

casselin

Le matériel CHR



2018

www.casselin.com



Nouveautés 2018

PERCOLATEUR

Nous agrandissons notre gamme de percolateur à café avec 3 nouveaux modèles dotés d'une simple paroi et d'un support pour tasse. Le filtre permanent reste inchangé, le papier n'est donc pas nécessaire. Le prix est quant à lui plus abordable.



DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT

Tout nouveau chez Casselin, nous vous proposons des distributeurs de jus de fruit pour compléter notre panoplie de distributeurs. Équipé d'un tube de refroidissement, pour garder les jus au frais, ce distributeur trouvera sa place dans les auberges, hôtels ou lors de manifestations estivales.



TOASTEUR GRILL

Le toasteur grill Casselin a la particularité de réunir 3 produits en 1. En effet, vous pouvez toaster vos pains mais également grâce à sa plaque supérieure qui s'abaisse, vous pouvez obtenir une concentration de chaleur et donc celui-ci peut faire office de four.

Enfin, la plaque du fond de l'appareil est amovible afin de l'utiliser comme un passe-plat.



TRANCHEUSE À JAMBON ROUGE

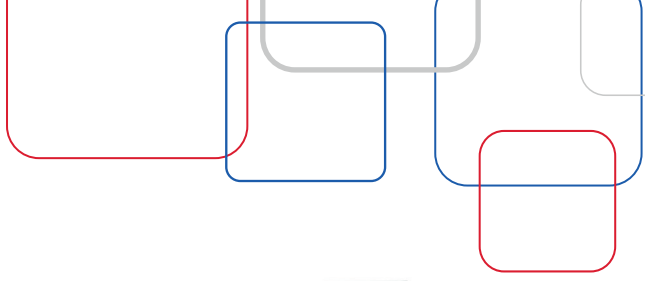
Nous avons décliné nos 2 modèles de trancheuses en les habillant de rouge, ainsi la cuisine professionnelle sort de l'ordinaire pour donner lieu à un environnement moderne propice à la création culinaire.



FOUR À PIZZA BASSE CONSOMMATION

Notre nouveau four à pizza Casselin atteint plus 300°C grâce à ses résistances à quartz situées en haut et en bas. Sa pierre réfractaire permet une répartition de la chaleur homogène, ainsi toutes les conditions sont réunies pour une cuisson maîtrisée.





CHAUFFE-FRITES

La gamme de chauffe-frites s'élargie avec 2 nouveaux modèles afin de vous proposer différentes approches du chauffe-frites. Ces modèles sont équipés soit de résistances à quartz ou infrarouge en gardant les dimensions GN 1/1 du bac à frites.



BAIN-MARIE AVEC VANNE DE VIDANGE 200MM

Nouveau, le bain-marie Casselin avec vanne de vidange est disponible en 2 tailles : 150 mm ou 200 mm de profondeur afin de répondre aux multiples préparations des restaurants, cuisines collectives ...



CHAUFFE-SAUCE

Le chauffe-sauce professionnel Casselin permet de garder à température toutes vos préparations sucrées ou salées pour en faciliter le dressage. Facile à utiliser, la bouteille de 1 litre avec un bec verseur permet de réaliser des nappages plus soignés.



FRITEUSE SUR PIEDS TRIPHASÉE

Cette année nous avons un nouveau design pour nos friteuses sur pieds. Vous trouverez un bloc droit et de nouvelles poignées pour accéder au bac de récupération d'huile.



VITRINE RÉFRIGÉRÉE À POSER DOUBLE PORTES

Une nouvelle vitrine à poser complète notre gamme: dotée, d'une capacité de 125 litres. Les doubles portes coulissantes à l'avant ou à l'arrière permettent le service de part-et-d'autre de la vitrine.



SOMMAIRE

■ SNACK

Nouveautés	Percolateur	12
	Distributeur d'eau chaude	14
	Distributeur de céréales	16
	Distributeur de lait	17
	Chocolatière	18
Nouveautés	Distributeur de jus de fruit	19
Nouveautés	Toasteur Grill	20
	Toasteur Convoyeur	21
	Gaufrier	22
Nouveautés	Crêpière	25
Nouveautés	Chauffe-sauce	28
	Grill Panini	29
	Chauffe-pain	34
	Machine à hot-dog	35
Nouveautés	Friteuse	36
Nouveautés	Friteuse sur pieds	44
	Friteuse à beignets	47
Nouveautés	Chauffe-frites	48
	Poste de salage	50
	Soupière	52
	Plaque à snacker	53



■ CUISSON

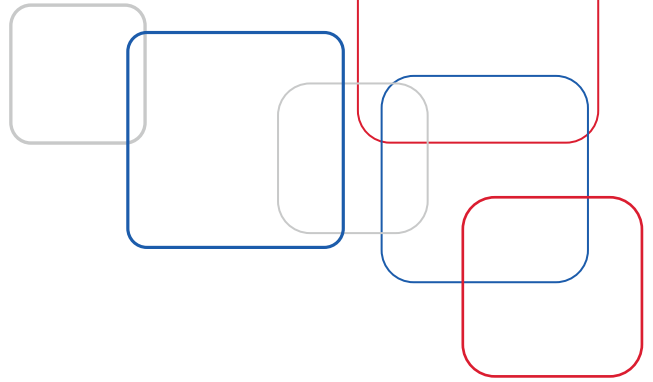
	Appareil à raclette	58
	Salamandre	59
	Plaque à induction	62
	Four à convection	64
Nouveautés	Four à pizza	66
Nouveautés	Chauffe assiettes	67
	Bain-marie	68
	Bain-marie à sauce	70
	Chariot bain-marie	72
	Cuiseur à pâtes	74



■ PRÉPARATION

Nouveautés	Emballeuse sous vide	79
	Trancheuse à jambon	82
	Bac gastronorme	84
	Façonneuse à pizza	86
	Etagère murale	87
	Chariot inox	88
	Porte sac poubelle	89





■ SIGNALÉTIQUE

Protège-Menu	93
Set de table	96
Menu A4	97
Porte Bon de Commande	98



■ FROID

Nouveautés

Vitrine réfrigérée	102
Vitrine réfrigérée à poser	104
Machine à glaçons	106



■ LAVERIE

Nouveautés

Lave-verres	111
Lave-vaisselle	115
Accessoires laverie	118
Produits de lavage	119



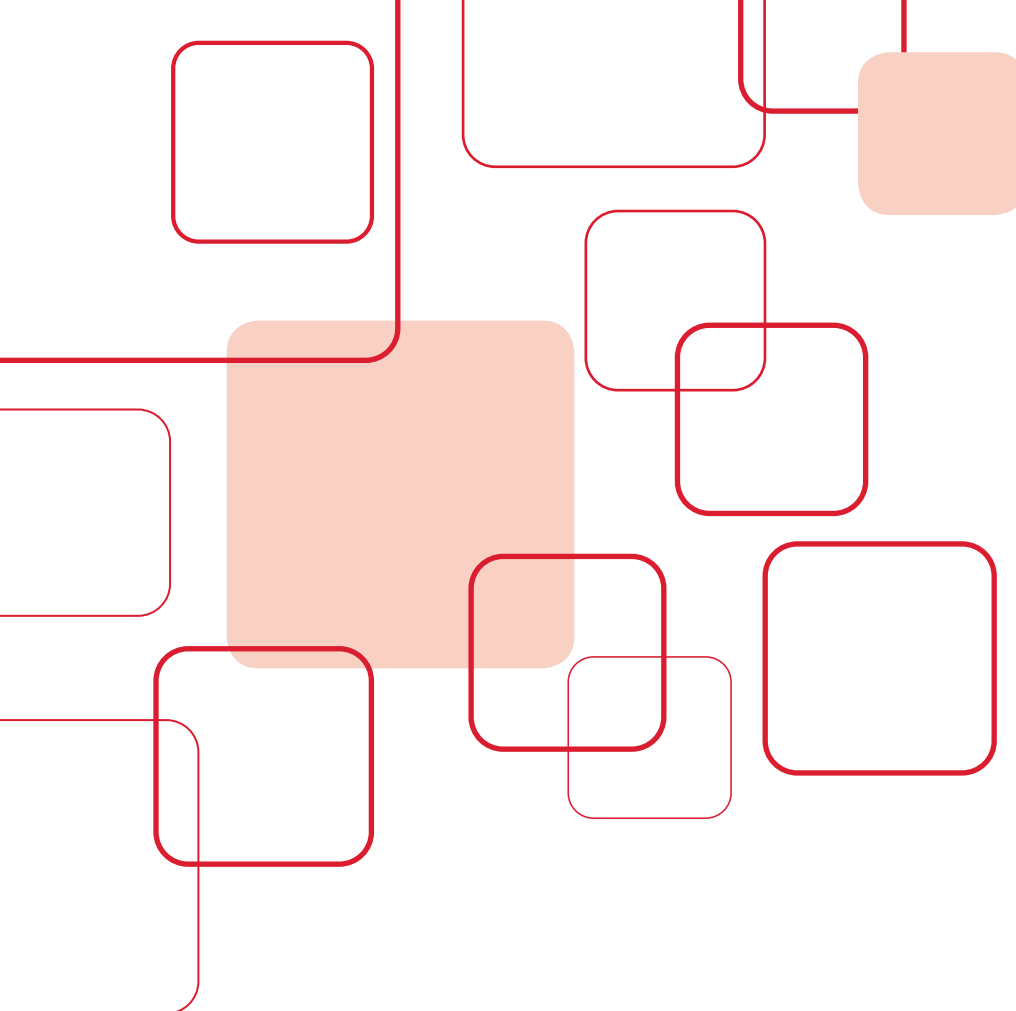
■ HYGIÈNE

Sèche-mains	122
Lave-mains	125
Distributeur à savon	125
Sèche-cheveux	126
Sèche-mains Dyson	129

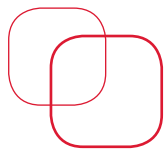


SNACK





■ PERCOLATEUR 12		■ GRILL PANINI 29	
■ DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE 14		■ CHAUFFE-PAIN 34	
■ DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES 16		■ MACHINE À HOT-DOG 35	
■ DISTRIBUTEUR DE LAIT 17		■ FRITEUSE 36	
■ CHOCOLATIÈRE 18		■ FRITEUSE SUR PIEDS 44	
■ DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT 19		■ FRITEUSE À BEIGNETS 47	
■ TOASTEUR GRILL 20		■ CHAUFFE-FRITES 48	
■ TOASTEUR CONVOYEUR 21		■ POSTE DE SALAGE 50	
■ GAUFRIER 22		■ SOUPIÈRE 52	
■ CRÊPIÈRE 25		■ PLAQUE À SNACKER 53	
■ CHAUFFE-SAUCE 28			



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 : 89,- €



■ 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 : 102,- €



■ 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 : 119,- €

■ Détartrant Percolateur

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

■ Référence : CPCD

■ Prix : 13,- €



■ 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
- 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 : 99,- €



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
- 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 : 116,- €



Filtre inox permanent



Double paroi anti-brûlure

■ Percolateur à café 100 tasses

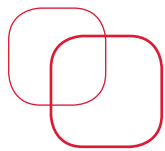
- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Temps de Préparation 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 : 136,- €



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 : 89,- €



■ 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 : 99,- €



■ 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 : 115,- €



■ 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 : 135,- €



■ 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 : 149,- €



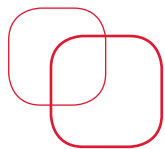
■ Distributeur d'eau chaude 30L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 30 litres
- Thermostat réglable
- Thermostat de sécurité avec bouton reset
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 2 800 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm x H 640 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

■ Référence : CDEC30

■ Prix : 159,- €





DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES



■ Distributeur de céréales 2 tubes

- Structure métallique
- 2 récipients en ABS
- Couvercle à fermeture hermétique
- Doseur
- Contenance : 2 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 300 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630003780

■ Référence : CDC2

■ Prix : 179,- €



■ Distributeur de céréales 3 tubes

- Structure métallique
- 3 récipients en ABS
- Couvercle à fermeture hermétique
- Doseur
- Contenance : 3 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 460 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630003797

■ Référence : CDC3

■ Prix : 249,- €

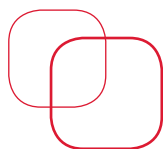


■ Distributeur de céréales 4 tubes

- Structure métallique
- 4 récipients en ABS
- Couvercle à fermeture hermétique
- Doseur
- Contenance : 4 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 600 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630003803

■ Référence : CDC4

■ Prix : 309,- €



Le distributeur de lait en porcelaine avec médaillon allie élégance et propreté. Le médaillon permet un affichage clair pour les clients. Le distributeur de lait permet une conservation du lait à bonne température qu'il soit chaud ou froid, tout au long du service.

■ Distributeur de lait froid en porcelaine 4L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Médaillon d'affichage du contenu en porcelaine
- Dimensions : L 190 x P 320 x H 420 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630003766

Référence : CDLPF4

Prix : 279,- €



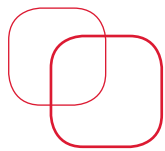
■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 4L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Médaillon d'affichage du contenu en porcelaine
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 260 x H 390 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630003773

Référence : CDLPC4

Prix : 329,- €





CHOCOLATIÈRE

Les chocolatières Casselin sont conçues pour une utilisation professionnelle, de plus la machine à chocolat chaud est peu encombrante. Son système de chauffe permet de garder le chocolat chaud pendant plusieurs heures.

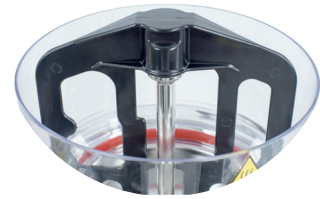


■ Chocolatière 5L noire

- Socle en ABS et récipient en polycarbonate
- Agitateur en inox
- Maintien en température par système de bain marie
- Cuve en inox avec thermostat de sécurité
- Thermostat réglable de température : + 65° à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac égouttoir
- Capacité : 5 litres
- Puissance : 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 460 mm
- Poids : 8,4 Kg
- EAN 3611630004565

■ Référence : CCH5LN

■ Prix : 549,- €



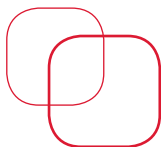
■ Chocolatière 10L noire

- Socle en ABS et récipient en polycarbonate
- Agitateur en inox
- Maintien en température par système de bain marie
- Cuve en inox avec thermostat de sécurité
- Thermostat réglable de température : + 65° à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac égouttoir
- Capacité : 10 litres
- Puissance : 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 580 mm
- Poids : 9,1 Kg
- EAN 3611630004572

■ Référence : CCH10LN

■ Prix : 599,- €





■ Distributeur de jus de fruit 8 Litres

- Pot en ABS
- Contenance 8 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Robinet anti-gouttes
- Dimensions : L 200 x P 485 x H 560 mm
- Poids : 5,15 Kg
- EAN 3611630013970

■ Référence : CDJ8

■ Prix : 199,- €



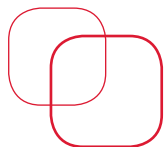
■ Distributeur de jus de fruit 2 x 8 Litres

- Pot en ABS
- Contenance 2 x 8 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Robinet anti-gouttes
- Dimensions : L 470 x P 485 x H 560 mm
- Poids : 10,30 Kg
- EAN 3611630013987

■ Référence : CDJ82

■ Prix : 349,- €





TOASTEUR GRILL

■ Toasteur à quartz PM

- 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 : 299,- €



■ Toasteur à quartz GM

- 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 : 399,- €

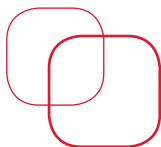


Il est possible de fermer le haut du toasteur pour concentrer la chaleur.



Passe-plat





■ 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 : 599,- €



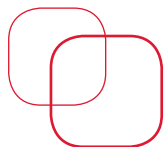
■ Toasteur convoyeur large

- 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 : 699,- €





GAUFRIER



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



■ Gaufrier simple ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fers en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- 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 : 449,- €



■ Gaufrier double ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fers en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- 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 : 649,- €

■ Gaufrier simple ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fers en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- 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 : 599,- €

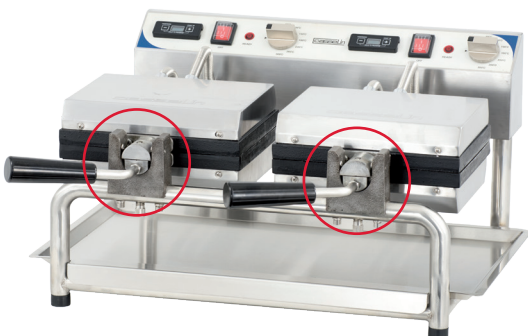


■ Gaufrier double ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fers en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- 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

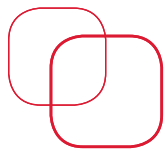
■ Référence : CG180D

■ Prix : 999,- €



Plaques retournées à 180°





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE



Pour développer davantage notre gamme de produit snack, nous proposons des crêpières électriques robustes !

Nos crêpières sont montées sur châssis en inox et dotées d'épaisses plaques en fonte avec un usinage ultra fin. 9 produits sont disponibles, offrant des plaques de dimensions différentes (350 mm ou 400 mm). Ainsi que des modèles de crêpières simples ou doubles.

La prise en main de ce matériel est très simple, une fois branchée vous pouvez utiliser la crêpière sans avoir à effectuer de cullotage de la plaque en fonte.



■ 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 : 279,- €



■ Crêpière carrée 35 électrique

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

Référence : CCC35E

Prix : 369,- €



■ Crêpière double 35 électrique

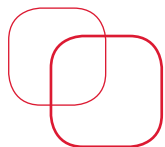
- Châssis en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 770 x P 400 x H 190 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630003698

Référence : CCD35E

Prix : 679,- €

Voir accessoires p. 28





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE



■ 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 : 309,- €



■ 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 : 399,- €

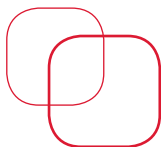
■ Crêpière double 40 électrique

- 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 : 769,- €





■ Crêpière ronde premium 40

- Châssis rond en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- 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 : 339,- €

■ Crêpière carrée premium 40

- Châssis carré en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- 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 : 429,- €

■ Crêpière double premium 40

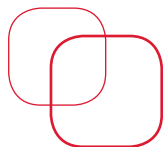
- Châssis en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 34,80 Kg
- EAN 3611630006941



Les crêpières premium
 disposent d'un interrupteur
 marche/arrêt

Référence : CCD40EP
 Prix : 799,- €





ACCESSOIRES CRÊPIÈRE



■ Chauffe-sauce

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Bouteille à sauce 1L inclus
- 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 : **199,- €**



■ Râteau ultra léger

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003889	CRA	14,- €



■ Spatule à crêpe

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003896	CS35	20,- €
3611630004589	CS40	26,- €



■ Louche inox

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

EAN	Réf.	Prix
3611630004176	CL120	14,- €



■ Tampon d'essuyage

- Pour nettoyage et graissage des plaques de crêpières.
- Ø75 mm

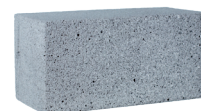
EAN	Réf.	Prix
3611630003827	CTE	23,- €



■ Lot de 5 feutres

- Pour tampon d'essuyage Casselin.
- Feutre de rechange
- Ø75 mm

EAN	Réf.	Prix
3611630003834	CFL5	19,- €



■ 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,- €

■ Bac pour tampon d'essuyage

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	10,- €

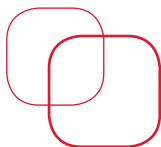


Voir accessoires p. 84

■ Bac pour râteau

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	13,- €





Grâce aux plaques en fonte d'acier émaillé des grill panini Casselin, vous obtiendrez une cuisson homogène pour tout type de sandwichs, paninis... Le système d'évacuation de l'huile est simplifié grâce au bac à graisse.

■ 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 3611630000222

Référence : CGPRR

Prix : 289,- €



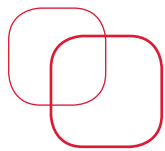
■ Grill panini plaques rainurée - lisse

- 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 3611630000239

Référence : CGPRL

Prix : 289,- €





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 : 369,- €



■ 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 : 369,- €

■ 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 273 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007245

■ Référence : CGPRRGPT

■ Prix : 469,- €



■ 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 273 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007214

■ Référence : CGPLLGPT

■ Prix : 469,- €



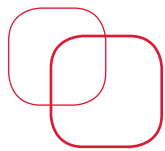
■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- 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 273 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007238

■ Référence : CGPRLGPT

■ Prix : 469,- €





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 : 599,- €



■ 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 : 599,- €

■ 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 : 599,- €



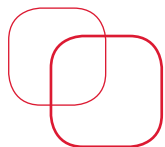
■ Grill Panini double Premium Mixte avec minuteur

- 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 : 599,- €





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 : 119,- €



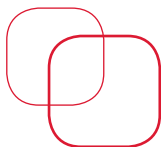
■ Chauffe-pain 4 plots

- 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 : 149,- €





■ 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 40°C à 100°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 010 W / 230 V
- Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm
- Poids : 8,7 Kg
- EAN 3611630000116

Référence : CMH1

Prix : 309,- €



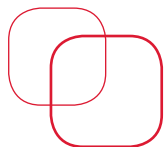
■ Chauffe-saucisses

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- Température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 850 W / 230 V
- Dimensions : L 280 x P 280 x H 355 mm
- Poids : 5,9 Kg
- EAN 3611630000734

Référence : CMH2

Prix : 199,- €





FRITEUSE À POSER



Avec une friteuse électrique Casselin, la température se règle entre 50°C et 200°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 : 129,- €



■ 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 : 239,- €

■ 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 200°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 : 165,- €



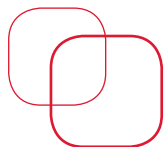
■ Friteuse électrique 2 x 7 litres

- 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 200°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 : 289,- €





FRITEUSE À POSER



■ 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 : 169,- €

■ 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 : 295,- €



Nettoyant friteuse p.119



■ 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 200°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 : 209,- €



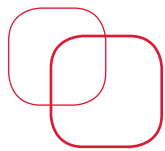
■ Friteuse électrique 2 x 10 litres

- 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 200°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 : 359,- €





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 200°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 : 249,- €

■ 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 200°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 : 399,- €



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commandes 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 290 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630000444

Référence : CFEV8

Prix : 285,- €



Vanne de vidange



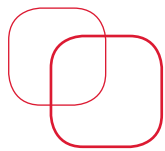
■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commandes 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
- 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 : 479,- €





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 200°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 : 299,- €

■ 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 200°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 : 499,- €



Nettoyant friteuse p.119



■ 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 200°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 : 499,- €

9 000 W



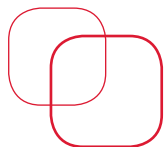
■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 10 litres haut rendement

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuve d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°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 : 799,- €

2 x 9 000 W





FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS



■ Friteuse électrique sur pieds 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 200°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 : 799,- €

9 000 W



■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 200°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 : 1 399,- €

2 x 9 000 W

Nettoyant friteuse p.119

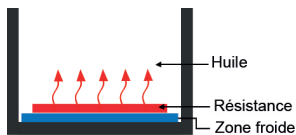


Friteuse électrique sur pieds 13 litres

- 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 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 : 1 039,- €

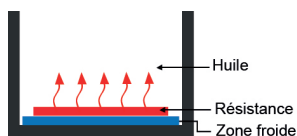


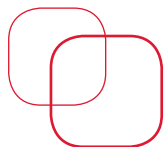
Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

- 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 panier : L 210 x P 300 x 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 : 1 839,- €





FRITEUSE



■ Pelle à frites

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

■ Référence : CPAFDG

■ Prix : 13,- €

CONSEILS D'ENTRETIEN

Fin de journée

Nous préconisons d'essuyer l'extérieur de la friteuse et de nettoyer les paniers.

Les résistances sont immergées dans l'huile, il faut cependant les brosser régulièrement pour maintenir une chaleur constante.

Tous les mois

Le nettoyage intégral est nécessaire une fois votre cuve d'huile vidée.

Pour cela, mettez une dose de nettoyant friteuse Casselin et finir de remplir la cuve avec de l'eau.

Ensuite, bien sécher la cuve et la remplir avec une nouvelle huile.

Attention: Veuillez vérifier que les paniers soient totalement secs avant de les replacer dans la cuve ; si de l'eau parvenait à tomber dans l'huile il peut y avoir un risque de projections lors de la remise en température de la friteuse.



■ Nettoyant friteuse

Remplir la friteuse d'eau chaude et ajouter du nettoyant friteuse jusqu'à la disparition des «yeux gras». Dans le cas d'un encrassement léger, pulvériser le nettoyant friteuse pur ou dilué de moitié sur les surfaces à dégraisser.

- EAN 3611630007573

■ Référence : CNF

■ Prix : 19,- €



■ Nettoyant inox

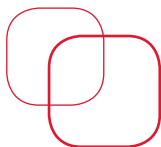
Ce produit s'utilise sur tous les matériaux en inox ou en aluminium, il nettoie et redonne l'éclat du neuf.

Pulvériser le produit sur la surface à nettoyer à l'aide d'une éponge humide, laisser agir quelques instants, puis frotter et rincer abondamment à l'eau froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

- EAN 3611630006200

■ Référence : CPNI

■ Prix : 10,- €



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

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

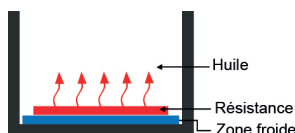
- A la zone froide
- A la hauteur adaptée
- Au thermostat céramique
- Au robinet de vidange

■ Friteuse à beignets électrique 16 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- 1 cuve d'une contenance de 16 litres
- Vanne de vidange avec sécurité
- Réglage de la température de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- 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 : 699,- €

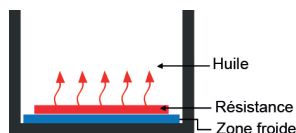


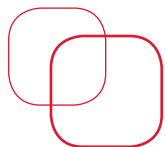
■ Friteuse à beignets électrique 30 litres

- 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 : 1 049,- €





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 : 199,- €



■ 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 : 299,- €

■ 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 : 329,- €



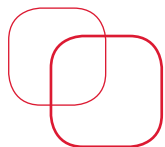
■ Chauffe-frites GN 1/1 Céramique

- 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 : 389,- €





POSTE DE SALAGE



■ Poste de salage à poser

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance à quartz
- Grille de 7 rangs
- Grille et vitre inversables 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 : 629,- €



■ Poste de salage PM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre inversables 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 / 230V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630006859

■ Référence : CPDSPM

■ Prix : 1 549,- €

■ Poste de salage GM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 ampoules chauffantes
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre inversables 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 : 1 749,- €



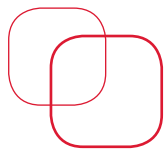
■ Pelle à frites

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

■ Référence : CPAFDG

■ Prix : 13,- €





SOUPIÈRE



■ Soupière 8.5 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 : 8,5 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 295 mm, H 385 mm
- Poids : 3,4 Kg
- EAN 3611630000550

■ Référence : CMS1

Prix : 89,- €



■ 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 345 mm, H 360 mm
- Poids : 4,5 Kg
- EAN 3611630000567

■ Référence : CMS2

Prix : 89,- €

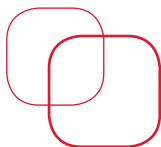


■ Soupière 9 litres Inox

- Boîtier en acier inoxydable
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 345 mm, H 360 mm
- Poids : 4,5 Kg
- EAN 3611630000574

■ Référence : CMS3

Prix : 129,- €



■ 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 : 399,- €



■ 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 : 499,- €



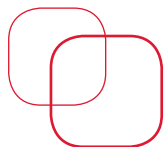
■ Plaque à Snacker électrique premium lisse - rainurée

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 bacs de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 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 : 599,- €





PLAQUE À SNACKER

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
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630002202

■ Référence : CPASF30

■ Prix : 419,- €



■ 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 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 44,6 Kg
- EAN 3611630002226

■ Référence : CPASF60

■ Prix : 619,- €



■ Plaque à Snacker Chrome 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630002219

Référence : CPASC30

Prix : 559,- €



■ Plaque à Snacker Chrome 60

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 44,6 Kg
- EAN 3611630002233

Référence : CPASC60

Prix : 819,- €

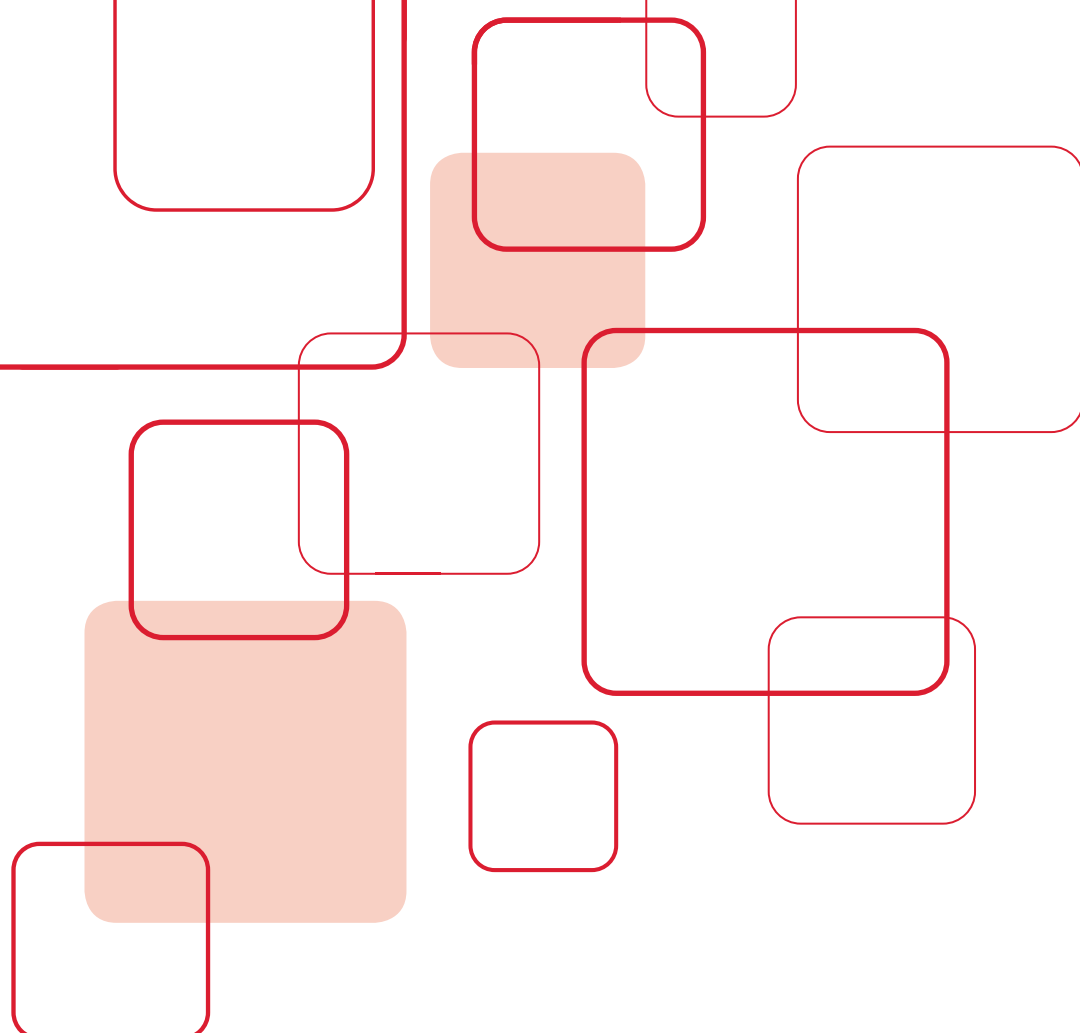












Voir tampon pour huiler
la plaque p. 26

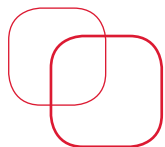


CUISSON





■ APPAREIL À RACLETTE 58		■ CHAUFFE-ASSIETTES 67	
■ SALAMANDRE 59		■ BAIN-MARIE 68	
■ PLAQUE À INDUCTION 62		■ BAIN-MARIE À SAUCE 70	
■ FOUR À CONVECTION 64		■ CHARIOT BAIN-MARIE 72	
■ FOUR À PIZZA 66		■ CUISEUR À PÂTES 74	



APPAREIL À RACLETTE

L'appareil à raclette Casselin révélera toutes les saveurs du fromage. Réglable, l'appareil à raclette professionnel permet une cuisson du fromage homogène et fondante. Cet appareil est facile à nettoyer grâce à ses différentes parties réglables.



■ Appareil à raclette - Quart de meule

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

■ Référence : CAR14

■ Prix : 89,- €

■ Couteau à raclette

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

■ Référence : CCR

■ Prix : 15,- €



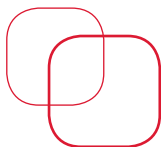
■ Appareil à raclette - Demi meule

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

■ Référence : CAR12

■ Prix : 119,- €





■ Salamandre à quartz avec plafond mobile

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat de puissance réglable
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 540 x H 525 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630003759

■ Référence : CSQA1P
■ Prix : 699,- €



■ 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
- EAN 3611630006910

■ Référence : CSQAGN11
■ Prix : 799,- €

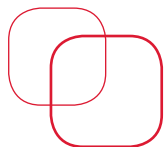


■ Salamandre à quartz avec double plafonds mobiles

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Position amovible de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- 2 thermostats de puissance réglables indépendamment
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 540 x H 525 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630003742

■ Référence : CSQA2P
■ Prix : 839,- €





SALAMANDRE



La salamandre professionnelle est utilisée pour gratiner sur 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 une utilisation 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 : 369,- €



■ 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 une utilisation 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 : 499,- €

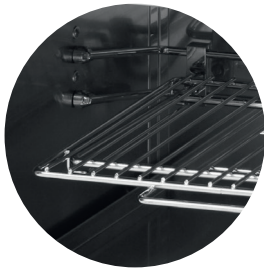


■ Salamandre positions amovibles PM

- 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 une utilisation 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 : 479,- €



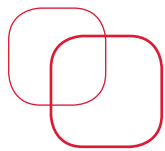
■ Salamandre positions amovibles GM

- 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 une utilisation 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

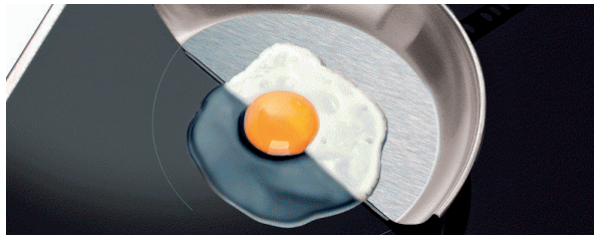
Référence : CSPAGM

Prix : 639,- €





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
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel prolongé.
- EAN 3611630006743

■ Référence : CPAI350K1

■ Prix : 189,- €



■ 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
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel prolongé.
- EAN 3611630006750

■ Référence : CPAI350A

■ Prix : 209,- €

■ 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
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel prolongé.
- EAN 3611630006767

■ Référence : CPAI350ET

■ Prix : 219,- €



■ Plaque à induction 500B

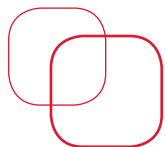
- Acier inoxydable
 - Plaque à induction
 - Affichage digital
 - Réglage de la température par bouton rotatif
 - Température : 60°C à 240°C
 - Réglage du temps de 0 à 180 minutes
 - Réglage de la puissance
 - Thermostat de sécurité
 - Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 335 x P 415 x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

■ Référence : CPAI500B

■ Prix : 229,- €



	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)	5,10	7,10	7,10	7,00



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 : 529,- €



■ 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 : 819,- €

■ 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

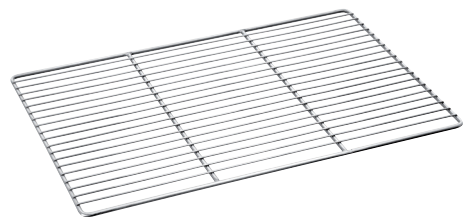
Référence : CFCV3

Prix : 1 299,- €



■ Grille inox pour four

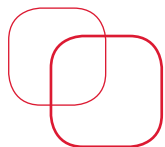
Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	20,- €
CFCV2	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	20,- €
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630002813	CGCFCV3	35,- €



■ Plaque aluminium pour four

Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	19,- €
CFCV2	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	19,- €
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630003872	CPCFCV3	40,- €





FOUR À PIZZA



■ Four à pizza

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

35 cm

Référence : CFRP1

Prix : 469,- €



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



■ Four à pizza 2 chambres

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

35 cm x 2

Référence : CFRP2

Prix : 699,- €



■ Four à pizza à quartz

- Acier inoxydable
- Dimensions de la chambre : L 460 x P 460 x H 114 mm
- Réglage du système de chaleur supérieur et inférieur
- Fond en pierre réfractaire amovible
- Eclairage intérieur
- Affichage de la température
- Température de 0°C à 400°C
- Minuteur de 0 à 30 minutes
- Hauteur des pieds ajustable
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 700 x H 380-400 mm
- Poids : 43 Kg
- EAN 3611630014090

26 cm x 2

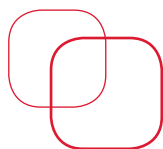
Référence : CFRPQ1

Prix : 799,- €



400°C
1 800 W

i La grande chambre de 46 cm permet de mettre une grande pizza ou deux pizzas de Ø 26 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
- Possibilité de changer le sens d'ouverture de la porte
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 570 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630001298

■ Référence : CCA30

■ Prix : 369,- €



■ 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 : 429,- €



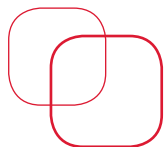
■ Chauffe-assiettes 120

- 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 : 739,- €





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 : 139,- €



■ 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 : 169,- €



■ 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 : 182,- €

Voir accessoires p. 84



■ 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 : 149,- €



■ 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 : 179,- €



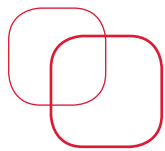
■ Double bain-marie GN 1/1 avec 2 robinets de vidange

- 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 : 429,- €





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 : 279,- €



■ 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 : 339,- €

■ 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 : 499,- €



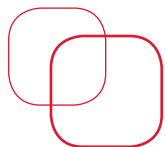
■ Bain-marie à sauce 6 cuves

- 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 : 659,- €





CHARIOT BAIN-MARIE



■ Chariot bain-marie à eau 2 x GN 1/1

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

■ Référence : CCBM2V

■ Prix : 1 049,- €



■ Chariot Bain-Marie à eau 3 x GN 1/1

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

■ Référence : CCBM3V

■ Prix : 1 369,- €

Voir accessoires p. 84



■ Chariot bain-marie à eau 2 x GN 1/1

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

■ Référence : CCBM2H

■ Prix : 1 049,- €



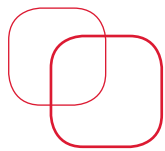
■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

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

■ Référence : CCBM3H

■ Prix : 1 369,- €





CUISEUR À PÂTES



■ 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 : 1 549,- €

■ Cuiseur à pâtes avec soubassement - 1 grand panier

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Capacité : 8 litres
- Profondeur de la cuve : 200 mm
- Résistance en incoloy 820
- Température : 30°C - 110°C
- Thermostat de sécurité
- Vanne de vidange
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 880 mm
- Poids : 22,4 Kg
- EAN 3611630002523

■ Référence : CCAPS1G

■ Prix : 999,- €



■ Cuiseur à pâtes avec soubassement - 4 petits paniers

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Profondeur de la cuve : 200 mm
- Résistance en incoloy 820
- Température : 30°C - 110°C
- Thermostat de sécurité
- Vanne de vidange
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 880 mm
- Poids : 22,4 Kg
- EAN 3611630002530

■ Référence : CCAPS4P

■ Prix : 1 049,- €



■ Cuiseur à pâtes électrique

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



▶ Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

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

Référence : CCAP1G
Prix : 369,- €



▶ Cuiseur à pâtes électrique - 3 paniers

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

Référence : CCAP3P
Prix : 389,- €



▶ 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 : 409,- €



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

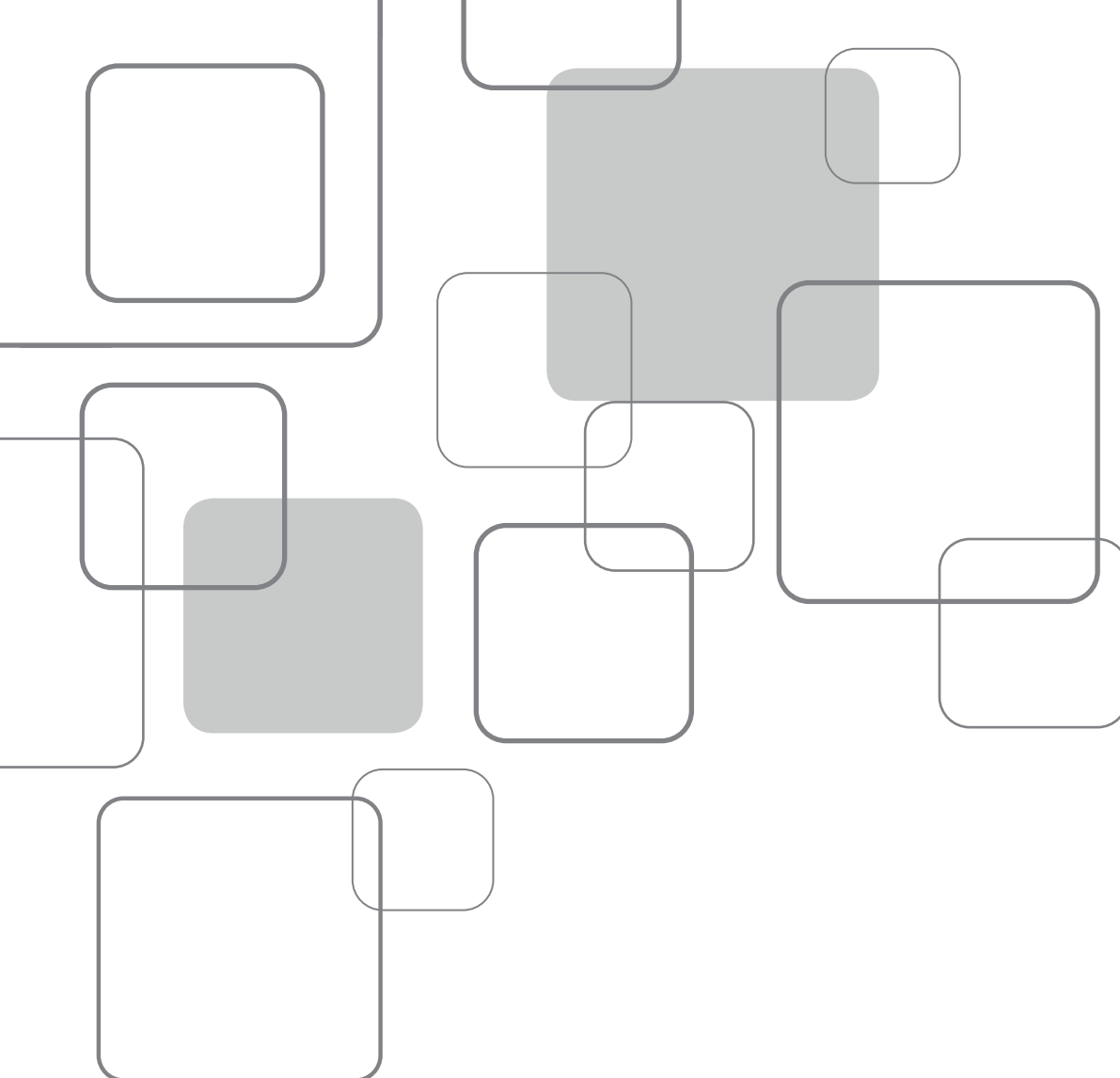
- Panier : 3 x L 100 x P 138 x H 135 mm
- EAN 3611630002486








Référence : CCAPV3P
Prix : 449,- €



PRÉPARATION





■ EMBALLEUSE SOUS VIDE	79	
■ TRANCHEUSE À JAMBON	82	
■ BAC GASTRONORME	84	
■ FAÇONNEUSE À PIZZA	86	
■ ÉTAGÈRE MURALE	87	
■ CHARIOT INOX	88	
■ PORTE SAC POUBELLE	89	



EMBALLEUSE SOUS VIDE



Les machines sous vide à aspiration extérieure permettent de maintenir et conserver vos aliments ou préparations plus longtemps et limitent également la prolifération des bactéries. Aspirer du liquide ou de la poudre est déconseillé car vous risquez d'endommager celles-ci.

Aussi, nous vous conseillons l'utilisation des sacs gaufrés qui permettront une meilleure aspiration.

Les machines sous vide à cloche sont utilisées pour de la mise sous vide de tous types d'aliments, de préparations que ce soit du solide ou du liquide.

Vous pouvez utiliser à votre convenance des sacs gaufrés ou lisses pour la mise sous vide.

TABLEAU DES DURÉES DE CONSERVATION PAR ALIMENTS

TYPE D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE POSITIVE	TEMPÉRATURE NÉGATIVE
Confits Cuisses de canard, cuisses de poulet, cuisses de dinde, gésiers, foies de volailles, cassoulet, ...	30 jours	6 mois
Plats cuisinés Coquilles de fruits de mer, boeuf carottes, daube, lapin en sauce, poulet en sauce, poulet au riz, paëlla, couscous, choucroute, ...	8 jours	2 mois
Légumes cuits Tomates, aubergines, bettraves, carottes, courgettes, épinards, haricots, oignon, pomme de terre, poireaux, ...	10 jours	3 mois
Viandes rouges ou blanches	12 jours	5 mois
Terrines	25 jours	6 mois
Poissons cuisinés	10 jours	3 mois
Saumon fumé	30 jours	6 mois
Foie gras	25 jours	6 mois

■ Emballeuse sous vide 35

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 350 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630002424

■ Référence : CMSV35

■ Prix : 379,- €



■ Emballeuse sous vide 40

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 400 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 420 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630002431

■ Référence : CMSV40

■ Prix : 459,- €

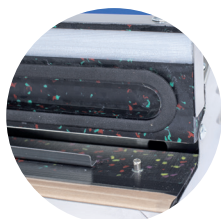


■ Emballeuse sous vide 45

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 450 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 270 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630002448

■ Référence : CMSV45A

■ Prix : 529,- €





EMBALLEUSE SOUS VIDE



■ Emballeuse sous vide à cloche 30

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 7,2 m3/h
- Barre de soudure : 300 mm
- Dimensions de la chambre : L 310 x P 350 x H 120 mm
- Puissance : 350 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 530 x H 250 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630002349

■ Référence : CMSVC30

■ Prix : 1 769,- €



■ Emballeuse sous vide à cloche 40

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 14,4 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 550 x H 430 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630002356

■ Référence : CMSVC40

■ Prix : 2 199,- €



■ Emballeuse sous vide à cloche 40 auto

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Connexion pour injection de gaz neutre
- Pompe à vide à bain d'huile : 24 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 510 x P 560 x H 450 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630002363

■ Référence : CMSVC40A

■ Prix : 3 199,- €



LES SACS SOUS VIDE

Les sacs de conservation sous vide sont des emballages plastiques multicouches. Ils sont étanches à l'oxygène, à la poussière, à l'humidité et aux micro-organismes.

Dans le cadre d'une utilisation alimentaire, ces sacs sous vide ne doivent pas contenir de bisphénol A et sans phtalates.

SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

Les sacs sous vide gaufrés alimentaires sont des sacs de conservation qui s'utilisent avec des machines à aspiration extérieure et des machines sous vide à cloche. Les sacs sous vide gaufrés ont une face lisse et une autre face gaufrée, ce qui rend possible l'extraction de l'air.

Destinés à la mise sous vide de produits froids ils sont adaptés à la remise en température jusqu'à 80°C maximum. Ils peuvent résister à un froid de -40°C et garantir la conservation pendant une période maximale de 6 mois.

SACS SOUS VIDE LISSES

Ces sacs de conservation sous vide lisses sont utilisables uniquement avec les machines sous vide à cloche. Ils offrent une excellente résistance au déchirement et à la perforation car ils ont une épaisseur de 95 microns (µm).

■ Sacs sous vide gaufrés par 100

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
170 x 230	3611630002677	CSVG170X230	14,- €
200 x 300	3611630002684	CSVG200X300	19,- €
250 x 350	3611630002691	CSVG250X350	26,- €
350 x 450	3611630002707	CSVG350X450	44,- €



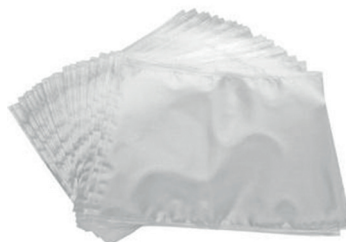
■ Rouleau de sacs gaufrés 6 mètres

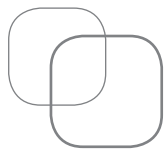
Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
200	3611630002714	CSVGR200	10,- €
300	3611630002721	CSVGR300	12,- €



■ Sacs sous vide lisses par 100

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
170 x 230	3611630002738	CSVL170X230	13,- €
200 x 300	3611630002745	CSVL200X300	19,- €
250 x 350	3611630002752	CSVL250X350	26,- €
350 x 450	3611630002769	CSVL350X450	44,- €





TRANCHEUSE À JAMBON



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



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 195 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Puissance : 150 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 370 x H 340 mm
- Poids : 11,10 Kg
- EAN 3611630006279

■ Référence : CTJ195B

■ Prix : 329,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm Rouge

- EAN 3611630017022

■ Référence : CTJ195BR

■ Prix : 329,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 220 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 220 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 450 x H 375 mm
- Poids : 14,90 Kg
- EAN 3611630006286

■ Référence : CTJ220B

■ Prix : 419,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 250 mm
- Longueur de coupe : 195 mm
- Hauteur de coupe : 140 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 450 x H 380 mm
- Poids : 15,40 Kg
- EAN 3611630006293

■ Référence : CTJ250B

■ Prix : 489,- €

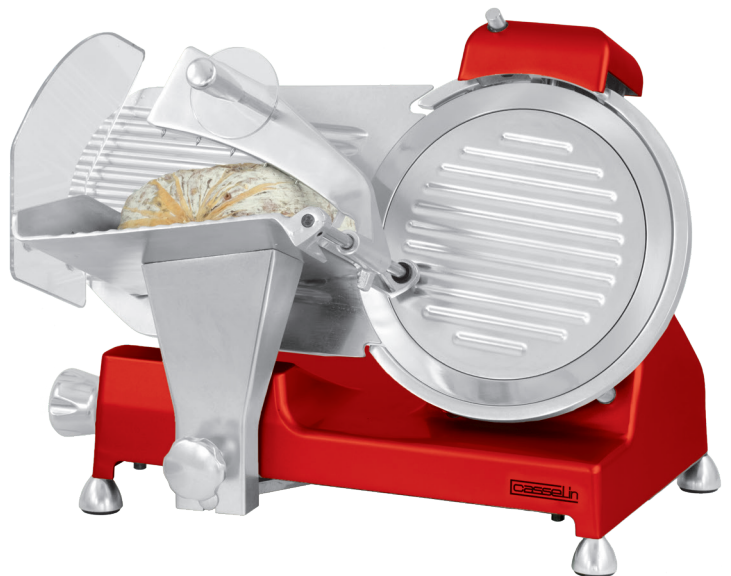


■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm Rouge

- EAN 3611630009898

■ Référence : CTJ250BR

■ Prix : 489,- €

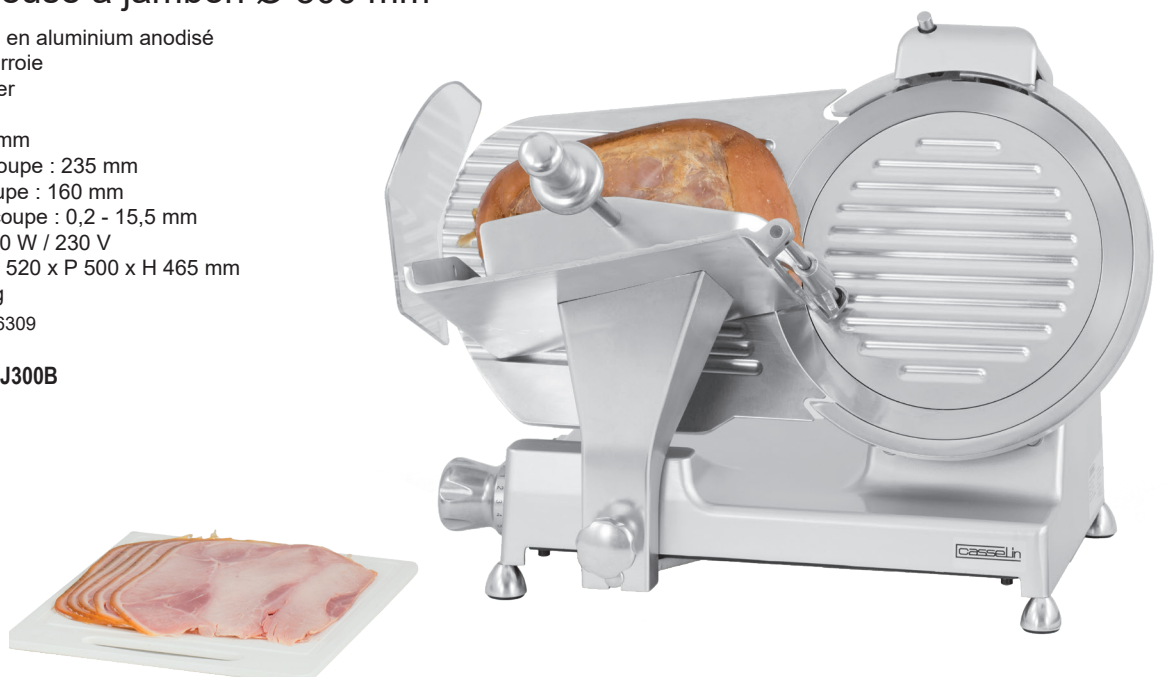


■ Trancheuse à jambon Ø 300 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 300 mm
- Longueur de coupe : 235 mm
- Hauteur de coupe : 160 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm
- Puissance : 380 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 500 x H 465 mm
- Poids : 21,4 Kg
- EAN 3611630006309

■ Référence : CTJ300B

■ Prix : 699,- €





BAC GASTRONORME AISI 304



■ Bac Gastronorme 1/1

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
530 x 325	20	3	3611630004008	CBG11020	19,- €
530 x 325	40	6	3611630004015	CBG11040	21,- €
530 x 325	65	9,8	3611630003988	CBG11065	24,- €
530 x 325	100	15	3611630003995	CBG11100	28,- €
530 x 325	150	22,5	3611630003964	CBG11150	38,- €
530 x 325	200	30	3611630003971	CBG11200	45,- €



■ Bac Gastronorme 1/2

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 265	20	1,4	3611630004183	CBG12020	13,- €
325 x 265	40	2,9	3611630004190	CBG12040	15,- €
325 x 265	65	4,7	3611630004152	CBG12065	17,- €
325 x 265	100	7,2	3611630004169	CBG12100	19,- €
325 x 265	150	10,8	3611630004138	CBG12150	24,- €
325 x 265	200	14,4	3611630004145	CBG12200	28,- €



■ Bac Gastronorme 1/3

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 176	20	0,9	3611630004244	CBG13020	10,- €
325 x 176	40	1,8	3611630004251	CBG13040	12,- €
325 x 176	65	2,9	3611630004220	CBG13065	13,- €
325 x 176	100	4,5	3611630004237	CBG13100	15,- €
325 x 176	150	6,8	3611630004206	CBG13150	20,- €
325 x 176	200	9	3611630004213	CBG13200	23,- €



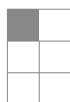
■ Bac Gastronorme 1/4

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	20	0,6	3611630004305	CBG14020	9,- €
265 x 162	40	1,3	3611630004312	CBG14040	11,- €
265 x 162	65	2,1	3611630004282	CBG14065	12,- €
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	13,- €
265 x 162	150	4,9	3611630004268	CBG14150	17,- €
265 x 162	200	6,5	3611630004275	CBG14200	22,- €



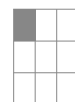
■ Bac Gastronorme 1/6

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	10,- €
176 x 162	100	2,1	3611630004350	CBG16100	11,- €
176 x 162	150	3,2	3611630004329	CBG16150	16,- €
176 x 162	200	4,3	3611630004336	CBG16200	24,- €



■ Bac Gastronorme 1/9

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 108	65	0,8	3611630004367	CBG19065	11,- €
176 x 108	100	1,3	3611630004374	CBG19100	14,- €





■ Bac Gastronomique 2/1

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
650 x 530	20	6,2	3611630003940	CBG21020	35,- €
650 x 530	40	12,4	3611630003957	CBG21040	39,- €
650 x 530	65	20,2	3611630003902	CBG21065	43,- €
650 x 530	100	31	3611630003919	CBG21100	54,- €
650 x 530	150	46,5	3611630003926	CBG21150	71,- €
650 x 530	200	62	3611630003933	CBG21200	82,- €



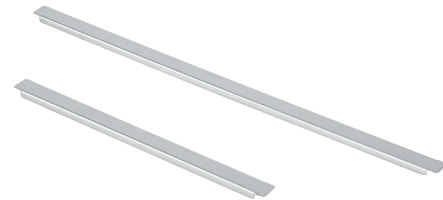
■ Bac Gastronomique 2/3

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
354 x 325	20	2	3611630004114	CBG23020	15,- €
354 x 325	40	3,9	3611630004121	CBG23040	17,- €
354 x 325	65	6,4	3611630004091	CBG23065	19,- €
354 x 325	100	9,9	3611630004107	CBG23100	23,- €
354 x 325	150	14,8	3611630004077	CBG23150	28,- €
354 x 325	200	19,7	3611630004084	CBG23200	32,- €



■ Bac Gastronomique 2/4

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
530 x 162	20	1,4	3611630004053	CBG24020	16,- €
530 x 162	40	2,8	3611630004060	CBG24040	18,- €
530 x 162	65	4,5	3611630004022	CBG24065	20,- €
530 x 162	100	6,9	3611630004039	CBG24100	22,- €
530 x 162	150	13,8	3611630004046	CBG24150	26,- €



■ Barre de separation

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
325 x 20	3611630004381	CBGB325	8,- €
530 x 20	3611630004398	CBGB530	9,- €



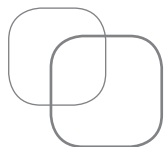
■ Couvercle Gastronomique

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
GN 1/1 - 530 x 325	3611630004404	CBGC11	17,- €
GN 1/2 - 325 x 265	3611630004435	CBGC12	12,- €
GN 1/3 - 325 x 176	3611630004442	CBGC13	11,- €
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004459	CBGC14	9,- €
GN 1/6 - 176 x 162	3611630004466	CBGC16	9,- €
GN 1/9 - 176 x 108	3611630004473	CBGC19	8,- €
GN 2/3 - 354 x 325	3611630004428	CBGC23	14,- €
GN 2/4 - 530 x 162	3611630004411	CBGC24	14,- €



■ Couvercle Gastronomique ajoure

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
GN 1/1 - 530 x 325	3611630004480	CBGCA11	18,- €
GN 1/2 - 325 x 265	3611630004497	CBGCA12	13,- €
GN 1/3 - 325 x 176	3611630004503	CBGCA13	12,- €
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004510	CBGCA14	10,- €
GN 1/6 - 176 x 162	3611630004527	CBGCA16	9,- €
GN 1/9 - 176 x 108	3611630004534	CBGCA19	8,- €
GN 2/3 - 354 x 325	3611630004541	CBGCA23	15,- €
GN 2/4 - 530 x 162	3611630004558	CBGCA24	16,- €



FAÇONNEUSE À PIZZA



TECHNOLOGIE TOUCH AND GO

Il suffit de mettre votre pâte dans la partie supérieure de la machine et grâce aux capteurs infrarouges, les rouleaux du laminoir se mettent en route automatiquement.



■ Façonneuse à pizza 300

- Acier Inoxydable
- Technologie Touch and Go
- Diamètre des pizzas : 140 à 300 mm
- Poids des pâtons : 80 à 210 grammes
- Dimensions des rouleaux : 310 mm
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 440 x P 380 x H 615 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630001328

■ Référence : CFP1

■ Prix : 1 039,- €



■ Façonneuse à pizza 400

- Acier Inoxydable
- Technologie Touch and Go
- Diamètre des pizzas : 260 à 400 mm
- Poids des pâtons : 210 à 700 grammes
- Dimensions des rouleaux : 420 mm
- Puissance : 370 W / 230 V
- Dimensions : L 540 x P 410 x H 720 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630001335

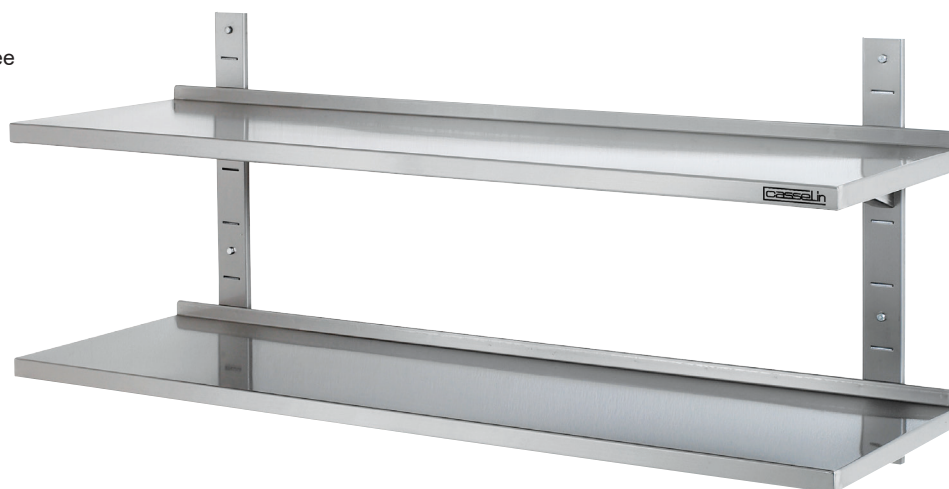
■ Référence : CFP2

■ Prix : 1 149,- €



■ Étagères Murales

- 1 paire de crémaillères L 530 mm
- 2 étagères de la longueur souhaitée
- 2 paires de consoles



LONGUEUR (mm)	PROFONDEUR (mm)	Réf.	EAN	Euro
600	355	CEM11	3611630000581	179,- €
800	355	CEM12	3611630000598	199,- €
1 000	355	CEM13	3611630000604	219,- €
1 200	355	CEM14	3611630000611	239,- €
1 400	355	CEM15	3611630000628	269,- €
1 600	355	CEM16	3611630000635	299,- €
1 800	355	CEM17	3611630000642	329,- €
2 000	355	CEM18	3611630000659	369,- €



CHARIOT INOX



■ Chariot en inox 2 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 830 x P 510 mm
- Distance entre les plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Poids : 10 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630000208

■ Référence : CCI2

■ Prix : 129,- €



■ Chariot en inox 3 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 830 x P 510 mm
- Distance entre les plateaux : 275 mm
- Dimensions chariot : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Poids : 13 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630000215

■ Référence : CCI3

■ Prix : 149,- €



PORTE SAC POUBELLE

La poubelle à pédale est totalement hygiénique grâce à sa pédale, munie d'un patin, pour éviter tout contact avec les mains. La poubelle garantit une fermeture hermétique du sac poubelle afin d'éviter les mauvaises odeurs dans les cuisines professionnelles. Cette poubelle professionnelle est très maniable avec ses 2 roulettes pivotantes.

■ 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

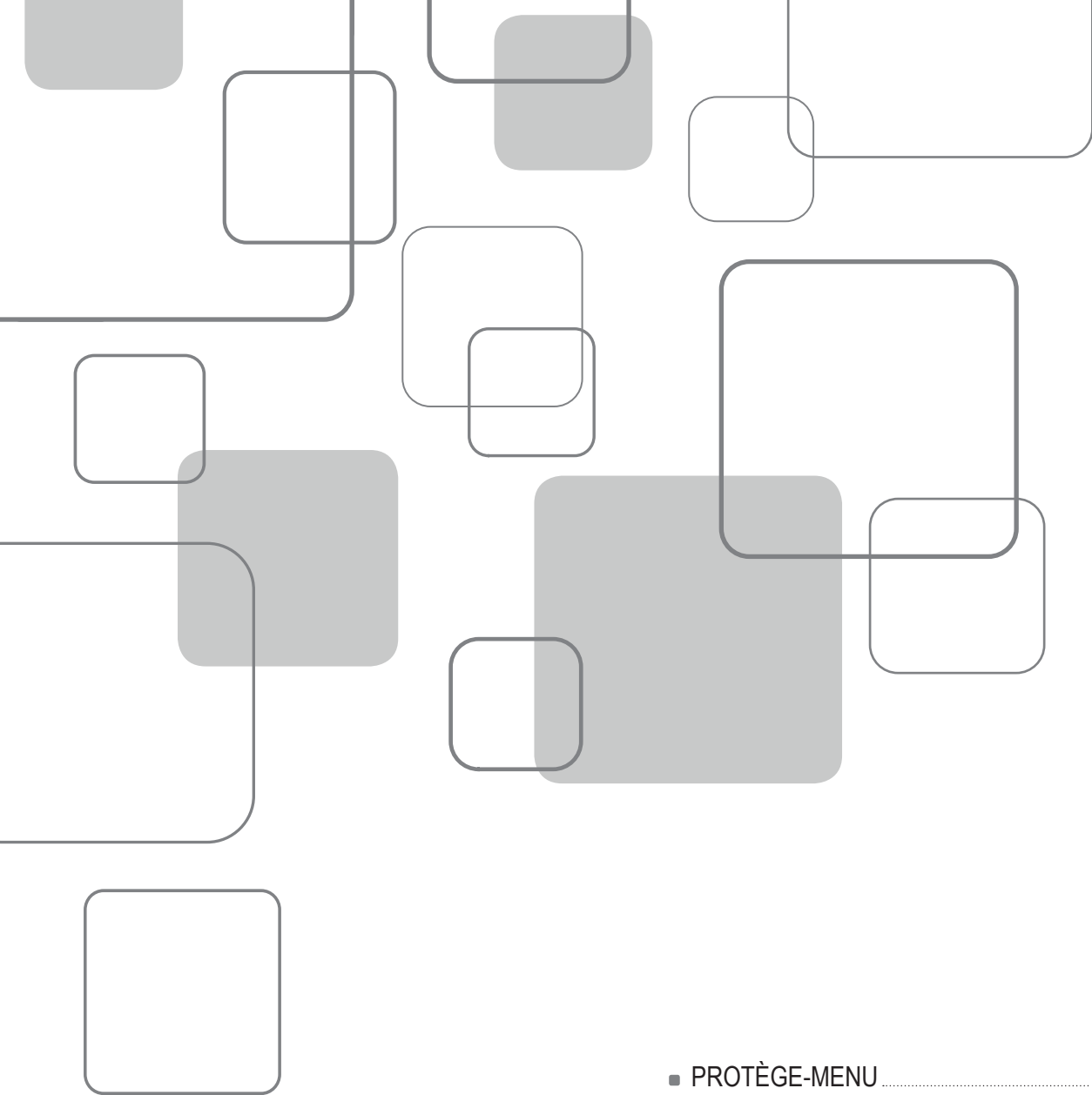
Référence : CPSPP





Prix : 129,- €



SIGNALÉTIQUE





■ PROTÈGE-MENU	93	
■ SET DE TABLE	96	
■ MENU A4	97	
■ PORTE BON DE COMMANDE	98	



PROTÈGE - MENU

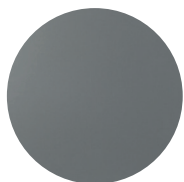
La marque Casselin a choisi le polypropylène pour ses protège-menus. Cette matière allie résistance et propreté. En effet, les traces de doigts ne marqueront pas sur le protège-menu Casselin, il est aussi très résistant aux chocs et muni d'inserts très robustes.

Le protège-menu Casselin est disponible en 4, 6 ou 8 vues. Vous aurez ainsi une présentation de vos menus propre et claire.

Chaque insert des protège-menus est doté d'un cadre gris argenté, ce qui permet la mise en valeur de la carte de votre menu.

Il est facile à manipuler et permet une bonne prise en main. Nous vous proposons différents modèles : classique, tendance ou moderne.

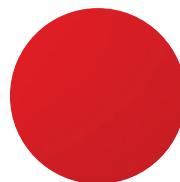
■ LES COULEURS



Gris Anthracite

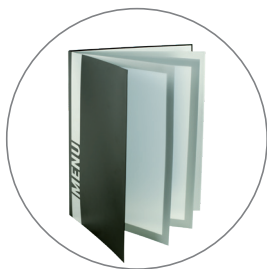


Noir



Rouge

■ LES FONCTIONNALITÉS



Protège-menu en polypropylène



Insert robuste



Insertion de feuille A4 facile



Bonne prise en main

■ LES MODÈLES



Protège-menu Moderne



Protège-menu Tendance



Protège-menu Classique

■ Protège-menu - Classique



■ 4 vues

- Polypropylène - Gris Anthracite
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003414

■ Référence : CMA4G34V
 | Prix : 16,- €

▶ 6 vues

- EAN 3611630003445
- Référence : CMA4G36V
 | Prix : 18,- €

▶ 8 vues

- EAN 3611630003445
- Référence : CMA4G38V
 | Prix : 20,- €

■ 4 vues

- Polypropylène - Noir
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003346

■ Référence : CMA4N34V
 | Prix : 16,- €

▶ 6 vues

- EAN 3611630003339
- Référence : CMA4N36V
 | Prix : 18,- €

▶ 8 vues

- EAN 3611630003322
- Référence : CMA4N38V
 | Prix : 20,- €

■ 4 vues

- Polypropylène - Rouge
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003438

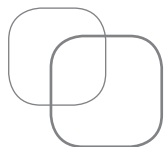
■ Référence : CMA4R34V
 | Prix : Sur devis

▶ 6 vues

- EAN 3611630003421
- Référence : CMA4R36V
 | Prix : Sur devis

▶ 8 vues

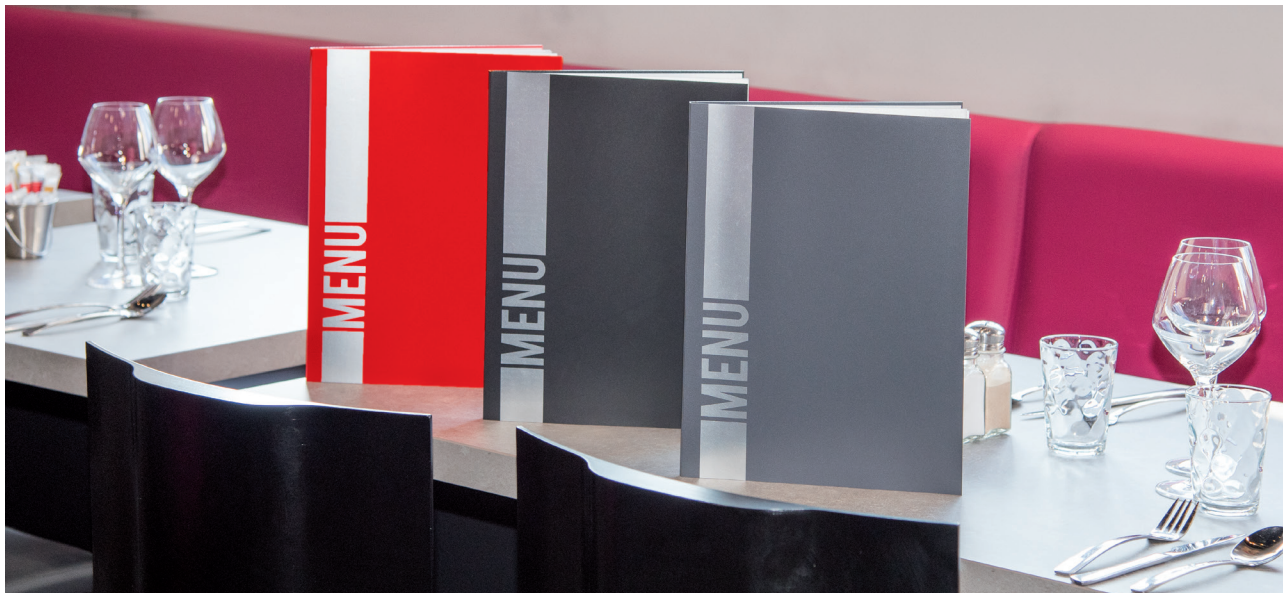
- EAN 3611630003049
- Référence : CMA4R38V
 | Prix : Sur devis



PROTÈGE - MENU

■ Protège-menu - Tendance

Le protège-menu TENDANCE est idéal pour les restaurateurs qui souhaitent donner une image stylée à leur enseigne. Décliné en 3 coloris, le protège-menu TENDANCE donne une nuance dynamique.



■ 4 vues

- Polypropylène - Gris Anthracite
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003407

■ Référence : CMA4G24V
■ Prix : 16,- €

▶ 6 vues

- EAN 3611630003391
- Référence : CMA4G26V
■ Prix : 18,- €

▶ 8 vues

- EAN 3611630003384
- Référence : CMA4G28V
■ Prix : 20,- €

■ 4 vues

- Polypropylène - Noir
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003223

■ Référence : CMA4N24V
■ Prix : 16,- €

▶ 6 vues

- EAN 3611630003216
- Référence : CMA4N26V
■ Prix : 18,- €

▶ 8 vues

- EAN 3611630003209
- Référence : CMA4N28V
■ Prix : 20,- €

■ 4 vues

- Polypropylène - Rouge
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003377

■ Référence : CMA4R24V
■ Prix : Sur devis

▶ 6 vues

- EAN 3611630003360
- Référence : CMA4R26V
■ Prix : Sur devis

▶ 8 vues

- EAN 3611630003353
- Référence : CMA4R28V
■ Prix : Sur devis

■ Protège-menu - Moderne



■ 4 vues

- Polypropylène - Gris Anthracite
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003285

■ Référence : CMA4G14V
 Prix : 16,- €

▶ 6 vues

- EAN 3611630003278
- Référence : CMA4G16V
 Prix : 18,- €

▶ 8 vues

- EAN 3611630003261
- Référence : CMA4G18V
 Prix : 20,- €

■ 4 vues

- Polypropylène - Noir
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003315

■ Référence : CMA4N14V
 Prix : 16,- €

▶ 6 vues

- EAN 3611630003308
- Référence : CMA4N16V
 Prix : 18,- €

▶ 8 vues

- EAN 3611630003292
- Référence : CMA4N18V
 Prix : 20,- €

■ 4 vues

- Polypropylène - Rouge
- Format A4
- Dimensions externes : 325 x 240 mm
- EAN 3611630003254

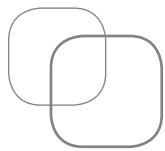
■ Référence : CMA4R14V
 Prix : Sur devis

▶ 6 vues

- EAN 3611630003247
- Référence : CMA4R16V
 Prix : Sur devis

▶ 8 vues

- EAN 3611630003230
- Référence : CMA4R18V
 Prix : Sur devis



SET DE TABLE



■ Set de table - Gris

- Polypropylène - Gris Anthracite
- Dimensions : 450 x 310 mm
- EAN 3611630003476

Référence : CSTG

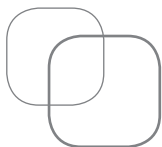
Prix : 4,- €

■ Set de table - Noir

- Polypropylène - Noir
- Dimensions : 450 x 310 mm
- EAN 3611630003469

Référence : CSTN

Prix : 4,- €



■ La carte menu A4

La carte menu A4 peut s'utiliser aussi bien en salle, qu'en affichage à l'entrée. Elle convient pour les restaurants qui souhaitent présenter un menu du jour, des boissons, un menu exceptionnel de fête, des desserts... Elle est disponible en recto seul ou en recto/verso selon vos besoins.



■ Menu 1 vue - Gris

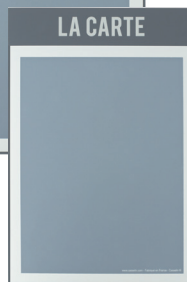
- Polypropylène - Gris Anthracite
- Format A4
- EAN 3611630003483

Référence : CMA4G11V

Prix : 5,- €



Recto



Verso

■ Menu 2 vues - Gris

- Polypropylène - Gris Anthracite
- Format A4
- EAN 3611630003490

Référence : CMA4G12V

Prix : 7,- €



■ Menu 1 vue - Noir

- Polypropylène - Noir
- Format A4
- EAN 3611630003506

Référence : CMA4N11V

Prix : 5,- €



Recto



Verso

■ Menu 2 vues - Noir

- Polypropylène - Noir
- Format A4
- EAN 3611630003513

Référence : CMA4N12V

Prix : 7,- €



PORTE BON DE COMMANDE

■ Porte bon de commande 18



- Construit en aluminium
- Roulette de 25 billes en verre
- Longueur d'accroche 44 mm
- Adhésif double face
- 4 trous de fixation
- Dimensions : L 460 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,30 Kg
- EAN 3611630006873

Référence : CPAD18

Prix : 18,- €

■ Porte bon de commande 24



- Construit en aluminium
- Roulette de 34 billes en verre
- Longueur d'accroche 58 mm
- Adhésif double face
- 4 trous de fixation
- Dimensions : L 612 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,45 Kg
- EAN 3611630006880

Référence : CPAD24

Prix : 20,- €

■ Porte bon de commande 36



- Construit en aluminium
- Roulette de 54 billes en verre
- Longueur d'accroche 88 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 915 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,70 Kg
- EAN 3611630006903

Référence : CPAD36

Prix : 22,- €

■ Porte bon de commande 48



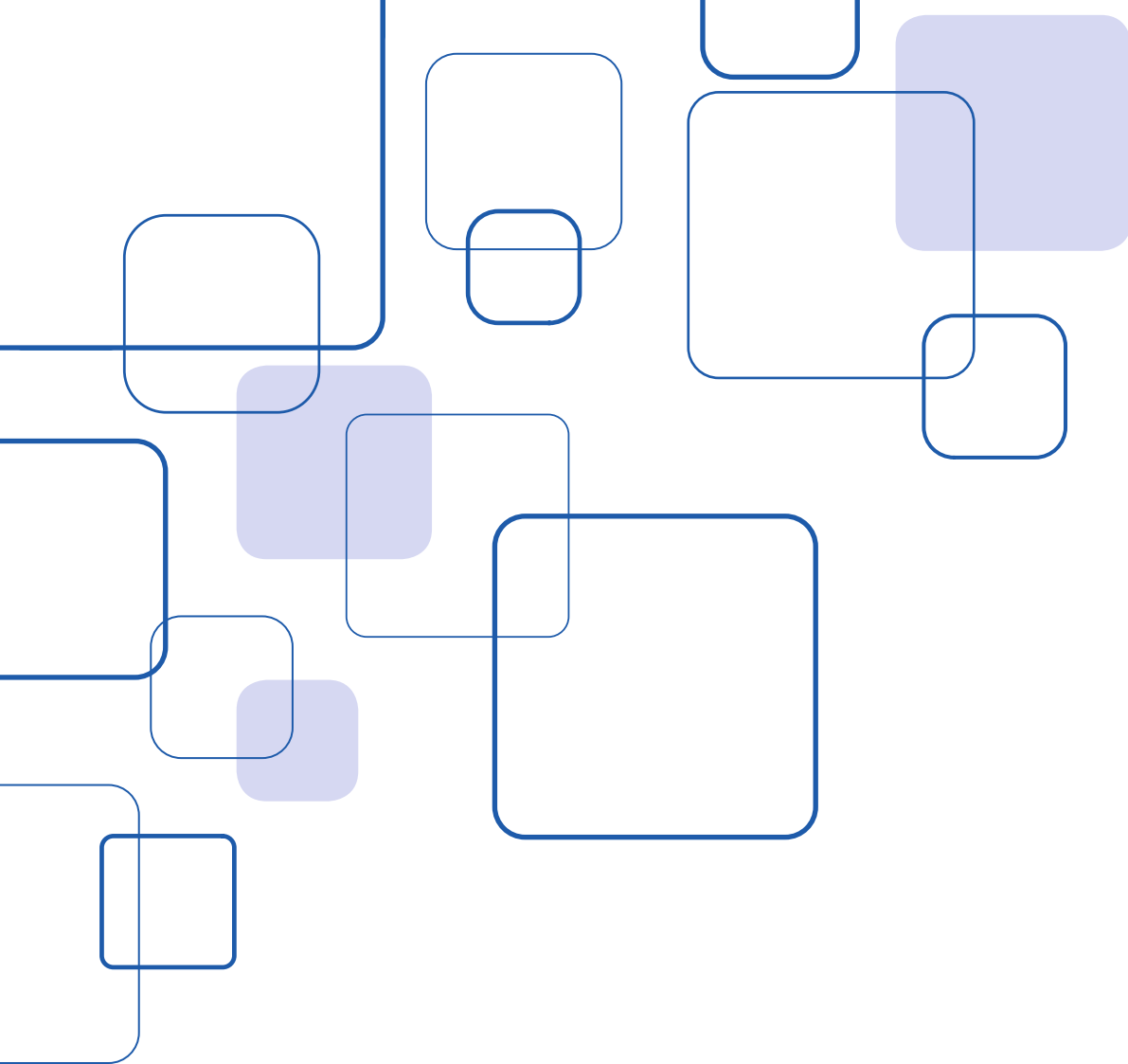
- Construit en aluminium
- Roulette de 72 billes en verre
- Longueur d'accroche 1121 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 1224 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,90 Kg
- EAN 3611630006897


Référence : CPAD48

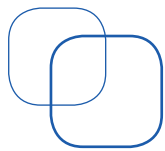
Prix : 24,- €

FROID





■ VITRINE RÉFRIGÉRÉE	102	
■ VITRINE À POSER	104	
■ MACHINE À GLAÇONS	105	



VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Les vitrines réfrigérées Casselin permettent de présenter de manière attrayante les aliments et de les conserver. Elles allient aisance de chargement et grande visibilité des produits présentés.



■ Mini vitrine réfrigérée positive 58L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 58 litres
- 2 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 130 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
- Poids : 28,5 Kg
- EAN 3611630000017

Référence : CVR58LB

Prix : 389,- €



■ Mini vitrine réfrigérée positive 78L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 78 litres
- 3 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 960 mm
- Poids : 32,5 Kg

BLANCHE

• EAN 3611630000024

Référence : CVR78LB

Prix : 429,- €

NOIRE

• EAN 3611630000027

Référence : CVR78LN

Prix : 429,- €



■ Vitrine réfrigérée positive 98L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 98 litres
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 1100 mm
- Poids : 37,5 Kg
- EAN 3611630000031

Référence : CVR98LB

Prix : 469,- €



■ Vitrine réfrigérée positive 235L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage LED
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 235 litres
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 485 X H 1700 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630000079

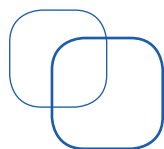
Référence : CVR235LB

Prix : 1 049,- €



Thermostat électronique





VITRINE À POSER



Les vitrines à poser optimisent votre espace et sont munies de portes coulissantes afin de faciliter le service de vos préparations.



■ Vitrine réfrigérée à poser 100L Noire

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 100 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 600 x P 300 mm / L 600 x P 300 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids : 40,5 Kg
- EAN 361163000048

■ Référence : CVR100LN

■ Prix : 599,- €



■ Vitrine réfrigérée à poser 100L Blanche

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 100 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 600 x P 300 mm / L 600 x P 300 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids : 40,5 Kg
- EAN 3611630001861

■ Référence : CVR100LB

■ Prix : 599,- €



■ Vitrine réfrigérée à poser 120L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 120 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 635 x P 340 mm / L 635 x P 370 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 575 x H 685 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630000055

■ Référence : CVR120L

■ Prix : 799,- €



■ Vitrine réfrigérée à poser double portes 125L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Vitre de sécurité
- 2 portes coulissantes à l'avant et à l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 125 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 630 x P 340 mm / L 630 x P 370 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630016940

■ Référence : CVR125L

■ Prix : 839,- €

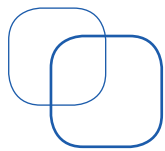


■ Vitrine réfrigérée à poser 160L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 810 x P 370 mm / L 810 x P 400 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 885 x P 575 x H 685 mm
- Poids : 68,4 Kg
- EAN 3611630000062

■ Référence : CVR160L

■ Prix : 889,- €



MACHINE À GLAÇONS



Grâce à la forme creuse du glaçon, la boisson refroidit plus vite et peut être consommée rapidement.



■ Machine à glaçons à palettes 20

- Acier inoxydable 304 18/10
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement à air
- Système à palettes
- Gaz écologique R 404
- Raccordement à eau 3/4
- Compresseur : 1/4 cv
- Production : 22 Kg / Jour
- Nombre de glaçons / cycle : 15
- Arrêt électromécanique du cycle
- Stockage : 9 Kg
- Vidange par gravité 20 mm
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 401 x P 506 x H 643 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630002455

Référence : CMG20
Prix : 1 499,- €

Glaçons creux 20g

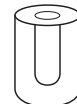


■ Machine à glaçons à palettes 30

- Acier inoxydable 304 18/10
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement à air
- Système à palettes
- Gaz écologique R 404
- Raccordement à eau 3/4
- Compresseur : 1/4 cv
- Production : 31 Kg / Jour
- Nombre de glaçons / cycle : 25
- Arrêt électromécanique du cycle
- Stockage : 12 Kg
- Vidange par gravité 20 mm
- Puissance : 315 W / 230 V
- Dimensions : L 401 x P 506 x H 698 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630002462

Référence : CMG30
Prix : 1 729,- €

Glaçons creux 20g



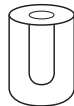
Machine à glaçons à palettes 50

- Acier inoxydable 304 18/10
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement à air
- Système à palettes
- Gaz écologique R 404
- Raccordement à eau 3/4
- Compresseur : 1/3 cv
- Production : 48 Kg / Jour
- Nombre de glaçons / cycle : 35
- Arrêt électromécanique du cycle
- Stockage : 20 Kg
- Vidange par gravité 20 mm
- Pieds réglable de 95 à 165 mm
- Puissance : 440 W / 230 V
- Dimensions : L 513 x P 557 x H 811 mm
- Poids : 48 Kg
- EAN 3611630002479

Référence : CMG50

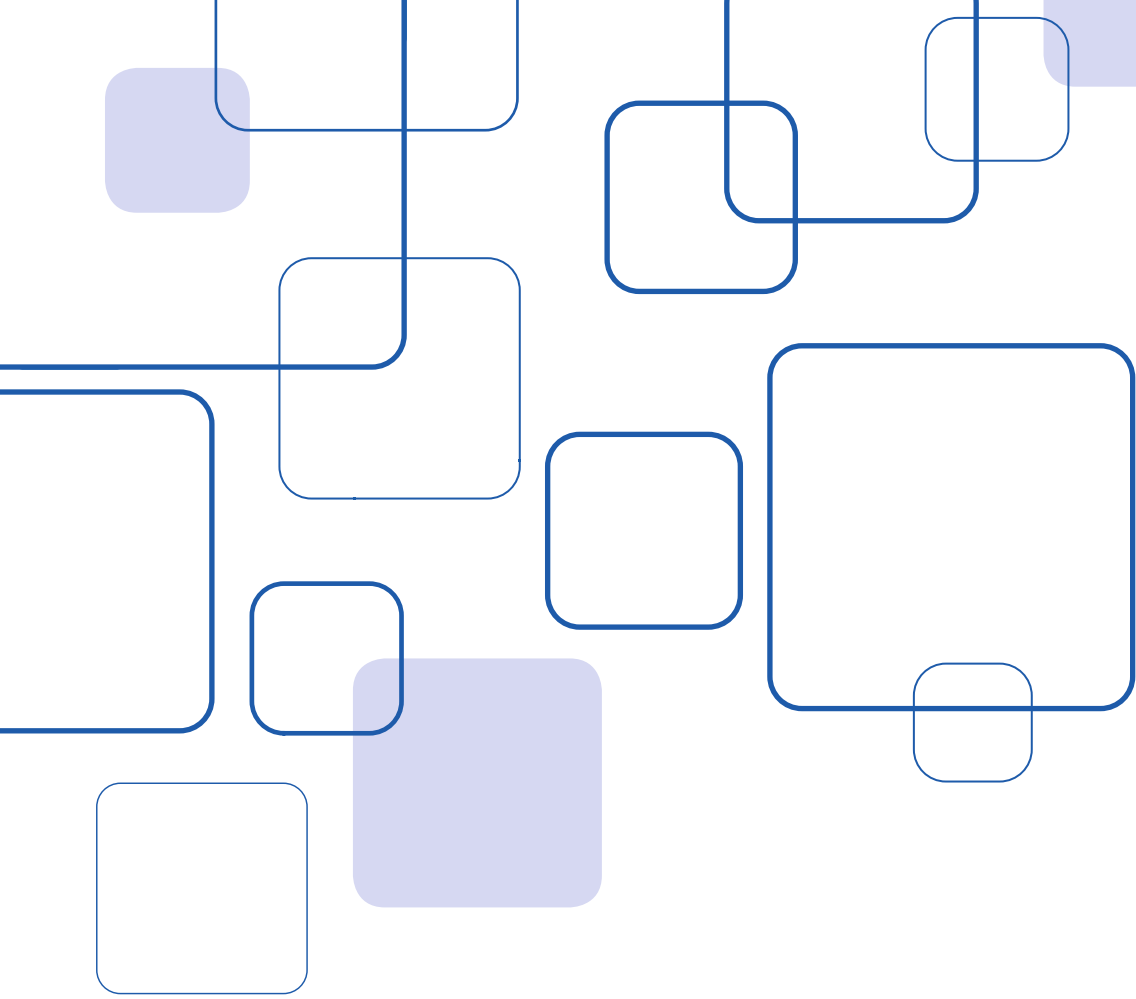
Prix : 2 149,- €

Glaçons creux 20g

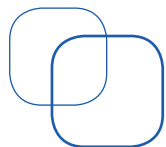


LAVÉRIE





■ LAVE - VERRES	111	
■ LAVE - VAISSELLE	115	
■ ACCESSOIRES LAVERIE	118	
■ PRODUITS DE LAVAGE	119	



LAVE-VERRES

Les lave-verres allient robustesse et fiabilité. Economiques, ces appareils garantissent un résultat éclatant de propreté pour une hygiène irréprochable.

- Châssis et parois en acier inoxydable AISI 18/10
- Porte double paroi
- Contact de sécurité-porte
- Doseur pour liquide de rinçage
- Protection contre la marche à sec

■ POMPE DE VIDANGE

La pompe de vidange intégrée refoule les eaux usées, ce qui permet d'optimiser l'agencement de l'installation car l'écoulement peut se raccorder aisément au siphon de l'évier ainsi qu'à toute autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur.

■ ADOUCISSEUR D'EAU

L'eau calcaire voire très calcaire est présente sur la majorité du territoire. Grâce à l'adoucisseur intégré, les résistances seront préservées car le tartre ne se déposera pas et va réduire très nettement votre consommation électrique. La durée de vie de l'équipement sera prolongée. Les verres seront brillants et la propreté de la vaisselle sera irréprochable. L'économie de produit sera très nette puisque l'adoucisseur intégré rend efficace le nettoyage avec un minimum de produit.





Les lave-verres Casselin sont étudiés pour allier propreté, efficacité et rapidité.

Lave-verres 350

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	30 casiers par heure
• Panier	350 x 350 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	10,3 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	120 secondes
• Puissance	3 200 W
• Dimensions	L 420 x P 450 x H 654 mm
• Poids	33 Kg



Panier de recharge 350

- Panier pour lave-verre 350
- Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
- Poids : 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Référence : CPLV350
Prix : 60,- €



Lave-verres 350

- EAN 3611630000840

Référence : CLV35
Prix : 1 299,- €

Lave-verres 350 avec pompe de vidange intégrée

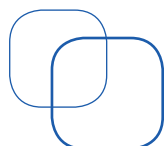
- EAN 3611630000857

Référence : CLV35PV
Prix : 1 499,- €

Lave-verres 350 avec adoucisseur intégré

- EAN 3611630000864

Référence : CLV35AD
Prix : 1 579,- €



LAVE-VERRES



■ Lave-verres 400

• Châssis et paroi	Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	30 casiers par heure
• Panier	400 x 400 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	3 litres
• Contenance de la cuve	14 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	120 secondes
• Puissance	3 300 W
• Dimensions	L 468 x P 510 x H 714 mm
• Poids	40 Kg



■ Panier de recharge 400

- Panier pour lave-verre 400
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 150 mm
 - Poids : 0,95 Kg
 - EAN 3611630001366

■ Référence : CPLV400
■ Prix : 60,- €



■ Lave-verres 400

- EAN 3611630000871

■ Référence : CLV40

■ Prix : 1 599,- €

■ Lave-verres 400 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630000888

■ Référence : CLV40PV

■ Prix : 1 769,- €

■ Lave-verres 400 avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

- EAN 3611630000895

■ Référence : CLV40PVAD

■ Prix : 1 969,- €

■ Lave-verres Double paroi avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	30 à 60 casiers par heure
• Panier	400 x 400 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	11 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	60/120 secondes
• Puissance	3 300 W
• Dimensions	L 460 x P 530 x H 700 mm
• Poids	47 Kg

Commande digitale

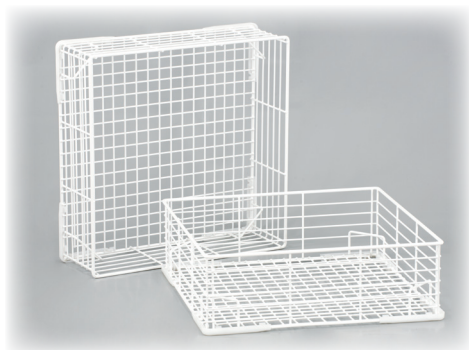


■ Lave-verres Double paroi avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• EAN 361163000901

■ Référence : CLVD

■ Prix : 2 189,- €



■ Panier de rechange PE 400

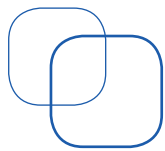
Panier pour lave-verre double paroi 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630009041

■ Référence : CPLV400PE

■ Prix : 89,- €





LAVE-VAISSELLE

Casselin présente une gamme résistante et économique de lave-vaisselle. L'hygiène est primordiale dans le domaine de la restauration.

- Châssis et parois en acier inoxydable AISI 18/10
- Porte double paroi
- Contact de sécurité-porte
- Doseur pour liquide de rinçage
- Protection contre la marche à sec

■ POMPE DE VIDANGE

La pompe de vidange intégrée refoule les eaux usées, ce qui permet d'optimiser l'agencement de l'installation car l'écoulement peut se raccorder aisément au siphon de l'évier ainsi qu'à toute autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur.

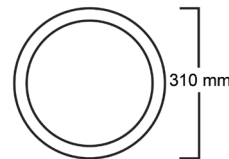
■ ADOUCISSEUR D'EAU

L'eau calcaire voire très calcaire est présente sur la majorité du territoire. Grâce à l'adoucisseur intégré, les résistances seront préservées car le tartre ne se déposera pas et va réduire très nettement votre consommation électrique. La durée de vie de l'équipement sera prolongée. Les verres seront brillants et la propreté de la vaisselle sera irréprochable. L'économie de produit sera très nette puisque l'adoucisseur intégré rend efficace le nettoyage avec un minimum de produit.



Lave-vaisselle 500

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	20 casiers par heure
• Panier	500 x 500 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	3 000 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	4,5 litres
• Contenance de la cuve	27 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	180 secondes
• Puissance	3 600 W
• Dimensions	L 570 x P 600 x H 834 mm
• Poids	60 Kg



Lave-vaisselle 500

• EAN 3611630000918

Référence : CLVA50

Prix : 1 999,- €

Lave-vaisselle 500 avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000925

Référence : CLVA50PV

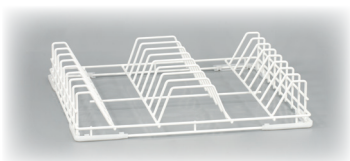
Prix : 2 249,- €

Lave-vaisselle 500 avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630000932

Référence : CLVA50PVAD

Prix : 2 479,- €



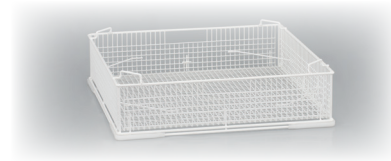
Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 109,- €



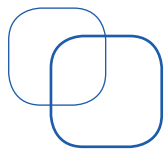
Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm
- Poids : 2,50 Kg
- EAN 36116300009034

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 119,- €



LAVE-VAISSELLE



■ Lave-vaisselle Double paroi

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	20 à 30 casiers par heure
• Panier	500 x 500 mm
• Alimentation électrique	400 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 000 W
• Résistance du surchauffeur	5 200 W
• Cuve auto-vidangeable	Oui
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	3 litres
• Contenance de la cuve	21 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	120/180 secondes
• Puissance	5 700 W
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 828 mm
• Poids	69 Kg

■ Lave-vaisselle Double paroi

• EAN 3611630000963

■ Référence : CLVAD

■ Prix : 2 399,- €

■ Lave-vaisselle Double paroi avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000956

■ Référence : CLVADPV

■ Prix : 2 549,- €

■ Lave-vaisselle Double paroi avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630000949

■ Référence : CLVADPVAD

■ Prix : 2 799,- €



Commande digitale



■ Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

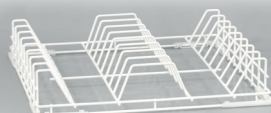
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm

• Poids : 1,40 Kg

• EAN 3611630001373

■ Référence : CPALVA500PE

■ Prix : 109,- €



■ Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

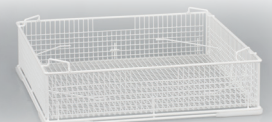
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

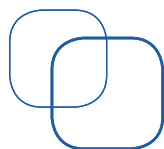
■ Référence : CPVLA500PE

■ Prix : 119,- €



LAVE-VERRES	CLV35	CLV40	CLVD
Hauteur utile (mm)	230	260	310
Dimensions (mm)	L420 x P450 x H654	L468 x P510 x H714	L460 x P530 x H700
Dimensions panier (mm)	350 x 350	400 x 400	400 x 400
Protection contre marche à sec	Oui	Oui	Oui
Contact porte	Oui	Oui	Oui
Durée du cycle (secondes)	120	120	60/120
Tension d'alimentation (V)	230~50Hz	230~50Hz	230~50Hz
Puissance absorbée max (W)	3 200	3 300	3 300
Puissance pompe de lavage (W)	190	300	270
Puissance surchauffeur / cuve (W)	3 000 / 1 300	3 000 / 1 300	3 000 / 1 3000
Capacité surchauffeur/cuve (L)	3,5 / 10,3	3,5 / 14	4,5 / 11
Consommation eau rinçage (L)	2,5	3	2,5
Porte contre balancée	Non	Non	Oui
Pompe de vidange	En option	En option	Incluse
Adoucisseur	En option	En option	Inclu
Norme IP	IP22	IP40	IP22
Certificat CE	Oui	Oui	Oui

LAVE-VAISSELLE	CLVA50	CLVAD
Hauteur utile (mm)	330	375
Dimensions (mm)	L 570x P600 x H834	L600 x P620 x H828
Dimensions panier (mm)	500 x 500	500 x 500
Protection contre marche à sec	Oui	Oui
Contact porte	Oui	Oui
Durée du cycle (secondes)	180	120/180
Tension d'alimentation (V)	230~50Hz	400~50Hz
Puissance absorbée max (W)	3 600	5 700
Puissance pompe de lavage (W)	590	520
Puissance surchauffeur / cuve (W)	3 000 / 3 000	5 200 / 2 000
Capacité surchauffeur/cuve (L)	4,25 / 27	8 / 21
Consommation eau rinçage (L)	3	3
Porte contre balancée	Non	Oui
Pompe de vidange	En option	En option
Adoucisseur	En option	En option
Norme IP	IP24	IPX4
Certificat CE	Oui	Oui



ACCESSOIRES LAVERIE



■ Panier de recharge 350

Panier pour lave-verre 350

- Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
- Poids : 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

■ Référence : CPLV350

■ Prix : 60,- €



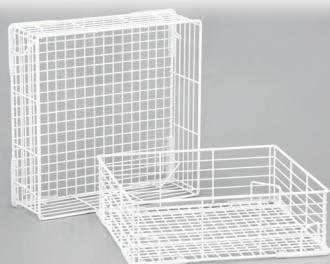
■ Panier de recharge 400

Panier pour lave-verre 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 150 mm
- Poids : 0,95 Kg
- EAN 3611630001366

■ Référence : CPLV400

■ Prix : 60,- €



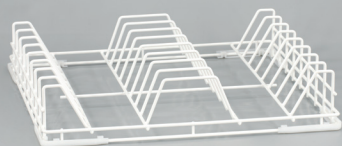
■ Panier de recharge PE 400

Panier pour lave-verre double paroi 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630009041

■ Référence : CPLV400PE

■ Prix : 89,- €



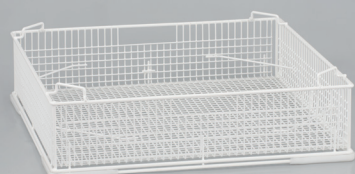
■ Panier de recharge PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630001373

■ Référence : CPALVA500PE

■ Prix : 109,- €



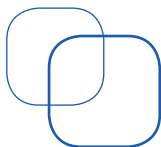
■ Panier de recharge PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm
- Poids : 2,50 Kg
- EAN 3611630009034

■ Référence : CPVLVA500PE

■ Prix : 119,- €



■ Détartrant liquide 1L

Nettoie et redonne l'éclat du neuf - Produit à usage professionnel

Le détartrant liquide peut être utilisé sur tous les supports (métaux ou carrelage) à l'exception du marbre ou des revêtements des sols calcaires, à condition de limiter le temps d'action à quelques minutes et rincer.

La concentration à utiliser dépend de l'importance de la couche de tartre à éliminer.

• EAN 3611630005418

■ Référence : CPDL

■ Prix : 9,- €



■ Liquide de lavage pour lave-verres

Lavage des verres et tasses en lave-verre professionnel

Ce liquide est un détergent alcalin chloré destiné au lavage des verres, des tasses ainsi que des couverts en lave-verre. Il élimine les tâches de café, thé, rouge à lèvres,... Une dose correspond à une eau moyennement dure, en cas d'eau très dure, doubler la dose.

• EAN 3611630004954

■ Référence : CPLLV

■ Prix : 13,- €



■ Liquide de rinçage pour lave-vaisselle et lave-verres

Liquide de rinçage concentré

Ce produit de rinçage augmente la brillance de votre vaisselle et active le séchage. Doser de 0.2 à 0.5g max. par litre d'eau. Pour une efficacité optimale, la température de rinçage doit être comprise entre 80°C et 85°C.

• EAN 3611630004947

■ Référence : CPRLALV

■ Prix : 26,- €



■ Nettoyant inox

Nettoie et redonne l'éclat du neuf - Produit à usage professionnel

Ce produit s'utilise sur tous les matériaux en inox ou en aluminium, il nettoie et redonne l'éclat du neuf. Pulvériser le produit sur la surface à nettoyer à l'aide d'une éponge humide, laisser agir quelques instants, puis frotter et rincer abondamment à l'eau froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

• EAN 3611630006200

■ Référence : CPNI

■ Prix : 10,- €



■ Liquide de lavage pour lave-vaisselle

Liquide de lavage concentré

Détergent alcalin non chloré conçu pour le lavage de la vaisselle en machine professionnelle. Le liquide doit être dosé en fonction de la dureté de l'eau et du degré de salissure. Pour une efficacité optimale, la machine doit laver à une température comprise entre 55°C et 60°C.

• EAN 3611630004961

■ Référence : CPLLVA

■ Prix : 24,- €



■ Nettoyant friteuse

Détergent alcalin pour le nettoyage des friteuses

Remplir la friteuse d'eau chaude et ajouter du nettoyant friteuse jusqu'à la disparition des «yeux gras». Dans le cas d'un encrassement léger, pulvériser le nettoyant friteuse pur ou dilué de moitié sur les surfaces à dégraisser.

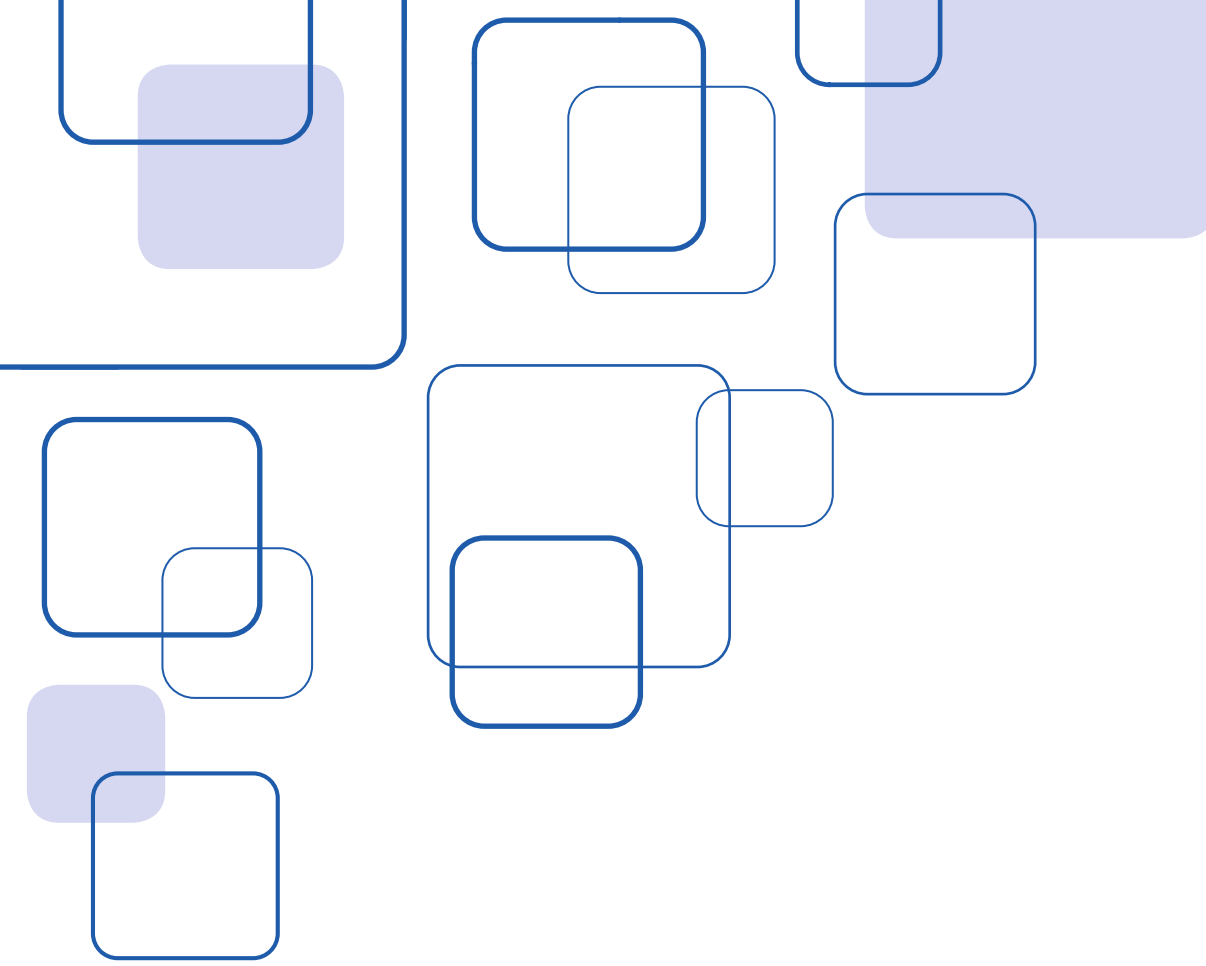
• EAN 3611630007573

■ Référence : CNF

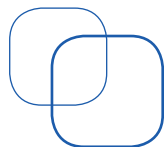
■ Prix : 19,- €

HYGIÈNE





■ SÈCHE-MAINS	122	
■ LAVE-MAINS	125	
■ DISTRIBUTEUR À SAVON	125	
■ SÈCHE-CHEVEUX	126	
■ SÈCHE-MAINS DYSON	129	



SÈCHE-MAINS

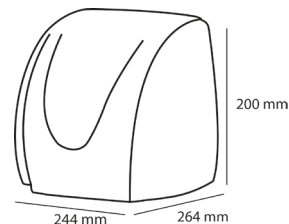


■ Sèche-mains en ABS Blanc

- Boîtier en ABS blanc robuste
 - Marche / Arrêt par capteur infrarouge
 - Arrêt automatique en cas de surchauffe
 - Temps de séchage : 20 secondes
 - Débit d'air : 190 m³/h
 - Puissance : 2 100 W / 230 V
 - Dimensions : L 244 x P 264 x H 200 mm
 - Poids : 2,60 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000123

■ Référence : CSM1

■ Prix : 79,- €

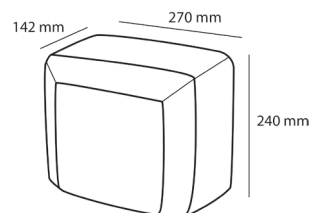


■ Sèche-mains Blanc

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
 - Construction en acier peint à l'époxy
 - Marche / Arrêt par capteur infrarouge
 - Arrêt automatique en cas de surchauffe
 - Temps de séchage : 15 secondes
 - Débit d'air : 270 m³/h
 - Puissance : 2 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 270 x P 142 x H 240 mm
 - Poids : 5,40 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000277

■ Référence : C1BLANC

■ Prix : 169,- €



■ Sèche-mains Inox

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
 - Construction en inox brossé
 - Marche / Arrêt par capteur infrarouge
 - Arrêt automatique en cas de surchauffe
 - Temps de séchage : 15 secondes
 - Débit d'air : 270 m³/h
 - Puissance : 2 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 270 x P 142 x H 240 mm
 - Poids : 5,40 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000284

■ Référence : C1INOX

■ Prix : 179,- €



Le sèche-mains est un outil incontournable pour tous les professionnels de la restauration ou autres. Casselin a choisi de concevoir et de proposer des sèche-mains de qualité pour répondre à toutes vos attentes. L'acquisition d'un sèche-mains est vite rentabilisée car vous n'aurez plus besoin de vous équiper en essuie mains. Les sèche-mains Casselin ont une construction robuste et une efficacité redoutable.

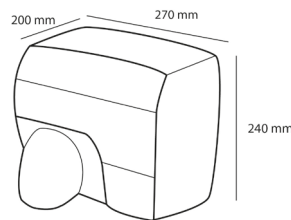
- Déclenchement automatique
- Temps de séchage rapide (environ 15 secondes)
- Arrêt automatique en cas de surtension

■ Sèche-mains à Bec Blanc

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en acier peint à l'époxy
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Buse orientable à 360°
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m³/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 200 x H 240 mm
- Poids : 6,25 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000253

■ Référence : **CB2BLANC**

■ Prix : 179,- €



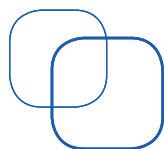
■ Sèche-mains à Bec Inox

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en inox brossé
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Buse orientable à 360°
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m³/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 200 x H 240 mm
- Poids : 6,25 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000260

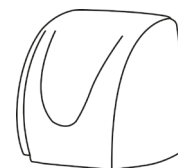
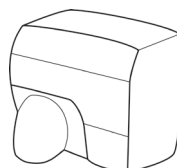
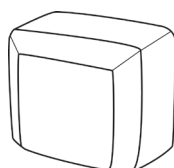
■ Référence : **CB2INOX**

■ Prix : 189,- €





SÈCHE-MAINS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation (Volt)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60
Puissance (Watt)	2 500	2 500	2 100
Consommation en veille (Watt)	1	1	1
Option air chaud / air froid	Non	Non	Non
Température d'air (°C)	60	60	60
Débit d'air m³/h	270	270	190
Vitesse de l'air m/s	30	30	25
Niveau sonore (dB)	70	70	70

UTILISATION DE L'APPAREIL

Déclenchement automatique par cellule	Oui	Oui	Oui
Arrêt automatique en cas de surchauffe	Oui	Oui	Oui
Buse orientable	-	Oui	-
Temps de séchage (secondes)	15	15	20

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Anti-vandalisme	Oui	Oui	Oui
Coque	Inox ou en acier peint à l'époxy	Inox ou en acier peint à l'époxy	ABS
Capot arrière	Aluminium	Aluminium	ABS
Poids net (Kg)	5,40	6,25	2,60
Dimensions (mm)	L 270 x P142 x H240	L270 x P200 x H240	L244 x P264 x H240

NORMES ÉLECTRIQUES CERTIFICATION CE

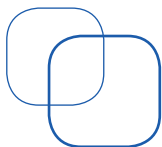
Indice IP	IPX1	IPX1	IPX1
Isolation électrique	Classe 1	Classe 1	Classe 1
Certification Norme Européenne	Oui	Oui	Oui

• **Indice de protection IP** : IPX1 protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau. IP22 protection contre les corps solides supérieurs à 12 mm et contre les chutes de gouttes d'eau jusqu'à 15° par rapport à la verticale.

• **Volume d'installation** : tous produits correspondants à la norme IPX1 doivent être installés dans le volume 3, situé au dessus des volumes 1 et 2 jusqu'à une hauteur de 3 m. Il est également limité par le volume 2 et une surface parallèle à 2,40 m et jusqu'à une hauteur de 2,25 m / sol fini.

• **Isolation électrique** : Les appareils de classe 1 doivent être obligatoirement connectés à la terre - les appareils de classe 2 possèdent une double isolation électrique et peuvent être installés en salle de bains. Les appareils de classe 2 sont dispensés de raccordement à la terre.

• **Certification aux normes européennes CE** : Nos sèche-mains et nos sèche-cheveux sont construits en conformité avec les normes européennes des directives basse tension (LVD : low voltage directive) 2006/95/CE et compatibilité électromagnétique (EMC : electromagnetic compatibility) 89/336/CE.

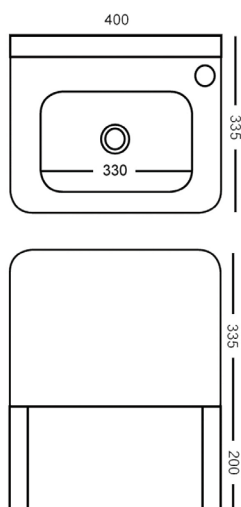


■ Lave-mains à commande fémorale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Large cuve inox rectangulaire
- Dossieret monobloc embouti
- Robinet avec commande fémorale temporise 15/20 secondes
- Avec pré-mélangeur et clapet anti-retour
- Distributeur de savon 500 ml
- Siphon, bec col de cygne et bonde diamètre 32 mm inclus
- Dimensions : L 400 x P 335 x H 535 mm
- Poids : 6,5 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630000390

■ Référence : CLV1

■ Prix : 209,- €



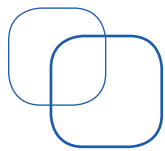
■ Distributeur de savon 1 litre

- 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 : 20,- €





SÈCHE-CHEVEUX

Les sèche-cheveux Casselin sont créés pour s'intégrer dans une salle de bain de chambre d'hôtel ou dans un vestiaire. Les sèche-cheveux professionnels fixés au mur sont fonctionnels et discrets.

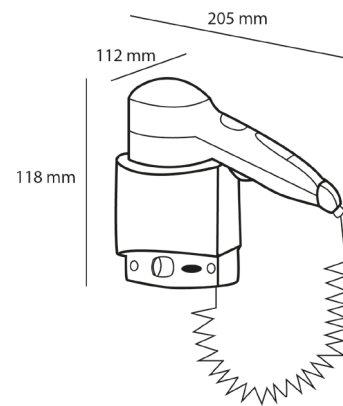


■ Sèche-cheveux avec prise rasoir

- Capot en ABS blanc robuste
- Prise rasoir universelle
- Arrêt automatique dès relâchement de l'interrupteur
- 2 vitesses de séchage
- Débit d'air : 78 m³/h
- Puissance : 1 200 W / 220 V
- Dimensions : L 153 x P 91 x H 210 mm
- Poids : 1,5 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000246

■ Référence : CSC1

■ Prix : 59,- €

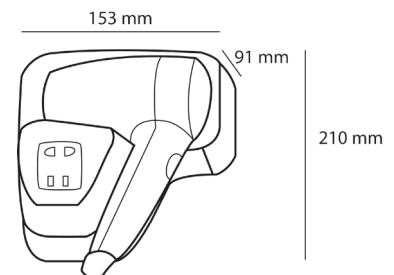


■ Sèche-cheveux mural

- Capot en ABS blanc robuste
- Arrêt automatique dès relâchement du bouton poussoir
- Interrupteur avec témoin lumineux
- Thermostat de sécurité
- 2 vitesses de séchage
- Débit d'air : 78 m³/h
- Puissance : 1 200 W / 220 V
- Dimensions : L 205 x P 112 x H 118 mm
- Poids : 0,7 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001779

■ Référence : CSC2

■ Prix : 39,- €

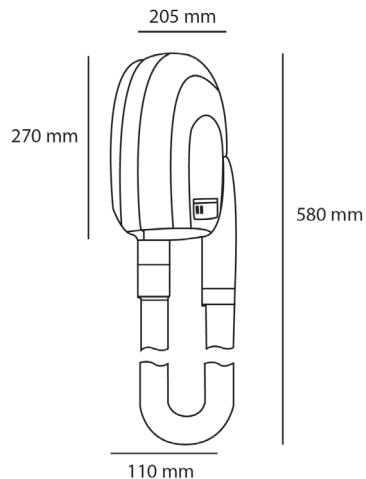


■ Sèche-cheveux avec thermostat

- Capot en ABS blanc robuste
- Variateur de température de 40°C à 80°C
- Prise rasoir universelle waterproof
- Débit d'air : 87 m³/h
- Puissance : 1 000 W / 220 V
- Dimensions : L 205 x P 110 x H 580 mm
- Poids : 2,6 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001786

■ Référence : CSC3

■ Prix : 89,- €



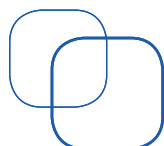
■ Sèche-cheveux Digital

- Capot en ABS blanc robuste
- 5 niveaux de chaleur réglables de 40°C à 80°C
- Température du flux d'air chaud constante
- Prise rasoir universelle waterproof
- Débit d'air : 87 m³/h
- Puissance : 1 500 W / 220 V
- Dimensions : L 205 x P 110 x H 580 mm
- Poids : 2,7 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001793

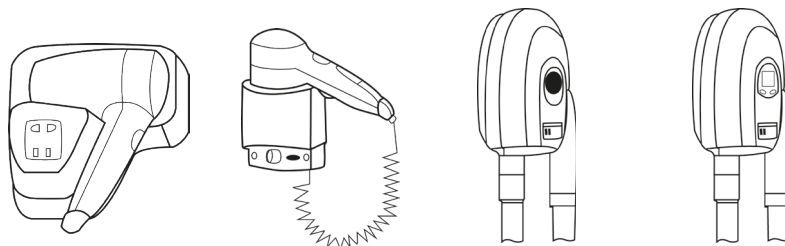
■ Référence : CSC4

■ Prix : 109,- €





SÈCHE-CHEVEUX



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation (Volt)	230	230	230	230
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60
Puissance (Watt)	1 200	1 200	1 000	1 500
Consommation en veille (Watt)	<1	<1	<1	<1
Température d'air (°C)	50	50	40-80	40-80
Débit d'air m³/h	78	78	87	87
Vitesse de l'air m/s	14	14	17	17

UTILISATION DE L'APPAREIL

Déclenchement par interrupteur	Oui	Oui	Non	Non
Arrêt automatique dès relâchement de l'interrupteur	Oui	Oui	Non	Non
Prise rasoir universelle équipée d'un transformateur	Oui	Non	Oui	Oui

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Coque	ABS Blanc	ABS Blanc	ABS Blanc	ABS Blanc
Poids net (Kg)	1,50	0,70	2,60	2,70
Dimensions (mm)	L153 x P91x H210	L205 x P112 x H118	L205 x P110 x H580	L205 x P110 x H580

NORMES ÉLECTRIQUES CERTIFICATION CE

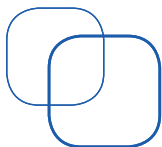
Indice IP	IPX0	IPX1	IP24	IP24
Isolation électrique	Classe 2	Classe 2	Classe 2	Classe 2
Certification Norme Européenne	Oui	Oui	Oui	Oui
Volume d'installation	Volume 3	Volume 3	Volume 2	Volume 2

• **Indice de protection IP** : IPX0 signifie que cet appareil ne bénéficie pas de protection contre les chutes d'eau. IP24 protection contre les corps solides supérieurs à 12 mm et contre les projections d'eau de toutes les directions.

• **Volume d'installation** : Tous produits correspondant à la norme IPX1 doivent être installés dans le volume 3. Le volume 3, situé au dessus des volumes 1 et 2 jusqu'à une hauteur de 3 m. Il est également limité par le volume 2 et une surface parallèle à 2,40 m et jusqu'à une hauteur de 2,25 m / sol fini.

• **Isolation électrique** : Les appareils de classe 1 doivent être obligatoirement connectés à la terre - les appareils de classe 2 possèdent une double isolation électrique et peuvent être installés en salle de bains. Les appareils de classe 2 sont dispensés de raccordement à la terre.

• **Certification aux normes européennes CE** : Nos sèche-mains et nos sèche-cheveux sont construits en conformité avec les normes européennes des directives basse tension (LVD : low voltage directive) 2006/95/CE et compatibilité électromagnétique (EMC : electromagnetic compatibility) 89/336/CE.



■ Sèche-mains Dyson Airblade dB Gris

- Séchage en 10 secondes
- Polycarbonate ABS – structure anti vandalisme
- Filtre HEPA
- Activation sans contact
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions : L303 x P 247 x H 661 mm
- Poids : 8,2 Kg

• EAN 5025155016961

■ Référence : AB14GRIS

■ Prix : 1 729,- €

Le plus
rapide et le plus
hygiénique des
sèche-mains.



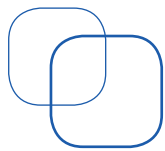
■ Sèche-mains Dyson Airblade dB Blanc

- Séchage en 10 secondes
- Polycarbonate ABS – structure anti vandalisme
- Filtre HEPA
- Activation sans contact
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions : L303 x P 247 x H 661 mm
- Poids : 8,2 Kg
- EAN 5025155016954

■ Référence : AB14BLANC

■ Prix : 1 729,- €





SÈCHE-MAINS DYSON



■ Sèche-mains Dyson Airblade V Gris

- Séchage en 12 secondes
- Coque en polycarbonate contenant un additif antibactérien
- Activation sans contact par capteur capacitif
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- 2 filtres HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 000 W
- Dimensions : L 234 x P 100 x H 394 mm
- Poids : 2,9 Kg
- EAN 5025155025796

■ Référence : HU02GRIS

■ Prix : 1 399,- €



■ Sèche-mains Dyson Airblade V Blanc

- Séchage en 12 secondes
- Coque en polycarbonate contenant un additif antibactérien
- Activation sans contact par capteur capacitif
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- 2 filtres HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 000 W
- Dimensions : L 234 x P 100 x H 394 mm
- Poids : 2,9 Kg
- EAN 5025155025710

■ Référence : HU02BLANC

■ Prix : 1 319,- €

**Le plus hygiénique
des sèche-mains,
désormais 35% plus
silencieux.**

■ Sèche-mains Dyson Airblade Tap Court

- Séchage en 12 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 295 x P 281 x H 159 mm
- Dimensions bloc moteur : L 141 x P 189 x H 262 mm
- Poids 4,3 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 5025155031483

■ Référence : AB09COURT

■ Prix : 2 029,- €

La technologie
Airblade™ dans
un robinet.



■ Sèche-mains Dyson Airblade Tap Surélevé

- Séchage en 12 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 295 x P 281 x H 308 mm
- Dimensions bloc moteur : L 141 x P 189 x H 262 mm
- Poids 4,3 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 5025155031490

■ Référence : AB10LONG

■ Prix : 2 029,- €



■ Sèche-mains Dyson Airblade Tap Mural

- Séchage en 12 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 295 x P 305 mm
- Dimensions bloc moteur : L 141 x P 189 x H 262 mm
- Poids 4,3 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 5025155031506

■ Référence : AB11MURAL

■ Prix : 2 029,- €





Index

A		
Appareil à hot-dog	35	
Appareil à raclette	58	
B		
Bac Gastronomique	84	
Bain-Marie	68	
Bain-Marie à sauce	70	
C		
Chariot Bain-Marie	72	
Chariot en inox	88	
Chauffe-assiettes	67	
Chauffe-frites	78	
Chauffe-pain	34	
Chauffe-sauce	28	
Chauffe-saucisses	35	
Chocolatière	18	
Couteau à raclette	58	
Crêpière carré	25-26	
Crêpière double	25-26	
Crêpière ronde	25-26	
Crêpière premium	27	
Cuiseur à pâtes avec soubassement	74	
Cuiseur à pâtes	75	
D		
Distributeur de céréales	16	
Distributeur de jus de fruit	19	
Distributeur de lait chaud en porcelaine	17	
Distributeur de lait froid en porcelaine	17	
Distributeur de savon	125	
Distributeur d'eau chaude	14	
Détartrant liquide	119	
E		
Emballeuse sous vide	79	
Emballeuse sous vide à cloche	80	
Etagères Murales en Kit	87	
F		
Façonneuse à pizza	86	
Four à convection	64	
Four à convection avec vapeur	65	
Four à pizza	62	
Friteuse	36	
Friteuse à beignets	47	
Friteuse sur pieds	44	
G		
Gaufrier	22	
Grill Panini	29	
Grill Panini double	32	
L		
Lave-mains	125	
Lave-vaisselle	115	
Lave-verres	111	
Liquide de lavage	119	
Liquide de rinçage	119	
Louche	28	
M		
Machine à glaçons	106	
Menu A4	97	
Mini vitrine réfrigérée positive	102	
N		
Nettoyant inox	119	
Nettoyant friteuse	119	
P		
Panier de rechange	118	
Percolateur à café	12	
Pierre abrasive	28	
Plaque à induction	62	
Plaque à snacker	53	
Porte bon de commande	98	
Porte sac poubelle inox	89	
Poste de salage	50	
Protège-menu	93	
R		
Râteau	28	
Robinet Dyson Tap	131	
S		
Salamandre à quartz	59	
Salamandre	60	
Sèche-cheveux	126	
Sèche-mains	122	
Sèche-mains Dyson	129	
Set de table	96	
Soupière	52	
Spatule	28	
T		
Tampon d'essuyage	28	
Toasteur convoyeur	21	
Toasteur grill	20	
Trancheuse à jambon	82	
V		
Vitrine réfrigérée à poser	104	
Vitrine réfrigérée positive	103	