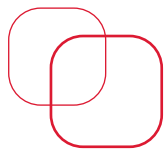




FAST-FOOD



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-gouttes
- Indicateur du 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 : 105,-€



■ 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-gouttes
- Indicateur du 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 : 122,-€



■ 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-gouttes
- Indicateur du 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 : 139,-€

■ Détartrant Percolateur

- 10 sachets de 30g
- Type : Poudre
- Poids : 0,5 Kg
- EAN 3611630001427

■ Référence : CPCD

■ Prix : 18,-€



■ 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-gouttes
- Indicateur du 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 : 115,-€

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-gouttes
- Indicateur du 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 : 134,-€

Double paroi
anti-brûlure



Filtre permanent



■ Percolateur à café 100 tasses

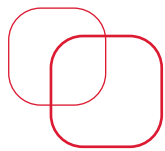
- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Repose tasse amovible
- Temps de préparation pour 100 tasses : 40 minutes
- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions : Ø 270 mm, H 440 mm
- Poids : 5,4 Kg
- EAN 3611630000314

Référence : CPC100

Prix : 159,-€

Double paroi
anti-brûlure





DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE



■ Distributeur d'eau chaude 6.8L

- 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-gouttes
- Puissance : 950 W
- Dimensions de la cuve : Ø 225 mm, H 395 mm
- Poids : 2,3 Kg
- EAN 3611630001717

■ Référence : CDEC68

■ Prix : 105,-€



■ Distributeur d'eau chaude 10L

- 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-gouttes
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions de la cuve : Ø 225 mm, H 470 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630001724

■ Référence : CDEC10

■ Prix : 115,-€



■ Distributeur d'eau chaude 15L

- 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-gouttes
- Puissance : 1 650 W
- Dimensions de la cuve : Ø 273 mm, H 468 mm
- Poids : 3,25 Kg
- EAN 3611630001731

■ Référence : CDEC15

■ Prix : 137,-€



■ Distributeur d'eau chaude 20L

- 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-gouttes
- Puissance : 2 500 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 490 mm
- Poids : 3,58 Kg
- EAN 3611630001748

■ Référence : CDEC20

■ Prix : 159,-€



■ Distributeur d'eau chaude 25L

- 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-gouttes
- Puissance : 2 500 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 560 mm
- Poids : 4,85 Kg
- EAN 3611630001755

■ Référence : CDEC25

■ Prix : 169,-€



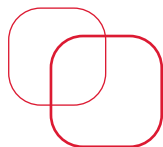
■ Distributeur d'eau chaude 30L

- 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-gouttes
- Puissance : 2 800 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 640 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

■ Référence : CDEC30

■ Prix : 179,-€





GAUFRIER



■ Gaufrier simple ouverture 90° Epi

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme Epi x 4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- 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 : 549,-€



■ Gaufrier simple ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- 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 : 549,-€



■ Gaufrier double ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- 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 : 789,-€

■ Gaufrier 180° Rond

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme ronde portionnable en 4
- Empreinte de diamètre Ø 195 mm
- Rotation à 180° de la plaque
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- 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 : 709,-€



■ Gaufrier simple ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- 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 : 709,-€

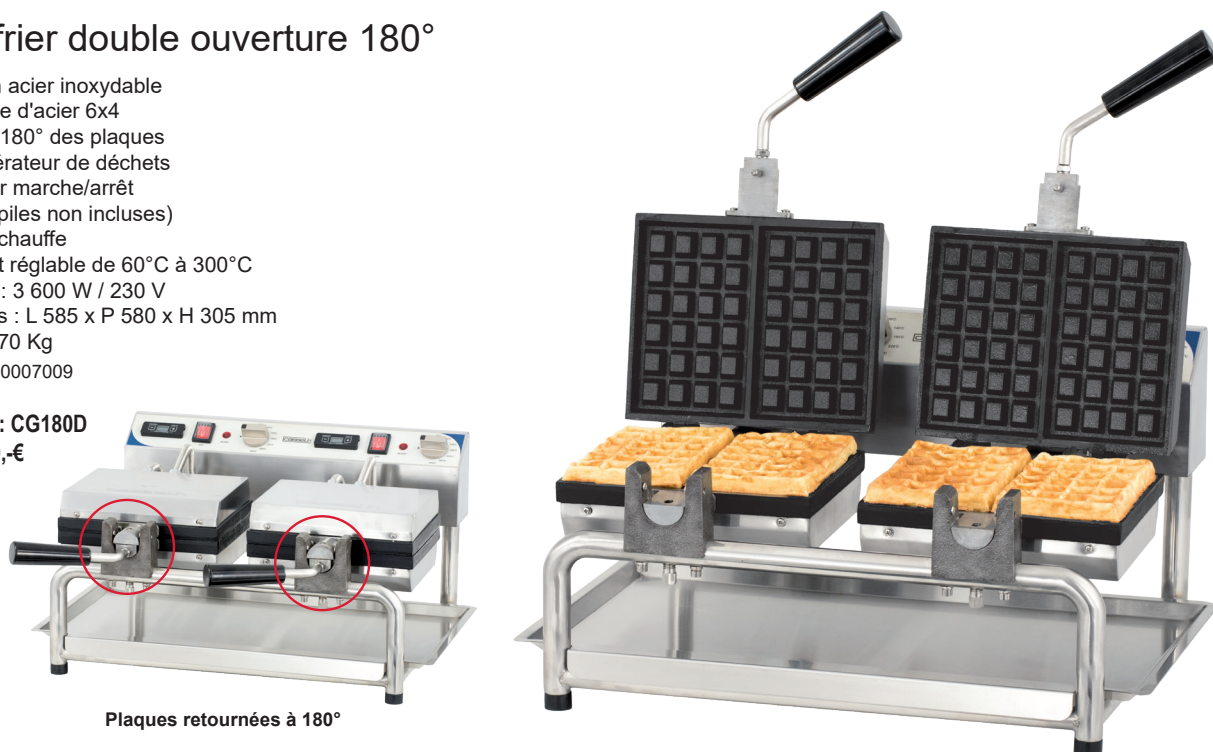


■ Gaufrier double ouverture 180°

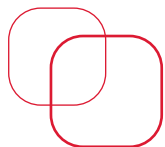
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 580 x H 305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

Référence : CG180D

Prix : 1 119,-€



Plaques retournées à 180°



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 : 319,-€



■ 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 : 349,-€



■ Crêpière ronde premium 40

- Châssis rond en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- Bouton 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 : 379,-€

■ 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 : 419,-€



■ 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.23



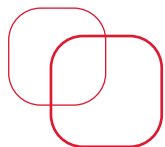
■ Crêpière carrée premium 40

- Châssis carré en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- Bouton 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 : 489,-€





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 : 749,-€



■ 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
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630003704

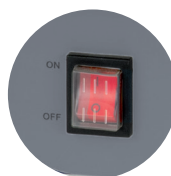
■ Référence : CCD40E
■ Prix : 859,-€



■ Crêpière double premium 40

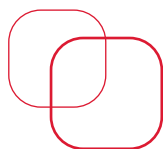
- Châssis en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 34,80 Kg
- EAN 3611630006941

■ Référence : CCD40EP
■ Prix : 899,-€



Les crêpières premium disposent d'un interrupteur marche/arrêt





ACCESSOIRES CRÊPIÈRE



■ Râteau ultra léger

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003889	CRA	9,-€



■ Spatule à crêpe

- Dimensions de la lame: 35 cm ou 40 cm.

EAN	Réf.	Prix
3611630003896	CS35	18,-€
3611630004589	CS40	26,-€



■ Louche inox

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

EAN	Réf.	Prix
3611630004176	CL120	16,-€



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	12,-€



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	15,-€



■ 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	16,-€

Voir p.30



Voir p.122



■ 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
- Bouton 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 : 1 219,-€



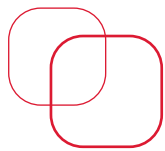
■ Plan de travail double pour crêpière

- 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
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat 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 : 1 799,-€





CHARIOT À CRÊPES

■ 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 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 60,7 Kg
- EAN 3611630057516

■ Référence : CCHCR40EA

■ Prix : 1 799,-€

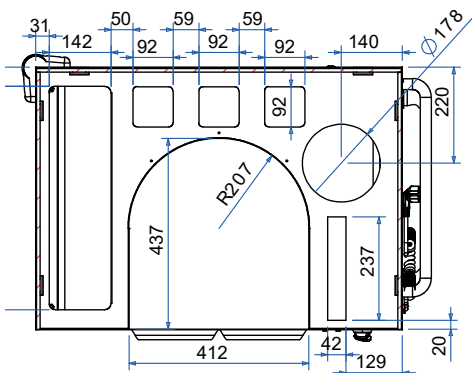
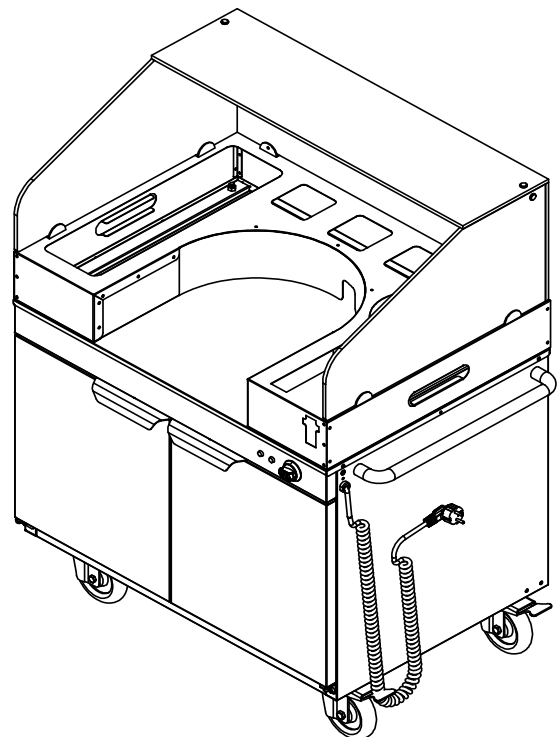


■ Chariot snack chauffant

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Inclus : 7 pots en porcelaine
- Espace disponible : L 412 x P 437 x rayon 207 mm
- 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 : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 42,7 Kg
- EAN 3611630078214

■ Référence : CCHSC

■ Prix : 1 599,-€



■ Chariot à crêpière 40 encastrée

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm encastrée
- Inclus : 7 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- Bouton 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 : 2 199,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à crêpières double 40 encastrées

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 crêpières électriques Ø400 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

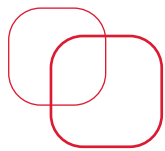
**Affichage LED
personnalisable**

Référence : CCHCCD40E
Prix : 3 199,-€



Voir p.30





APPAREIL À POFFERTJES



Les poffertjes sont une préparation traditionnelle lors des fêtes foraines au Pays-Bas. Ressemblant à de mini pancakes moelleux, les poffertjes sont faites à base de levure et de farine de sarrasin. D'une texture légère et spongieuse, elles sont d'ordinaire servies avec du sucre en poudre et du beurre, mais parfois aussi avec de la pâte à tartiner, du sirop d'érable ou bien de la confiture.

En quelques minutes, l'appareil à Poffertjes vous permet de cuire simultanément une grande quantité de Poffertjes sur ses 38 empreintes de 43 mm de diamètre. Adapté à un usage professionnel, cet appareil est idéal pour la vente à emporter, les crêperies etc.

Fonctionnel et robuste, il possède un châssis carré en inox ainsi qu'une plaque en fonte d'acier.

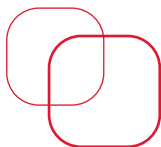
Il est doté d'un thermostat réglable entre 140°C et 300°C pour un contrôle précis de la température. L'élément chauffant fonctionne avec une puissance de 2,7 kW, la plaque de cuisson atteint ainsi rapidement sa température de service.



■ Appareil à poffertjes

- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte avec 38 empreintes de Ø43 mm profondeur 10 mm
- Bouton On/Off
- 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 : 26,5 Kg
- EAN 3611630043458

■ Référence : CAPF
■ Prix : 559,-€



CHARIOT À POFFERTJES

■ Chariot à poffertjes

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Appareil à poffertjes de 38 empreintes
- Inclus : 3 supports de gel froid, 7 pots en porcelaine, 3 vasques en porcelaine, pique pour poffertjes
- Placard : L 840 x P 580 x H 495 mm
- Bouton ON/OFF
- 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 : 56,5 Kg
- EAN 3611630057554

Référence : CCHPF

Prix : 2 349,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à poffertjes double

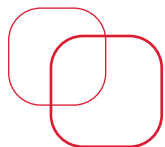
- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 appareils à poffertjes de 38 empreintes chacun
- Inclus : 4 supports de gel froid, 8 pots en porcelaine, 4 vasques en porcelaine, pique pour poffertjes
- 2 placards avec 1 étagère chacun réglable sur 3 niveaux
- Dimensions placard : 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 625 x H 1 150 mm
- Poids : 86,5 Kg
- EAN 3611630057561

Référence : CCHPFD

Prix : 3 479,-€

**Affichage LED
personnalisable**





CHAUFFE-SAUCE



■ Chauffe-sauce

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Bouteille à sauce 1L 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 : 229,-€

■ Bouteille à sauce

- Bouteille à sauce 1 L
- EAN 3611630039758

Référence : CB1B

Prix : 8,-€



■ Chauffe-sauce 2

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 2 bouteilles à sauce 1L 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 : 329,-€

■ Bouteille 3 bcs verseurs

- Bouteille à sauce 1 L
- EAN 3611630058933

Référence : CB3B

Prix : 9,-€

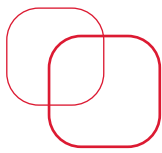


■ Chauffe-sauce 3

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 3 bouteilles à sauce 1L 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 : 439,-€



POMPE À SAUCE

■ Chauffe-sauce 4

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 4 bouteilles à sauce 1L 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 : 529,-€



■ Pompe à sauce froide double

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

■ Référence : CPSF2

■ Prix : 679,-€



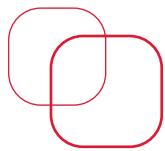
■ Pompe à sauce froide triple

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

■ Référence : CPSF3

■ Prix : 949,-€





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 chauffant

- Acier inoxydable
- Pompe en acier inoxydable
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Une dose : 20 mL
- Thermostat réglable de 40°C à 70°C
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 206 x P 320 x H 355 mm
- Poids : 5,05 Kg
- EAN 3611630043403

■ Référence : CPSC1

■ Prix : 399,-€



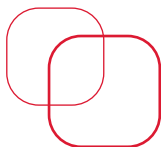
■ Pompe à sauce chauffant double

- Acier inoxydable
- Pompe en acier inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Une dose : 20 mL
- Thermostat réglable de 40°C à 70°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 413 x P 320 x H 355 mm
- Poids : 9,15 Kg
- EAN 3611630043410

■ Référence : CPSC2

■ Prix : 679,-€





SALAMANDRE

■ Salamandre à quartz avec plafond mobile

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat réglable
- 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 : 829,-€



■ Salamandre à quartz avec plafond mobile GN1/1

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat de puissance réglable
- 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 : 919,-€

Montée en température
des quartz - 1min



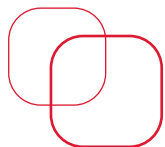
■ Salamandre à quartz avec double plafonds mobiles

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- 2 thermostats réglables indépendamment
- 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 : 1 049,-€





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 : 429,-€



■ 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 : 569,-€

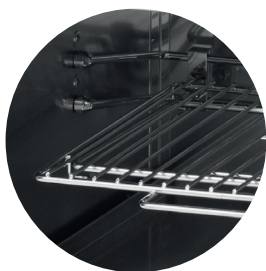


■ Salamandre positions amovibles PM

- 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 : 539,-€



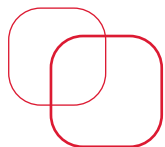
■ Salamandre positions amovibles GM

- 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 : 729,-€





TOASTEUR GRILL

■ Toasteur à quartz PM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance à 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 : 389,-€



3 en 1



Montée en température
des quartz - 1min

■ Toasteur à quartz GM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance à 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 : 469,-€



3 en 1

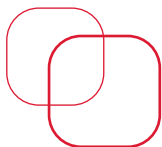


Il est possible de fermer le haut du toasteur
pour concentrer la chaleur.



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





TOASTEUR CONVOYEUR

■ Toasteur convoyeur small

- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- 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 3611630008648

Référence : CCYTS

Prix : 669,-€



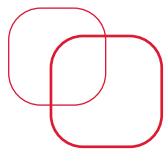
■ Toasteur convoyeur large

- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- Dimensions de l'ouverture : L 354 x H 60 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 465 x P 570 x H 413 mm
- Poids : 18,35 Kg
- EAN 3611630008631

Référence : CCYTL

Prix : 769,-€





TOASTEUR VERTICAL



■ Toasteur vertical 300

- Boîtier en acier inoxydable
- Bouton 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
- Réglage de la température par thermostat
- 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 : 1 399,-€

Un couloir pour chaque partie du pain à toaster.
Vos pains toastés seront prêts en 24 secondes !



■ Toasteur vertical 600

- Boîtier en acier inoxydable
- Bouton 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
- Réglage de la température par thermostat
- Puissance : 2 220 W / 230 V
- Dimensions : L 650 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630062121

■ Toasteur vertical 900

- Boîtier en acier inoxydable
- Bouton 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 : 1 800 toasts par heure soit 600 hamburgers
- Réglage de la température par thermostat
- Puissance : 3 300 W / 230 V
- Dimensions : L 890 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630074698

■ Référence : CTV900

■ Prix : 2 199,-€



■ Feuille de cuisson

Pour CTV300

• 220 x 490 mm

• EAN 3611630071780

Pour CTV600

• 435 x 490 mm

• EAN 3611630066631

Pour CTV900

• 650 x 490 mm

• EAN 3611630071797

■ Référence : CFCTV3

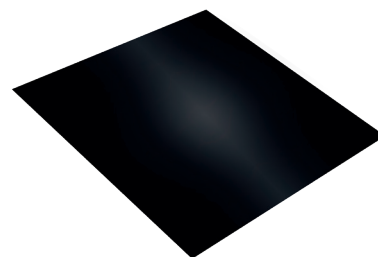
■ Prix : 18,-€

■ Référence : CFCTV

■ Prix : 20,-€

■ Référence : CFCTV9

■ Prix : 22,-€



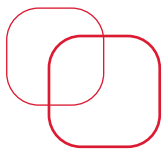
■ Roue à beurre chauffante

- Acier inoxydable
- Roue perforée en acier inoxydable
- Capacité GN 1/6, profondeur 100 mm
- Bouton 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 : 349,-€





BIN - PASSE-BURGER

Bin - Passe-Burger 80

- Construit en acier peint à l'époxy
- 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 : 1 339,-€



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 : 1 469,-€



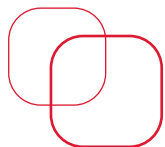
■ Bin - Passe-burger Large 110

- 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 : 1 679,-€





BIN - PASSE-PLAT



Le Bin Passe-Plat est un élément essentiel pour les snack, 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 : 2000 W / 230 V
- Dimensions : L 1 000 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630076494

Référence : CBINPP100

Prix : 1 899,-€

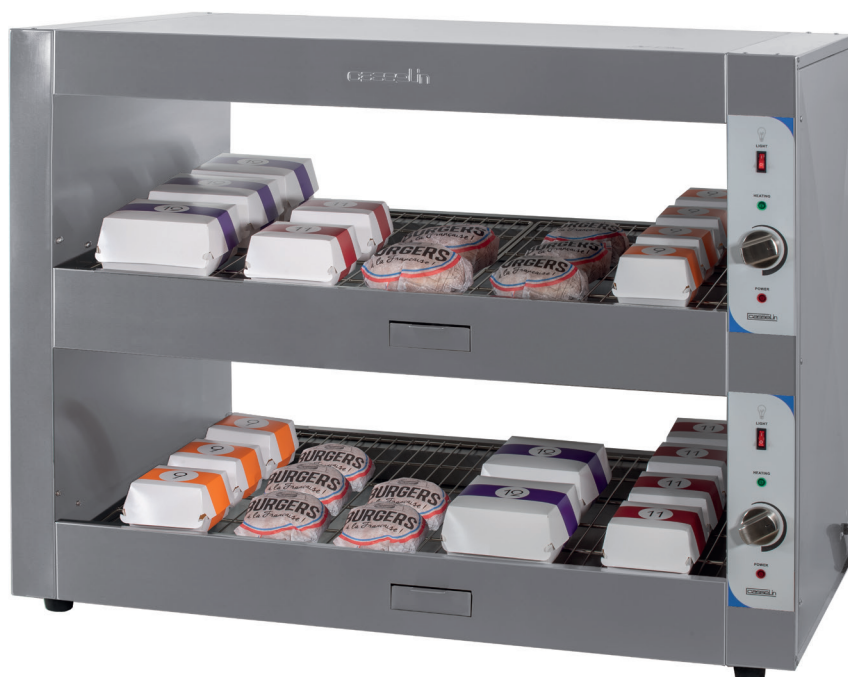


Bin Passe-Plat 120

- 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 : 2 199,-€



■ 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 : 2 499,-€

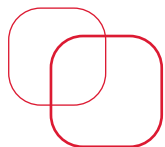
■ Bin Passe-Plat 180

- 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 : 2 799,-€





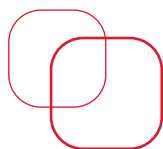
ETAGÈRE CHAUFFANTE

■ Etagère chauffante

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



Dimensions étagères (mm)	Puissance (W)	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf	Prix (€)
840 x 545	3000	1000	630	1370	80	3611630077453	CEC100	2 429,-€
1 040 x 545	3000	1200	630	1370	91	3611630077460	CEC120	2 649,-€
1 340 x 545	4200	1500	630	1370	105	3611630077484	CEC150	2 999,-€
1640 x 545	4200	1800	630	1370	115	3611630077507	CEC180	3 349,-€



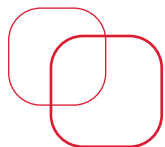
ETAGÈRE CHAUFFANTE MOBILE

■ Etagère chauffante mobile

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles donc 2 avec frein
- 4 interrupteurs On/Off pour lampes
- 4 étagères chauffantes indépendantes
- 4 thermostats réglables jusqu'à 70°C
- 4 bacs récupérateurs de déchets
- Grilles amovibles



Dimensions étagères (mm)	Puissance (W)	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf	Prix (€)
840 x 545	4000	1000	630	1788	102	3611630077514	CECM100	3 069,-€
1040 x 545	4000	1200	630	1788	117	3611630077521	CECM120	3 269,-€
1340 x 545	5600	1500	630	1788	137	3611630077538	CECM150	3 689,-€
1640 x 545	5600	1800	630	1788	156	3611630077545	CECM180	4 069,-€



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 à quartz
- Bouton 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 : 269,-€

**Montée en température
des quartz - 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 : 339,-€

■ Chauffe-frites GN 1/1 Infrarouge

- Acier inoxydable
- Lampes infrarouges
- Bouton 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 : 379,-€



■ Chauffe-frites GN 1/1 Céramique

- Inox AISI 310
- Résistance en céramique
- 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 : 459,-€



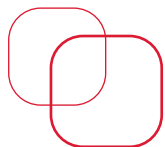
■ Chauffe frites compact

- 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 : 299,-€





POSTE DE SALAGE



■ Poste de salage à poser

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance à 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 : 1000 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 600 x H 655 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630006842

■ Référence : CPDSAP

■ Prix : 799,-€

■ Pelle à frites

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

■ Référence : CPAFDG

■ Prix : 12,-€



■ Poste de salage à poser infrarouge

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes Phillips
- 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 : 1000 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 600 x H 800 mm
- Poids : 31,5 Kg
- EAN 3611630073158

■ Référence : CPDSAPI

■ Prix : 999,-€

■ Poste de salage PM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes Phillips
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeable à droite ou à gauche
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 530 x P 500 x H 145 mm
- Salière incluse
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630006859

■ Référence : CPDSPM

Prix : 1 849,-€

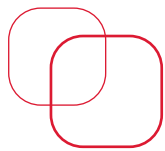


■ Poste de salage double chauffe 600

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 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
- 2 bacs gastronormes 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 1600 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630076418

■ Référence : CPDSDC600

Prix : 2 199,-€



POSTE DE SALAGE

■ Poste de salage GM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 ampoules chauffantes Phillips
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeable à droite ou à gauche
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 730 x P 500 x H 150 mm
- Salière incluse
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 63 Kg
- EAN 3611630006866

■ **Référence : CPDSGM**
■ **Prix : 2 099,-€**



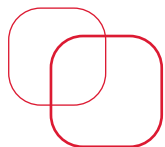
■ Poste de salage double chauffe 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 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
- 4 bacs gastronormes 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 1600 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630076456

■ Référence : CPDSDC800

■ Prix : 2 499,-€





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 : 149,-€



■ 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 : 269,-€

■ 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 : 195,-€



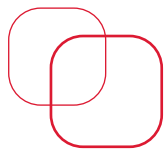
■ Friteuse électrique 2 x 8 litres

- 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 : 335,-€





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 : 325,-€



■ 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
- Vanne 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 : 539,-€



■ 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 : 479,-€



■ 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 : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630007016

■ Référence : CFE7

■ Prix : 209,-€



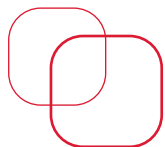
■ Friteuse électrique 2 x 7 litres

- 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 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 557 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 13,40 Kg
- EAN 3611630007023

■ Référence : CFE72

■ Prix : 349,-€





FRITEUSE À POSER



■ 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 : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 518 x H 455 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630007054

■ Référence : CFEV7

Prix : 309,-€

■ 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
- Vanne 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 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 560 x P 518 x H 455 mm
- Poids : 15,40 Kg
- EAN 3611630007061

■ Référence : CFEV72

Prix : 509,-€



■ 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 : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630007030

■ Référence : CFE10

■ Prix : 259,-€



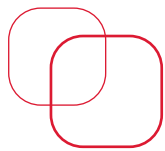
■ Friteuse électrique 2 x 10 litres

- 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 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 15,20 Kg
- EAN 3611630007047

■ Référence : CFE102

■ Prix : 449,-€





FRITEUSE À POSER



■ 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 : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 625 x H 457 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630007078

■ Référence : CFEV10

■ Prix : 379,-€

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Vanne 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 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 625 x H 455 mm
- Poids : 17,20 Kg
- EAN 3611630007085

■ Référence : CFEV102

■ Prix : 629,-€



■ 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
- 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 3611630018470

Référence : CFEV10TB

Prix : 689,-€

9 000 W

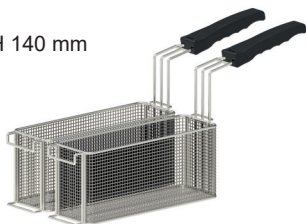


■ Lot de 2 paniers 4,5L pour friteuse 10 litres

- 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 : 82,-€



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

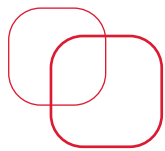
- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 715 x H 515 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630018487

Référence : CFEV102TB

Prix : 1 179,-€

2 x 9 000 W





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. Equipée d'un thermocouple ainsi que d'un robinet avec dispositif de sureté, cette friteuse garantie une sécurité optimale.



■ Friteuse Gaz 10 litres



- Acier Inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezzo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- 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
- EAN 3611630001342

■ Référence : CFG10

■ Prix : 1 629,-€



■ Friteuse Gaz 2 x 10 litres

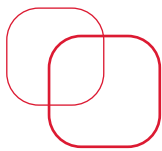


- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezzo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 2 x 10 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
- EAN 3611630038782

■ Référence : CFG102

■ Prix : 2 749,-€





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
- Capacité de la cuve : 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- 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 3611630018593

Référence : CFP10TB

Prix : 999,-€

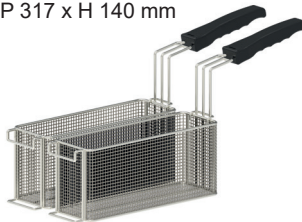
9 000 W

■ 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 : 82,-€



■ 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
- Capacité de la cuve : 2 x 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- 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 660 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630018609

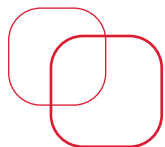
Référence : CFP102TB

Prix : 1 719,-€

2 x 9 000 W

Nettoyant friteuse 5L p.153





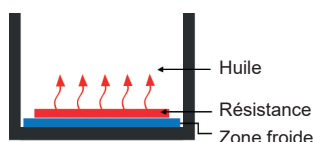
FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

■ 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 : 1 199,-€

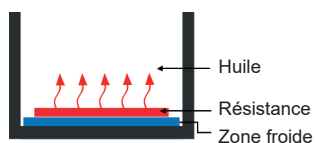


■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

- 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 : 2 099,-€



■ 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
- 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 14L)
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 660 x H 1 030 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630043250

Référence : CFP16
Prix : 1 299,-€

12 000 W

3 puissances ajustables
4 - 8 - 12kW



■ 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
- 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 14L)
- Puissance : 2 x 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 660 x H 1030 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630043274

Référence : CFP162
Prix : 2 159,-€

2 x 12 000 W



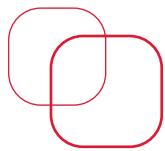
■ Lot de 2 paniers 6,5L pour friteuse 16 litres

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

Référence : CL2PF16
Prix : 94,-€



3 puissances ajustables
4 - 8 - 12kW



FRITEUSE À BEIGNETS



Les friteuses électriques Casselin sont conçues spécialement pour frire des beignets, des frites, ...

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

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

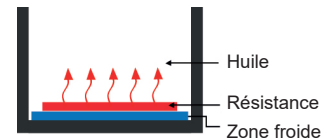


■ Friteuse à beignets électrique 16 litres

- 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 : 779,-€

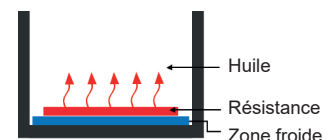


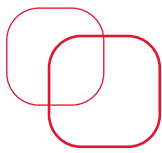
■ Friteuse à beignets électrique 30 litres

- 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 : 1 179,-€





GRILL À RABAT

■ Grill à rabat - Clam Electrique

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome 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 3611630073974

Référence : CGRC

Prix : 1 799,-€



■ Grill à rabat - Clam Electrique double

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome 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 650 x P 380 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 650 x P 480 mm
- Puissance : 6 000 W + 2 x 3 000 W / 230 + 400 V
- Dimensions : L 660 x P 660 x H 400 mm
- Poids : 79.2 Kg
- EAN 3611630073981

Référence : CGRCD

Prix : 3 299,-€

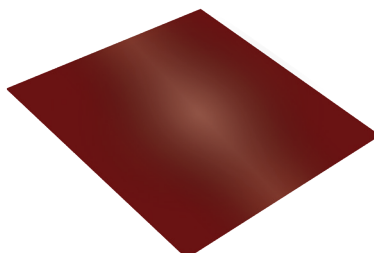


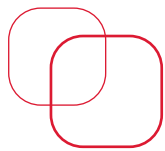
■ Feuille de cuisson

- 320 x 390 mm
- EAN 3611630077804

Référence : CFCGRC

Prix : 26,-€





GRILL PANINI



■ Grill Panini plaques Rainurée - Rainurée

- Appareil robuste en 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

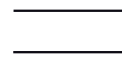
■ Référence : CGPRR
■ Prix : 319,-€



■ Grill Panini plaques Lisse-Lisse

- Appareil robuste en 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 : 319,-€

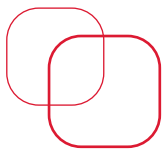


■ Grill Panini plaques Rainurée - Lisse

- Appareil robuste en 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 : 319,-€





GRILL PANINI PREMIUM

■ Grill Panini Petit Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : 429,-€

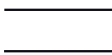


■ Grill Panini Petit Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : CGPLLPT

Prix : 429,-€



■ Grill Panini compact Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

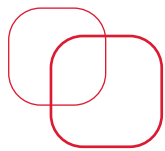
- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à pile (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 200 x 375 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 200 x 375 mm
- Puissance : 2 400 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 : 479,-€





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
 - 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



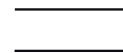
■ Référence : CGPRRGPT

■ Prix : 535,-€



■ Grill Panini Grand Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
 - 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 : 535,-€



■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
 - 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 : 535,-€

■ Grill Panini XL Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : 639,-€



**Plaque de cuisson
Extra-Large**



■ Grill panini XL Premium Lisse-Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 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 3611630073325

Référence : CGPLLXLPT

Prix : 639,-€

**Plaque de cuisson
Extra-Large**



■ Grill Panini XL Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 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

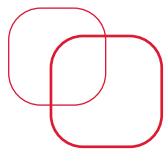
Référence : CGPRLXLPT

Prix : 639,-€



**Plaque de cuisson
Extra-Large**





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini double Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : 669,-€

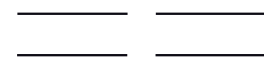


■ Grill Panini double Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : 669,-€



■ Grill Panini double Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : 669,-€

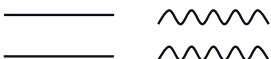


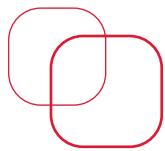
■ Grill Panini double Premium Mixte avec minuteur

- Construction en inox
- 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 : 669,-€





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 marche / arrêt 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 : 145,-€



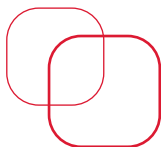
■ Chauffe-pain 4 plots

- Acier Inoxydable
- Interrupteur marche / arrêt 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 : 175,-€





APPAREIL À HOT-DOG

■ 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° à 110°C
- Plot avec thermostat
- Puissance : 550 W / 230V
- Dimensions : L 505 x P 280 x H 400 mm
- Poids : 8,7Kg
- EAN 3611630039253

Référence : CMH1B

Prix : 329,-€

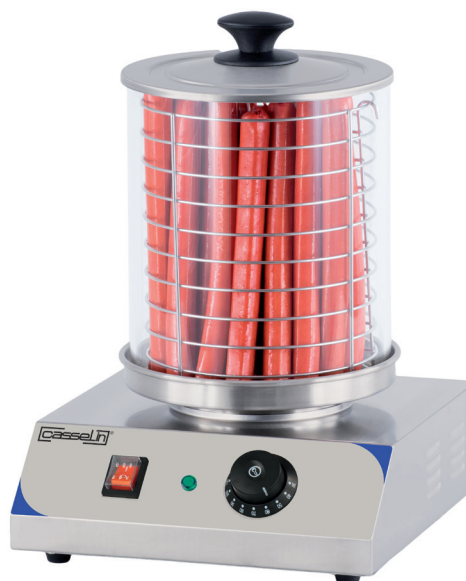


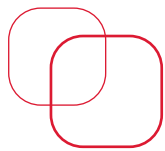
■ Chauffe-saucisses

- 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 : 235,-€





PLAQUE À SNACKER



LE PRINCIPE DE LA PLAQUE A SNACKER

La cuisson sur une plaque de métal est un procédé ancestral particulièrement développé en Espagne. Ce mode de cuisson permet de saisir rapidement tous types de viandes, de poissons, de crustacés, de légumes et même des fruits.

PLAQUE A SNACKER GAZ OU ELECTRIQUE ?

Vous pouvez opter soit pour une plaque à snacker électrique soit pour une plaque à snacker gaz, les 2 ont chacune ont leurs avantages.

La plaque à snacker gaz est plus puissante que les modèles électriques; sa montée en température est donc très rapide. Elle a l'avantage de pouvoir être utilisée aussi bien en intérieur qu'en extérieur. Dans le cadre d'une activité par exemple en food truck où l'électricité n'est pas à disposition c'est l'outil idéal ! En revanche en intérieur, il faut veiller à une installation sécurisée soumise généralement à des normes précises et parfois contraignantes.

La plaque à snacker électrique a pour atout une installation et une mise en service plus simples et en toute sécurité. En effet, une simple prise électrique suffit pour installer les plaque à snacker Casselin. Bien que moins rapide qu'une plaque à snacker gaz, les plaque électriques Casselin sont puissantes et permettent aussi une cuisson à très haute température.

L'autre atout du modèle électrique, c'est sa précision. Equipées d'un thermostat, les plaques à snacker électrique Casselin disposent d'un réglage quasiment au degré près.

QUELLE MATIERE POUR VOTRE SURFACE DE CUISSON ?

Vous trouverez des plaques à snacker avec surface en acier, en fonte ou en chrome.

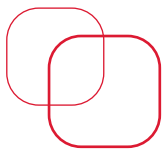
La plaque à snacker acier est conseillée pour un usage régulier ou intensif. L'acier est un matériau très solide et qui s'entretient très bien.

La plaque à snacker fonte est à réserver pour ceux qui ont l'habitude de cuisiner avec la fonte. Elle est particulièrement efficace pour la cuisson des grosses pièces de viande. Si la montée en température est moins rapide, la répartition de la chaleur est idéale. Son usage est cependant à réserver à une utilisation occasionnelle.

La plaque à snacker chrome, c'est le nec plus ultra ! L'investissement de départ est plus conséquent or vous avez un outil particulièrement efficace ; assurant une montée en température très rapide, une durée de vie très élevée et un nettoyage facilité avec la plaque en chrome. Idéale pour un usage quotidien et intensif.

PLAQUE LISSE OU RAINUREE ?

La grande majorité des plaques à snacker ont une surface lisse. Cependant vous trouverez aussi dans notre gamme de plaques à snacker des surfaces rainurées, le plus souvent mixées avec une surface lisse. L'intérêt est de pouvoir marquer les aliments, idéal pour la cuisson des grosses pièces de viande.



PLAQUE À SNACKER



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
- Bouton 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 : 379,-€



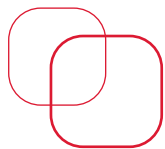
■ Plaque à snacker fonte lisse

- Construction en inox
- Plaque en fonte d'acier
- Bouton 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 : 419,-€





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 : 449,-€



■ 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 : 559,-€



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 : 689,-€



Nettoyant plaque à snacker 850 mL p. 153



■ 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 : 849,-€



Réservoir grande capacité

■ Plaque à snacker large Lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 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 : 1 179,-€



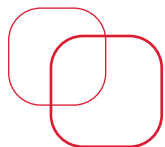
■ Plaque à snacker large Rainurée - Lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 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 : 1 299,-€





PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE

Les plaques à snacker Casselin vous permettront de saisir tous types de viandes, poissons, crustacés comme par exemple les gambas ou bien les noix de Saint-Jacques.



■ 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
- Epaisseur 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 : 479,-€

Nettoyant plaque à snacker 850 mL p. 153



■ 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
- Epaisseur 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 : 699,-€



■ Plaque à snacker Chrome 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de plaque : L 320 x P 480 mm
- Epaisseur 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 3611630060721

Référence : CPASC30B

Prix : 629,-€



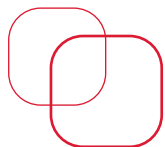
■ Plaque à snacker Chrome 60

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Epaisseur 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 3611630060745

Référence : CPASC60B

Prix : 919,-€





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
- Epaisseur 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
- EAN 3611630060677

■ Référence : CPASF30G

■ Prix : 599,-€

■ 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 480 x P 650 mm
- Epaisseur 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
- EAN 3611630060684

■ Référence : CPASF60G

■ Prix : 979,-€



■ Plaque à snacker Chrome 30 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de plaque : L 320 x P 480 mm
- Epaisseur 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
- EAN 3611630060646

■ Référence : CPASC30G

Prix : 799,-€



■ Plaque à snacker Chrome 60 Gaz



- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Epaisseur 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
- EAN 3611630060653

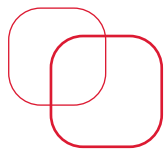
■ Référence : CPASC60G

Prix : 1 199,-€

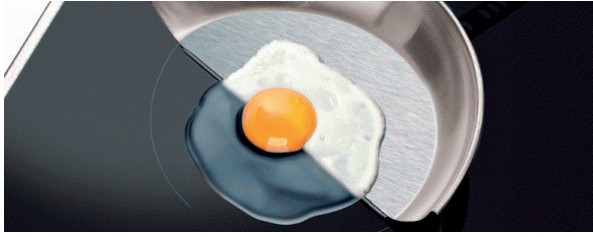


Nettoyant plaque à snacker 850 mL p. 153





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 350K1

- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital de la puissance sur la plaque
- Réglage de température par bouton rotatif
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 329 x P 420 x H 100 mm
- Poids : 5,10 Kg
- EAN 3611630006743

■ Référence : CPAI350K1

■ Prix : 239,-€



■ 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 puissance
- 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 : 269,-€



■ Plaque à induction 500B

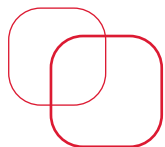
- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital
- Réglage de la température par bouton rotatif
- Température : 60°C à 240°C
- Réglage du temps de 0 à 180 minutes
- Réglage de la puissance
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 415 x H 117 mm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

Référence : CPAI500B

Prix : 279,-€



	CPAI350K1	CPAI350A	CPAI350ET	CPAI500B
Affichage	Oui	Oui	Oui	Oui
Minuterie	Non	Oui	Oui	Oui
Température	/	60°C-240°C	35°C-240°C	60°C-240°C
Puissance (W)	3 500	3 500	3 500	3 500
Dimensions (mm)	L 329 x P 420 x H 100	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)	5.1	7.1	7.1	7



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 : 599,-€



■ 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 : 929,-€

■ 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

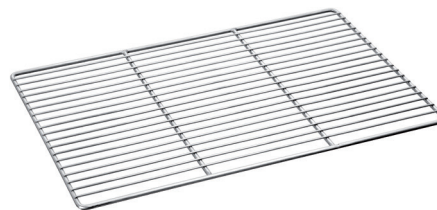


■ Référence : CFCV3

■ Prix : 1 449,-€

■ Grille inox pour four

Oven	Dim. (mm)	EAN	Ref.	Price
CFCV1	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	23,-€
CFCV2	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	23,-€
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630002813	CGCFCV3	36,-€



■ Plaque aluminium pour four

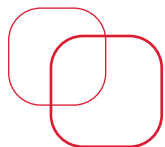
Oven	Dim. (mm)	EAN	Ref.	Price
CFCV1	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	22,-€
CFCV2	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	22,-€
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630003872	CPCFCV3	40,-€



Réf.CPCFCV12



Réf.CPCFCV3



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 : 155,-€



■ 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 : 189,-€



■ 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 : 199,-€

Voir p. 122



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

- Acier Inoxydable
- Robinet d'évacuation d'eau
- 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 : 169,-€



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

- Acier Inoxydable
- Robinet d'évacuation d'eau
- 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 : 215,-€



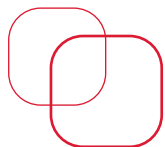
■ Double bain-marie GN 1/1 avec 2 robinets de vidange

- Acier Inoxydable
- 2 robinets d'évacuation d'eau
- Capacité 2 bacs GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat réglable 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 : 529,-€





BAIN-MARIE À SAUCE



Ces bains-marie compacts vous seront très pratiques pour maintenir au chaud tout vos types de sauce. Ils disposent d'une louche idéale pour verser vos préparations, un couvercle pour maintenir au chaud et des poignées pour déplacer les cuves plus facilement et en toute sécurité.



■ 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
- Bouton 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 : 289,-€



■ 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
- Bouton 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 : 369,-€

■ Bain marie à sauce compact

- Acier Inoxydable
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Louche inox incluse
- Bouton 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 : 229,-€



■ Bain marie à sauce compact 2 cuves

- Acier Inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Louche inox incluse
- Bouton 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 : 369,-€



ENTONNOIR À PISTON

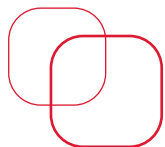
■ Entonnoir à piston chauffant

- Acier inoxydable
- Entonnoir de 2 L
- 3 embouts de tailles différentes inclus
- Entonnoir avec couvercle
- Bouton 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,-€





BAIN-MARIE À SAUCE



Découvrez nos bains-marie à sauce en inox, à contenance variable, prévus spécialement pour conserver vos sauces à bonne température.



■ Bain-marie à sauce

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 4,5 litres
- Cuve et couvercle inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 350 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630001120

■ Référence : CBMS1

■ Prix : 399,-€



■ Bain-marie à sauce 2 cuves

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 2 x 4,5 litres
- Cuves et couvercles inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 9,5 Kg
- EAN 3611630001137

■ Référence : CBMS2

■ Prix : 469,-€

■ Bain-marie à sauce 4 cuves

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 4 x 4,5 litres
- Cuves et couvercles inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 12,5 Kg
- EAN 3611630001144

■ Référence : CBMS4

■ Prix : 689,-€



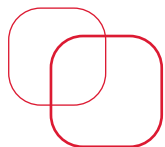
■ Bain-marie à sauce 6 cuves

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 6 x 4,5 litres
- Cuves et couvercles inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 750 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630001151

■ Référence : CBMS6

■ Prix : 909,-€





CUISEUR À PÂTES

■ Cuiseur à pâtes

- 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 par panier réglable par un signal sonore
- 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



▶ Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

- Panier : L 110 x P 235 x H 100 mm
- EAN 3611630002516

Référence : CCAP1G
Prix : 429,-€



▶ Cuiseur à pâtes électrique - 3 paniers

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

Référence : CCAP3P
Prix : 449,-€



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

- Panier : L 110 x P 235 x H 100 mm
- EAN 3611630002493

Référence : CCAPV1G
Prix : 499,-€



▶ 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 : 509,-€



■ 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 par panier réglable par un signal sonore
- 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 : 1 749,-€



■ Cuiseur à pâtes 9 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 9 L
- Bouton ON/OFF
- Réglage du thermostat
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 4 petits paniers ronds inclus
- 2 paniers rectangulaires 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 / 230V
- Dimensions : L 354 x P 587 x H 520 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630043229

■ Référence : CCAP9

■ Prix : 999,-€

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



■ Cuiseur à pâtes 2 x 9 litres

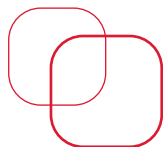
- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 2 x 9 L
- Bouton ON/OFF
- Réglage du thermostat
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 8 petits paniers ronds inclus
- 4 paniers rectangulaires inclus
- Vannes de vidange et de remplissage situées à l'avant
- Vanne de trop plein et branchement d'arrivée d'eau à l'arrière
- Possibilité de raccordement à l'eau
- Rangement de la plaque pour panier rond en dessous
- Puissance : 6 600 W / 400V
- Dimensions : L 710 x P 587 x H 520 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630043441

■ Référence : CCAP92

■ Prix : 1 819,-€

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





CUISEUR À ŒUFS



Ce cuiseur à oeufs 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 oeufs avec numérotation
- Couvercle inclus
- Bouton ON/OFF
- Réglage de la température 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 : 289,-€



■ Chauffe-brique

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/3, profondeur 150 mm
- 3 paniers pour brique en carton
- 8 supports à oeufs avec numérotation
- Couvercle inclus
- Bouton ON/OFF
- Réglage de la température 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 : 349,-€

■ Porte brique

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

Référence : CPBL

Prix : 30,-€



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





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 : 99,-€



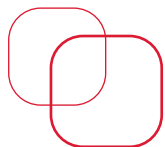
■ Soupière 9 litres Inox

- 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 : 149,-€





RAMPE CHAUFFANTE

■ Rampe chauffante empilable

- Acier inoxydable
- Bouton On/Off pour lampes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Pieds antidérapants



Longueur (mm)	Proondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	2000	920	CRNE100	3611630076586	CRCE100	629,-€
1200	355	355	2000	1120	CRNE120	3611630076609	CRCE120	679,-€
1500	380	355	2800	1420	CRNE150	3611630076616	CRCE150	729,-€
1800	380	355	2800	1720	CRNE180	3611630076623	CRCE180	799,-€

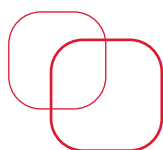


■ Rampe neutre empilable

- Acier inoxydable
- Pieds antidérapants
- Espace entre les pieds en profondeur : 320 mm



Longueur (mm)	Proondeur (mm)	Hauteur (mm)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	920	CRCE100	3611630076630	CRNE100	259,-€
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 CHAUFFE-ASSIETTES

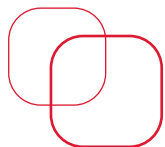
■ Chariot chauffe-assiettes niveau constant

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Assiette diamètre de 190 à 350 mm
- Hauteur d'empilement d'environ 490 mm
- 4 roulettes 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 : 979,-€





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
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 425 x H 545 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630043366

■ Référence : CCA30B

■ Prix : 429,-€



■ 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
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 525 x H 855 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630043373

■ Référence : CCA60B

■ Prix : 529,-€



■ 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
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 750 x P 530 x H 870 mm
- Poids : 31 Kg
- EAN 3611630057707

■ Référence : CCA120B

■ Prix : 869,-€

Assiette  35 cm

■ Chauffe-assiettes 30

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

■ Référence : CCA30

■ Prix : 469,-€



■ Chauffe-assiettes 60

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 60 assiettes, Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Possibilité de changer le sens d'ouverture de la porte
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 870 mm
- Poids : 25,5 Kg
- EAN 3611630001304

■ Référence : CCA60

■ Prix : 549,-€



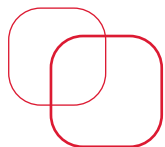
■ Chauffe-assiettes 120

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

■ Référence : CCA120

■ Prix : 919,-€





TIROIR CHAUFFANT



■ Tiroir chauffant 1

- 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 : 26,45 Kg
- EAN 3611630069458

■ Référence : CTC1
■ Prix : 1 049,-€



■ Tiroir chauffant 2

- 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 : 1 499,-€

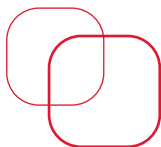


■ Tiroir chauffant 3

- 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 : 1 899,-€





PLAQUE CHAUFFANTE

■ Plaque chauffante buffet

- Construit en acier peint à l'époxy
- Surface de chauffe en verre trempé
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- Bac pour ustensile de service (ustensile non inclus)
- Vitre de protection en verre trempé
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 850 x P 505 x H 600 mm
- Poids : 24 Kg
- EAN 3611630057530

Référence : CPCB

Prix : 479,-€



■ Plaque chauffante GN1/1

- Acier inoxydable
- Plaque en verre
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 400 x H 70 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630014045

Référence : CPVGN11

Prix : 299,-€



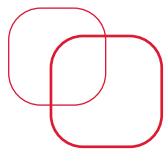
■ Plaque chauffante ronde 45

- Acier inoxydable
- Plaque en verre
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : Ø 450 mm x H 70 mm
- Poids : 4,25 Kg
- EAN 3611630014052

Référence : CPVR45

Prix : 349,-€





POSTE DE DÉCOUPE



Les postes de découpe chauffants vous permettront d'avoir un espace de découpe agréable tout en maintenant vos préparations au chaud grâce au bain marie intégré.



■ Poste de découpe chauffant avec bain marie

- Acier inoxydable
- Lampe infrarouge
- Bouton ON/OFF
- 5 niveaux de température max. 75°C
- Plateau perforé 2/3 avec pics
- Bac GN 1/3 profondeur 155 mm avec couvercle
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 360 x P 690 x H 880 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630057523

■ Référence : CPDCBMFR

■ Prix : 449,-€

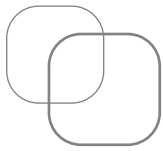


■ Poste de découpe chauffant avec bain marie double

- Acier inoxydable
- 2 lampes infrarouges
- Bouton ON/OFF
- 8 niveaux de température max. 75°C
- 2 plateaux perforés 2/3 avec pics
- Bac GN 1/3 profondeur 155 mm avec couvercle
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 970 x P 445 x H 862 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630057547

■ Référence : CPDCBMFRD

■ Prix : 749,-€



SUPPORT POUR BAC GASTRONORME

■ Support pour 3 bacs GN 1/6

- Acier inoxydable
- 3 bacs gastronomes 1/6 - 150 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 gastronomes 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 gastronormes 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,-€



PRÉPARATION

■ Support pour 12 bacs GN 1/6 - 2 rangs

- Acier inoxydable
- 12 bacs gastronormes 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,-€





RAMPE EMPILABLE

■ Rampe neutre empilable

- Acier inoxydable
- Pieds antidérapants
- Espace entre les pieds en profondeur : 320 mm



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	920	CRCE100	3611630076630	CRNE100	259,-€
1200	355	355	1120	CRCE120	3611630076647	CRNE120	299,-€
1500	380	355	1420	CRCE150	3611630076654	CRNE150	349,-€
1800	380	355	1720	CRCE180	3611630076661	CRNE180	399,-€





POUBELLE

■ 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 : 729,-€



■ Poubelle snack noire

- EAN 3611630069410

■ Référence : CPSN
■ Prix : 729,-€



■ Porte sac poubelle inox 110L

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm d'épaisseur Ø19 mm
- Pédale d'ouverture
- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roulettes pivotantes avec freins
- Dimensions : L 590 x P 425 x H 955 mm
- Poids : 4,3 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630003810

■ Référence : CPSPP
■ Prix : 145,-€

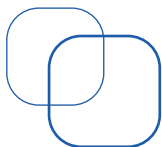


■ Porte sac poubelle inox 80L

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm d'épaisseur Ø19 mm
- Pédale d'ouverture
- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roulettes pivotantes avec freins
- Dimensions : L 590 x P 425 x H 750 mm
- Poids : 3,7 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630078221

■ Référence : CPSPP80
■ Prix : 129,-€





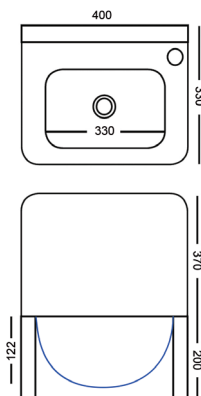
LAVE-MAINS

Lave-mains à commande fémorale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Dossieret 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 330 x H 570 mm
- Poids : 7 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630060714

Référence : CLV1B

Prix : 225,-€

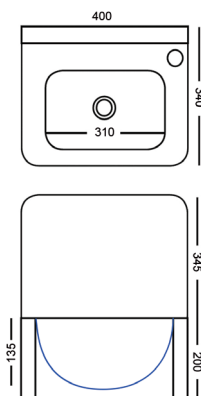


Lave-mains à commande fémorale Premium

- Acier Inoxydable AISI 304
- Large cuve inox rectangulaire
- Profondeur de cuve : 135 mm
- Robinet avec commande fémorale temporisé 15/20 secondes
- Avec pré-mélangeur et clapet anti-retour
- Siphon, bec col de cygne et bonde diamètre 40 mm inclus
- Dimensions : L 400 x P 340 x H 545 mm
- Poids : 7 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630020336

Référence : CLV2

Prix : 309,-€



Monobloc



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 : 22,-€

