon de livraison « le livreur n'a pas souhaité rester » et lui faire signer.
- Aucune réclamation ne sera prise en compte sans cette démarche. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte sans le respect de ces instructions. Nous serons alors dans l'incapacité d'échanger ou de rembourser du matériel.



NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commandes

Les ventes ne sont réputées parfaites qu'après acceptation expresse et écrite de la commande par le fournisseur. Toute commande ou prestation réalisée par la société CASSELIN implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente.

Les devis sont établis à titre indicatif et n'ont valeur contractuelle qu'après validation écrite par le fournisseur. Il est expressément convenu que seuls les matériels mentionnés sur le devis ou le bon de commande seront livrés. Les travaux de raccordement, notamment de plomberie, d'électricité et de gaz, sont exclusivement à la charge de l'acheteur.

Délais

Les délais de livraison communiqués sont donnés à titre purement indicatif et ne constituent pas des délais de rigueur. Aucun retard de livraison ne pourra donner lieu à pénalité, indemnité ou annulation de commande, ni engager la responsabilité du fournisseur.

La responsabilité du fournisseur ne saurait en aucun cas être engagée en cas de retard ou de suspension de livraison imputable à l'acheteur ou résultant d'un cas de force majeure.

Prix

Les prix s'entendent hors taxes, emballage carton compris. Ils seront majorés des taxes en vigueur (TVA, DEEE) ainsi que des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société CASSELIN se réserve le droit de modifier ses tarifs et conditions de vente à tout moment. Toutefois, les marchandises commandées seront facturées sur la base des tarifs en vigueur au moment de l'enregistrement de la commande.

Livraison

La livraison est effectuée à l'adresse indiquée par l'acheteur sur le bon de commande. Les frais de transport peuvent varier selon le lieu de livraison, le poids et le volume des marchandises.

Le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de commande est donné à titre indicatif et ne saurait être garanti. En cas d'erreur ou d'imprécision dans l'adresse de livraison fournie par l'acheteur, les frais d'une nouvelle expédition seront intégralement à sa charge.

En cas d'annulation de commande consécutive à un retour de marchandises, une indemnité forfaitaire de 15 % du montant total de la facture sera retenue au titre des frais de traitement, préparation, transport et remise en stock.

La livraison est possible en France métropolitaine et en Europe.

Toute livraison en zone portuaire fera l'objet d'une facturation complémentaire de 21 € HT, en sus des frais de transport. Pour toute autre demande spécifique, l'acheteur est invité à contacter le service client.

Transport

Les risques liés au transport sont supportés par l'acheteur dès la remise des marchandises au transporteur.

En cas d'avarie, de détérioration ou de manquant, l'acheteur devra formuler des réserves précises et motivées sur le bon de livraison à réception, puis les confirmer par courrier recommandé avec accusé de réception dans un délai de 24 heures.

Le déballage devra être effectué avec soin et les emballages conservés afin de permettre la constitution du dossier d'avarie. Les documents suivants devront impérativement être transmis au fournisseur :

- copie de la lettre de réserves,
- preuve d'envoi du courrier recommandé,
- original du bordereau de transport comportant les réserves.

Conditions de paiement

En cas d'annulation de commande par l'acheteur après acceptation par le fournisseur, pour toute cause autre que la force majeure, l'acompte versé restera définitivement acquis au fournisseur.

L'acheteur s'interdit de suspendre ou différer tout paiement en cas de litige ou réclamation. Les factures sont payables au siège social de CASSELIN, à Corbas.

Conformément à l'article L441-10 du Code de commerce, tout retard de paiement entraînera, de plein droit et sans mise en demeure préalable :

- l'application d'une pénalité de retard,
- une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement,
- ainsi qu'une clause pénale fixée à 15 % du montant TTC des sommes impayées, sans préjudice de toute action judiciaire.

Le non-paiement d'une seule échéance rendra immédiatement exigibles l'ensemble des sommes dues, même non échues. Le fournisseur se réserve le droit de suspendre ou d'annuler toute commande en cours.

En cas de rejet de Lettre de Change Relevé, des frais de 15 € HT seront facturés à l'acheteur.

Garantie

Les matériels bénéficient d'une garantie contractuelle d'un an pièces à compter de la date de facturation.

La garantie couvre exclusivement les défauts de fabrication ou de matière et se limite, au choix du fournisseur, à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

Les frais de port des pièces de rechange restent à la charge du client.

Sont exclus de la garantie :

- l'usure normale,
 - les défauts liés au transport ou au stockage,
 - les mauvaises installations, utilisations ou entretiens,
 - les dépôts calcaires,
- toute modification effectuée sans accord écrit du fournisseur.

Les installations de matériels électriques et de matériels gaz doivent obligatoirement être réalisées par un installateur ou un technicien professionnel qualifié.

La société CASSELIN décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette obligation.

La garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects.

Réserve de propriété

Les marchandises demeurent la propriété du fournisseur jusqu'au paiement intégral du prix, conformément à la loi n°80-335 du 12 mai 1980.

À défaut de paiement, le fournisseur se réserve le droit de reprendre les marchandises concernées.

Réparations

Les matériels réparés sont expédiés contre remboursement, frais de port en sus.

Tout matériel non réclamé dans un délai de 3 mois à compter de sa mise à disposition sera réputé abandonné, sans possibilité de recours ou indemnisation.

Responsabilité environnementale

En qualité de producteur et metteur sur le marché d'Équipements Électriques et Électroniques (EEE), la société CASSELIN est soumise à la Responsabilité Élargie du Producteur conformément à l'article L541-10-2 du Code de l'environnement.

À ce titre, CASSELIN effectue ses déclarations DEEE auprès de l'éco-organisme agréé ECOLOGIC et perçoit auprès de ses clients l'éco-contribution correspondante, qu'elle reverse conformément à la réglementation en vigueur.

Juridiction compétente

Tout litige relatif aux présentes CGV sera de la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Lyon, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

Dispositions diverses

Les caractéristiques des produits peuvent être modifiées sans préavis dans un souci d'amélioration continue.

Les photographies et illustrations du catalogue sont non contractuelles.

Certains visuels et textes ont été générés ou assistés par des technologies d'intelligence artificielle, dans le respect des droits en vigueur.



Le matériel CHR



CASSELIN

83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas

France 

Tel. +33 4 82 92 60 00

www.casselin.com - contact@casselin.com