

BOULANGERIE PÂTISSERIE



BOULANGERIE		PLAQUE A INDUCTION	42
REFROIDISSEUR D'EAU	4	BATTEUR MELANGEUR DE TABLE	43
DOSEUR D'EAU	4	TEMPEREUSE A CHOCOLAT	44
PETRIN SPIRALE	5	GUITARE	44
PETRIN FOURCHE	7	LAVE-BATTERIE	45
DIVISEUSE VOLUMETRIQUE	8	PETIT MATERIEL	
DIVISEUSE MANUELLE	9	BOL MELANGEUR	47
DIVISEUSE A GRILLE SEMI-AUTOMATIQUE	10	FOUET	47
ECHELLE A BACS	11	BROC MESUREUR GRADUE	47
REPOSE PATONS	12	SPATULE	48
BALANCELLE	13	MARYSE	48
FACONNEUSE	14	CUILLERE A REMUER	48
ACCESSOIRES FERMENTATION	15	POELE	49
CHARIOT	16	MARMITE	49
PLAQUES PATISSIERE	17	CASSEROLE	49
FILET DE CUISSON INOX	18	AIGUISEUR ELECTRIQUE	50
DIVERS MOULE	19	ROULEAU PIQUE	50
CHAMBRE DE FERMENTATION	20	PELE POMME	50
KIT DE FERMENTATION CONTROLE	21	BALANCE	50
FOUR ELECTRIQUE MODULAIRE	22	PINCEAU	51
FOUR A SOL GRAND MODELE	23	COUTEAU OFFICE	51
FOUR ROTATIF	24	THERMOPLONGEUR	51
FOUR VENTILE	25	MACHINE SOUS VIDE	51
FOUR ROTATIF	26	BAC GASTRONORME	52
PATISSERIE		FRITEUSE	53
BATTEUR MELANGER	28	GRILLE PANINI	54
LAMINOIR	29	PLANCHA	55
LAMINOIR AUTO A DECOUPE	30	CONCEPTION MAGASIN	
ROULEAUX DE COUPE	31	LIGNE DE VENTE	57
DOSEUSE DE TABLE	32	ARMOIRE D'EXPOSITION	58
ARMOIRE DE STOCKAGE + OU -	33	PRESENTOIR A MACARON	59
TOUR PATISSIER	34	PORTE MACARON	59
CELLULE DE SURGELATION	35	DOME A MACARON	60
TABLE A PIZZA	36	BOITE ET CALAGE A MACARON	60
SALADETTE 3 PORTES	37	PANIER A DEFOURNER	61
TABLE MONOBLOC ET DOMONTABLE	38	CORBEILLE A PAIN	61
PLONGE	39	MANNE PATISSIER	61
LAVE-MAIN	39	GRILLE VIENNOISERIE	61
ECHELLE PATISSIERE	40	COUPEUSE A PAIN A POSER	62
ECHELLE PATISSIERE DEMONTABLE	40	COUPEUSE A PAIN AUTOMATIQUE	63
RECHAUD GAZ	41		

BOUILLAN-GERRE



MACHINE À GLACE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Ensemble monobloc
- Refroidissement à air
- Châssis en acier inox
- Arrivée d'eau en 3/4" - 28 mm
- Vidange en 25 mm
- Température de la glace : -5°/-10°C (épaisseur 1.5 - 2.2mm)
- Système d'arrêt électronique

Production : 1 tonne/24h :

- Dimensions : L.1110 x P.640 x H.890 mm
- Puissance : 4 900 W
- Diamètre sortie de glace : 480 mm
- Poids : 231 kg

REFOIDISSEUR D'EAU

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Capacité de la cuve 150L.
- Epaisseur de l'isolation 70 mm
- Dimensions : 750x620x1050
- Régulation de la température de 2°C à 20°C.
- Puissance : 1360 W
- Compresseurs de haute qualité
- Panneau de commande numérique
- Fontaine à eau
- Extérieur en acier inox
- Serpentins de refroidissement en acier inox
- Réfrigération rapide (elle atteint 3°C en seulement 25 minutes) ;
- Panneau de commande numérique
- Contrôle du niveau d'eau
- Impact à faible énergie et silence maximal



DOSEUR D'EAU

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Doseur volumique de boulangerie. Jamais cela n'a été aussi facile de remplir son pétrin précisément. Paramétrez le volume de remplissage avec la molette et appuyez sur "Départ". L'arrêt sera automatique.

- Paramétrage jusqu'à 99,9 litres d'eau
- Alimentation 220 V
- Boîtier en polycarbonate
- Système "Start and go"



REFERENCE

HMAGC950

DOSEA999

HREF140



PÉTRIN

PÉTRIN SPIRALE PETIT MODÈLE BOULANGERIE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :



- Pétrin spirale de 30 à 60 Kg de capacité de pâte
- Bâti robuste en acier verni
- Equipé d'un seul moteur
- Deux vitesses sur cuve et spirale
- Transmission très silencieuse par courroies trapézoïdales
- Tableau de bord avec double minuterie électromécanique
- Capot mobile de cuve : grille inox ou capot mobile transparent
- Excellent résultat de pétrissage et hausse de température extrêmement limitée
- Entretien pratiquement inexistant
- Ligne Star adaptée à des pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne

REFERENCE	CAPACITE DE PATE	CAPACITE DE FARINE	VOLUME DE LA CUVE	PUISSANCE MOTEUR
	Kg	Kg	L	Kw
HSP125	2/40	25	60	1,5/3
HSP136	4/60	36	78	1,5/3



PÉTRIN SPIRALE



PÉTRIN SPIRALE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Equipé de 2 moteurs différents (spirale et cuve)
- Double transmission spirale
- Sélecteur direction de rotation de cuve
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "impulsion de cuve"
- Possibilité de pétrir des pâtes dures grâce au moteur renforcé
- Cuve, spirale et pivot en acier inox
- Protection de cuve mobile transparente antichoc en PMMA (ou grille inox)
- Tableau de bord avec deux minuteries électromécanique SITEC
- Possibilité de pétrir également de petites quantités (jusqu'à 5% de la capacité max. de la pâte)

REFERENCE	CAPACITE DE PATE	CAPACITE DE FARINE	VOLUME DE LA CUVE	DIMENSION	POIDS
	Kg	Kg	L	mm	Kg
HSPI80	5/80	50	131	1126x698x1385	390
HSPI120	8/120	75	188	1251x779x1502	545
HSPI160	10/160	100	266	1497x879x1582	745
HSPI200	10/200	125	306	1552x940x1582	755



PÉTRIN AXE OBLIQUE (FOURCHE)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Pétrin à fourche avec cuve libre de 230 Lt.

- Cuve 230 Lt / Farine 75 Kg. / Pâte 120 Kg.
- Moteur 4 CV
- 2 vitesses (75 et 45 tr / min)
- Transmission directe
- Fourche en alliage d'aluminium
- Cuve en acier inoxydable



Pétrin à fourche avec cuve libre de 330 Lt.

- Cuve 330 Lt / Farine 100 Kg. / Pâte 160 Kg.
- Moteur 7 CV
- 2 vitesses (75 et 45 tr / min)
- Transmission directe
- Fourche en alliage d'aluminium
- Cuve en acier inoxydable
- Options : temporisateur.

REFERENCE	MODELE	STRUCTURE	CUVE L	COULAGE L	FARINE kg	PATE kg
HAO230	230	Acier inox	230	45	75	120
HAO330	330	Alliage d'alu	330	60	100	160

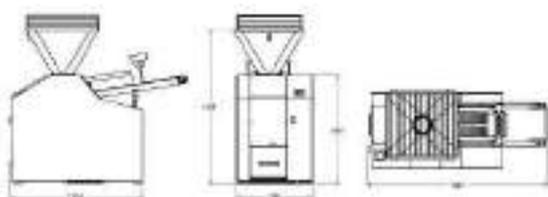


DIVISEUSE VOLUMÉTRIQUE À PISTON

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :



- Divise la pâte aussi délicatement que la main humaine, sans la malmener ni lui faire perdre son volume.
- Erreur de pesée maximale 4 % (l'erreur peut être plus importante selon le niveau de fermentation de la pâte).
- Divise la pâte à pain (avec de la farine de blé, de l'eau, du sel et de la levure, pour les autres ingrédients, consulter).
- Idéal pour travailler avec des pâtes à forte hydratation (plus de 65 % d'eau).
- Production maximale de 1100 pièces/heure.
- Contrôle par écran tactile. Possibilité de stocker jusqu'à 40 produits différents.
- Système de lubrification pour consommation minimale (environ 1 litre toutes les 10 heures de travail).
- Couvertures en acier inoxydable.
- Grand tamis de farine avec moteur triphasé et variateur de fréquence.
- Puissance : 1,9 kW
- Tension électrique : 3x380 V ou 1x220 V.
- Dimensions emballage : 2 x 1 x 1,5 m
- Poids : 700 kg.



REFERENCE
HDIVOL160



DIVISEUSE MANUELLE



La diviseuse manuelle de HANDEL est conçue pour la coupe de pâtes de boulangerie et pâtisserie. Sa grande facilité d'utilisation et la simplicité du processus de coupe permettent à cet équipement d'être totalement efficace et de s'adapter à tout type d'activités.

RESPECT DE LA PÂTE

Grand respect de la pâte avec des systèmes de division délicats avec la pâte.

FIABILITÉ ET EFFICACITÉ

La simplicité extrême du processus de coupe garantit l'efficacité totale de cet équipement.

FAIBLE MAINTENANCE

Grâce à leur simplicité, ces diviseuses ne demandent qu'une faible maintenance.

REFERENCE

MODELE

HDIVMAN1	30 DIV. 75 GR. AVEC PIED ROND TYPE NORMAL. MAX.2250 KG .. LAMES.INOX.
HDIVMAN2	30 DIV. 150 GR. PIED PLIANT AVANT.MAX 4,5 KG. LAMES INOX.
HDIVMAN3	10 DIV. 1000 GR. PIED.AVANT PLIABLE.MAX. 11 KG. + LAMES INOX.
HDIVMAN4	15 DIV. PIED DE 750 GR. AVANT PLIABLE.MAX. 11 KG. LAMES INOX.
HDIVMAN5	20 DIV. 550 GR. PIED PLIANT AVANT.MAX. 11 KG. LAMES INOX.
HDIVMAN6	30 DIV. 365 GR. PIED.AVANT PLIABLE.MAX. 11 KG. LAMES INOX.

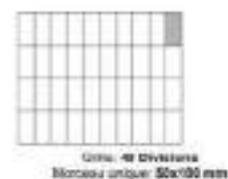
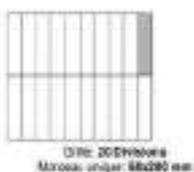


DIVISEUSE À GRILLE SEMI-AUTOMATIQUE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Châssis en acier électro soudé peint
- Revêtements en acier peint ou en acier inox
- Cuves et têtes en aluminium anticorodal MG5 avec anodisation
- Couteaux et grilles en acier inox 304
- Surface interne du capot et des taloches en polyéthylène alimentaire PE500
- Plateaux en polyéthylène alimentaire PETG
- Bague en aluminium avec revêtement en nickelage chimique



AUTRES MODELES DE GRILLES : NOUS CONSULTER

REFERENCE

CAPACITE PÂTE MAX
Kg

CAPACITE HORAIRE
P/H

HDIVGRI20

18

1200/2400



ÉCHELLE À BACS



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Tube : cintre, 25 x 25 mm en inox AISI 304
- 4 roues de Ø 125 mm dont 2 avec freins, chape polyamide
- Glissières : en plat inox 20 x 2 mm assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance
- Espacement entre glissières : 180 mm

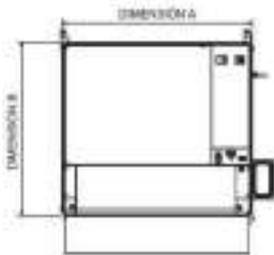
EN OPTION :

- Bacs à pâtons

REFERENCE	MODELE	DIMENSION mm	POID Kg
HANECHBAC8	8 niveaux	(604/323) x 394 x 1820	11
HANECHBAC16	2 x 8 niveaux	590 x 750 x 1820	21



REPOSE PÂTONS



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- 10 min/15 min repos
- Robuste et silencieux
- Commande (droite/gauche) : simple et ergonomique
- Toutes les zones de contact du repose pâtons sont protégées par de l'inox
- Le repose pâtons est équipé en standard de 4 roulettes dont 2 à frein

EN OPTION :

- Couvercle en acier inoxydable
- Table pliante pour arrondir
- Interrupteur germicide
- Interrupteur de séchage
- Panneau de commande en acier inoxydable
- Avance temporisée automatique
- Contrôle les mains libres
- Tamis
- Seaux hydrofuges
- Seaux de monofilaments blancs

REFERENCE	MODEL	DIMENSIONS	SEAUX	CAPACITE DES BALLEES			
				350 G	550 G	750 G	950 G
HREP10625	RP 106/25	1060x140	25	175	150		
HREP103252		1060x160	21	147	126	105	84
HREP13625	RP 136/25	1360x140	25	225	200		
HREP136252		1360x160	21	189	168	147	126
HREP10633	RP 106/33	1060x140	33	231	198		
HREP106332		1060x160	26	182	156	130	104
HREP13633	RP 136/33	1360x140	33	297	264		
HREP136332		1360x160	26	234	208	182	156
HREP10640	RP 106/40	1060x140	40	280	240		
HREP106402		1060x160	32	224	192	160	128
HREP13640	RP 136/40	1360x140	40	360	320		
HREP136402		1360x160	32	288	256	224	192
HREP10650	RP 106/50	1060x140	50	350	300		
HREP106502		1060x160	40	280	240	200	160
HREP13650	RP 136/50	1360x140	50	450	400		
HREP136502		1360x160	40	360	320	280	240



BALANCELLE



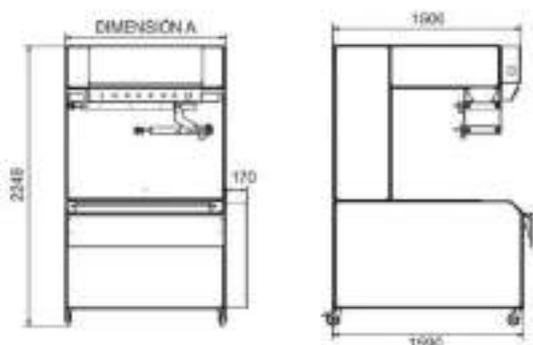
Charge manuelle et décharge automatique sous façonneuse intégrée ou sortie latéral sous façonneuse droite ou gauche.

ÉQUIPÉ AVEC :

- Balancelles avec toiles feutre de laine synthétique gouttières ou alvéoles.
- Extracteur d'humidité.
- Roulettes avec frein.
- 2 prises électriques triphasés.
- Système stabilisateur de balancelle.
- Avance manuelle ou automatique avec minuterie.
- Tapis de déchargement avec séparateur de pâtons photo cellule temporisée.
- 2 tapis déchargement réglable avec rouleau motorisé.

EN OPTION :

- Couvertres en acier Inox
- Tablette de boulage rabattable
- Lampe germicide UV
- Séchage avec minuterie
- Couvercle de fermeture
- Bac à farine
- Détecteur de 1 pâton chargé avec arrêt auto
- Tapis de sortie repliable 800 mm
- Auges gouttières hydrofuges
- Auges gouttières monofilament blanc



REFERENCE	MODEL	DIMENSIONS	SEAUX	CAPACITE DES BALLE			
				350 G	550 G	750 G	950 G
HBAL372	COMBI 1060	1060x140	62	434	372		
HBAL276		1060x160	46	322	276	230	184
HBAL496	COMBI 1360	1360x140	62	558	496		
HBAL368		1360x160	46	414	368	322	276
HBAL568	COMBI 1360+	1060x140	71	639	568		
HBAL424		1060x160	53	477	424	371	318

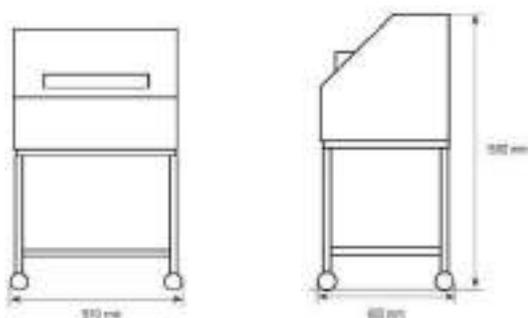


FAÇONNEUSE INOX À POSER



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- 3 cylindres
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge
- Tapis en feutre
- Pour pâtons entre 50g et 1200g
- Table de réception rabattable
- Machine complètement en inox



REFERENCE

HFACINOX3C

POIDS PATONS

50 – 1200 g

CAPACITE PIECES/HEURE

1200

LARGEUR DE FAÇONNAGE

75 cm

POIDS NET MACHINE

250 kg

PUISSANCE MOTEUR

0.55 kW

VOLTAGE

3Ph x 230/400 V 50 Hz

***SOCLE**

En option

***GOULOTTE SECURISEE**

En option



ACCESSOIRES FERMENTATION ET GRILLES



REFERENCE

HCOUA6080

COUCHE AUTOMATIQUE 600x800

EN COURS DE FABRICATION

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

POUR AUTRES DIMENSIONS : NOUS CONSULTER



GRILLE PATISSIERE 600x400 INOX

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

REFERENCE

DESCRIPTION

HGRIP6040

Cadre + 2 raidisseurs \varnothing 6mm – 29 fils \varnothing 2mm sens 600

GRILLE DE FERMENTATION 800x600 INOX

- Dimensions les plus courantes tenues en stock
- 2 raidisseurs
- 2 arrêts 600
- 22 fils

REFERENCE

HGRIF8060



CHARIOT



CHARIOT STOCKAGE 600x800

- Acier inoxydable
- 4 roues de Ø 100 mm
- 20 niveaux

REFERENCE
HCHASTK608020



CHARIOT CUISSON 600x800

Accrochage haut
Accrochage bas

- Acier inoxydable
- 4 roues de Ø 80 ou de Ø 100 mm
- Roue haute température
- 15 ou 18 niveaux

REFERENCE	NIVEAUX
HCHACUI608015	15
HCHACUI608018	18



PLAQUE PÂTISSIERE



PLAQUE PATISSIERE 4 BORDS RENFORCES 45° ALUMINIUM

- 400x600 mm
- Sans revêtement
- Plaque perforée ø 3 mm
- Épaisseur : 1,5mm

REFERENCE
HPPR4060



PLAQUE PATISSIERE 4 BORDS 90° ALUMINIUM

- 400x600 mm
- En aluminium
- Épaisseur : 2mm
- Perforée ou non

REFERENCE	PERFOREE
HPPP4060	OUI
HPPNP4060	NON



FILET DE CUISSON ALUMINIUM TÉFLONÉ

- 600x800 mm Téflonné
- 8 / 10 alvéoles

REFERENCE	ALVEOLES
HFCS60808	8
HFCS608010	10

POUR AUTRES DIMENSIONS ET NOMBRE D'ALVEOLES : NOUS CONSULTER



FILET DE CUISSON INOX



FILET DE CUISSON INOX

- 600x800 mm
- 6 / 8 alvéoles
- Revêtement antiadhérent en silicone gris

REFERENCE	ALVEOLES
HFCI60806	6
HFCI60808	8

FILET DE CUISSON INOX

- 800x1000 mm
- 12 alvéoles L.800
- Revêtement antiadhérent en silicone gris

REFERENCE
HFCI8010012



TOILE DE CUISSON INOX

- 600x800 mm ou 800x1000 mm
- 8 alvéoles
- Revêtement naturel

REFERENCE	DIMENSIONS mm
HTDC60808	600x800
HTDC801008	800x1000



FILET DE CUISSON PRECUI ALUMINIUM

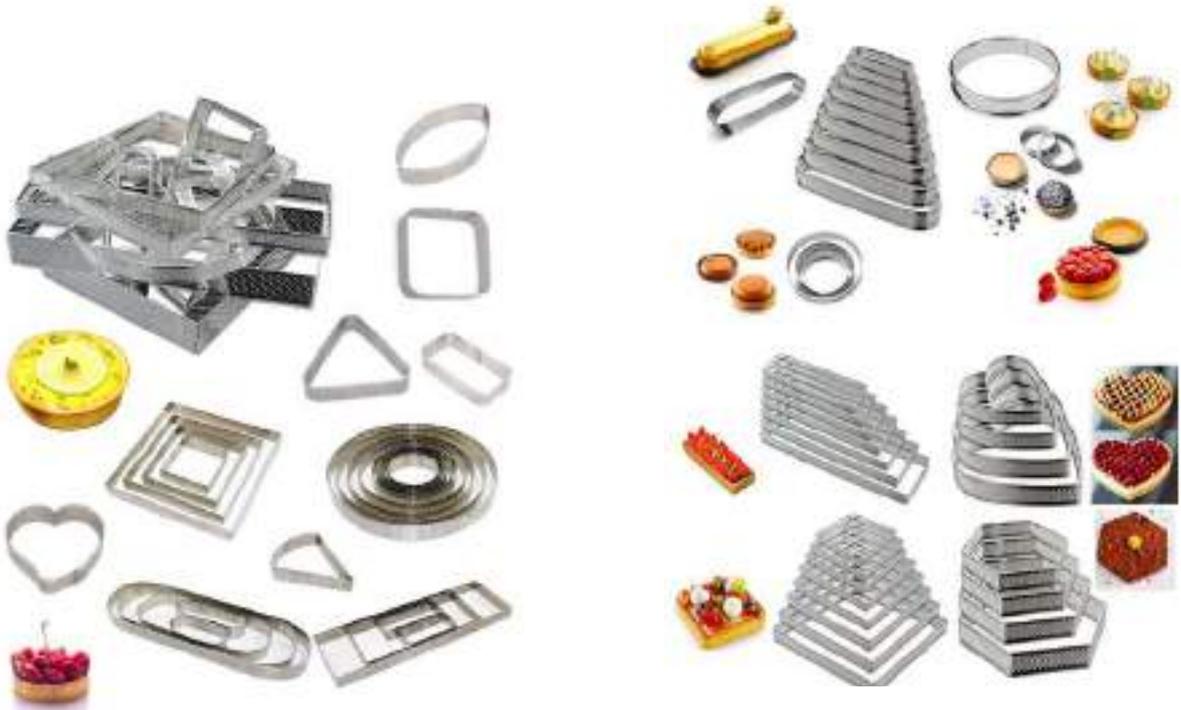
- 400x600 mm
- 600x800 mm
- 800x1000 mm
- 5 alvéoles

REFERENCE	DIMENSIONS mm
HFCP40605	400x600
HFCP60805	600x800
HFCP801005	800x1000

POUR AUTRES DIMENSIONS ET NOMBRE D'ALVEOLES : NOUS CONSULTER



DIFFERENTS MODELES DE MOULE DISPONIBLES



CHAMBRE DE FERMENTATION



- Armoire à chariot entièrement démontable
- Pour chariot 600x800, entrée par 600
- Température réglée de -10°C à +35°C
- Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique, sans apport d'eau extérieur
- Mise en froid après chargement
- Porte pleine à 1 vantail
- Charnière à droite
- Tasseaux inox 30 mm sur les 3 côtés intérieurs
- Sol isolant anti-dérapant d'ép. 15 mm avec rampe d'accès
- Tableau de commande 2008 V2
- Ecoulement en attente
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm
- Construction métallique anti-corrosion
- Angles intérieurs arrondis
- 240V Monophasé / 50 Hz

POUR TOUTES LES DIMENSIONS DES CHARIOTS : NOUS CONSULTER



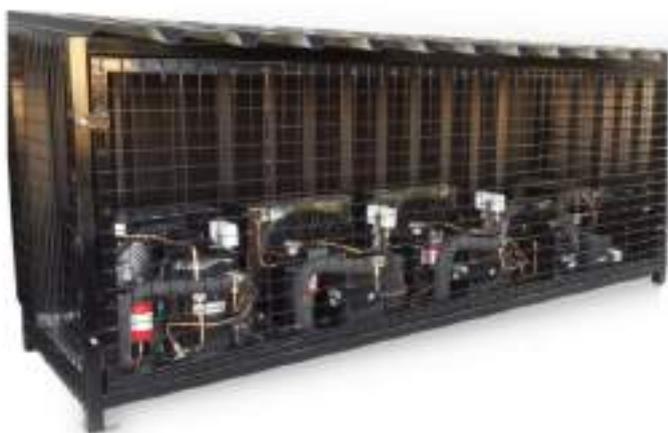
KIT DE FERMENTATION CONTROLEE



TABLEAU DE BORD



GAINES TELESCOPIQUES



GROUPE FRIGORIFIQUE

*Fiche technique sur demande

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER



FOUR ELECTRIQUE MODULAIRE

Configurez le four qui convient le mieux à vos besoins



LE FOUR ÉLECTRIQUE MODULAIRE est un four à soles fixes apte à la cuisson de tout type de pain et pâtisserie. Il a un design très compact et élégant, entièrement en acier inoxydable. Avec 1, 2, 3 ou 4 chambres de cuisson indépendantes et isolées. Le fonctionnement indépendant des chambres permet de régler chaque chambre de cuisson avec des températures différentes et donc, de cuire en même temps de produits différents. Température max de cuisson : 290°C.

Four sur socle à glissière.

Hotte d'aspiration équipé d'un extracteur de vapeur. Les portes d'enfournement sont en acier inox, double vitre.

Les chambres de cuisson sont indépendantes, permettant la cuisson de tout type de produit avec ou sans plaques. Le panneau de contrôle est de type programmable, touche screen, avec 50 programmes de cuisson, sur 8 phases.

Le chauffage du four est obtenu par des résistances électriques blindées.

**Fiche Technique sur demande.*

MODELE	DIMENSION EXTERNE mm
1 module	1865x1300x(h)360
2 modules	1865x1300x(h)720
3 modules	1865x1300x(h)1080
4 modules	1865x1300x(h)1440
Hotte	1865x1326x(h)195
Support pour 1 module	1865x1300x(h)945
Support pour 2 modules	1865x1300x(h)945
Support pour 3 modules	1865x1300x(h)705
Support pour 4 modules	1865x1300x(h)390
Chambre fermentation pour 1 module	1865x1300x(h)945
Chambre fermentation pour 2 modules	1865x1300x(h)945
Chambre fermentation pour 3 modules	1865x1300x(h)705

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER



FOUR À SOLE GRAND MODÈLE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Largeur utile chambre : 70 cm
- Profondeur utile chambre : 160/200 cm (en fonction du modèle choisi)
- Alimentation électrique
- Disponible en versions à 3 ou 4 chambres



ÉQUIPEMENTS STANDARDS :

- Chambre de cuisson indépendante
- Chambre supérieure d'une hauteur utile inférieure de 23 cm
- Dalles de cuisson réfractaires en fibre de verre
- Résistances blindées à haut rendement
- Contrôleur électronique numérique à microprocesseur
- Économiseur et mise en route programmable
- Nouvel humidificateur dimensionné pour une distribution abondante et buée
- Hotte d'aspiration motorisée
- Vanne manuelle pour l'évacuation de l'excès de buée
- Portes en verre trempé
- Façade en acier inox

**Fiche Technique sur demande*

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER



FOUR ROTATIF 600x800 TOUT INOX



Structure Inox.
 Extracteur de hotte à 2 vitesses.
 C'est un four conçu aussi bien pour la cuisson de la pâtisserie que du pain en différents formats. C'est un four compact, l'espace nécessaire est très réduit par rapport à sa productivité. Le four peut être alimenté au gaz, gasoil. D'une structure innovante et renforcée, l'échangeur de chaleur exploite la circulation de l'air en sens horizontal, ce qui permet une grande économie d'énergie.

**Fiche Technique sur demande.*

REFERENCE	DIM. PLAQUE cm
HS1ROTO6040	60X40
HS1ROTO6080	60x80
HS1ROTO8080	80x80
HS1ROTO80100	80x100
HS1ROTO80120	80x120
HS1ROTO5070/4080/4565/4676	60x80
	Le four accepte tout types de plaques



FOUR VENTILÉ 600x400 GAZ OU ÉLECTRIQUE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Acier inoxydable
- Lumière de chambre
- Double verre trempé extractible
- Les supports de plateau sont en AISI 304
- Poignée à double sens

REFERENCE	N° NIVEAU	DIMENSIONS DU PLATEAU	DIMENSIONS DU FOUR LxPxH	POIDS	PUISSANCE	VOLTAGE
		mm	mm	kg	kW	V
HVENRM4	4	600x400	812x854x533	85	7,6	400
HVENRM6	6	600x400	974x952x852	117	9,4	400
HVENRM10	10	600x400	974x952x1170	158	14,1	400



FOUR ROTATIF TIBILETTI



TRX

- Façade, hotte et montants de façade en inox 18/8.
- Fermeture de porte à poignée intégrée avec double ancrage.
- Hotte avec aspirateur de buée.
- Platine d'entraînement du chariot sans mécanisme avec système exclusif de centrage et de blocage.
- Echangeur thermique en acier (four à brûleur).
- Tableau de commande en polycarbonate, entretien facile, instructions sérigraphiées inaltérables
- Thermostat électronique de contrôle et de régulation de la température.
- Buée temporisée, minuterie électrique du temps de cuisson.
- Sécurité de rotation du chariot.
- Ouras d'évacuation des buées.

EN OPTION :

- Inversion de porte
- Oura temporisé
- Horloge d'en service programmée
- Emballage maritime
- Lot de pièces détachées
- Roulettes SKF sur chariot.

ACCESSOIRES :

- Filet aluminium siliconé
- Filet inox siliconé
- Chariot de cuisson inox monobloc 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18 niveaux
- Chariot de cuisson inox démontable 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18 niveaux

REFERENCE

PUISSANCE
Kw

POIDS
Kg

HROTOTRX80100

Electrique : 38 ; Thermique : 90 à 95

2200

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Réalisation tout inox brossé haut de gamme
- Double vitrage isolant, basse émissivité, ventilé, nettoyable
- Porte à fermeture 2 points
- Charnière d'épaisseur 120 mm ultra robustes
- Système stop porte + anti-retour protégeant l'utilisateur
- Poignée ergonomique rotative en inox usiné
- Fentes de soufflage ajustables pour un flux d'air optimisé
- Entraînement chariot par motoréducteur à chaîne
- Système d'enfournement rapide & sécurité
- Echangeur thermique en inox réfractaire d'épaisseur 3 mm
- Joints de porte en feillard inox 301 4 faces
- Double générateur de buée de série
- Quadruple injecteurs multiniveaux inox de série
- Isolation d'épaisseur 100 mm
- Soupape électrique é programmable
- Extracteur de buée haut débit

ACCESSOIRES :

- Chariots de cuisson
- Supports de cuisson



TAX

REFERENCE

DIMENSIONS cm

HROTOTAX80100

800x1000

PÂTISSERIE



BATTEUR MELANGEUR

Une gamme complète de 20 L à 160L



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ex : 40L

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

EQUIPEMENTS STANDARDS

EX : 40L

- n.1 cuve 40L en acier inox
- n.1 fouet fils fins avec fils en acier inox
- n.1 palette en aluminium
- n.1 crochet en aluminium
- Protection de sécurité fixe tournant en plastique
- Structure en acier peint époxy couleur gris
- Couvercle tête en ABS couleur blanc
- Minuteur



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

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



LAMINOIR

EQUIPEMENTS STANDARDS :

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



EN OPTION :

- Variateur

1



2



1

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

2

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

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



LAMINOIR AUTOMATIQUE À DÉCOUPE

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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

EN OPTION :

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



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

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



ROULEAUX DE COUPE

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



DOSEUSE DE TABLE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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

Composants PLUS :

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



Pompe à lobes



Pompe à engrenages

Composants ECONOMY :

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

EN OPTION :

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

EQUIPEMENTS STANDARDS :

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

EN OPTION :

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



REFERENCE	MODELE
HDOSPLUS	PLUS
HDOSECON	ECONOMY
HDOSPNEU	PNEUMATIQUE

ARMOIRE DE STOCKAGE + ou -



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

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

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



TOUR PÂTISSIER

1



2



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

1

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

2

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



CELLULE DE SURGÉLATION

CSP1 P850/40KG/SG



CAPACITE :

- Chariot(s) non fourni(s)
- 1 chariot GN 1/1 - 20 niveaux
- 1 chariot 600 x 800 - 20 niveaux
- 1 chariot 600 x 400 - 20 niveaux
- Compatible avec chariot GN1/1

- Surgélation boulangerie
Viennoiseries crues 60g (+20/-18°C) : 40 kg en 1h
- Surgélation traiteur
Viande crues ép. 4cm (+3/-18°C) : 40 kg par cycle de 120 min
- Refroidissement rapide
110 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min
80 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 80 min

CARACTERISTIQUES :

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

RS30 - RL



CAPACITE :

- 6 à 11 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 6 paires de glissières renforcées 3 points

- Refroidissement rapide
30 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min
20 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 90 min
- Surgélation
15 kg de +3°C à -18°C à cœur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min.
15 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50

CARACTERISTIQUES :

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

RS30T - RL



CAPACITE :

- 6 à 11 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 6 paires de glissières renforcées 3 points

- Refroidissement rapide
30 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 110 min
20 kg de +65°C à +10°C à cœur : cycle de 90 min
- Surgélation
15 kg de +3°C à -18°C à cœur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min
15 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50

CARACTERISTIQUES :

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

RS80 - RL



CAPACITE :

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

CARACTERISTIQUES :

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



REFERENCE	MODELE
HSURCSP1	CSP1 P850
HSURRS30	RS30 - RL
HSURRS30T	RS30T - RL
HSURRS80	RS80 - RL

TABLE À PIZZA 600X400 – PROFONDEUR 800

Possibilité groupe à gauche



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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

EN OPTION :

- Vitrinette
- Sans vitrage
- Avec vitrage

SANS VITRAGE

BAC GN 1/4

BAC GN1/3

AVEC VITRAGE

BAC GN 1/4

BAC GN 1/3

ALIMENTATION	PUISSANCE FRIGORIFIQUE À -10°C W	VOLUME BRUT L	REGULATION	TEMPERATURE POUR TN (+)	PUISSANCE ABOSORBEE TN (+) W
230 V, 50 Hz	350	450	Thermostat électronique	-2°C / +8°C	350



SALADETTE 3 PORTES



REFERENCE
HPIZ2P6TN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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



REFERENCE
HSA3P+VD

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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

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

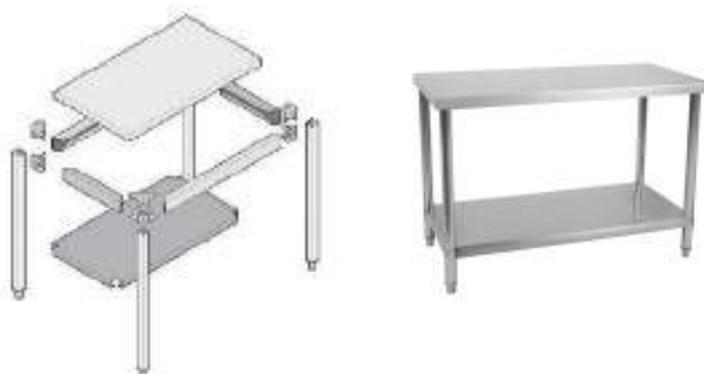


TABLE DE TRAVAIL ET DÉMONTABLE



Tables de travail avec ou sans sous-tablette

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



Tables démontables avec sous-tablette

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

POUR TOUTES VOS DIMENSIONS : NOUS CONSULTER



PLONGE – LAVE-MAIN

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



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



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

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



ÉCHELLE PÂTISSIERE



Echelle GN1/1 encastrable "Z"

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

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



Echelle 600x400 encastrable "Z"

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

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



Echelle inox 20 niveaux démontable

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

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



RÉCHAUD GAZ



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

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

PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER



PLAQUE À INDUCTION



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



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



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



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



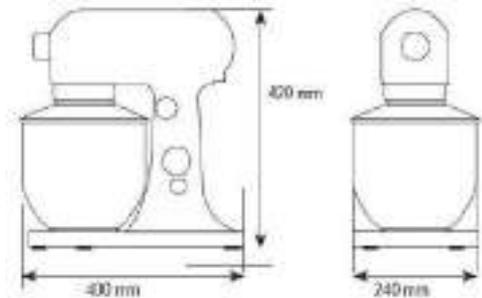
PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS : NOUS CONSULTER

BATTEUR MÉLANGEUR DE TABLE 7L 10L

L'appareil dispose d'une tête amovible.



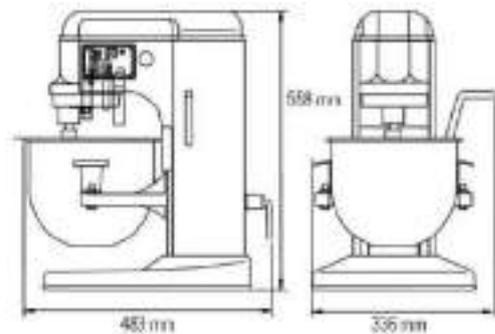
Bouton rotatif pour adaptation aisée de vitesse.



Les cinq vitesses sont réglables par palier.



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



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



TEMPÉREUSE À CHOCOLAT ET GUITARE



MINI TEMPEREUSE A CHOCOLAT 1.8L

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

REFERENCE
HMITEM18L

TEMPEREUSE A CHOCOLAT DIGITAL

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

Le tableau de bord électronique

3 programmes pour chocolat blanc, lait et noir.

Disponible en 6 L, 9 L, 13,7 L.

REFERENCE
HTEMDIGI60L



TEMPEREUSE A CHOCOLAT

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



**Fiche technique sur demande.*

GUITARE

Rapide et simple d'utilisation

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

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



REFERENCE
HGUIDOUBLE



LAVE-BATTERIE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :



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



REFERENCE
HLVBAT7070



PESTO MATERIAL



ACCESSOIRES

Bol mélangeur en inox



- Convient à lave-vaisselle

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

Fouet en inox

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

REFERENCE	LONGEUR mm
HFOUINO230	230
HFOUINO280	280
HFOUINO325	325
HFOUINO375	375



Broc mesureur gradué en polypropylène



Convient à lave -vaisselle

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

Broc mesureur gradué en inox

Convient à lave -vaisselle

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



POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

ACCESSOIRES

Spatule flexible et lisse



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

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

Spatule flexible

Convient au lave-vaisselle, matière : inox, polypropylène

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



Spatule à hamburger, manche en bois

Ne convient pas au lave-vaisselle, matière : inox

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



Spatule flexible perforée

Convient au lave-vaisselle, matière : inox

REFERENCE	LAME mm	DIMENSION mm
HSPAPERINO1	1	73x380



Spatule à crêpe

Convient au lave-vaisselle, matière : inox, polypropylène

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



POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

ACCESSOIRES

Spatule en inox, manche en polypropylène



Convient à lave-vaisselle

REFERENCE	LONGEUR mm
HSPAINOPOL355	355

Spatule en inox

Convient à lave-vaisselle

REFERENCE	LONGEUR mm
HSPAINOX325	325



Maryse



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

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

Maryse

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

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



Cuillère à remuer



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

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

POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

ACCESSOIRES

Poêle – sans couvercle

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



REFERENCE	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HPSC2445	0.7	∅240x(h)45
HPSC2850	0.7	∅280x(h)50
HPSC3255	0.7	∅320x(h)55

Poêle avec revêtement antiadhésif – sans couvercle

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



REFERENCE	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HPARA2445	0.7	∅240x(h)45
HPARA2850	0.7	∅280x(h)50
HPARA3255	0.7	∅320x(h)55

Marmite avec couvercle

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

REFERENCE	LITRES	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HMACL15	1.5	0.6	∅160x(h)75
HMACL28	2.8	0.6	∅220x(h)95
HMACL5	5	0.6	∅240x(h)115
HMACL74	7.4	0.7	∅280x(h)120
HMACL12	12	0.8	∅320x(h)150



Casserole – sans couvercle

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



REFERENCE	LITRES	EPAISSEUR mm	DIMENSION mm
HCSC15	1.5	0.6	∅160x(h)75
HCSC28	2.8	0.6	∅220x(h)95
HCSC5	5	0.6	∅240x(h)115

ACCESSOIRES

Aigiseur électrique

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



Rouleau pique plastique

REFERENCE	MATIERE
HROPIPLA	Plastique

Rouleau pique-pâte métal

REFERENCE	MATIERE
HROPIMET	Métal



Pèle pommes

REFERENCE
HPELPOM

Pèle pommes serre joint

REFERENCE



BALANCE 6 KG

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

BALANCE 30 KG

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



POUR AUTRES MODELES ET CAPACITE : NOUS CONSULTER

ACCESSOIRES

Pinceau silicone



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

Entretien facile au lave-vaisselle.

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

COUTEAU OFFICE



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

Résistant à la javel et au vieillissement.

REFERENCE	LONGEUR cm
HCOUOFI8	8
HCOUOFI10	10



Thermoplongeur Professionnel

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

Pinceau pur soie manche plastique



Résistant à 120°C

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

COUTEAU OFFICE



Résistant à 120°C, manche en polypropylène.

REFERENCE	LONGEUR cm
HCOUOFI75	7,5



Machine sous vide

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

POUR AUTRES MODELES ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

BAC GASTRONORME

BACS GASTRONORMES INOX



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

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



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

BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE

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



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

BAC A GLACE POLYCARBONATE



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

POUR AUTRES DIMENSIONS ET COUVERCLES : NOUS CONSULTER

FRITEUSE



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

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



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

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



GRILLE PANINI INOX

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



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

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



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

PLANCHA



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

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



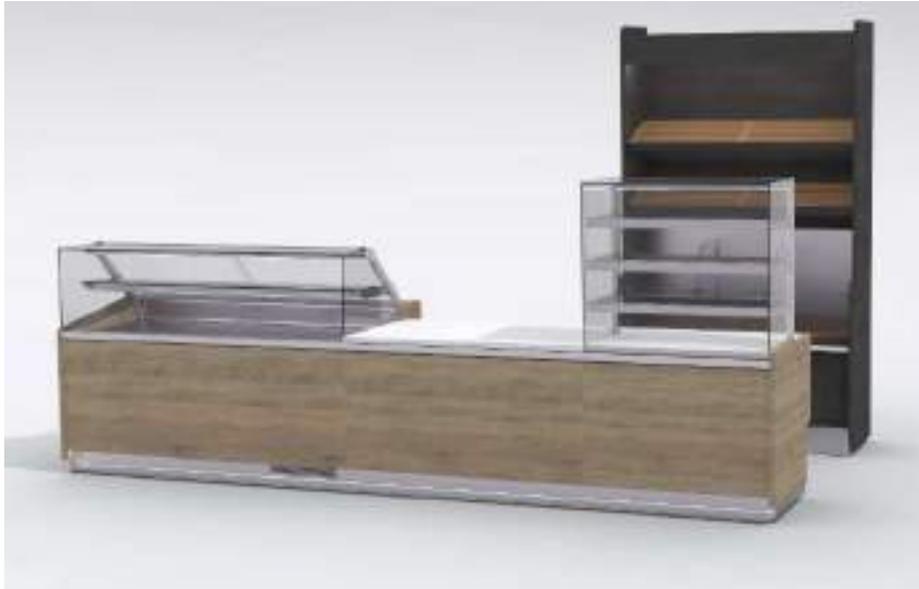
Référence	HPLAC3248
Matériau	CNS 18/10
Matériau de la plaque de braisage	Acier
Modèle de plaque de braisage	Lisse
Dimensions surface de cuisson	L 320 x P 480 mm
Nombre de zones chauffantes	1
Plage de température	De 50°C à 300°C
Thermostat de sécurité	Oui
Mode de fonctionnement	Electrique
Témoin lumineux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

CONCEPTION MAGASIN



Handmade
organic bread
available every day
BREAD HERE

LIGNE DE VENTE



NOUS CONSULTER POUR VOS PROJETS

ARMOIRE D'EXPOSITION



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

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

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

Extra value :
 Différents formats et couleurs au choix.

REFERENCE	MODELE	TEMPERATURE	CAPACITE	DIMENSIONS
			L	mm
HAKEP8Q	KP8Q	+2/+10	490	805x640x1840
HAEKD8Q	KD8Q	-22/+5	490	805x640x1840
HAKEC8Q	KC8Q	+14/+16	490	805x640x1840

POUR PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS: NOUS CONSULTER



PRÉSENTOIR À MACARON



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM325	L325 x l315 x h65



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM460	L460 x l330 x h145



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM360	L360 x l330 x h50



REFERENCE	DIMENSIONS MM
HPAM230	L230 x l330 x h50

PORTE MACARON



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



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

POUR PLUS DE MODELES ET INFORMATIONS: NOUS CONSULTER

DOME À MACARON



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

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

Lavable et réutilisable.

REFERENCE	DIMENSIONS MM	CAPACITÉ
HDAM280	280 Ø	Environ 50

BOITE ET CALAGE À MACARON

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

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



REFERENCE	NOMBRES DE MACARON
HBAM6	6
HBAM12	12



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

PANIER À DÉFOURNER



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



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

CORBEILLE À PAIN



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

MANNE PÂTISSIER



REFERENCE	DIMENSIONS CM	MATIÈRE PRINCIPALE
HMP62	68x42x14	Osier blanc

GRILLE VIENNOISERIE



Grille viennoiserie fixée sur tasseaux hêtre avec agrafes Inox.

Entretien facile à l'eau savonneuse.

Toute dimension à la demande.

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



COUPEUSE À PAIN À POSER

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

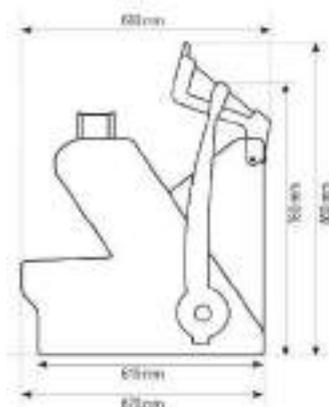
Tiroir en ABS facile à vider.

Option : capot de sécurité.

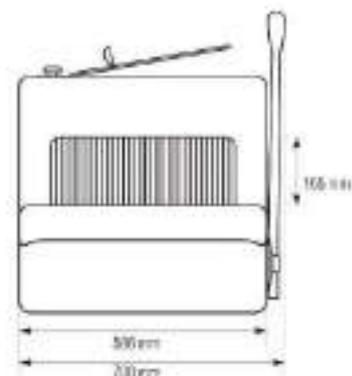
Option : socle de rangement avec roulettes.

590x600xH.660 mm

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJWAAKZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORBLANZICHT



REFERENCE

HCOUMAN2

CAPACITE (PAINS/HEURE)

200

ÉPAISSEUR TRANCHES

Suivant commande

DIM. MAX. PAIN

440 x 300 x 165 mm

POIDS NET MACHINE

114 kg

PUISSANCE MOTEUR

0,37 kW

VOLTAGE

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

***SOCLE SUR ROULETTES**

En option

***CAPOT DE SECURITE**

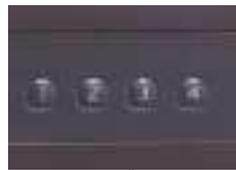
En option



COUPEUSE À PAIN AUTOMATIQUE



Option : barrière optique. Bouton de démarrage.



Réglage facile de la pression.



Standard : capot de sécurité.

Démarrage automatique après la fermeture du capot de sécurité.

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



Bac en ABS facile à vider.

REFERENCE	HCOAUT2
CAPACITE (PAINS/HEURE)	300
ÉPAISSEUR TRANCHES	Suivant commande
DIM. MAX. PAIN	440 x 300 x 150 mm
POIDS NET MACHINE	236 kg
PUISSANCE MOTEUR	0,55 kW
VOLTAGE	230V/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)
*BARRIERE OPTIQUE	En option



HANDEL

— overseas —

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