

LES MACHINES



1 TRS INOX

Coupe-légumes universel, le TRS est reconnu pour sa qualité de coupe. Il réalise 70 sortes de préparations différentes avec un débit de 100 à 300 kg/heure. Une référence unique en son genre.
Mono 230 TV - Tri 230/400 V

2 BATEUR MÉLANGEUR DITO SAMA

La parfaite illustration de la performance industrielle : maintenir une très grande qualité de résultats avec des quantités importantes et une utilisation intensive.

3 TURBINE À GLACE Compact 200 W/230 V

COMPACT 200 W/230 V Réf. 11026
CLASSIC 1335 W/230 V Réf. 11067

Une envie gourmande de glace ou de sorbet ? Choisissez votre parfum, les Turbines à Glace feront le reste, en 30 ou en 40 mn. Plus besoin de congélateur ! Comme dans les machines professionnelles, le mélange se fait dans le froid. Versez la préparation, appuyez sur le bouton. Bientôt tout est prêt pour une dégustation "maison".

Les Turbines ont chacune une cuve fixe et une cuve amovible de 1,6 litres.

Cuve inox
Arrêt auto. de la plaque
Minuterie

4 MVS MOTO-VIRIATEUR

Bloc moteur à deux prises de mouvement, l'une horizontale pour prise "H" et l'autre verticale pour le cutter KM25 de capacité 3 litres - bol inox - Sécurité de bol accessoire cutter - puissance 750 W - mono 230 V. Vitesse accessoire prise "H" : 60 à 300 tr/mn
Vitesse cutter : 600 à 3 000 tr/mn.

5 KITCHENAID SUPER

802081 K5 5 L

LES MIXEURS



1



2



3



4



5

1 MIXEUR-PLONGEUR PROFI-MIX

851010

Pour mixer les fruits, les légumes, consommés, soupes, pour émulsionner les sauces. Appareil maniable, ergonomique, toujours à portée de main grâce à son support à fixation murale. Accessoire indispensable des chefs pour la finition des sauces. Livré avec un couteau étoile, un disque mélangeur, un disque fouet et un broc plastique aux dimensions spécialement adaptées. Longueur du tube de plongée : 140 mm
Interrupteur 2 vitesses : 10 800 et 14 800 tr/mn
220 V monophasé, puissance : 140 W, poids : 930 g.

2 MIXEUR MX 2000

905030

Robuste et puissant, capable de pulvériser 50 L de potage en 3 mn, avec bouton de sécurité, nouveau levier de commande pour fonctionnement par impulsion, bouton de fonction continue, se nettoie sans rien démonter.
Tube de plongée en acier inoxydable, longueur : 410 mm
Moteur puissant : 350 W, 8 300 tr/mn, 230 V
Poids : 3,450 kg, longueur totale : 715 mm.

3 MINI MIXEUR PMX 98

905040

Mini mais puissant, adapté aux travaux dans les petites casseroles jusqu'aux marmites de 30 L. Tube de plongée inox de longueur 300 mm
8 000 tr/mn, moteur 250 W / 230 V mono
Poids : 2,300 kg, longueur totale : 600 mm.

4 SUPER MIXEUR SMX 600 E

905025

Puissant et parfaitement étudié pour les travaux dans les marmites de 100 à 200 L, idéal pour la fabrication de soupe de poissons, notamment. Commande électronique avec fonctionnement par impulsion ou en continu.
Maniable, peut être monté sur le support adaptable, nettoyage facile.
Tube de plongée en acier inoxydable : 530 mm
10 000 tr/mn, puissance : 600 W - 230 V
Poids : 5,700 kg, longueur totale : 770 mm.

5 FOUET "DYNAMIC" FT 97

905015

Pour battre et émulsionner, vitesse réglable grâce au variateur électronique de 300 à 900 tr/mn.
Longueur des fouets : 245 mm, fouets inox démontables
Poids : 3,250 kg, longueur totale : 650 mm
Puissance : 350 W - 230 V.

LES APPAREILS



1 CUTTER DE TABLE

R3 plus
R5 plus
R6
R6 plus

2 CENTRIFUGEUSE VITABAR® 220 V/50 Hz

Vitesse 6000 tr/min
Puissance utile : 0,5 CV
Puissance absorbée : 550 W
Intensité : 2,5 ampères
Bloc moteur en font d'aluminium poli
Bac à jus, panier, centrifugeur, disque râpeur : en acier au chrome-nickel
Moteur électrique ventilé : nombre de tours constant par réglage électronique (6000 tr/min)
Débit horaire : 50 à 60 kg de fruits ou de légumes

3 ÉMULSIONNEUR - MIXEUR BLIXER 3

| | Moteur 220 V/50 Hz | Moteur 240 V/50 Hz | Moteur 115 V/60 Hz |
|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Vitesse tr/min | 3000 | 3000 | 3600 |
| Puissance utile en CV | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Puissance absorbée (en W) | 800 | 800 | 800 |
| Intensité (en amp.) | 4,5 | 4,1 | 10,0 |

4 COMBINÉ CUTTER:COUPE LÉGUMES

R 301
R 301 Ultra

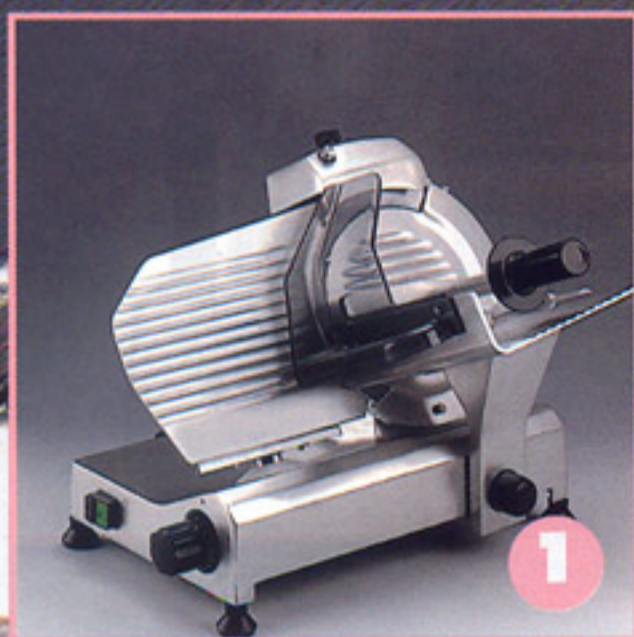
5 ÉMULSIONNEUR MIXEUR GT 550 (220 V/50 Hz)

Vitesse : 0 à 16000 tr/min
Puissance utile : 0,95 CV
Puissance absorbée : 700 W
Intensité : 3,2 ampères

6 ÉPLUCHEUSE • ESSOREUSE COLLECTIVITÉS - RESTAURANTS

EP5 : capacité 5 kg - moteur 250 W - monophasé 230 V - débit : 130 kg/h - modèle de table - dim. : p. 500 x h. 570 X ø 340 mm.

EP10 : capacité 10 kg - moteur 370 W - monophasé 230 V ou triphasé 400 V - débit : 280 kg/h - dim. : p. 600 x h. 1130 X ø 460 mm.



1



2



3



4

1 TRANCHEUR
Electrical slicer

TRANCHEUR H 220 - 973220
Electrical slicer, blade ø 200 mm - 220 V
Trancheuse H 220, butée métal, lame ø 220 mm, capacité de coupe : 210 x 160 mm, moteur 0,25 CV, dimensions : L 440 x lg 320 x H 300 mm, poids : 13,5 kg
pour petits jambons, épaules et rôtis cuits.

TRANCHEUR F 250 - 978250
Electrical slicer, blade ø 250 mm
Trancheuse F 250, butée métal, lame ø 250 mm, capacité de coupe : 260 x 190 mm, moteur 0,35 CV, dimensions : L 500 x lg 500 x H 470 mm, poids : 25 kg

TRANCHEUR F 300 - 978252
Electrical slicer, blade ø 300 mm
Trancheuse F 300, butée métal, lame ø 300 mm, capacité de coupe : 285 x 230 mm, moteur 0,35 CV, dimensions : L 600 x lg 540 x H 600 mm, poids : 30 kg

2 HACHOIR E 12

973050
Fonctionnement
Hachoir carcasse en acier chromé
Trémie, corps, vis couteaux, plaques en acier chromé
Débit horaire : 150 kg/h.
Plaque ø 70 mm, puissance 0,40 Kw
Encombrement : longueur 300 mm - largeur 200 mm

3 PRESSE FRUITS N° 11 N

972085
L'appareil se met en marche par pression du fruit sur la toupie entraînée par le moteur.
Cuve en polycarbonate, socle en fonte peinte, toupie amovible, interrupteur étanche.

4 MIXEUR DE BAR N° 33
pour cocktails

972083
Socle en aluminium peint, couvercle en vinyl avec bouchon d'introduction. Bol gradué en polycarbonate, contenance : 1,25 litre.



1



2



3



4



5



6

1 FUMOIR ÉLECTRIQUE

978030 710 x 410 x 200 230 V 500 W

2 TOASTER DUALIT BLANC

820202 220 V 4 tranches
820203 220 V 6 tranches

TOUT INOX

820205 220 V 4 tranches
820206 220 V 6 tranches

3 TOASTER
1 ou 2 étages

978090 1 étage 1700 W Mono
978100 2 étage 3200 W Mono

4 CREPIERE ø 40

665000 Crêpière gaz
665005 Crêpière électrique

5 CHAUFFE-SAUCISSES
3 PLOTS

978050 MONO 220 W

6 FRITEUSE DE TABLE
DE 5 À 8 Litres

978015 1 panier 5 l 220 V 2000 W
978020 1 panier 8 l 220 V 3000 W