



# Catalogue LOCATION

**EQUIPEMENT - VAISSELLE - MOBILIER** 

**TARIF 2025** 

service-equipement.ch



### CONCEPTION, VENTE, INSTALLATION, DEPANNAGE, MAINTENANCE & LOCATION de cuisines professionnelles.

#### **NOTRE VISION**

Nous voulons faire de Service Equipement une entreprise véritablement durable et responsable. Nous sommes particulièrement attentifs à notre rôle social et à la protection de l'environnement. Nous sommes continuellement à la recherche de partenaires ayant ces mêmes valeurs et nous attendons qu'ils soient soucieux de produire des équipements durables et peu énergivores.

#### **NOTRE MISSION**

La mission de Service Equipement est d'élaborer et de réaliser, pour ses clients en Suisse, des solutions leur permettant d'optimiser leur sactivités en leur offrant une gamme de produits et des ervices du rables et innovants dans les domaines de la préparation et de la distribution de repas, du la vage de la vaisselle, du transport et du stockage.









Au service des professionnels de la cuisine et amateurs de la gastronomie...

...depuis 1982

### **BIENVENUE**

#### **Notre service LOCATION**

Conditions particulière de location (complément de nos CGV disponible sur <u>service-equipement.ch</u>)

La réservation du matériel se fait une fois le devis signé et à réception de votre paiement (selon conditions de paiement)

- Il est de la responsabilité du locataire d'informer le loueur sur les spécificités du lieu de livraison. Il devra préciser l'accessibilité (pelouse non carrossable, étage, monte charge, escaliers, porte étroite...). Des frais de manutention seront devisés ou directement facturés en fonction de l'infrastructure.
- •Les amenées techniques, évacuation d'eau, électricité et gaz (bouteille) sur site sont non fournis et à la charge du locataire.
- •Le loueur devra être immédiatement informé en cas de non-fonctionnement de l'objet loué. Le loueur se réserve le droit de décider si l'objet en question est à réparer ou échanger.
- Tout matériel rendu sale, fera l'objet d'une facture supplémentaire.
- •Le locataire est responsable du matériel loué, en cas de vol, de détérioration de vandalisme, d'incendie et dégâts d'eau, une indemnité « Casse ou Perte » sera facturée selon les conditions ci-dessous :

Indemnité « Casse ou Perte » = 8 x le tarif semaine

- En cas de désistement dans les 5 jours avant la location, 30% du montant de celle-ci vous sera facturé.
- En cas de restitution anticipée, tout remboursement d'un montant partiel du prix de la location est formellement exclu.
- •Le loueur décline toute responsabilité en ce qui concerne les dégâts directs ou indirects, en particulier les dégâts de marchandises.













### Une location à la SEMAINE, ou au MOIS...

Les prix indiqués correspondent à une durée comprise entre 1 et 7 jours, départ et retour dans nos ateliers, assurés par les soins du locataire.

Livraison, installation et reprise du matériel par nos soins selon tarif sur demande (valable du lundi au vendredi)\*

#### **IMPORTANT**

Il est de la responsabilité du locataire d'informer le loueur sur les spécificités du lieu de livraison. Il devra préciser l'accessibilité (pelouse non carrossable, étage, monte charge, escaliers, porte étroite...) Des frais de manutention seront devisés en fonction de ces informations.

#### **DURÉE LOCATION**

1 semaine (1 WE) prix affiché

2 semaines (2 WE) prix x 1.4

3 semaines (3 WE) prix x 1.7

4 semaines (4 WE) prix x 2

#### **PROLONGATION**

Une semaine = (prix x coef. 1) - 10% Un mois suivant = (prix x coef. 2) - 10%

#### Exemple:

Location 2 semaines (prix de base 600.- la semaine) : 1 semaine 600.-chf + 1 semaine supp (600 - 10% soit 540.-)

Total pour les deux semaines : 1'140.-

#### **CAUTION**

Une caution pourra être demandée à la commande.

\*Livraison/Reprise les weekends & jours fériés : tarif spécial majoré.

#### **SOMMAIRE**

















NOUVEAUTÉ à la location, page 53 : Assiettes / Verres / Couverts / Tasses

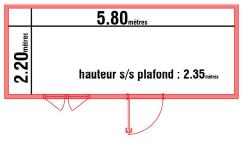
Vous avez besoin d'une cuisine ou d'une laverie temporaire ???



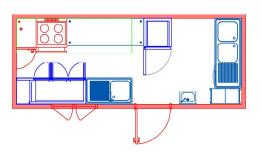
#### **VIDE**

### À AMÉNAGER

Dimensions extérieures (LxPxH) en mètre : 6.08 x 2.45 x 2.55







#### Les tarifs

Location à la semaine prix HT par semaine

Location au mois prix HT par mois

Désignation	1 semaine	2 semaines	3 semaines	1 mois	2 mois	6 mois
Container 20' VIDE à aménager	450	315	255	900	630	500
Container 20' VIDE sans nos équipements	650	455	370	1300	910	800

Les tarifs affichés s'entendent hors taxes, hors livraison, hors installation. La livraison effectuée par nos soins / tarif sur demande.



### Un large choix

Plus de 1000 articles disponibles dans notre catalogue LOCATION.

- Cuisson
- Maintien en Température
- Froid & Préparations
- Inox & Hygiène-Laverie
- Buffets & Traiteurs
- Mobiliers & Vaisselles















Tous nos appareils fonctionnants au gaz propane ont été certifié par un professionnel agrée.

Ils sont conformes aux normes en vigueur, vous disposerez d'une copie du certificat.

Les bouteilles de gaz ne sont pas comprises dans le prix de l'appareil, vous pouvez les ajouter à votre commande (la prestation comprend la recharge en gaz et non la bouteille).

### **NOUVEAU!!**



APPAREILS À RACLETTES		13
BARBECUE À GAZ		10
CHAUFFE SAUCISSES		11
CONSOMMABLES		22
CRÊPES & GAUFRES		12
CUISSON ACCÉLÉRÉE		19
FOUR À PIZZAS		21
FOUR MULTIFONCTIONS		18
FOURNEAUX et CUISEURS		17
FRITEUSES		20
GRILL CHARCOAL		10
KAMADO		10
KEBAB		10
MACHINE à POP-CORN		13
MARMITES & BRAISIÈRES		17
MICRO ONDES		19
PANINIS		11
PLANCHA		11
RECHAUDS & PAELLA	15-	-16
TOASTER & SALAMANDRE	\$	14



#### **BARBECUE à GAZ**

Pliable, Surface de cuisson en Inox Surface de cuisson :72 x 40 cm Détendeur de gaz propane inclus

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1120 \times 660 \times 215/900$ 

Poids: 26kg Puissance: 10kW

250.-ht



#### **GRILL CHARCOAL à GAZ**

Grille barraudé à gaz avec 2 brûleurs. Sur support avec roulettes Surface de cuisson : 51 x 52 cm Détendeur de gaz propane inclus

Dimensions (LxPxH) en mm :  $635 \times 620 \times 950$ 

Poids: 50kg

300.-ht



#### **KAMADO GRILL L55**

Barbecue Asiatique en céramique et émaille Ø de la cuve : 55cm

Fourni avec starter. 3 allume-feux

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1220 \times 810 \times 1340$ 

Poids: 80kg

Combustible: Charbon de bois UNIQUEMENT

450.-ht



#### **KEBAB ÉLECTRIQUE**

Equipé de 3 résistances avec thermostats indépendants

Plat collecteur de graisse

Capacité: 35 à 45kg de viande (hauteur de la broche 55cm)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $530 \times 510 \times 1000$ 

Poids: 35kg

Puissance & Voltage: 7.5kW / 400V

Livré SANS coupe viande



#### PLANCHA ÉLECTRIQUE

Plaque à snacker en acier lisse, Avec tiroir de propreté Surface de cuisson : 54 x 35cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $550 \times 490 \times 270$ 

Poids: 15kg

Puissance & Voltage: 3kW / 230V

150.-ht



#### **PLANCHA GAZ**

Surface de cuisson : 48cm x 41cm Plaque en fonte et châssis en inox

Régulation manuelle

Dotation: 1 tuyau gaz + détendeur.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $575 \times 485 \times 231$ 

Poids: 22kg Puissance: 3kW

150.-ht



#### **PLANCHA SUR MEUBLE OUVERT**

4 plots chauffants, 1 cuve en Pyrex amovible Thermostat électrique

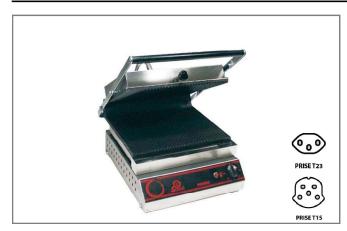
Capacité: 40 saucisses

Dimensions (LxPxH) en mm :  $800 \times 730 \times 900$ 

Poids: 95kg

Puissance & Voltage: 18.5kW / 400V

450.-ht



#### **GRILL PANINI SIMPLE**

Plaques rainurées en fonte et récupérateur inox amovible, Equipé d'une minuterie et d'un thermostat (300°C) Surface de cuisson 34 x 28cm

Capacité : 3 à 4 paninis

Dimensions (LxPxH) en mm :  $380 \times 550 \times 650$ 

Poids: 19kg

Puissance & Voltage: 3kW / 400V



#### CRÉPIÈRES DOUBLE ÉLECTRIQUE

Crêpière Double avec 2 thermostats de précision et 2 voyants de contrôle. Ø 40cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $840 \times 410 \times 230$ 

Poids: 40kg

Puissance & Voltage: 2 x 3.6kW / 400V

220.-ht



#### CRÉPIÈRES DOUBLE à GAZ

Crêpière Double avec 2 thermostats de précision et 2 voyants de contrôle. Ø 40cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $860 \times 485 \times 200$ 

Poids: 36kg

Puissance: 2 x 5.5kW

220.-ht



#### **CRÉPIÈRE SIMPLE à GAZ**

Crêpière simple avec sécurité gaz et détendeur gaz propane Ø 40cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $470 \times 400 \times 185$ 

Poids: 20kg Puissance: 6kW

120.-h



#### **GAUFRIER ÉLECTRIQUE**

Fer simple bruxelles 4/6

Taille de l'empreinte : 182 x 133 x 28mm Inclinable à 180° - Chassis en Inox

Capacité: 2 gaufres

Dimensions (LxPxH) en mm :  $440 \times 260 \times 220$ 

Poids: 20kg

Puissance & Voltage: 1.8kW / 230V





#### **MACHINE à POP-CORN**

Cuve en acier inoxydable avec revêtement antiadhésif Maintien au chaud, intérieur XXL éclairé

Capacité de remplissage : 85 g de grains de maïs par

fournée

Dimensions (LxPxH) en mm :  $535 \times 580 \times 535$ 

Poids: 12ka

Puissance & Voltage: 800W / 230V

150.-ht



#### **APPAREIL à RACLETTE**

Pour 1/2 meule de fromage Règlage horizontal Inclinable

Dimensions (LxPxH) en mm :  $480 \times 270 \times 350$ 

Poids: 5.4kg

Puissance & Voltage: 900W / 230V

50.-ht



#### **CHAUFFE SAUCISSES**

4 plots chauffants, 1 cuve en Pyrex amovible Thermostat électrique Capacité: 40 saucisses

Dimensions (LxPxH) en mm :  $310 \times 325 \times 460$ 

Poids: 13kg

Puissance & Voltage: 1kW / 230V

80.-ht



#### **FORFAIT NETTOYAGE**

La remise en état de propreté est comprise dans la location, cependant le matériel **doit nous être rendu propre**.

Vous ne pourrez pas nettoyer les équipements avant de les rendre?

Pensez à souscrire à l'option nettoyage au moment de votre réservation afin d'éviter des frais de nettoyage plus élevé.



#### **TOASTER 1 étage**

Thermostat réglable (50°c à 230°c) et minuterie

Fourni avec 1 grille par niveau Surface utile: 35 x 22cm par niveaux

Dimensions (LxPxH) en mm :  $470 \times 250 \times 240$ 

Poids: 8.2kg

Puissance & Voltage: 1.7kW / 230V

150.-ht



#### **TOASTER 2 ÉTAGES**

Thermostat réglable (50°c à 230°c) et minuterie Fourni avec 1 grille par niveau Surface utile: 35 x 22cm par niveau

Dimensions (LxPxH) en mm :  $440 \times 300 \times 400$ 

Poids: 9.8kg

Puissance & Voltage: 3kW / 280V

200.-ht



#### **SALAMANDRE** (2 modèles disponibles)

Plafond réglable en hauteur, mise en température de 90sec GRAND modèle : Surface utile : 60 x 35cm Dimensions (LxPxH) en mm :  $600 \times 450 \times 500$ 

Poids: 57kg

Puissance & Voltage: 4kW / 400V

PETIT modèle: Surface utile: 44 x 32cm **Dimensions (LxPxH) en mm :**  $475 \times 510 \times 530$ 

Poids: 41kg

350.-ht Puissance & Voltage: 2.8kW / 400V



#### TOASTER à CONVOYEUR

Tubes Infrarouge

Hauteur intérieure : 85mm

Surface de cuisson: 33cm x 33.5cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $510 \times 680 \times 455$ 

Poids: 20kg

Puissance & Voltage: 2.65kW / 230V





#### **CUISEUR à RIZ**

Cuiseur à riz de 10 litres

Dimensions (LxPxH) en mm :  $480 \times 455 \times 335$ 

Poids: 9.2kg

Puissance & Voltage: 1.95kW / 230V

50.-ht



#### RECHAUD INDUCTION SIMPLE

1 foyer induction Pour casserolerie Ø 25cm max 2 modèles disponibles (2300w ou 3500w)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $400 \times 440 \times 150$ 

Poids: 5kg

**Puissance & Voltage :** 2.5 ou 3.5kW / 230-400V

200.-ht



#### **RECHAUD INDUCTION DOUBLE**

2 foyers induction Pour casserolerie Ø 25cm max 2 modèles disponibles (2x 3500w ou 2x 5000w)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $350 \times 600 \times 850$ 

Poids: 39kg

Puissance & Voltage: 6.6kW / 400V

450.-h



#### RECHAUD ÉLECTRIQUE SIMPLE

1 foyer Ø 22cm Avec minuterie Commutateur 5 positions

Dimensions (LxPxH) en mm :  $310 \times 380 \times 180$ 

Poids: 12kg

Puissance & Voltage: 3kW / 400V



#### **WOK INDUCTION**

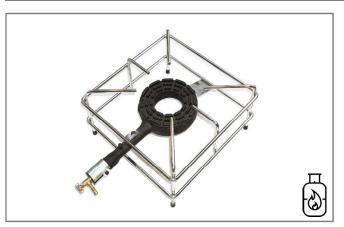
Fourni avec la poêle wok.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $380 \times 440 \times 140$ 

Poids: 12kg

Puissance & Voltage: 3.2kW / 230V

450.-ht



#### **RECHAUD GAZ SIMPLE**

À nose

Fourni avec tuyau et détendeur gaz propane Pour casserole Ø 50cm max

Dimensions (LxPxH) en mm :  $390 \times 390 \times 140$ 

Poids: 4kg

Puissance: 8.8kW

60.-ht



#### RECHAUD GAZ DOUBLE

À poser

Fourni avec tuyau et détendeur gaz propane Pour casserole Ø 32cm max

Dimensions (LxPxH) en mm :  $400 \times 600 \times 230$ 

**Poids**: 10kg **Puissance**: 7kW

100.-ht



#### **KIT PAELLA (Réchaud & plat)**

À poser, fourni avec tuyau et détendeur gaz propane Pour 50 portions

Dimensions (LxPxH) en mm : Ø 900

Poids: 28kg

Puissance: 24.5kW





#### SAUTEUSE / BRAISIÈRE

Sur roulettes

Avec cuve basculante

Dimension de la cuve : 1020 x 600 x 250 mm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1280 \times 800 \times 950$ 

**Poids:** >200kg

Puissance & Voltage: 16kW / 400V

800.-ht



#### **MARMITE XXL**

Appareil sur roulettes Capacité 100 ou 150 litres

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1000 \times 950 \times 870$ 

**Poids:** >200kg

Puissance & Voltage: 18kW / 400V

800.-ht



#### **CUISEUR à PATES**

Appareil sur pied Fourni avec 3 paniers GN1/3 ou paniers rond Capacité 25-40 litres

Dimensions (LxPxH) en mm :  $350 \times 600 \times 850$ 

Poids: 39kg

Puissance & Voltage: 6.6kW / 400V

Prévoir seau pour vider l'eau

300.-ht



#### **FOURNEAU ÉLECTRIQUE + FOUR**

Fourneau modulaire Avec four électrique (1 grille fourni)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $800 \times 700 \times 900$ 

Poids: 130kg

Puissance & Voltage: 22kW / 400V



#### **FOUR MULTIFONCTIONS 6 niveaux**

Capacité : 6 x GN1/1. Sur chassis à roulettes. Version mobile Autonome ou à raccorder à l'arrivée et évacuation d'eau Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $515 \times 777 \times 1600$  (compact) Dimensions (LxPxH) en mm :  $850 \times 804 \times 1600$  (standard)

Poids: Compact: 54kg / Standard: 95kg

Puissance & Voltage: 10kW / 400V

700.-ht



#### **FOUR MULTIFONCTIONS 10 niveaux**

Capacité : 10 x GN1/1. Sur chassis à roulettes. Version mobile Autonome ou à raccorder à l'arrivée et évacuation d'eau Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $920 \times 827 \times 1800$ 

Poids: 58kg

Puissance & Voltage: 18-20kW / 400V

800.-ht



#### **FOUR MULTIFONCTIONS 6+10**

Capacité :  $6 \times GN1/1 + 10 \times GN1/1$ . Sur roulettes. Pas besoin d'arrivée d'eau, ni d'évacutation. Livré AVEC 3 grilles. **(Pensez à ajouter les quantités souhaitées à** 

votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $920 \times 828 \times 1800$ 

**Poids**: >250kg

Puissance & Voltage : 9kW + 18kW / 400V

1'400.-ht



#### **FOUR MULTIFONCTIONS 20 niveaux**

Capacité: 20 x GN1/1. Sur roulettes.

Autonome ou à raccorder à l'arrivée et évacuation d'eau Livré AVEC 3 grilles. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $900 \times 800 \times 1850$ 

Poids: >250kg

Puissance & Voltage: 37.2kW / 400V

1'400.-ht





#### FOUR BASSE TEMPÉRATURE

Capacité: 3 x GN1/1. Distances entre plaques: 67mm

Température : jusqu'à 120°C

Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $436 \times 645 \times 409$ 

Poids: 25kg

Puissance & Voltage: 0.76kW / 230V

180.-ht



#### FOUR à CONVECTION

Pour plaque/grille GN1/1 ou 600x400 ou 410x310 Capacité 4 niveaux Thermostat réglable Livré avec 2 grilles

Dimensions (LxPxH) en mm :  $550 \times 550 \times 355$ 

Puissance & Voltage: 3kW / 230V

130.-ht

Dimensions (LxPxH) en mm :  $880 \times 620 \times 555$ 

Puissance & Voltage: 6.3kW / 400V

350.-ht



#### **FOUR à MICRO-ONDES**

Capacité: 23 litres

Minuteur 30 minutes graduées

7 Niveaux de puissance (dont décongélation) Plateaux tournant Ø325mm en verre trempé

Dimensions (LxPxH) en mm :  $483 \times 398 \times 281$ 

**Poids**: 13.6kg

Puissance & Voltage: 1400W / 230V

80<sub>--ht</sub>



#### FOUR à CUISSON ACCÉLÉRÉE

Spécial take-away, permet de préparer des produits frais ou surgelés servis chaud à la demande. Convection de 2200W et 1000W de micro-onde

Dimensions (LxPxH) en mm :  $356 \times 595 \times 620$ 

Poids: 61kg

Puissance & Voltage: 3200W / 230V



#### **FRITEUSE POSABLES 1 cuve**

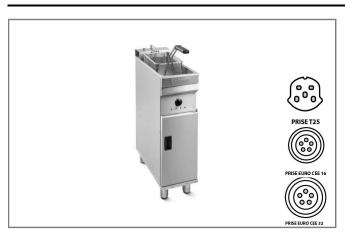
Capacité : 6 ou 8 litres (plusieurs modèles disponibles) Avec robinet de vidange (certains modèles ne disposent pas de robinet)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $265 \times 425 \times 350$ 

Poids: 7kg

Puissance & Voltage: 3250W / 230V

80.-ht



#### FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 cuve

Capacité : 10 ou 20 litres (plusieurs modèles disponibles) Avec robinet de vidange

Dimensions (LxPxH) en mm :  $410 \times 715 \times 895$ 

Poids: 71kg

Puissance & Voltage: 14kW / 400V

400.-ht



#### FRITEUSE à GAZ

Capacité : 20 litres

Sur roulettes. Version mobile

1 seul panier

Dimensions (LxPxH) en mm :  $400 \times 800 \times 850$ 

Poids: 73kg

Puissance & Voltage: 24kW / ---V

400.-ht



#### FRITEUSE HAUT DEBIT 3 cuves

Capacité: 3 x 20 litres Sur roulettes. Livré avec 3 paniers

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1190 \times 790 \times 1130$ 

Poids: 180kg

Puissance & Voltage: 3 x 22kW / 400V

1'400.-ht



#### **FOUR à PIZZA Mini**

Capacité: 1 pizza Ø 41cm Température : jusqu'à 350°C Temps de cuisson pour 1 pizza : 3min

Dimensions (LxPxH) en mm :  $670 \times 580 \times 270$ 

Poids: 32kg

Puissance & Voltage: 2kW / 230V

400.-ht



#### FOUR à PIZZA simple

Capacité: 1 x 4 pizzas Ø 30cm

Plaque réfractaire Température : 400°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $880 \times 620 \times 555$ 

Poids: 58kg

Puissance & Voltage: 6.3kW / 400V

400.-ht



#### FOUR à PIZZA double

Capacité: 2 x 4 pizzas Ø 30cm

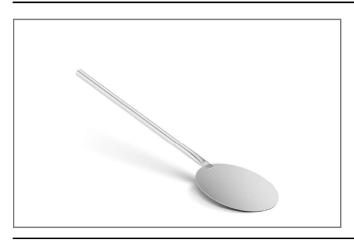
Plaque réfractaire Température : 50-500°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $900 \times 750 \times 750$ 

Poids: 130kg

Puissance & Voltage: 12kW / 230V

700.-ht



#### **PELLE À PIZZA**

Pour fours à pizza

Longueur (en cm): 92.5

Ø (en cm): 31





#### **RECHARGE DE GAZ**

Gaz extrêment inflammaable, contient du gaz sous pression ; peut exploser en cas d'échauffement.

Mesures de protection : Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces brûlantes, des étincelles, des flammes ouvertes et autres sources d'inflammation. Ne pas fumer, ne pas éteindre les incendies de gaz qui s'échappe jusqu'à ce que la fuite puisse être colmatée sans risque. Ecarter toute les sources d'inflammation si cela est possible sans risque.

Conserver dans un endroit bien ventilé Bouteille à rendre lors du retour de location

77.-ht



#### **CHARBON & ALLUMAGE**

Sac de charbon de 10 kg et 1 boite d'allume-feux.

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence : CHAP1

50.-ht



#### **SET USTENSILES GRILL**

Le set d'accessoires pour plancha est composé d'une brosse métalique et d'une pince en silicone pour retourner les aliments ainsi que d'un pinceau en silicone pour graisser la plaque et lustrer les préparations.

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence: ASG1

84\_-..



#### **SET USTENSILES PLANCHA**

Le set d'accessoires pour plancha est composé d'une brosse métalique et d'une pince en silicone pour retourner les aliments ainsi que d'un pinceau en silicone pour graisser la plaque et lustrer les préparations.

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence: ASG1



#### TAMPON de CRÉPIÈRE

Tampon pour culottage, graissage et essuyage. livré avec 3 recharges.

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence : ATE1

58.70-ht



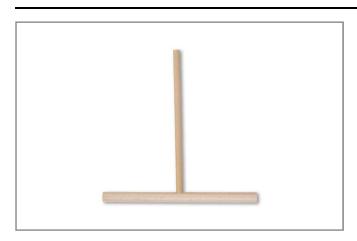
#### **PIERRE ABRASIVE**

Idéale pour le nettoyage régulier de la crêpière, elle permet de limiter la formation de la croûte de cuisson qui s'installe sur la plaque au fur et à mesure des utilisations.

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence : APA1

42.70-ht



#### **RATEAU CRÉPES**

RACLETTE A CREPES RONDE L-18CM

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence: 071945

3.-hi



#### **PIC à GAUFRES**

Largeur 170 mm - Longueur totale 270 mm - Matière Pointe en inox et manche en plastique.

UNIQUEMENT disponible à l'ACHAT

Référence : APG1

39.10-ht



### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Equipements indispensables pour maintenir au chaud vos préparations avant ou pendant le service. Prenez en considération que la dimension standard est le GASTRONORME (GN1/1).

Pour exemple un bac GN 1/1 hauteur 15cm a une contenance de 20 litres, et peut contenir environ 60 rations. La dimension du bac GN1/1 est 53 cm x 32.5cm

ARMOIRE ÉTUVE	 26
BAIN MARIE de TABLE	 25
BAIN MARIE MOBILE	 25
CHARIOT ASSIETTES	 27
CONTENEUR SHERPA	 28
PONT CHAUFFANT	 28
REMISE EN T°C	 26
TABLE CHAUDE	 27
VITRINE CHAUFFANTE	28

### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



#### **BAIN MARIE DE TABLE**

Format GN 1/1 (hauteur bac 150mm max) Avec robinet de vidange

Dimensions (LxPxH) en mm :  $340 \times 590 \times 240$ 

Poids: 10kg

Puissance & Voltage: 1.2kW / 230V

Livré SANS bac ni couvercle

80.-ht



#### **BAIN MARIE MOBILE**

Chariot bain-marie 2 GN1/1 Profondeur de cuve 150mm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $900 \times 690 \times 900$ 

Poids: 32kg

Puissance & Voltage: 1.4kW / 230V

200.-ht



#### **BAIN MARIE MOBILE**

Chariot bain-marie 3 GN1/1 Profondeur de cuve 150mm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1280 \times 690 \times 900$ 

Poids: 43kg

Puissance & Voltage: 2.1kW / 230V

250<sub>--ht</sub>



#### **BAIN MARIE SUR ETUVE**

Chariot bain-marie 3 GN1/1 Profondeur de cuve 150mm Etuve de 3 bac GN1/1 prof 100mm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1280 \times 690 \times 960$ 

Poids: 80kg

Puissance & Voltage: 3kW / 230V



### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



#### ARMOIRE DE REMISE EN T°C

Four de remise en T°C sur pied Capacté 10 niveaux GN 1/1 Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $682 \times 720 \times 1430$ 

Poids: 80kg

Puissance & Voltage: 8.7kW / 400V

300.-ht



#### **ARMOIRE ÉTUVE 6 niveaux**

Étuve chauffante sur roulettes Capacité 6 x GN 1/1 Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

**Dimensions (LxPxH) en mm**:  $752 \times 765 \times 727$ 

Poids: 50kg

Puissance & Voltage: 950W / 230V

200.-ht



#### **ARMOIRE ÉTUVE 10 niveaux**

Étuve chauffante sur roulettes Capacité 10 x GN 2/1 (ou 20 x GN 1/1) Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $791 \times 804 \times 1123$ 

Poids: 80kg

Puissance & Voltage: 2100W / 230V

300.-ht



#### **ARMOIRE ÉTUVE 20 niveaux**

Étuve chauffante sur roulettes Capacité 20 x GN 2/1(ou 20 x GN 1/1) Livré SANS grille. (Pensez à ajouter les quantités souhaitées à votre location)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $791 \times 804 \times 1833$ 

Poids: 140kg

Puissance & Voltage: 3000W / 230V

400.-.

### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



#### **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES**

2 silos à niveaux constant pour assiettes rondes Chauffant non ventilé Capacité 2 x 65 assiettes Ø 31cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $510 \times 990 \times 1100$ 

Poids: 55kg

Puissance & Voltage: 1.4kW / 230V

250.-ht



#### **TABLE CHAUFFANTE 1000**

Meuble étuve sur roulettes Avec portes battantes Plan de travail avec dosseret

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1000 \times 700 \times 900$ 

Poids: 65kg

Puissance & Voltage: 1.5kW / 230V

250.-ht



#### **TABLE CHAUFFANTE 1400**

Meuble étuve sur roulettes Avec portes coulissantes Plan de travail central

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1400 \times 700 \times 900$ 

Poids: 75kg

Puissance & Voltage: 2kW / 230V

300.-ht



#### **TABLE CHAUFFANTE 1900**

Meuble étuve sur roulettes Avec portes coulissantes Plan de travail central

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1900 \times 700 \times 900$ 

Poids: 90kg

Puissance & Voltage: 3kW / 400V

350.-..

### **MAINTIEN au CHAUD**



#### **CONTENEUR SHERPA CHAUFFANT**

12 niveaux de glissières

Pas de 36mm

Capacité: 4 bacs GN 1/1 hauteur 100mm

ou 5 bacs GN 1/1 hauteur 65mm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $478 \times 683 \times 786$ 

Poids: 24kg

Puissance & Voltage: 300W / 230V

180.-ht



#### **CONTENEUR SHERPA NEUTRE**

12 niveaux de glissières

Pas de 36mm

Capacité: 4 bacs GN 1/1 hauteur 100mm

ou 5 bacs GN 1/1 hauteur 65mm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $478 \times 683 \times 786$ 

Poids: 20kg

120.-ht



#### **PONT CHAUFFANT 1000/1200/1500**

Lampe infra-rouge avec régulateur de chaleur

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1060 \times 155 \times 405$ 

Poids: 5ka

150.-ht Puissance & Voltage: 800W / 230V

**Dimensions (LxPxH) en mm**:  $1230/1500 \times 155 \times 330$ 

Poids: 5kg

Puissance & Voltage: 950W / 230V





#### **VITRINE CHAUFFANTE**

Vitrine chauffante avec portes coulissantes de chaque côté. Eclairage interieur et bac à eau pour humidification. Température de service : 30 à 90°C

Contenance 152 litres

Dimensions (LxPxH) en mm :  $900 \times 480 \times 590$ 

Poids: 52kg

Puissance & Voltage: 1840W / 230V

## BUFFETS & BOISSONS

Idéal pour maintenir au chaud vos mets & boissons, ces équipements auront toutes leurs places sur vos buffets. Pour les bains-maries, rendez-vous dans la catégorie : MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

CHAFING DISH	 30
CHAUFFE EAU	 31
CONTENEUR ISOTHERM	 31
PERCOLATEUR CAFÉ	 31
PLAQUE CHAUFFANTE	 30
SOUPIÈRES	30

### **BUFFETS & BOISSONS**



#### **SOUPIÈRE 8.5 litres**

Couvercle basculant en inox, ajouré et poignée isolante T°C de service : de 30°C à 95°C

Dimensions (ØxH) en mm: 295 x 285

Poids: 3.4kg

Puissance & Voltage: 400W / 230V

50.-ht



#### **CHAFING DISH**

Bain marie de buffet.

Capacité : GN 1/1, profondeur 100mm (NON FOURNI) Energie : Combustible gel en coupelle (fourni)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $605 \times 350 \times 305$ 

**Poids:** 4.10kg





2 boites fournies, Pour achat supp, 10.- les 2

50.-ht



#### **CUISEUR À OEUFS**

Pour buffet

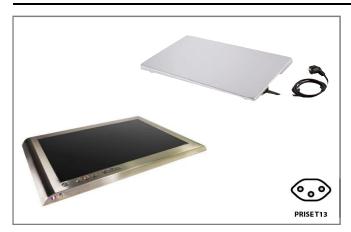
6 paniers, Capacité: 3 à 4 litres d'eau

Dimensions (LxPxH) en mm :  $370 \times 230 \times 300$ 

Poids: 4.10kg

Puissance & Voltage: 2600W / 230V

50<sub>--11</sub>



#### **PLAQUE CHAUFFANTE BUFFET**

Dessus en aluminium (GN 1/1) ou vitrocéramique (600x400) Température de surface : 90°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $530/700 \times 530/400 \times 38$ 

Poids: 3kg

**Puissance & Voltage : 300/600W / 230V** 

### **BUFFETS & BOISSONS**



#### **CHAUFFE - EAU**

Avec robinet, remplissage manuel Contenance 3 litres (T° 90°C atteint en 8 min) Capacité horaire : 21 litres / 168 tasses

Dimensions (LxPxH) en mm :  $215 \times 280 \times 445$ 

Poids: 5kg

Puissance & Voltage: 2100W / 230V

80.-ht



#### **CHAUFFE - EAU**

Avec robinet, remplissage manuel Contenance 5 litres (T° 97°C atteint en 9 min)

Capacité horaire : 30 litres

Thermostat réglable (Déperdition de 3°C si débranché)

Dimensions (ØxH) en mm :  $237 \times 406$ 

Poids: 6kg

Puissance & Voltage: 3200W / 230V

80.-ht



#### **CONTENEUR BOISSON**

Conteneur isotherme inox pour boisson Avec robinet, SANS jauge

Passe au lave-vaisselle

Capacité : de 7 à 10 litres (plusieurs modèles disponibles)

Dimensions (ØxH) en mm :  $237 \times 406$ 

Poids: 10kg

Puissance & Voltage: --- / ---

80.-ht



#### PERCOLATEUR (3 tailles disponibles)

Remplissage d'eau manuel Capacité 9 litres, 60 tasses Capacité 13 litres, 90 tasses Capacité 15 litres, 120 tasses

Dimensions (ØxH) en mm :  $275/375 \times 600$ 

Poids: 3.4kg

Puissance & Voltage: 1500W / 230V

Les équipements incontournables pour la préparation en cuisine, que ce soit pour la production, la conservation ou l'envoi. Vous trouvrez sans aucun doute ce qu'il vous faut ici.

N'hésitez pas à nous consulter si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez, notre équipe saura vous trouver une solution adaptée!

BALANCE		33
BATTEUR MÉLANGEUR		33
COUPE-PAINS & BLENDER		33
CENTRIFUGEUSE		34
CUTTER / COUPE-LÉGUME	<u>=</u>	34
MACHINE SOUS VIDE		35
MIXER PLONGEANT		35
PACOJET		35
TRANCHEUSES		35



#### **BALANCE DE TABLE 6kg**

Capacité: jusqu'à 6kg Précision 2 grammes

Sur secteur

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1400 \times 395 \times 290$ 

Poids: 3kg

Puissance & Voltage: 170W / 230V

150.-ht



#### **BATTEUR MÉLANGEUR**

Capacité: 2 modèles disponible (5 ou 10 litres) Fourni avec fouet, palette et crochet

Dimensions (LxPxH) en mm :  $310 \times 383 \times 540$ 

Poids: 16kg

Puissance & Voltage: 230W / 230V

150.-ht



#### **COUPE PAINS**

Epaisseur de coupe : 20 à 90 mm

Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $410 \times 524 \times 910$ 

Poids: 30kg

Puissance & Voltage: 250W / 230V

300.-ht



#### **BLENDER**

Pour mixer des liquides principalement Bol de 1.5 litres

Dimensions (LxPxH) en mm :  $200 \times 200 \times 460$ 

Poids: 5kg

Puissance & Voltage: 900W / 230V



#### **CENTRIFUGEUSE**

Débit : 120litres / heure

Goulottes Ø 79mm, Bac à déchet de 6.5 litres

Cuve + filtre + disque en Inox

Dimensions (LxPxH) en mm :  $235 \times 535 \times 500$ 

Poids: 11kg

Puissance & Voltage: 700W / 230V

150.-ht



#### **CUTTER**

Capacité: 2 modèles disponibles (5 ou 8 litres)

Dimension de la cuve : Ø 240mm x H 150mm (5litres)

Ø 240mm x H 200mm (10litres)

Vitesse, mini-maxi (tr/min): 1500 rpm / 3000 rpm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $286 \times 387 \times 473$ 

Poids: 23kg

**Puissance & Voltage:** 900-1500W / 230V

150.-ht



#### **COUPE-LÉGUMES**

Vitesse: 375 tr/mn Disgues inclus

Couvercle et cuve en Inox

Dimensions (LxPxH) en mm :  $380 \times 305 \times 595$ 

Poids: 18kg

Puissance & Voltage: 550W / 230V

150.-ht



#### **COMBI CUTTER/COUPE-LÉGUMES**

Vitesse 1500 tr/mn Couteau lame lisse Cuve 3.7 litres en composite

**Dimensions (LxPxH) en mm :**  $355 \times 305 \times 570$ 

Poids: 20kg

Puissance & Voltage: 650W / 230V





#### **MIXER PLONGEANT**

Plusieurs modèles disponibles Tube Inox démontable

Longueur du tube : de 130 à 500mm

Poids : ---

Puissance & Voltage: 400W / 230V

70.-ht



#### TRANCHEUSE ELECTRIQUE

Lame Ø 250 - 350 (plusieurs modèles disponibles) Epaisseur de coupe jusqu'à 14mm Lavage MANUEL uniquement.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $610 \times 420 \times 400$ 

Poids: 20kg

Puissance & Voltage: 200W / 230V

200.-ht



#### **PACOJET**

Fourni avec 10 bols inox avec couvercle Livré avec caisse transport

Dimensions (LxPxH) en mm :  $182 \times 360 \times 498$ 

Poids: 16kg

Puissance & Voltage: 1000W / 230V

300.-ht



#### **MACHINE SOUS-VIDE**

Barre de soudure de 28cm

Permet de mettre sous vide des sacs de largeur maximum 27cm.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $337 \times 431 \times 330$ 

Poids: 32kg

Puissance & Voltage: 450W / 230V

### **FROIDS**

Sachez que les aliments ont des températures de stockages différentes. Voici quelques exemples :

Viandes =  $0^{\circ}/+2^{\circ}C$ 

Poissons =  $0^{\circ}/+1^{\circ}C$ 

Oeufs =  $+2^{\circ}/+4^{\circ}C$ 

Fruits & Légumes =  $+4^{\circ}/+6^{\circ}$ C

Boissons =  $+8^{\circ}/+10^{\circ}$ C

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE	 37
ARMOIRE CONGÉLATION	 37
ARMOIRE à BOISSONS	 37
BAHUT de CONGÉLATION	 37
CELULLE de REFROIDISSEMENT	 40
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS	 38
MACHINE à GLAÇONS	 41
VITRINE à INGRÉDIENTS	 38
VITRINES & SALADETTES	 39



#### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GASTRO

Capacité: 600 litres - Format GN 2/1 Sur roulettes. Version mobile Température: -2° / +10°C Dotation de 3 grilles

Dimensions (LxPxH) en mm :  $780 \times 800 \times 2000$ 

Poids: 120kg

Puissance & Voltage: 400W / 230V

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.

Voir page 42

300.-ht



## **ARMOIRE CONGÉLATION GASTRO**

Capacité : 600 litres - Format GN 2/1 Sur roulettes. Version mobile Température : -15° / -25°C

Dotation de 3 grilles

Dimensions (LxPxH) en mm :  $780 \times 800 \times 2000$ 

Poids: 120kg

Puissance & Voltage: 790W / 230V

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.

Voir page 42

300.-ht



#### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE à BOISSONS

Capacité: 377 litres

207 bouteilles de 0.5litres PET

Sur roulettes. Température : 2° / +9°C

Livré avec 5 grilles uniquement, PAS de grilles supplémentaires

Dimensions (LxPxH) en mm :  $608 \times 692 \times 1902$ 

Poids: 69kg

Puissance & Voltage: 370W / 230V

190<sub>--</sub>



#### **BAHUT de CONGÉLATION**

Capacité : 316 litres

Sur roulettes.

Température : -10° / -24°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1255 \times 680 \times 825$ 

Poids: 57kg

Puissance & Voltage: 157W / 230V





#### PETITE ARMOIRE POSITIVE ou NEGATIVE

Capacité: 180 litres (positive) / 133 litres (négative) Température: -2° / +10°C ou -9°C / -26°C Doté de 3 grilles (positive) / 4 tiroirs paniers (négative)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $600 \times 615 \times 875$ 

Poids: 40kg

Puissance & Voltage: 240W / 230V

90.-ht



## **VITRINE à INGRÉDIENTS 1/3**

Capacité: 7 bacs GN (non fourni)

Format GN 1/3

Sans vitre, sans couvercle Température : -2° / +10°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1400 \times 395 \times 290$ 

Poids: 40kg

Puissance & Voltage: 170W / 230V

150.-ht



## **VITRINE à INGRÉDIENTS 1/4**

Capacité: 5 bacs GN (non fourni)

Format GN 1/4

Sans vitre, avec couvercle Température : -2° / +10°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1200 \times 335 \times 290$ 

Poids: 24kg

Puissance & Voltage: 175W / 230V

150.-ht



#### **COMPTOIR POSITIF 2 PORTES**

Capacité: 200 litres - Format GN 1/1

Sans dosseret

Température :  $0^{\circ}$  /  $+10^{\circ}$ C

Doté de 2 grilles

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1340 \times 700 \times 900$ 

Poids: 140kg

Puissance & Voltage: 380W / 230V

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.

Voir page 42



#### **SALADETTE 3 PORTES**

Capacité : 300 litres - Format GN 1/1

Avec planche de découpe Température : -2° / +10°C

Doté de 3 grilles

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1900 \times 700 \times 900$ 

Poids: 160kg

Puissance & Voltage: 375W / 230V

Pensez à rajouter des grilles supplémentaires.

Voir page 42

350.-ht



## **VITRINE DE PRÉSENTATION**

Avec étagère en verre Sur roulettes. Version mobile Température : +4° / +10°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1500 \times 950 \times 1100$ 

Poids: 120kg

Puissance & Voltage: 270W / 230V

300.-ht



#### **VITRINE PRÉSENTATION SUSHI**

Capacité: 4 GN 1/3

A poser

Température: +2° / +6°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1790 \times 410 \times 270$ 

Poids: 50kg

Puissance & Voltage: 370W / 230V

250.-ht



#### **VITRINE DE COMPTOIR**

Capacité : 120 litres

A poser - Ouverture uniquement par le devant

Température : +4° / +15°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1010 \times 420 \times 540$ 

Poids: 65kg

Puissance & Voltage: 300W / 230V



#### **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**

Capacité : 5 niveaux Format GN 1/1

Réfrigération +90°C / +3°C Congélation +90°C / -18°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $800 \times 800 \times 950$ 

Poids: 80kg

Puissance & Voltage: 1700W / 230V

700.-ht



#### **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**

Modèles disponibles : 10 niveaux / 12 niveaux

Format GN 1/1

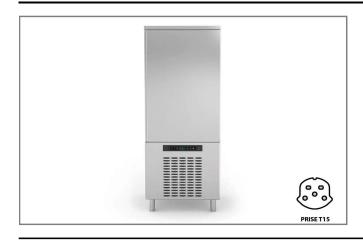
Réfrigération +90°C / +3°C Congélation +90°C / -18°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $800 \times 850 \times 1300 / 1940$ 

**Poids:** 115kg / 150kg

Puissance & Voltage: 1750W - 230V

800.-ht



#### **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**

Capacité: 14 ou 18 niveaux

Format GN 1/1

Réfrigération +90°C / +3°C Congélation +90°C / -18°C

Dimensions (LxPxH) en mm :  $800 \times 850 \times 1840 / 2100$ 

Poids: 150 - 200kg

Puissance & Voltage: 3000W / 3800W - 400V



#### MACHINE à GLAÇONS (petite)

Capacité: 8 kg

Production: 23kg / heure

Raccordement eau 3/4" + vidange

Dimensions (LxPxH) en mm :  $389 \times 515 \times 640$ 

Poids: 31kg

Puissance & Voltage: 250W / 230V

150.-ht



## **MACHINE à GLAÇONS (moyenne)**

Capacité: 15 kg

Production: 45kg / heure

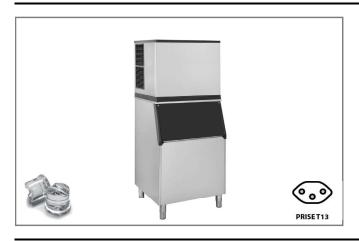
Raccordement eau 3/4" + vidange

Dimensions (LxPxH) en mm :  $690 \times 534 \times 884$ 

Poids: 53kg

Puissance & Voltage: 630W / 230V

250.-ht



#### **MACHINE à GLAÇONS (grande)**

Capacité: 50 kg

Production: 120kg / heure

Raccordement eau 3/4" + vidange

Dimensions (LxPxH) en mm :  $930 \times 560 \times 1100$ 

Poids: 145kg

Puissance & Voltage: 1200W / 230V

450.-ht



#### **MACHINE à PAILLETTES (grande)**

Capacité: 32 kg

Production: 120kg / heure

Raccordement eau 3/4" + vidange

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1010 \times 420 \times 540$ 

Poids: 87kg

Puissance & Voltage: 760W / 230V

# MATÉRIELS TRAITEUR

Mobilité, polyvalence, efficacité sont les maitres mots lorsque l'on exerce l'activité de traiteur évènementiel. Tous ces articles vous permettront de mener à bien votre service et vous assurerons la réussite de votre évènement.

BAC INOX GASTRO		43
CHARIOT de SERVICE		43
ECHELLE à ASSIETTES		43
ECHELLES à GLISSIÈRES		43
MARMITES / CASSEROLES	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	44
PETITS MATÉRIELS		44
PLAQUES & GRILLES		44

# MATÉRIELS TRAITEUR



#### **ECHELLES à GLISSIÈRES**

Cuisine: 20 niveaux: format GN 1/1 ou GN 2/1 Restaurant: 12 niveaux: format GN 1/1 (plateaux)

Fourni SANS grille ou plateau

**Dimensions (LxPxH) en mm**:  $630 / 750 \times 460 \times 1700$ 

Poids: de 12 à 26kg

80.-ht



#### **ECHELLE à ASSIETTES**

40 niveaux, équipée de roulettes.

Capacité: 80 assiettes Ø 26/32cm ou 120 assiettes Ø 20cm

Taille des compartiments : 55 x 25cm

Dimensions (LxPxH) en mm :  $630 \times 665 \times 1800$ 

Poids: 41kg

80.-ht



#### **CHARIOT DE SERVICE**

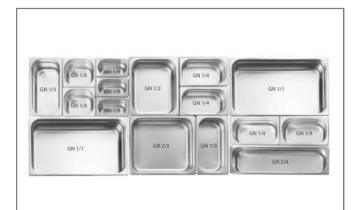
2 ou 3 niveaux

Charge maxi par niveau : 50kg 4 roues pivotantes dont 2 avec freins

Dimensions (LxPxH) en mm :  $900 \times 700 \times 960$ 

Poids: 15kg

80.-ht



#### **BAC INOX GASTRONORME**

Format

GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9

Hauteur: 65mm, 100mm, 150mm, 200mm

(sous réserve de disponibilité)

Couvercles disponibles au prix de 5.- pièce

pièce 15.-ht



# MATÉRIELS TRAITEUR



## **MARMITES, CASSEROLES, PÔELES**

Différentes tailles : Ø 24cm, Ø 28cm, Ø 32cm, Ø 36cm, Ø 40cm, Différentes hauteurs : 20cm, 24cm, 28cm, 36cm, 40cm

Couvercles disponibles au prix de 5.- pièce

pièce 15.-ht



#### **PLAQUE FOUR**

Dimensions GN 1/1 ou GN 2/1 Bords pincés

Revêtement anti-adhésif ou INOX

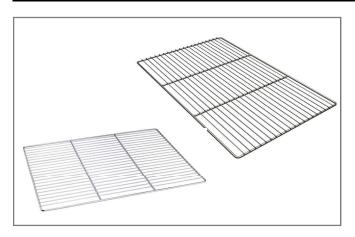
pièce 10.-ht



## **PETITS MATÉRIELS - DIVERS**

Passoires, chinois, bassines, planches à découper. Faites nous part de vos besoins en petit matériels et ustensiles, nous aurons certainement ce qu'il vous faut

pièce 10.-ht



#### **GRILLE GASTRONORME**

Format GN 1/1 ou GN 2/1 S'adapte aux fours, échelles, et armoires réfrigérées (en ABS)

#### Dimensions en mm:

**GN 1/1:** 530 x 325 **GN 2/1:** 530 x 650

pièce 10.-ht



Peut importe le type d'évènement, l'hygiène doit être irréprochable pour assurer la santé et sécurité de tous. Vous trouverez dans cette catégorie tous les équipements vous permettant d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur

LAVE-MAINS	
MACHINE à LAVER	47
PANIERS & CASIERS	48
POUBELLES	46
PLONGES	46
PRODUITS LESSIVIELS	
TUNNEL	48
UNIVERS LAVERIE	47



#### LAVE-MAINS MOBILE AUTONOME

Livré tout équipé (sauf essuie-main et savon) : distributeur de savon (0.5 litres), distributeur de papier essuie mains (largeur max 250mm, pliés). Pompe à pied

2 bidons (1 eau propre et 1 eaux usées)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $483 \times 422 \times 1243$ 

**Poids:** 15.2kg

120.-ht



## POUBELLE PORTE-SAC à PÉDALE

Pour sac poubelle de 110 litres (non fourni)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $488 \times 359 \times 864$ 

Poids: 5.3kg

30.-ht



#### **DOUBLE PLONGE avec DOUCHETTE**

Equipé de la robinetterie et du syphon Avec dosseret arrière.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1200 \times 700 \times 900$ 

Poids: 32kg

180.-ht



#### **PLONGE avec 1 EVIER**

Equipé de la robinetterie et du syphon Avec dosseret arrière.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $700/1200 \times 700 \times 900$ 

Poids: 32kg





#### LAVE VERRES (panier 400x400)

1 cycle fixe (3min), doseur de produit intégré. Dimension des paniers : 400 x 400 mm A prévoir raccordement eau 3/4'' + vidange Livré **avec 2 paniers** (plat et picot) **et 2 bidons** (lavage & rinçage)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $470 \times 535 \times 740$ 

Poids: 70kg

Puissance & Voltage: 2.74kW / 230V

350.-ht



#### **LAVE VAISSELLES (panier 500x500)**

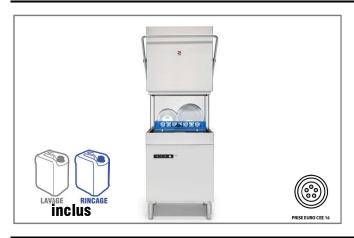
1 cycle fixe (3min), doseur de produit intégré. Dimension des paniers : 500 x 500 mm A prévoir raccordement eau 3/4'' + vidange Livré **avec 2 paniers** (plat et picot) **et 2 bidons** (lavage & rinçage)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $600 \times 640 \times 835$ 

**Poids:** 70kg

Puissance & Voltage: 7.9kW / 400V

400.-ht



#### LAVE VAISSELLES à CAPOT

3 cycles (60/120/180min) , chargement frontal ou latéral. Dimension des paniers :  $500 \times 500$  mm A prévoir raccordement eau 3/4'' + vidange Livré **avec 3 paniers** (1 plat, 1 picot, 1 maille fine) **et 2 bidons** (lavage & rinçage)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $640 \times 756 \times 1920$ 

Poids: 104kg

Puissance & Voltage: 10.5kW / 400V

700.-ht



#### **ENVIRONNEMENT LAVERIE**

Comprenant : -une table d'entrée avec 1 bac et robinet

-une table de sortie

A utiliser avec un lave vaisselle professionnel à capôt.

**Dimensions (LxPxH) en mm**: 2840 x 750 x 900 (ces dimensions tiennent compte de l'installation avec une machine)

Poids: 40kg





#### **TUNNEL DE LAVAGE**

Tunnel de lavage avec tables d'entrée et de sortie. 4 zones : prélavage - lavage - rinçage - séchage Livré **avec 6 paniers (plat/maille/doigt) & 2 bidons** (lavage & rinçage)

Dimensions (LxPxH) en mm :  $5800 \times 830 \times 1520$ 

**Poids:** >200kg

Puissance & Voltage: 36.5kW / 400V (63A)

tarif sur demande



#### Paniers/Casiers de laverie

Différentes tailles disponibles, Pour verres, vaisselles, batterie, couverts.

pièce 10.-ht



#### **DÉTERGENT DE LAVAGE**

SERVICE LAVAGE PLUS, en bidon de 12 ou 25kg Pour lave-verres & vaisselles.

Bidon de 12 kg : **69.**—ht

Bidon de 25 kg : **128-**ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **DÉTERGENT DE RINCAGE**

SERVICE RINCAGE PLUS, en bidon de 10 litres. Pour lave-verres & vaisselles.

Bidon de 10 litres : **68-**ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible





#### **LIQUIDE VAISSELLE MAINS**

VSL NEUTRE, en bidon de 10 litres Dégraissant moussant et peu parfumé pour le néttoyage à la main de la vaisselle.

Bidon de 10 litres :

32-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **SAVON MAINS**

SAVOPUR, en bidon de 5 litres Hydratant, pH neutre et dermo-relaxant Pour domaine alimentaire

Bidon de 5 litres :

33-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **NETTOYANT MULTIFONCTIONS**

POLYPLUS, en bidon de 10 litres Néttoyant-dégraissant universel pour le nettoyage de toutes surfaces et tous supports.

Bidon de 10 litres :

54-h

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **SAC POUBELLES**

10 sacs de 110 litres

5.-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **NETTOYAGE FOUR automatique**

HOT FLUSH, en bidon de 10 litres Pour fours avec nettoyage automatique

Bidon de 10 litres :

98-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **RINCAGE FOUR automatique**

HOT CLEAN, en bidon de 10 litres Pour fours avec nettoyage automatique

Bidon de 10 litres :

68-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **NETTOYAGE FOUR MANUEL**

DECAP FOUR M, en bidon de 10 litres.

Produit de nettoyage pour fours manuel, dissout immédiatement et efficacement les résidus de graisse

Bidon de 10 litres :

68-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



#### **NETTOYAGE FRITEUSE**

PASTIGRAS, Dégraissant et nettoyant efficace pour le nettoyage des friteuses.

**Utilisation:** 2 pastilles pour cuve de 15 litres, 3 pastilles pour cuve de 25 litres rempli d'eau bouillante. Laisser 20 minutes d'ébullition. Vidanger et rincer à l'eau claire.

La boite :

38-ht

UNIQUEMENT à la VENTE, aucune reprise n'est possible



Que ce soit pour la préparation en cuisine, ou pour fle confort de vos convives, vous trouverez ici différentes tables en inox, métal ou bois.

Nous proposons également des stations cocktails et arbres à fondue

CHAISE de TERRASSE	 54
CHAISE HAUTE	 53
MANGE DEBOUT	 54
STATION COCKTAIL	 52
TABLE & BANCS	 53
TABLE COMMUNALE	 52
TABLE HAUTE	 53
TABLES INOX	 52
TABLE de TERRASSE	 54



#### **TABLE INOX MOBILE 2000**

Table tout inox, centrale Sur roulettes Avec étagère basse

Dimensions (LxPxH) en mm :  $2000 \times 700 \times 900$ 

Poids: 50kg

100.-ht



#### **TABLE INOX 1000**

Table tout inox, centrale

Avec étagère basse

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1000 \times 700 \times 900$ 

Poids: 30kg

100.-ht



#### STATION COCKTAIL

Autonome, possibilité de brancher un chauffe eau (sur demande).

Remprenant un rack à bouteille, un rince verre et un petit évier. Bac à glaçons isolé de 40 litres.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $1400 \times 650 \times 1200$ 

Poids: 100 kg

450.-ht



#### **TABLE & BANCS BOIS**

Ensemble comprenant 1 table et 2 bancs Pieds pliants, en acier.

Dimensions (LxPxH) en mm :  $2200 \times 800 \times 780$ 

Poids: 60 kg





#### **MANGE-DEBOUT ACIER**

Hauteur du plateau réglable. Plateau en composit résiné (Ø 59cm)

Dimensions en mm: 930/1200 (hauteur)

Poids: 8 kg

50.-ht



#### **CHAISE HAUTE**

En acier noir Assise en bois traité

Dimensions (LxPxH) en mm: 790 (hauteur de l'assise)

Poids: 5 kg

30.-ht



#### TABLE MANGE DEBOUT

Plateau en bois Fourni sans chaise

Dimensions (LxPxH) en mm :  $2500 \times 480 \times 1140$ 

Poids: 70 kg



#### **TABLE de TERRASSE**

Ronde ou carrée, Pied en métal noir

**Dimensions:** Hauteur plateau 75cm

Poids: 8 kg

40.-ht



#### **CHAISE de TERRASSE**

En métal noir et assise en bois traité. Empilable.

**Dimensions:** Hauteur assise 45cm

Poids: 4 kg



Nous vous proposons dans cette catégorie des assiettes , verres, panière à pains . Idéal pour vos réceptions, que vous sayez traitreurs ou particuliers .

ASSIETTES CREUSES	 56
ASSIETTES PLATES	 57
COUVERTS	 58
CORBEILLE	 58
TASSES	 59
VERRES	59



#### **Assiette CREUSE Ø24cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Capacité: 28.4 cl

Référence: SWHSVWBM1LOC

2.-ht/pièce



#### **Assiette CREUSE Ø28cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Capacité: 46.8 cl

Référence: SWHSVWBL1LOC

2.-ht/pièce



#### Coupelle Ø11.6cm

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Capacité: 20 cl

Référence: SWHSBSB61LOC

2.-ht/pièce



#### **Assiette PETITE Rectangle 20cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence: SWHSXO71LOC



#### **Assiette PLATE Ø28.8cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence: SWHSEV111LOC

2.-ht/pièce



#### **Assiette PLATE Ø26cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence: SWHSEV101LOC

2.-ht/pièce



#### **Assiette PLATE Ø26cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence: SWHSEVP81LOC

2.-ht/pièce



#### **Assiette PLATE Triangle 22.9cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Barley White

Référence: SWHSTR91LOC



#### **Assiette PLATE Ø21.7cm**

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Raw Black Aspect granuleux

Référence: SRBLEVP81LOC

2.-ht/pièce



#### Assiette CREUSE Ø24.8cm

Churchill Super Vitrifried Stonecast® Raw Black Aspect granuleux

Capacité: 113.6 cl

Référence: SRBLEVB91LOC

2.-ht/pièce



#### **Couverts CABANA**

En acier inoxydable, finition miroir.

060034L0C: Couteau à steak 060023L0C: Fourchette de table 060021L0C: Cuillère de table 060033L0C: Couteau à dessert 060029L0C: Fourchette à dessert

060365L0C: Cuillère à café

1.50ht/pièce



#### Corbeille en tissu

85% coton et 15% polyester - Tissu effet denim Lavable en machine à 30 °C max

Dimensions: 11.5cm

Référence: 573422LOC



#### Verres à pied

Verre cristallin Buvant ultra fin

**532049L0C**: 44cl - hauteur 22.7cm **532045L0C**: 35cl - hauteur 21cm

3.-ht/pièce



## Verre à eau/jus

Cristallin.

Buvant fin taillé à froid au laser pour une sensation agréable aux lèvres

031750L0C: 38cl - hauteur 10cm

3.-ht/pièce



#### Tasse en verre blanc

Verre trempé blanc

**531252L0C**: 21.5cl - Hauteur 9 cm - Ø 8cm

2.-ht/pièce



#### Tasse en verre

En verre trempé

**050495L0C**: 9cl - Hauteur 7.1cm - Ø 6cm

## Une demande particulière?

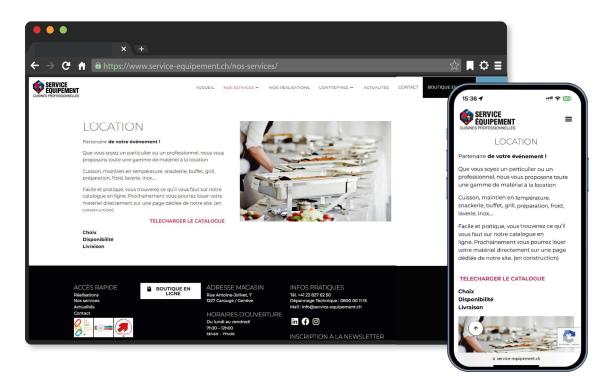
Une location longue durée?

## Une demande d'offre?

Des questions sur nos produits?

Contactez-nous par mail depuis notre site web:

## https://service-equipement.ch





Télécharger notre catalogue sur votre smartphone



PARTENAIRE DE VOTRE

# EVENEMENT







+41 22 827 62 50 - info@service-equipement.ch www.service-equipement.ch