

casselin

Le matériel CHR

2020





Bienvenue

Chers clients, chers partenaires

En 2019, nous avons tenus toutes nos promesses ce qui nous a permis de poursuivre notre développement sur le marché français. Nous sommes aussi en plein essor au niveau Européen et international.

Nous pérennisons cette belle dynamique en 2020 avec plus d'une cinquantaine de nouveautés pour rendre encore plus complète notre gamme de matériel CHR et répondre au mieux à vos attentes.

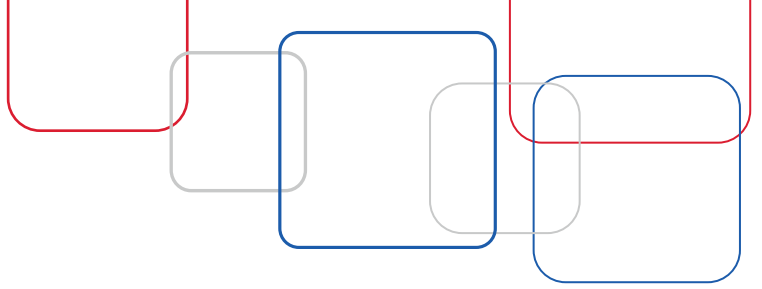
Disponibilité et rapidité sont nos engagements depuis toujours. Grâce à notre capacité de stockage, cela nous permet de proposer des livraisons en 24h pour les colis et 24/48h pour les palettes.

Notre équipe est à votre disposition tout au long de l'année pour répondre à vos besoins.

Plus que jamais, Casselin souhaite que l'année 2020 vous apporte réussite et prospérité !

Amélie ROUSSEAU
Directrice Commerciale





Les produits sont élaborés par notre bureau d'études afin de répondre aux normes en vigueur. Son rôle est de définir et concevoir l'ensemble de notre gamme, tout en contrôlant le processus de fabrication. Nous établissons pour chaque produit son propre cahier des charges et son propre guide opératoire. Nous nous adaptons constamment aux nouvelles réglementations et un contrôle-qualité permanent est effectué par nos équipes.

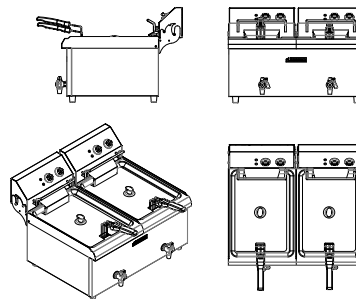
■ LA RECHERCHE

Chaque jour, de nouveaux composants, de nouvelles techniques, de nouveaux matériaux sont testés par notre bureau d'études pour améliorer nos gammes ou créer de nouveaux produits.

■ LA QUALITÉ

Le service qualité intervient dans toutes les phases de fabrication, depuis la réception des pièces détachées jusqu'aux tests d'endurance des produits finis.

Conception



3D

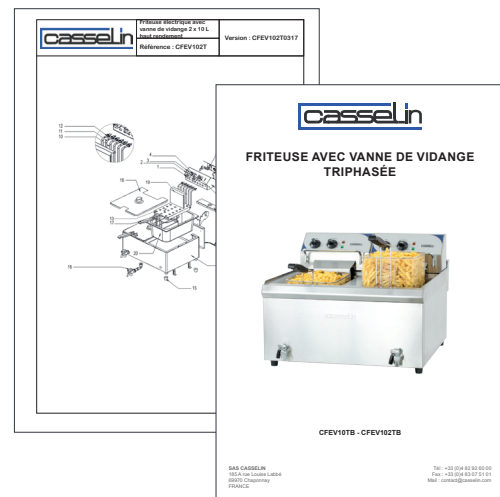


Produit



■ GARANTIE

Nos produits sont garantis pendant 1 an. Toutes les pièces détachées sont disponibles et accessibles rapidement. Nous pouvons ainsi vous livrer sous 24/48h afin d'assurer votre service client et satisfaire les besoins de vos clients.



Nos engagements

FIABILITÉ

La fiabilité des produits est le premier engagement. Nous concevons des produits de qualité permettant à chacun de fournir le meilleur service à vos clients.

SERVICE

La logistique répond aux exigences actuelles : disponibilité du produit, livraison express. Casselin vous offre des produits fiables. Nous optimisons la gestion et le suivi de la fabrication.

DISPONIBILITÉ

Toute l'équipe Casselin est à votre écoute et se rend disponible afin de vous apporter le meilleur service.

EFFICACITÉ

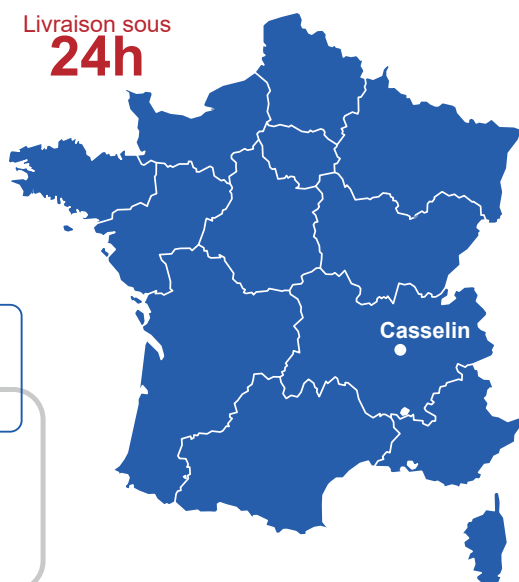
Nous mettons nos compétences à votre disposition pour trouver des solutions et répondre à vos attentes.

Casselin place au cœur de ses préoccupations la satisfaction de ses clients : notre production et notre organisation s'articulent autour de vos exigences. Notre savoir-faire et notre service sauront vous convaincre.



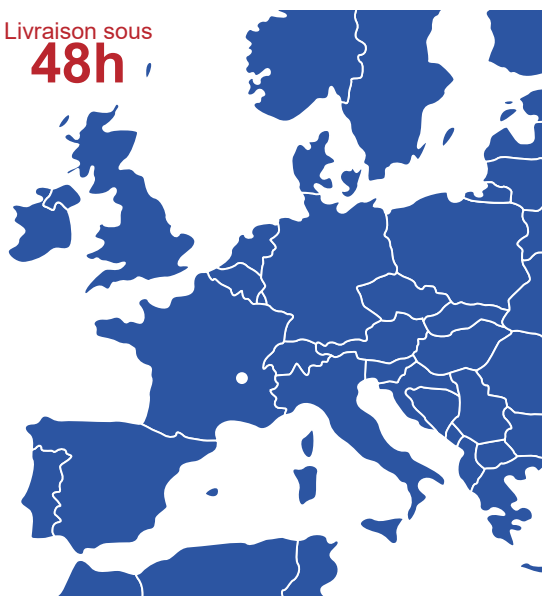
FRANCE

Livraison sous
24h



EUROPE

Livraison sous
48h



Nouveautés 2020

APPAREIL À POFFERTJES

Avec cet appareil à poffertjes, adapté à un usage professionnel, vous pourrez réaliser des mini dutch pancakes, une spécialité des Pays-Bas plus communément appelée « Poffertjes ». En quelques minutes, l'appareil peut cuire simultanément 38 Poffertjes sur des empreintes de 43 mm de diamètre. Un concept unique pour la vente à emporter, les crêpes, churros, etc.. Cela peut être des préparations salées ou sucrées.



BAIN MARIE À SAUCE

Nous élargissons notre gamme de bain marie à sauce avec ces nouveaux modèles. Pour le maintien en température de sauces, accompagnements, chocolat, etc... Compacts, ils conviennent parfaitement aux petits espaces de préparation et sont particulièrement adaptés en restauration rapide à la portion (concept pâtes, crêperies...).



CHARIOT À CRÊPES

Innovants et originaux, ces chariots à crêpières peuvent être utilisés autant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Dotés de bacs et de pichets en porcelaine, ils sont parfaits pour le snacking et la vente à emporter. Leur placard de rangement vous permettra d'avoir l'ensemble de vos produits à portée de main. Avec leurs crêpières amovibles ou encastrées, ils seront parfaitement adaptés à vos besoins.

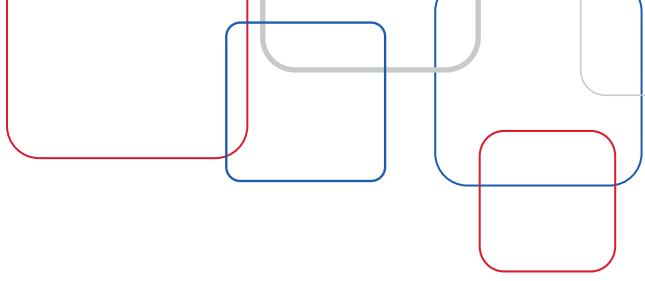


CHARIOT À POFFERTJES

Dans la continuité du lancement de l'appareil à poffertjes et afin d'avoir une gamme complète, nous avons créé les chariots à poffertjes.

Leur placard de rangement vous permettra d'avoir l'ensemble de vos produits à portée de main. Grâce à eux vous saurez vous démarquer sur le marché du snack.





CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES NIVEAU CONSTANT

Ce chariot chauffe-assiettes est un atout lors de vos services en restauration rapide (écoles, cantines, hôpitaux). Robuste et ergonomique, il maintiendra en température vos assiettes pendant la durée du service. Le niveau des assiettes s'élève ou s'abaisse automatiquement en fonction du poids de la charge transportée pour améliorer le confort du personnel.



CHAUFFE-ASSIETTES

Nous étendons notre gamme de chauffe-assiettes, avec ces trois nouveaux produits, possédant un prix plus abordable. D'une capacité de 30, 60 ou 120 assiettes ils vous permettront de maintenir vos plats au chaud rapidement et facilement et retarderont le processus de refroidissement de ceux-ci. Ils ont été spécialement conçus pour les restaurants et les établissements professionnels.



CUISEUR À ŒUFS / CHAUFFE-BRIQUES

Indispensable pour préparer le petit déjeuner! Ce cuiseur peut contenir 8 œufs dans des paniers individuels. Chacun peut ainsi effectuer la cuisson de son choix : à la coque, mollet ou dur. Fonctionnant comme un bain-marie, la résistance donne une diffusion homogène et rapide de la chaleur. Vous pourrez intégrer 3 portes-briques afin de chauffer des briques alimentaires (lait, soupes etc.).



CUISEUR À PÂTES

Ce cuiseur à pâtes de 9 litres sera indispensable pour vous faire gagner du temps lors de votre service. Vous pourrez cuire ou précuire à la perfection les aliments (pâtes, légumes, œufs) grâce à sa fonction « rethermaliseur », en moins de 20 minutes, l'appareil est prêt pour cuire vos préparations. Vous pouvez cuire différentes pâtes simultanément comme les spaghettis, tagliatelles, penne etc. dans ses 4 petits paniers ou les 2 grands paniers rectangulaires.



Nouveautés 2020

DISTRIBUTEUR DE LAIT CHAUD EN PORCELAIN

Nouveau distributeur de lait chaud pour compléter notre sélection en version 10 litres. Il sera un plus sur un buffet pour faciliter le petit déjeuner de vos clients. Il assurera la conservation du lait à chaud tout au long du service. Le pot en porcelaine et le médaillon donne un aspect authentique.



ENTONNOIR À PISTON CHAUFFANT

Unique sur le marché. Grâce à cet entonnoir à piston chauffant, vous gagnerez un temps considérable dans vos préparations de sauces lors du dressage de vos assiettes. Il maintiendra facilement vos sauces et nappages à la température adéquate. Convient aux traiteurs et restaurants.



FOUR À PIZZA 400

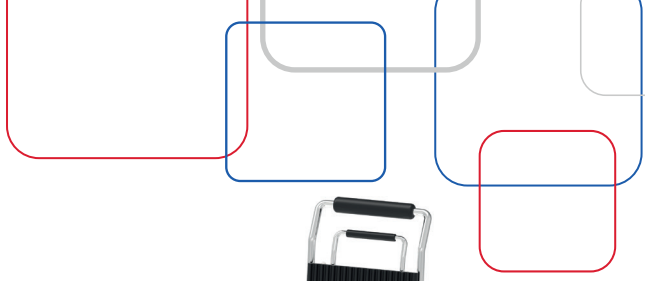
La gamme de fours à pizza a été élargie avec deux nouveaux fours à pizza. Ils pourront atteindre un intervalle de température allant de 0°C à 400°C. La puissance de chauffe allant jusqu'à 400°C permet une cuisson parfaite et optimale.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

Nous étoffons notre gamme de friteuse électrique avec des friteuses de plus grandes capacités : 16L et 2 x 16L. Cette nouvelle contenance permettra une plus grande productivité pour tous types de restaurations commerciales. Vous trouverez un bloc droit et de nouvelles poignées pour accéder au bac de récupération d'huile.





GRILL PANINI COMPACT PREMIUM

Avec sa forme tout en longueur, ce grill panini compact sera votre allié parfait pour cuisiner dans un espace restreint. Les plaques en fonte permettent une répartition de la chaleur sur toute la surface de chauffe.



GRILL PANINI XL PREMIUM

Nous proposons des nouveaux grill paninis, format «XL». Ils ont la particularité d'avoir une grande surface utile afin d'augmenter votre productivité. Avec ces grill paninis XL, vous serez plus rapide pendant le service pour la préparation de snacks, tels que panini, foccacia, pita, etc.



MIXEUR PLONGEANT

Pour affiner notre gamme de matériel de préparation, nous vous proposons ces mixeurs plongeants, parfaits pour les soupes, sauces ou même mayonnaise. Enfin un véritable mini mixeur professionnel pour vos petites préparations ! Ils possèdent un pied en acier inoxydable ce qui les rend résistants, hygiéniques et légers.



PLAQUE À SNACKER FONTE

Grâce à cette plaque en fonte, il y aura une meilleure inertie et une meilleure répartition de la chaleur pour un prix attractif. Le modèle compact sera parfait pour les espaces restreints ou pour un débit modéré.



Nouveautés 2020

PLAQUE À SNACKER GAZ

Nous développons notre gamme de plaques à snacker avec des versions gaz. Avec leur revêtement Chrome ou Fonte vous pourrez saisir rapidement tout type d'aliments : viandes, poissons, crustacés etc. Le gaz permettra une utilisation où bon vous semble en intérieur comme en extérieur, lorsque la puissance électrique est indisponible ou insuffisante.



PLAQUE À SNACKER LARGE

Spécialement adaptées à la cuisine snacking, avec ces plaques à snacker professionnelles, la cuisson de vos aliments se fera rapidement. Tous les aliments seront cuits de façon homogène. Ces plaques à snacker vous offriront résistance, robustesse et facilité d'utilisation.



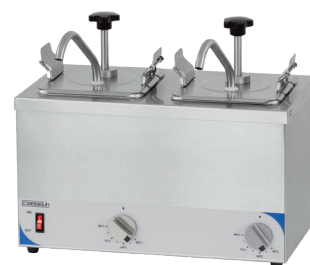
PLAQUE CHAUFFANTE BUFFET

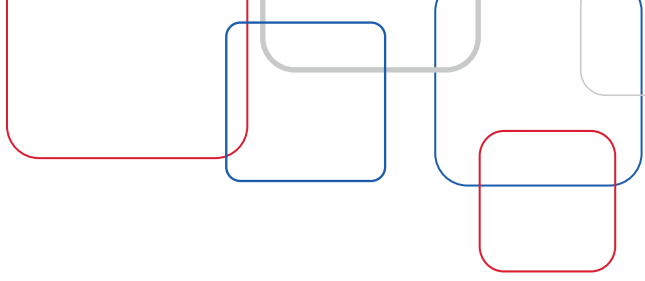
Cette plaque chauffante est particulièrement adaptée pour les professionnels de la restauration, notamment lors du service de vos préparations, pendant un buffet ou même pour le libre-service de petits déjeuners. Vous aurez une répartition homogène et un contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à son thermostat réglable.



POMPE À SAUCE CHAUFFANT

Créé pour les self-services, les snacks, fast-foods, restaurants, notre sélection de pompes à sauces professionnelles saura vous satisfaire. Les pompes à sauces chauffants conservent et distribuent vos sauces dans de bonnes conditions : simplicité d'utilisation, rapidité et hygiénique.





POSTE DE DÉCOUPE CHAUFFANT AVEC BAIN-MARIE

Ces deux modèles de poste de découpe, allient la lampe chauffante au bain-marie. Cela crée un espace de découpe agréable, en conservant les aliments au chaud et permet de les présenter de manière attrayante. Ces postes chauffants conviennent parfaitement aux restaurants, hôtels, buffets et banquets.



POUBELLE SNACK

Découvrez la poubelle snack en inox, spécialement adaptée aux restaurations rapides. Elle est équipée d'un chariot à roulettes pour faciliter le changement des sacs, un repose plateaux, et un bac.



PLAN DE TRAVAIL POUR CRÊPIÈRE

Ces plans de travail pour crêpière en acier inoxydable ont été élaborés pour préparer les crêpes en un tour de main. Grâce à son équipement complet vous avez accès à tous les ingrédients indispensables pour réaliser vos crêpes : la pâte à crêpe, le chocolat, fruits etc. Il se posera facilement sur une table ou un comptoir et sera idéal pour des crêperies, snacks, fast-foods ou encore manifestations associatives.



RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

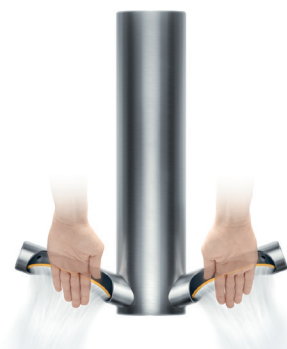
Nos réchauds électriques sont des modèles tout inox compact, équipés d'une ou deux plaques de cuisson. Ils sont utilisés pour faire cuire, réchauffer ou maintenir en température toutes les préparations culinaires. Un produit adéquat pour les traiteurs, vous pourrez les stocker et les transporter très facilement.



Nouveautés 2020

SÈCHE-MAINS DYSON AIRBLADE 9KJ

Le sèche-mains innovant Dyson Airblade 9kJ utilise un fonctionnement entièrement sans contact et la technologie Curved Blade™. Les contours des mains sont suivis et l'eau est éliminée plus rapidement, de sorte que les mains soient séchées de manière durable et hygiénique dans les 10 secondes.



TOASTEUR VERTICAL 600

Nous diversifions notre sélection de toasteur avec ce modèle vertical qui combine cuisson rapide et design compact. Un combo parfait pour les établissements de cuisine de masse (restaurants scolaires, restauration collective etc.). Peu encombrant grâce à sa silhouette verticale, il trouvera aisément sa place dans votre établissement.



VITRINE CHAUFFANTE

Lancement d'une gamme de vitrines chauffantes. Elles contiennent tous les critères esthétiques et techniques pour le maintien au chaud de toutes sortes de plats. Elles vous permettront de maintenir, dans un intervalle de température compris entre 30°C et 90°C, vos produits afin de ravir au maximum votre clientèle.



VITRINE RÉFRIGÉRÉE

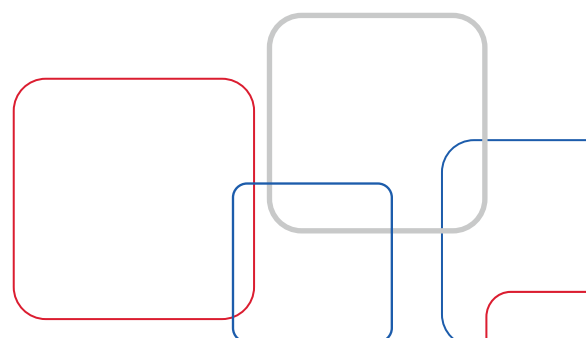
Nous enrichissons notre gamme de vitrine et mini vitrine réfrigérées positives avec ces deux nouveaux modèles de couleur noire, d'une capacité de 58 L et 98 L. Toutes les vitrines réfrigérées Casselin permettent de présenter et de valoriser les produits avec élégance.



Nouveau partenariat Excel Dryer



La marque de sèche-mains Excel Dryer, fabrique depuis plus de 50 ans, les meilleurs sèche-mains des Etats-Unis. Ecologie, économie et hygiène sont les maîtres mots de ses produits. Ils sont construits selon les normes de qualité les plus élevées, ce qui les rend fiables, faciles à installer et simples à utiliser. Elle propose une gamme de trois sèche-mains : XLERATOR®, XLERATOReco® et ThinAir®.

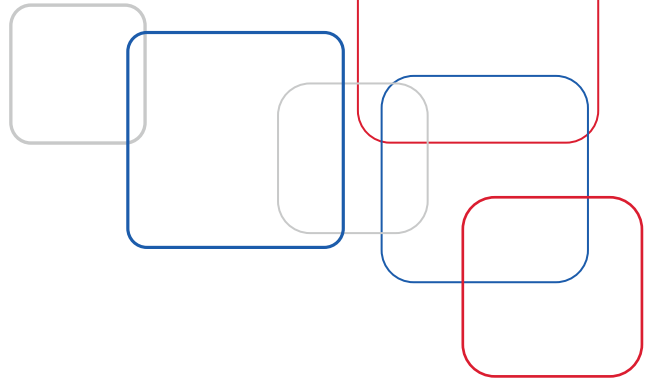


SOMMAIRE

■ SNACK & CUISSON

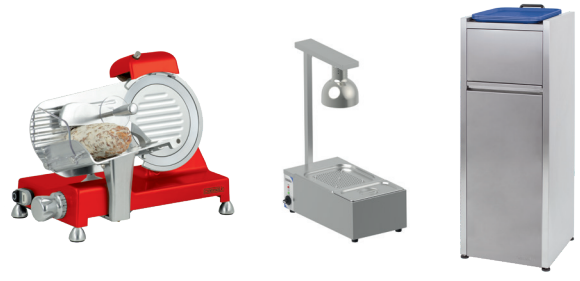
	Percolateur	18
	Distributeur d'eau chaude	20
	Distributeur de céréales	22
Nouveauté	Distributeur de lait	23
	Chocolatière	24
	Distributeur de jus de fruit	25
	Toasteur Grill	26
	Toasteur Convoyeur	27
Nouveauté	Toasteur Vertical	29
	Gaufrier	30
	Crêpière	32
Nouveautés	Plan de travail pour crêpière	37
Nouveauté	Chariot à crêpes	38
Nouveauté	Appareil à poffertjes	40
Nouveauté	Chariot à poffertjes	41
Nouveauté	Grill Panini	42
	Chauffe-pain	48
	Machine à hot-dog	49
	Friteuse	50
Nouveauté	Friteuse sur pieds	58
	Friteuse gaz	61
	Chauffe-frites	62
	Poste de salage	64
Nouveauté	Vitrine chauffante	66
	Bin - Passe-burger	67
Nouveauté	Plaque chauffante	67
	Friteuse à beignets	68
Nouveauté	Plaque à snacker	69
	Appareil à raclette	76
	Salamandre	77
Nouveauté	Réchaud électrique	81
	Plaque à induction	82
	Four à convection	84
Nouveauté	Four à pizza	86
	Bain-marie	88
	Chauffe-sauce	90
Nouveauté	Pompe à sauce	91
Nouveauté	Entonnoir à piston	92
Nouveauté	Bain-marie à sauce	94
	Chariot bain-marie	96
Nouveauté	Cuiseur à pâtes	98
Nouveauté	Cuiseur à oeufs	100
Nouveauté	Chauffe-brique	100
Nouveauté	Soupière	101
Nouveauté	Chariot chauffe-assiettes	101
Nouveauté	Chauffe-assiettes	102





■ PRÉPARATION

	Emballeuse sous vide	107
	Trancheuse à jambon	109
Nouveauté	Poste de découpe chauffant	111
Nouveauté	Mixeur plongeant	112
	Bac gastronorme	113
	Porte bon de commande	114
	Façonneuse à pizza	114
Nouveauté	Etagère murale	116
	Chariot inox	117
Nouveauté	Poubelle	119



■ FROID

Nouveautés	Mini vitrine réfrigérée	122
Nouveautés	Vitrine réfrigérée	124
	Vitrine réfrigérée à poser	126



■ LAVERIE

	Lave-verres	131
	Lave-vaisselle	135
	Lave-vaisselle à capot	138
	Accessoires laverie	142
Nouveauté	Produits de lavage	143

















































■ HYGIÈNE

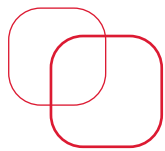
	Sèche-mains	146
Nouveauté	Lave-mains	149
	Distributeur à savon	149
	Sèche-cheveux	150
Nouveauté	Sèche-mains Dyson	152
Nouveauté	Sèche-mains Excel Dryer	155





SNACK & CUISSON

● PERCOLATEUR	18		● VITRINE CHAUFFANTE	66	
● DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE	20		● BIN - PASSE-BURGER	67	
● DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	22		● PLAQUE CHAUFFANTE	67	
● DISTRIBUTEUR DE LAIT	23		● FRITEUSE À BEIGNETS	68	
● CHOCOLATIÈRE	24		● PLAQUE À SNACKER	69	
● DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT	25		● APPAREIL À RACLETTE	76	
● TOASTEUR GRILL	26		● SALAMANDRE	77	
● TOASTEUR CONVOYEUR	27		● RÉCHAUD ÉLECTRIQUE	81	
● TOASTEUR VERTICAL	29		● PLAQUE À INDUCTION	82	
● GAUFRIER	30		● FOUR À CONVECTION	84	
● CRÊPIÈRE	32		● FOUR À PIZZA	86	
● PLAN DE TRAVAIL POUR CRÊPIÈRE	37		● BAIN-MARIE	88	
● CHARIOT À CRÊPES	38		● CHAUFFE-SAUCE	90	
● APPAREIL À POFFERTJES	40		● POMPE À SAUCE	91	
● CHARIOT À POFFERTJES	41		● ENTONNOIR À PISTON	92	
● GRILL PANINI	42		● BAIN-MARIE À SAUCE	94	
● CHAUFFE-PAIN	48		● CHARIOT BAIN-MARIE	96	
● MACHINE À HOT-DOG	49		● CUISEUR À PÂTES	98	
● FRITEUSE	50		● CUISEUR À OEUFS	100	
● FRITEUSE SUR PIEDS	58		● CHAUFFE-BRIQUE	100	
● FRITEUSE GAZ	61		● SOUPIÈRE	101	
● CHAUFFE-FRITES	62		● CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES	101	
● POSTE DE SALAGE	64		● CHAUFFE-ASSIETTES	102	



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 : 95,-€



■ 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 : 109,-€



■ 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 : 126,-€

■ Détartrant Percolateur

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

■ Référence : CPCD

■ Prix : 15,-€



■ 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 : 105,-€

**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 : 123,-€

**Double paroi
anti-brûlure**



Filtre inox permanent



■ Percolateur à café 100 tasses

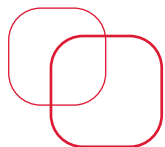
- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Temps de préparation 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 : 145,-€

**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 : 95,-€



■ 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 : 105,-€



■ 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 : 123,-€



■ 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 : 145,-€



■ 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 : 155,-€



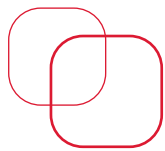
■ Distributeur d'eau chaude 30L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 30 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 2 800 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm x H 640 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

■ Référence : CDEC30

■ Prix : 165,-€





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 : 199,-€



■ 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 : 269,-€

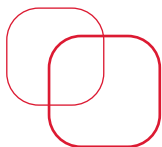


■ Distributeur de céréales 4 tubes

- 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 : 329,-€



■ Distributeur de lait froid en porcelaine 4L

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

■ Référence : CDLPF4

■ Prix : 299,-€



■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 4L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Médaille 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 : 349,-€



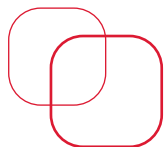
■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 10L

- Pot en porcelaine
- Contenance 10 litres
- Médaille d'affichage du contenu en porcelaine
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 260 x H 430 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630043427

■ Référence : CDLPC10

■ Prix : 399,-€





CHOCOLATIÈRE

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

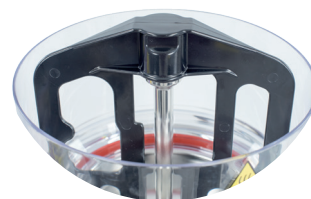


■ Chocolatière 5L noire

- 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-gouttes
- 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 : 579,-€



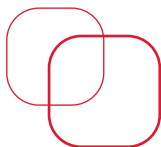
■ Chocolatière 10L noire

- 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-gouttes
- 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 : 629,-€





■ 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 : 209,-€



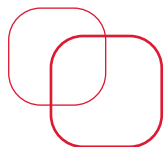
■ Distributeur de jus de fruit 2 x 8 Litres

- 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 : 359,-€





TOASTEUR GRILL

■ Toasteur à quartz PM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance à quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 485 x P 255 mm
- Grille ajustable sur 2 niveaux
- Minuterie
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 578 x P 420 x H 300 mm
- Poids : 12,35 Kg
- EAN 3611630014069

■ Référence : CTQPM

■ Prix : 329,-€



■ Toasteur à quartz GM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance à quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Fond amovible pour une utilisation en passe-plat
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 587 x P 340 mm
- Grille ajustable sur 3 niveaux
- Minuterie
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 500 x H 400 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630014076

■ Référence : CTQGM

■ Prix : 419,-€

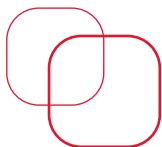


Il est possible de fermer le haut du toasteur pour concentrer la chaleur.



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





■ Toasteur convoyeur 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 : 629,-€

300
Toasts/h



■ Toasteur convoyeur large

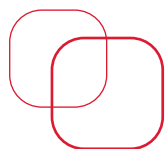
- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- Dimensions de l'ouverture : L 354 x H 60 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 465 x P 570 x H 413 mm
- Poids : 18,35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

Référence : CCYTL

Prix : 729,-€

600
Toasts/h





TOASTEUR VERTICAL



Notre toasteur en modèle vertical est un équipement qui permet d'obtenir des pains à burger chauds, moelleux et dorés en quelques secondes. Lors de la « caramélisation » des pains, cela forme une couche de protection contre les jus et condiments, ce qui évite que le pain soit détrempé et peu appétissant. Ils sont alors aussi beau que savoureux !

Ce toasteur vertical 600 pourra être installé dans les espaces de travail réduits qui nécessitent une qualité et un débit important. Il a été totalement conçu en acier inoxydable afin de faciliter son nettoyage. Comme son nom l'indique, le toasteur vertical 600 possède une capacité de production de 600 burgers (1200 pains) par heure.

La conception des plateaux avec deux niveaux distincts permet de toaster les parties supérieures et inférieures du pain à burger en même temps : à gauche pour la partie supérieure du pain et à droite pour la partie inférieure, la partie supérieure étant plus épaisse. Vous pouvez ajuster l'écrasement du pain selon son épaisseur grâce à ses deux boutons de compression ainsi que la température du thermostat afin de contrôler avec précision la cuisson.

Nous préconisons son utilisation pour les fast foods, les établissements de masses tels que les hôpitaux et les cantines scolaires.

■ Toasteur vertical 600

- Boîtier en acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Convoyeur automatique
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- Toast en 24 secondes
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 1 200 toasts par heure soit 600 hamburgers
- Réglage de la température par thermostat
- Puissance : 2 220 W / 230 V
- Dimensions : L 650 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630062121

■ Référence : CTV600

■ Prix : 1 499,-€

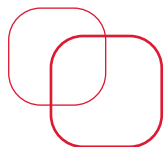


Un couloir pour chaque partie du pain à toaster.



Vos pains toastés seront prêts en 24 secondes !





GAUFRIER



■ Gaufrier simple ouverture 90° Epi

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme Epi x 4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg
- EAN 3611630019941



■ Référence : CG90SEPI

■ Prix : 479,-€



■ Gaufrier simple ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer 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 : 479,-€



■ Gaufrier double ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer 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 : 699,-€

■ Gaufrier simple ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- 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 : 629,-€

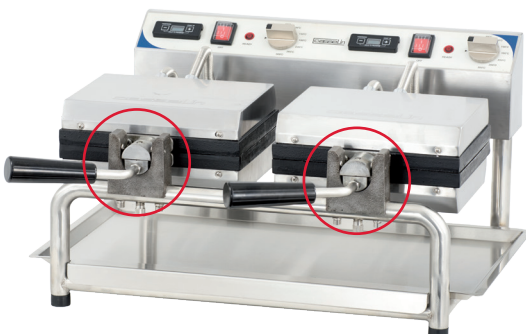


■ Gaufrier double ouverture 180°

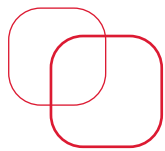
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 36,70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

Référence : CG180D

Prix : 1 049,-€



Plaques retournées à 180°



CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ Crêpière ronde 35 électrique

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : H 130 mm, Ø370 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630003711

■ Référence : CCR35E
■ Prix : 295,-€



■ 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 : 389,-€



■ 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 : 709,-€



Voir accessoires p. 35



■ 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 : 325,-€



■ 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 : 419,-€



Voir p. 90

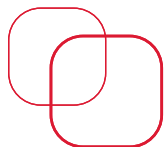


■ Crêpière double 40 électrique

- 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 : 799,-€





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ 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 : 359,-€

■ 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 : 449,-€

■ 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

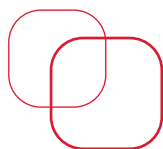


Les crêpières premium
disposent d'un interrupteur
marche/arrêt

■ Référence : CCD40EP

■ Prix : 839,-€





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	15,-€



Bac pour tampon d'essuyage

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	11,-€



Bac pour râteau

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	14,-€



Pierre abrasive

- Permet d'enlever la croûte de cuisson sur les plaques usinées des crêpières.
- Dimensions : L 150 x P 75 x H 75 mm

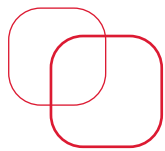
EAN	Réf.	Prix
3611630003841	CPA	16,-€

Voir p. 90



Voir accessoires p. 114





PLAN DE TRAVAIL POUR CRÊPIÈRE



Grâce à leur faible encombrement et à leur équipement complet, emmenez votre plan de travail à crêpes partout où vous le souhaitez et installez en quelques minutes un commerce ambulant entièrement fonctionnel à la place de véritable crêperie.

ASTUCES POUR DE BONNES CRÊPES

1. Le temps de pose

Si vous utilisez des ingrédients à température ambiante (et du lait tiède), vous n'avez « que » 15 minutes à attendre. La pâte sera plus épaisse et facile à répartir sur la plaque.

2. Une cuisson propre

Un petit bol à côté du point de cuisson, un tampon pour huiler légèrement la plaque régulièrement. Les crêpes sont bien dorées et n'accrochent pas.

3. Faire pré-chauffer la crêpière

Si vous ratez systématiquement la première crêpe; souvent cela résulte de 2 facteurs : la pâte n'a pas reposé, et la crêpière n'est pas assez chaude. Or une crêpe se saisie sur une plaque bien chaude.

Faite pré-chauffer votre plaque à 210°C puis baisser la température à 180°C pour la cuisson.

■ Plan de travail pour crêpière

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm encastrée
- Inclus : 7 pots en porcelaine, 1 support pour tampon en porcelaine, 1 râteau aluminium, 2 spatules
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 650 x H 465 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630011648

Référence : CPACC40E

Prix : 999,-€



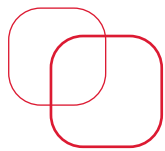
■ Plan de travail double pour crêpière

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 crêpières électriques Ø400 mm encastrées fonctionnant indépendamment
- Inclus : 11 pots en porcelaine, 1 support pour tampon en porcelaine, 1 râteau aluminium, 2 spatules
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 5 400 W / 230 V
- Dimensions : L 1 380 x P 650 x H 465 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630011655

Référence : CPACCD40E

Prix : 1 499,-€





CHARIOT À CRÊPES

■ Chariot à crêpière 40 amovible

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm incluse
- Inclus : 7 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- Placard chauffant : L 800 x P 510 x H 240 mm
- 1 étagère dans le placard avec glissière
- Réglage de la température du placard chauffant jusqu'à env. 75°C
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 700 W + 750 W / 230 V
- Dimensions : L 903 x P 625 x H 1 150 mm
- Poids : 60,7 Kg
- EAN 3611630057516

Référence : CCHCR40EA

Prix : 1 399,-€



■ Chariot à crêpière 40 encastrée

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm encastrée
- Inclus : 7 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- Bouton ON/OFF
- Placard : L 840 x P 580 x H 495 mm
- 3 glissières dans le placard avec hauteur réglable
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac récupérateur des déchets
- Affichage personnalisable avec rétroéclairage LED
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 700 W + 14 W / 230 V
- Dimensions : L 1 040 x P 708 x H 1 150 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630043496

Référence : CCHCC40E

Prix : 1 899,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à crêpières double 40 encastrées

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 crêpières électriques Ø400 mm encastrées
- Inclus : 11 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- 2 placards avec 1 étagère chacun réglable sur 3 niveaux
- Dimensions placard : 2 x L 600 x P 580 x H 500 mm
- 2 Boutons ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- 2 bacs récupérateurs des déchets
- Affichage personnalisable avec rétroéclairage LED
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 5 400 W + 28 W / 230 V
- Dimensions : L 1 516 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 145 Kg
- EAN 3611630043502

Référence : CCHCCD40E

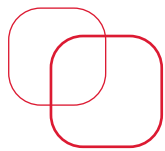
Prix : 2 699,-€

Affichage LED
personnalisable



Voir p. 90





APPAREIL À POFFERTJES



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

En quelques minutes, l'appareil à Poffertjes vous permet de cuire simultanément une grande quantité de Poffertjes sur ses 38 empreintes de 43 mm de diamètre.

Adapté à un usage professionnel, cet appareil est idéal pour la vente à emporter, les crêperies etc. Fonctionnel et robuste, il possède un châssis carré en inox ainsi qu'une plaque en fonte d'acier.

Il est doté d'un thermostat réglable entre 140°C et 300°C pour un contrôle précis de la température. L'élément chauffant fonctionne avec une puissance de 3kW, la plaque de cuisson atteint ainsi rapidement sa température de service.



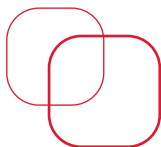
■ Appareil à poffertjes

- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte avec 38 empreintes de Ø43 mm profondeur 10 mm
- Bouton On/Off
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 430 x P 445 x H 180 mm
- Poids : 26,5 Kg
- EAN 3611630043458

■ Référence : CAPF
■ Prix : 499,-€

Voir p. 90





■ Chariot à poffertjes

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Appareil à poffertjes de 38 empreintes
- Inclus : 3 supports de gel froid, 7 pots en porcelaine, 3 vasques en porcelaine, pique pour poffertjes
- Placard : L 840 x P 580 x H 495 mm
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac récupérateur des déchets
- Affichage personnalisable avec rétroéclairage LED
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 2 700 W + 14 W / 230 V
- Dimensions : L 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 56,5 Kg
- EAN 3611630057554

Référence : CCHPF

Prix : 1 899,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à poffertjes double

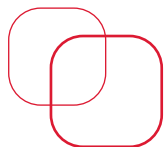
- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 appareils à poffertjes de 38 empreintes chacun
- Inclus : 4 supports de gel froid, 8 pots en porcelaine, 4 vasques en porcelaine, pique pour poffertjes
- 2 placards avec 1 étagère chacun réglable sur 3 niveaux
- Dimensions placard : 2 x L 600 x P 580 x H 500 mm
- 2 boutons ON/OFF
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- 2 bacs récupérateurs des déchets
- Affichage personnalisable avec rétroéclairage LED
- 4 roues dont 2 avec frein
- Puissance : 5 400 W + 28 W / 230 V
- Dimensions : L 1 516 x P 625 x H 1 150 mm
- Poids : 86,5 Kg
- EAN 3611630057561

Référence : CCHPFD

Prix : 2 999,-€

**Affichage LED
personnalisable**





GRILL PANINI

Grâce aux plaques en fonte d'acier émaillé des grill panini Casselin, vous obtiendrez une cuisson homogène pour tout type de sandwiches, paninis... Le système d'évacuation des graisses et déchets 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 : 295,-€



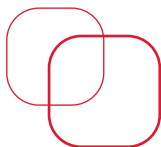
■ Grill panini plaques rainurée - lisse

- 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 : 295,-€





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



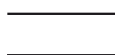
Référence : CGPRRPPT

Prix : 399,-€



■ 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 : 399,-€



■ Grill panini compact Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

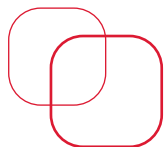
- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à pile (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 200 x 375 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 200 x 375 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 262 x P 523 x H 240 mm
- Poids : 20 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630059466



Référence : CGPRRXSPT

Prix : 429,-€





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
 - Thermostat réglable de 60°C à 300°C
 - Thermostat de sécurité
 - Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
 - Bac de récupération des graisses
 - Plaque de cuisson rainurée supérieure : 375 x 275 mm
 - Plaque de cuisson rainurée inférieure : 385 x 300 mm
 - Puissance : 2 400 W / 230 V
 - Dimensions : L 415 x P 500 x H 265 mm
 - Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
• EAN 3611630007245



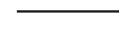
■ Référence : CGPRRGPT

■ Prix : 499,-€



■ Grill Panini Grand Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
 - Thermostat réglable de 60°C à 300°C
 - Thermostat de sécurité
 - Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
 - Bac de récupération des graisses
 - Plaque de cuisson supérieure lisse : 375 x 275 mm
 - Plaque de cuisson inférieure lisse : 385 x 300 mm
 - Puissance : 2 400 W / 230 V
 - Dimensions : L 415 x P 500 x H 265 mm
 - Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
• EAN 3611630007214



■ Référence : CGPLLGPT

■ Prix : 499,-€



■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
 - Thermostat réglable de 60°C à 300°C
 - Thermostat de sécurité
 - Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
 - Bac de récupération des graisses
 - Plaque de cuisson supérieure rainurée : 375 x 275 mm
 - Plaque de cuisson inférieure lisse : 380 x 287 mm
 - Puissance : 2 400 W / 230 V
 - Dimensions : L 415 x P 500 x H 265 mm
 - Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
• EAN 3611630007238



■ Référence : CGPRLGPT

■ Prix : 499,-€



Le grill panini est un indispensable des fast-food, face à l'engouement autour du panini ! Ces grill panini, version extra large, vous feront gagner du temps pendant vos services avec ses plaques de cuisson plus grandes que nos modèles classiques.

■ Grill panini XL Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à pile (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 360 x 360 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 360 x 360 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 34 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630043236

Référence : CGPRXLPT

Prix : 569,-€



Plaque de cuisson
Extra-Large



■ Grill panini XL Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à pile (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 360 x 360 mm
- Plaque de cuisson lisse inférieure : 360 x 360 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 34 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630043243

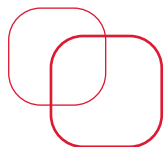
Référence : CGPRLXLP

Prix : 569,-€



Plaque de cuisson
Extra-Large





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini double Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure rainurée : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007191

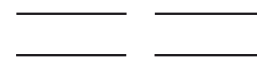
Référence : CGP2RRPT
Prix : 629,-€



■ 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 : 629,-€

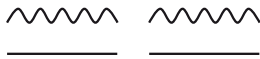


■ Grill Panini double Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- 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 : 629,-€

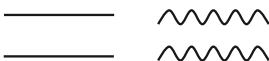


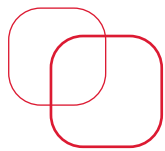
■ Grill Panini double Premium Mixte avec minuteur

- 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 : 629,-€





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 : 129,-€



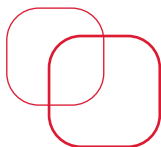
■ Chauffe-pain 4 plots

- 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 : 159,-€





■ Appareil à hot-dog électrique 4 Plots

- Acier Inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200mm, hauteur 240 mm
- 4 plots chauffants pour pains, hauteur 220 mm
- Thermostat réglable de 30° à 110°C
- Plot avec thermostat
- Puissance : 550 W / 230V
- Dimensions : L 505 x P 280 x H 400 mm
- Poids : 8,7Kg
- EAN 3611630039253

Référence : CMH1B

Prix : 309,-€



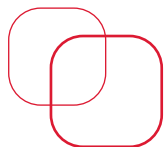
■ Chauffe-saucisses

- Châssis en Inox
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- Panier avec poignée
- Thermostat réglable de 0° à 110°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 350 W / 230 V
- Dimensions : L 260 x P 310 x H 405 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630042659

Référence : CMH2B

Prix : 209,-€





FRITEUSE À POSER



Avec une friteuse électrique Casselin, la température se règle entre 50°C et 190°C pour réaliser toutes vos fritures.

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

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



■ Friteuse électrique 4 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 4 litres
- 1 panier : L 140 x P 210 x H 125 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630000406

■ Référence : CFE4

■ Prix : 135,-€



■ 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 : 249,-€

■ Friteuse électrique 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 1 cuve amovible d'une capacité de 7 litres
- 1 panier : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630007016

■ Référence : CFE7

■ Prix : 175,-€



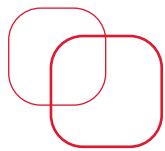
■ Friteuse électrique 2 x 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 2 cuves amovibles d'une capacité de 7 litres chacune
- 2 paniers : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 557 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 13,40 Kg
- EAN 3611630007023

■ Référence : CFE72

■ Prix : 309,-€





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 : 179,-€

■ 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 : 309,-€



Nettoyant friteuse p.143



■ Friteuse électrique 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 1 cuve amovible d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630007030

■ Référence : CFE10

■ Prix : 223,-€



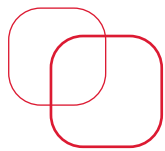
■ Friteuse électrique 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 2 cuves amovibles d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 15,20 Kg
- EAN 3611630007047

■ Référence : CFE102

■ Prix : 379,-€





FRITEUSE À POSER



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 7 litres
- 1 panier : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 518 x H 455 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630007054

■ Référence : CFEV7

■ Prix : 269,-€

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 7 litres chacune
- 2 paniers : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 560 x P 518 x H 455 mm
- Poids : 15,40 Kg
- EAN 3611630007061

■ Référence : CFEV72

■ Prix : 425,-€



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Vanne de vidange
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 361163000444

Référence : CFEV8

Prix : 299,-€



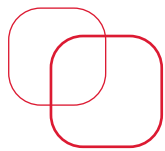
■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves de capacité 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 190 x P 240 x H 140 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Vanne de vidange
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 361163000451

Référence : CFEV82

Prix : 499,-€





FRITEUSE À POSER



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 625 x H 457 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630007078

■ Référence : CFEV10

■ Prix : 319,-€

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres avec vanne de vidange chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Voyant lumineux de chauffe
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 625 x H 455 mm
- Poids : 17,20 Kg
- EAN 3611630007085

■ Référence : CFEV102

■ Prix : 519,-€



Nettoyant friteuse p.143



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 10 litres haut rendement

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 715 x H 515 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630018470

Référence : CFEV10TB

Prix : 529,-€

9 000 W



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

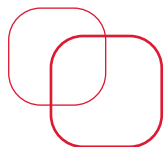
- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de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

Référence : CFEV102TB

Prix : 839,-€

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 190°C
- Robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 357 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630018593

■ Référence : CFP10TB

■ Prix : 849,-€

9 000 W



■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 190°C
- 2 robinets de vidange
- Capacité de la cuve : 2 x 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions paniers : 2 x L 215 x P 315 x H 140 mm
- Puissance : 2 x 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630018609

■ Référence : CFP102TB

■ Prix : 1 469,-€

2 x 9 000 W

Nettoyant friteuse p.143

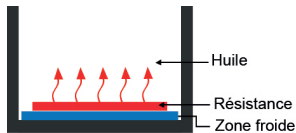


■ Friteuse électrique sur pieds 13 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions panier : L 210 x P 300 x H 120 mm
- Puissance : 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 34 Kg
- EAN 3611630001274

■ Référence : CFP13

■ Prix : 1 079,-€

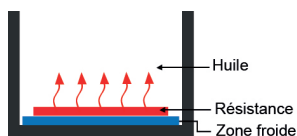


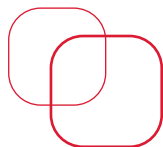
■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 2 x 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions paniers : 2 x L 210 x P 300 x H 120 mm
- Puissance : 2 x 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630001281

■ Référence : CFP132

■ Prix : 1 899,-€





FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

■ Friteuse électrique sur pieds 16 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 16 litres
- Minuterie
- Voyant lumineux de chauffe
- Possibilité d'actionner les 3 résistances indépendamment
- Température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions panier : L 285 x P 327 x H 235 mm (soit 14L)
- Puissance : 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 400 x P 660 x H 1 030 mm
- Poids : 35 Kg
- EAN 3611630043250

Référence : CFP16
Prix : 1 149,-€

12 000 W

3 puissances ajustables
4 - 8 - 12kW



■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 16 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve : 2 x 16 litres
- Minuterie
- Voyant lumineux de chauffe
- Fonctionne indépendamment
- Possibilité d'actionner les 3 résistances indépendamment
- Température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions paniers : 2 x L 285 x P 327 x H 235 mm (soit 2 x 14L)
- Puissance : 2 x 12 000 W / 400 V
- Dimensions : L 800 x P 660 x H 1030 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630043274

Référence : CFP162
Prix : 1 999,-€

2 x 12 000 W

3 puissances ajustables
4 - 8 - 12kW

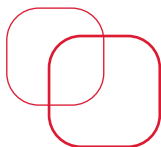


■ Lot de 2 paniers 6,5L pour friteuse 16 litres

- Capacité : 2 x 6,5L
- Dimensions : 2 x L 140 x P 327 x H 155 mm
- Poids : 11 Kg
- EAN 3611630058483

Référence : CL2PF16
Prix : 89,-€





La friteuse gaz Casselin est conçue tout en inox et dispose d'une cuve emboutie à fond sans soudure inclinée, facilitant le nettoyage et la vidange.

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

■ Friteuse Gaz 10L



- Acier Inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezzo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 10 litres
- Dimensions cuve : L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions panier : L 215 x P 290 x H 120 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 650 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630001342

■ Référence : CFG10

■ Prix : 1 529,-€



■ Friteuse Gaz 2 x 10L

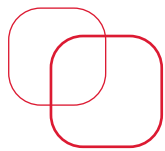


- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezzo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 2 x 10 litres
- Dimensions cuve : 2 x L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions panier : L 215 x P 290 x H 120 mm
- Puissance : 13 000 W gaz
- Dimensions : L 700 x P 600 x H 650 mm
- Poids : 58 Kg
- EAN 3611630038782

■ Référence : CFG102

■ Prix : 2 549,-€





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 : 209,-€



■ 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 : 319,-€

■ 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 : 349,-€



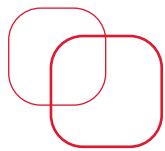
■ Chauffe-frites GN 1/1 Céramique

- 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 : 409,-€





POSTE DE SALAGE



■ Poste de salage à poser

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance à quartz
- Grille de 7 rangs
- Grille et vitre interchangeableables 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 : 679,-€



■ Poste de salage PM

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

■ Référence : CPDSPM

■ Prix : 1 649,-€

■ Poste de salage GM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 ampoules chauffantes
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeableables 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 : 1 869,-€



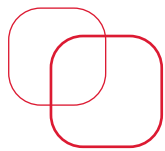
■ Pelle à frites

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

■ Référence : CPAFDG

■ Prix : 9,-€





VITRINE CHAUFFANTE



Chaud



■ Vitrine chauffante 120L

- Acier inoxydable
- Chauffage à sec
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 120 litres
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Remplissage à l'arrière
- Eclairage de LED au plafond
- Dimension grille haut : L 630 x P 335 mm
- Dimension grille intermédiaire : L 630 x P 370 mm
- Dimension grille bas : L 630 x P 400 mm
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 600 x H 670 mm
- Poids : 36,2 Kg
- EAN 3611630059817

■ Référence : CVC120L

■ Prix : 669,-€



Chaud



■ Vitrine chauffante 125L

- Acier inoxydable
- Chauffage à sec
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 125 litres
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Remplissage à l'avant comme à l'arrière
- Eclairage de LED au plafond
- Grille intermédiaire réglable en hauteur
- Dimension grille haut : L 630 x P 335 mm
- Dimension grille intermédiaire : L 630 x P 370 mm
- Dimension grille bas : L 630 x P 400 mm
- Puissance : 1 100 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 590 x H 685 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630059824

■ Référence : CVC125L

■ Prix : 709,-€



Chaud

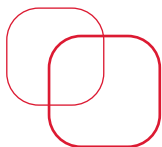


■ Vitrine chauffante 160L

- Acier inoxydable
- Chauffage à sec
- Température de 30°C à 90°C
- Voyant de chauffe
- Contenance : 160 litres
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Remplissage à l'arrière
- Eclairage de LED au plafond
- Dimension grille haut : L 815 x P 400 mm
- Dimension grille intermédiaire : L 815 x P 370 mm
- Dimension grille bas : L 815 x P 335 mm
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 870 x P 585 x H 685 mm
- Poids : 42,8 Kg
- EAN 3611630059848

■ Référence : CVC160L

■ Prix : 769,-€



■ Plaque chauffante buffet

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

■ Référence : CPCB

■ Prix : 409,-€



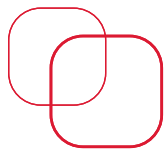
■ Bin - Passe-Burger

- Acier inoxydable et métal peint en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance
- Température sous lampes de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance : 1 160 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 640 x H 685 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630038812

■ Référence : CBIN

■ Prix : 1 229,-€





FRITEUSE À BEIGNETS



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

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

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

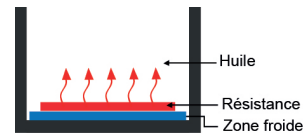


■ Friteuse à beignets électrique 16 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- 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 : 729,-€

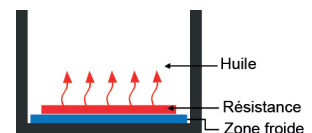


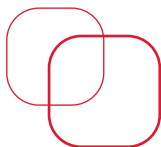
■ Friteuse à beignets électrique 30 litres

- 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 : 1 099,-€





Ces plaques à snacker en fonte vous permettront de réaliser une cuisson parfaite de vos produits grâce à leur plaque de 10 cm d'épaisseur avec une conduction thermique élevée.

■ Plaque à snacker fonte lisse compacte

- Construction en inox
- Plaque en fonte d'acier
- Bouton ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 380 x 280 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 363 x H 188 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630043212

Référence : CPASFLC

Prix : 339,-€



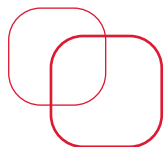
■ Plaque à snacker fonte lisse

- Construction en inox
- Plaque en fonte d'acier
- Bouton ON/OFF
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 380 x 380 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 463 x H 188 mm
- Poids : 23 Kg
- EAN 3611630043199

Référence : CPASFL

Prix : 379,-€





PLAQUE À SNACKER PREMIUM

■ Plaque à Snacker électrique compacte premium

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 350 x 400 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630003643

■ Référence : CPASPMIP
■ Prix : 419,-€



■ 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 : 519,-€



■ 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 : 619,-€



Nettoyant plaque à snacker p. 143

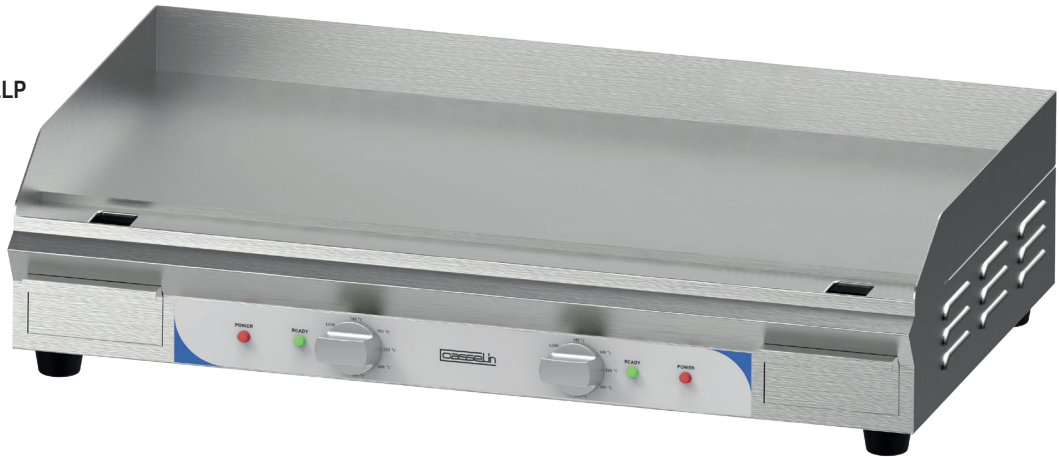


■ Plaque à snacker extra large lisse premium

- 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 : 900 x 400 mm
- Puissance : 3 200 W + 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 900 x P 588 x H 227 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630043205

■ Référence : CPASXLLP

■ Prix : 749,-€



■ Plaque à snacker large Lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- Bacs de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 610 x 510 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 615 x P 710 x H 333 mm
- Poids : 70 Kg
- EAN 3611630058513

■ Référence : CPASLL

■ Prix : 1 099,-€



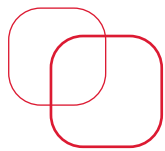
■ Plaque à snacker large Rainurée - Lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 thermostats réglables de 140°C à 300°C
- 2 thermostats de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 305 x 510 mm
- Plaque de cuisson rainurée : 305 x 510 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 615 x P 710 x H 333 mm
- Poids : 70 Kg
- EAN 3611630058520

■ Référence : CPASLRL

■ Prix : 1 199,-€





PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE

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



■ Plaque à snacker Fonte 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630060752

■ Référence : CPASF30B

■ Prix : 429,-€

Nettoyant plaque à snacker p. 143



■ Plaque à snacker Fonte 60

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- EAN 3611630060738

■ Référence : CPASF60B

■ Prix : 639,-€



■ Plaque à snacker Chrome 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de plaque : L 320 x P 480 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630060721

Référence : CPASC30B

Prix : 569,-€



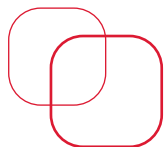
■ Plaque à snacker Chrome 60

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- EAN 3611630060745

Référence : CPASC60B

Prix : 839,-€





PLAQUE À SNACKER À GAZ

Ces plaques à snacker gaz sont conçues pour la cuisson façon « snacking » de vos viandes, poissons, crustacés etc. Avec un revêtement en fonte ou en chrome, elles sauront satisfaire les exigences des professionnelles de la restauration.



■ Plaque à snacker Fonte 30 Gaz

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 4 000 W
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630060677

■ Référence : CPASF30G

■ Prix : 549,-€

■ Plaque à snacker Fonte 60 Gaz

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 8 000 W
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- EAN 3611630060684

■ Référence : CPASF60G

■ Prix : 899,-€



■ Plaque à snacker Chrome 30 Gaz

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de plaque : L 320 x P 480 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 4 000 W
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630060646

■ Référence : CPASC30G

■ Prix : 649,-€



■ Plaque à snacker Chrome 60 Gaz

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome
- Dimensions de la plaque : L 480 x P 650 mm
- Epaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 8 000 W
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 40,6 Kg
- EAN 3611630060653

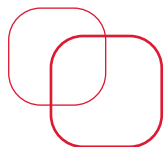
■ Référence : CPASC60G

■ Prix : 1 099,-€



Nettoyant plaque à snacker p. 143





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 : 95,-€

■ Couteau à raclette

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

■ Référence : CCR

■ Prix : 16,-€



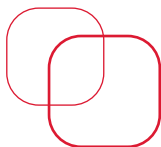
■ Appareil à raclette - Demi meule

- Boîtier de chauffe horizontal
- Bouton ON/OFF
- 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 : 129,-€





■ Salamandre à quartz avec plafond mobile

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

Référence : CSQA1P

Prix : 739,-€



■ Salamandre à quartz avec plafond mobile GN1/1

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat de puissance réglable
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 525 x H 525 mm
- Poids : 38 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630006910

Référence : CSQAGN11

Prix : 849,-€



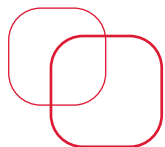
■ Salamandre à quartz avec double plafonds mobiles

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

Référence : CSQA2P

Prix : 899,-€





SALAMANDRE



La salamandre professionnelle est utilisée pour gratiner le dessus des plats comme les gratins, les croque-monsieurs, les chèvres chauds ou bien les bruschettas ou toute autre utilisation de votre choix nécessitant une source de chaleur. (ex: décongélation)

■ Salamandre PM

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Résistance en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour 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 : 389,-€



■ 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 : 519,-€

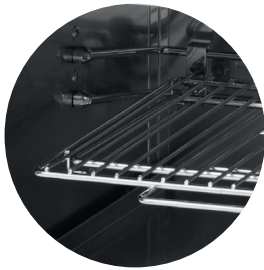


■ Salamandre positions amovibles PM

- 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 : 499,-€



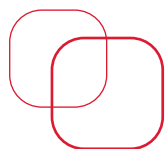
■ Salamandre positions amovibles GM

- 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 : 669,-€

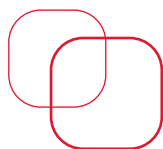




RÉCHAUDS ÉLECTRIQUE / PLAQUES À INDUCTION

Le maintien au chaud des préparations est essentiel dans une cuisine professionnelle. Nous vous proposons une large gamme pour cela avec nos plaques à induction et nos réchauds électriques. Ils ont été spécialement étudiés pour répondre à vos exigences : maintenir au chaud, cuire ou même réchauffer vos préparations culinaires. Simples d'utilisation, ils sont essentiels pour une cuisson précise avec une température maîtrisée. Ces produits conviendront pour des manifestations extérieures, des snacks, fast-foods ou encore dans des restaurations nomades telles que les food trucks.





Ce modèle de réchaud est un appareil électrique d'appoint qui vous sera agréable à utiliser et qui vous permettra d'optimiser l'espace de travail. Peu encombrant, il trouvera facilement sa place dans votre cuisine professionnelle.

■ Réchaud électrique

- Acier inoxydable
- Diamètre de la plaque : 185 mm
- 6 niveaux de température max. 500°C
- Chauffe rapidement
- Voyant lumineux
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 285 x P 400 x H 115 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630059473

Référence : CRE

Prix : 299,-€

500°C



■ Réchaud électrique double

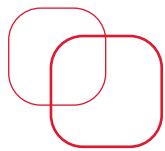
- Acier inoxydable
- Diamètre des plaques : 185 mm
- 6 niveaux de température max. 500°C pour chaque plaque
- Chauffe rapidement
- Voyant lumineux
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 565 x P 400 x H 115 mm
- Poids : 9,10 Kg
- EAN 3611630059480

Référence : CRED

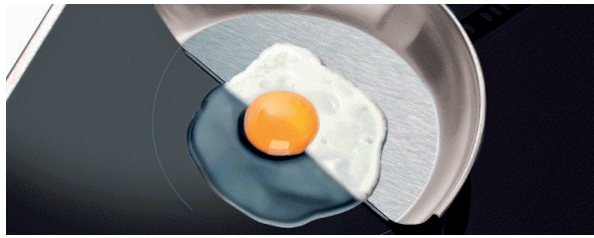
Prix : 499,-€

500°C





PLAQUE À INDUCTION



Les plaques à induction Casselin sont pratiques et simples d'utilisation avec leur plaque en verre. Selon les modèles, elles sont dotées d'une minuterie et d'un affichage LED.



■ Plaque à induction 350K1

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

■ Référence : CPAI350K1

■ Prix : 209,-€



■ Plaque à induction digital 350A

- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
- Minuterie : 0 à 180 minutes
- Thermostat de sécurité
- 10 niveaux de puissance
- 10 niveaux de réglage de température (60°C à 240°C)
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 440 x H 117 mm
- Poids : 7,10 Kg
- EAN 3611630006750

■ Référence : CPAI350A

■ Prix : 229,-€

■ Plaque à induction tactile 350ET

- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital
- Panneau de contrôle tactile
- Thermostat de sécurité
- Température : 35°C à 240°C
- Minuterie : 0 à 180 minutes
- Puissance : 100 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 435 x H 117 mm
- Poids : 7,10 Kg
- EAN 3611630006767

Référence : CPAI350ET

Prix : 239,-€



■ Plaque à induction 500B

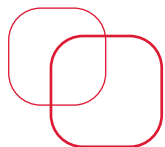
- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital
- Réglage de la température par bouton rotatif
- Température : 60°C à 240°C
- Réglage du temps de 0 à 180 minutes
- Réglage de la puissance
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 415 x H 117 mm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

Référence : CPAI500B

Prix : 249,-€



	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 : 559,-€



■ 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 : 869,-€

■ 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

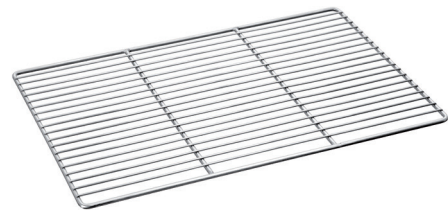


■ Référence : CFCV3

■ Prix : 1 349,-€

■ Grille inox pour four

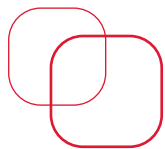
Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	23,-€
CFCV2	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	23,-€
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630002813	CGCFCV3	36,-€



■ Plaque aluminium pour four

Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	22,-€
CFCV2	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	22,-€
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

Référence : CFRP1
Prix : 489,-€

35 cm



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

Référence : CFRP2
Prix : 729,-€

35 cm x 2



■ 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 : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 690 x P 700 x H 380-400 mm
- Poids : 43 Kg
- EAN 3611630014090

Référence : CFRPQ1
Prix : 839,-€

26 cm x 2

400°C
1 800 W



La grande chambre de 46 cm permet de mettre une grande pizza ou deux pizzas de Ø 26 cm.



■ Four à pizza 400

- Acier inoxydable AISI 430
- Dimension de la chambre : 410 x 370 x 90 mm
- Double système de chaleur supérieur et inférieur
- Bouton ON/OFF
- Minuteur
- Fond en pierre réfractaire épaisseur 13,5 mm
- Température de 50°C à 400°C
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 575 x P 536 x H 274 mm
- Poids : 22,9 Kg
- EAN 3611630043014

Référence : CFRP1400

Prix : 619,-€

400°C



35 cm



■ Four à pizza 2 chambres 400

- Acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des 2 chambres : 410 x 370 x 90 mm
- Double système de chaleur supérieur et inférieur
- Bouton ON/OFF pour chaque chambre
- Minuteur pour chaque chambre
- Fond en pierre réfractaire épaisseur 13,5 mm
- Température de 50°C à 400°C
- Puissance : 3 400 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 536 x H 488 mm
- Poids : 39,3 Kg
- EAN 3611630060622

Référence : CFRP2400

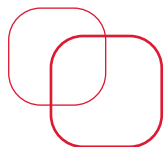
Prix : 1 099,-€

400°C



35 cm x 2





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 : 145,-€



■ 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 : 179,-€



■ 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 : 189,-€

Voir accessoires p. 114



■ 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 : 159,-€



■ 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 : 195,-€



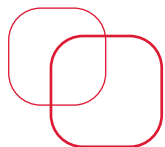
■ Double bain-marie GN 1/1 avec 2 robinets de vidange

- 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 : 459,-€





CHAUFFE-SAUCE



■ Chauffe-sauce

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Bouteille à sauce 1 L incluse
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 170 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 2,20 Kg
- EAN 3611630018531

■ Référence : CCS1

■ Prix : 209,-€



■ Chauffe-sauce 2

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 2 bouteilles à sauce 1 L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 307 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 3,95 Kg
- EAN 3611630018678

■ Référence : CCS2

■ Prix : 309,-€

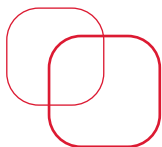


■ Chauffe-sauce 3

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 3 bouteilles à sauce 1 L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 447 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630018685

■ Référence : CCS3

■ Prix : 409,-€



Servez tout au long de la journée vos sauces salées ou sucrées, à la texture idéale, directement sur vos boissons, glaces, desserts etc La détection de température et le système de sécurité intégrés vous permettent de déclencher et de réajuster automatiquement la température de votre distributeur tout en évitant la surchauffe.

■ Pompe à sauce chauffant

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

Référence : CPSC1

Prix : 359,-€



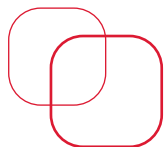
■ Pompe à sauce chauffant double

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

Référence : CPSC2

Prix : 639,-€





ENTONNOIR À PISTON / BAIN-MARIE À SAUCE

■ Entonnoir à piston chauffant

- Acier inoxydable
- Entonnoir de 2 L
- 3 embouts de tailles différentes inclus
- Entonnoir avec couvercle
- Bouton ON/OFF
- Bac de récupération des gouttes
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 350 x P 285 x H 370 mm
- Poids : 4,80 Kg
- EAN 3611630043434

■ Référence : CEPC

■ Prix : 459,-€



 1.5 mm

 4 mm

 6 mm



■ Bain marie à sauce 2 x GN 1/6 compact

- Acier Inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 150 mm de profondeur
- Couvercles et louches inox inclus
- Bouton ON/OFF
- Chauffe à sec
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 95°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 208 x P 390 x H 255 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630043342

■ Référence : CBMS216V

■ Prix : 249,-€



■ Bain marie à sauce 3 x GN 1/6 compact

- Acier Inoxydable
- 3 bacs GN 1/6 - 150 mm de profondeur
- Couvercles et louche inox inclus
- Bouton ON/OFF
- Chauffe à sec
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 95°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 208 x P 555 x H 255 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630043359

■ Référence : CBMS316V

■ Prix : 319,-€



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

■ Bain marie à sauce compact

- Acier Inoxydable
- Bac GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Louche inox incluse
- Bouton ON/OFF
- Chauffe à sec
- Réglage de la température de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 206 x P 280 x H 278 mm
- Poids : 4,80 Kg
- EAN 3611630043380

■ Référence : CBMSC1

■ Prix : 209,-€



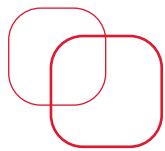
■ Bain marie à sauce compact 2 cuves

- Acier Inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Louche inox incluse
- Bouton ON/OFF
- Chauffe à sec
- Réglage de la température de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 412 x P 280 x H 278 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630043397

■ Référence : CBMSC2H

■ Prix : 349,-€





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 : 299,-€



■ 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 : 359,-€

■ 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 : 519,-€



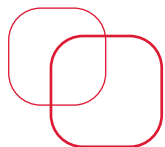
■ Bain-marie à sauce 6 cuves

- 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 : 689,-€





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 : 1 099,-€



■ 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 : 1 429,-€

Voir accessoires p. 114



■ 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 : 1 099,-€



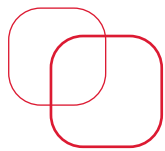
■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

- 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 : 1 429,-€





CUISEUR À PÂTES

■ Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Capacité de la cuve : 8 litres
- Dimensions de la cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
- Résistance en incoly 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 : 389,-€



▶ Cuiseur à pâtes électrique - 3 paniers

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

Référence : CCAP3P
Prix : 409,-€



▶ 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 : 429,-€



▶ 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 : 469,-€



■ 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 : 1 619,-€



■ Cuiseur à pâtes 9 litres

- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 9 L
- Bouton ON/OFF
- Réglage du thermostat
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 4 petits paniers ronds inclus
- 2 paniers rectangulaires inclus
- Vannes de vidange et de remplissage situées à l'avant
- Vanne de trop plein et branchement d'arrivée d'eau à l'arrière
- Possibilité de raccordement à l'eau
- Rangement de la plaque pour panier rond en dessous
- Puissance : 3 300 W / 230V
- Dimensions : L 354 x P 587 x H 520 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630043229

■ Référence : CCAP9

■ Prix : 899,-€

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



■ Cuiseur à pâtes 2 x 9 litres

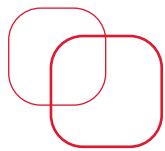
- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 2 x 9 L
- Bouton ON/OFF
- Réglage du thermostat
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 8 petits paniers ronds inclus
- 4 paniers rectangulaires inclus
- Vannes de vidange et de remplissage situées à l'avant
- Vanne de trop plein et branchement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

■ Référence : CCAP92

■ Prix : 1 599,-€

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





CUISEUR À OEUFS



Ce cuiseur à œufs est de nos jours un appareil incontournable pour vos buffets. Il combine gain de temps et de place. Il peut se décliner en « chauffe brique » pour le lait, les soupes ou toute autre brique alimentaire.



■ Cuiseur à œufs

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/3, profondeur 150 mm
- 8 supports à œufs avec numérotation
- Couvercle inclus
- Bouton ON/OFF
- Réglage de la température de 40°C à 100°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 250 W / 230 V
- Dimensions : L 466 x P 240 x H 262 mm
- Poids : 5,30 Kg
- EAN 3611630040761

■ Référence : CCAEF

■ Prix : 269,-€



■ Chauffe-brique

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/3, profondeur 150 mm
- 3 paniers pour brique en carton
- 8 supports à œufs avec numérotation
- Couvercle inclus
- Bouton ON/OFF
- Réglage de la température de 40°C à 100°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 1 250 W / 230 V
- Dimensions : L 466 x P 240 x H 262 mm
- Poids : 5,30 Kg
- EAN 3611630062114

■ Référence : CCB3

■ Prix : 329,-€



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

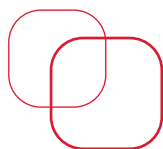
■ Porte brique

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

■ Référence : CPBL

■ Prix : 30,-€





■ Soupière 9 litres

- Boîtier en tôle d'acier thermolaqué
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 340 mm, H 370 mm
- Poids : 3,95 Kg
- EAN 3611630060769

Référence : CMS2B

Prix : 95,-€



■ Soupière 9 litres Inox

- Boîtier en acier inoxydable
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 340 mm, H 370 mm
- Poids : 4,10 Kg
- EAN 3611630060776

Référence : CMS3B

Prix : 139,-€

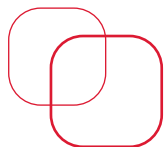
■ Chariot chauffe-assiettes niveau constant

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Assiette diamètre de 190 à 350 mm
- Hauteur d'empilement d'environ 490 mm
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Couvercle inclus
- Thermostat réglable de 30°C à 110°C
- Puissance : 570 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 620 x H 950 mm
- Poids : 40 Kg
- EAN 3611630057622

Référence : CCHCANC

Prix : 899,-€





■ Chauffe-assiettes 30B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 418 x P 320 mm
- Capacité de 30 assiettes \varnothing 330 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 425 x H 545 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630043366

Référence : CCA30B

Prix : 319,-€



■ Chauffe-assiettes 60B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 418 x P 420 mm
- Capacité de 60 assiettes, \varnothing 330 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 525 x H 855 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630043373

Référence : CCA60B

Prix : 399,-€



■ Chauffe-assiettes 120B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 720 x P 435 mm
- Capacité de 120 assiettes, \varnothing 330 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 750 x P 530 x H 870 mm
- Poids : 31 Kg
- EAN 3611630057707

Référence : CCA120B

Prix : 599,-€

Assiette \varnothing 35 cm

■ Chauffe-assiettes 30

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 30 assiettes \varnothing 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 : 389,-€



■ Chauffe-assiettes 60

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 60 assiettes, \varnothing 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 : 449,-€



■ Chauffe-assiettes 120

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 120 assiettes, \varnothing 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 : 779,-€





PRÉPARATION

● EMBALLEUSE SOUS VIDE	107	
● TRANCHEUSE À JAMBON	109	
● POSTE DE DÉCOUPE CHAUFFANT	111	
● MIXEUR PLONGEANT	112	
● BAC GASTRONORME	113	
● PORTE BON DE COMMANDE	114	
● FAÇONNEUSE À PIZZA	114	
● ÉTAGÈRE MURALE	116	
● CHARIOT INOX	117	
● POUBELLE	119	



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, betteraves, carottes, courgettes, épinards, haricots, oignons, pommes 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 : 399,-€



■ 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 : 479,-€

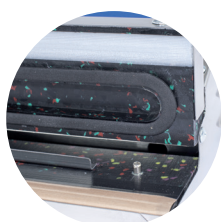


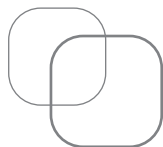
■ Emballeuse sous vide 45

- 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 : 559,-€





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 : 1 899,-€



■ 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 : 2 299,-€



■ 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 : 3 299,-€





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 : 379,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm Rouge

- EAN 3611630017022

■ Référence : CTJ195BR

■ Prix : 379,-€



■ 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 : 439,-€

■ 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 : 519,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm Rouge

- EAN 3611630009898

■ Référence : CTJ250BR

■ Prix : 519,-€



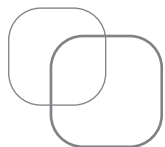
■ Trancheuse à jambon Ø 300 mm

- 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 : 709,-€





POSTE DE DÉCOUPE CHAUFFANT



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



■ Poste de découpe chauffant avec bain-marie

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

■ Référence : CPDCBMFR

■ Prix : 389,-€



■ Poste de découpe chauffant avec bain-marie double

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

■ Référence : CPDCBMFRD

■ Prix : 529,-€



Veloutés, brunoises et mayonnaises n'auront plus de secret pour vous avec ces mixeurs plongeurs. Vous pourrez élaborer des préparations en un tour de main grâce à un petit format qui les rend faciles à manipuler et peu encombrants à ranger.

Mixeur plongeur 160

- Pied et cloche en acier inox
- Couteau 2 lames
- Capacité de 1 à 4 litres
- Bouton ON/OFF
- Variateur de vitesse
- Vitesse : 3 000 à 13 000 tr/min
- Longueur tube : 160 mm
- Puissance : 220 W / 230 V
- Dimensions : Ø 55 mm, H 395 mm
- Poids : 1 Kg
- EAN 3611630061674

Référence : CMIX160

Prix : 189,-€



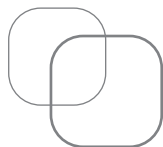
Mixeur plongeur 190

- Pied et cloche en acier inox
- Couteau 2 lames
- Capacité de 1 à 8 litres
- Bouton ON/OFF
- Variateur de vitesse
- Vitesse : 3 000 à 13 000 tr/min
- Longueur tube : 190 mm
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : Ø 66 mm, H 425 mm
- Poids : 1 Kg
- EAN 3611630061896

Référence : CMIX190

Prix : 259,-€





BAC GASTRONORME AISI 304



■ Bac Gastronorme 1/1

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
530 x 325	65	9,8	3611630003988	CBG11065	28,-€
530 x 325	100	15	3611630003995	CBG11100	31,-€
530 x 325	150	22,5	3611630003964	CBG11150	42,-€
530 x 325	200	30	3611630003971	CBG11200	49,-€



■ Bac Gastronorme 1/2

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 265	65	4,7	3611630004152	CBG12065	18,-€
325 x 265	100	7,2	3611630004169	CBG12100	21,-€
325 x 265	150	10,8	3611630004138	CBG12150	26,-€



■ Bac Gastronorme 1/3

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 176	65	2,9	3611630004220	CBG13065	14,-€
325 x 176	100	4,5	3611630004237	CBG13100	16,-€
325 x 176	150	6,8	3611630004206	CBG13150	22,-€



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	65	2,1	3611630004282	CBG14065	13,-€
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	14,-€
265 x 162	150	4,9	3611630004268	CBG14150	19,-€



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	11,-€
176 x 162	100	2,1	3611630004350	CBG16100	12,-€
176 x 162	150	3,2	3611630004329	CBG16150	18,-€



■ Couvercle Gastronorme

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,-€



■ Barre de séparation

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



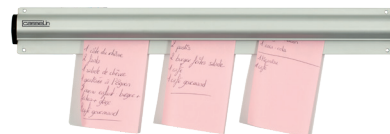
■ Porte bon de commande 18

- Construit en aluminium
- Roulette de 25 billes en verre
- Longueur d'accroche 450 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 : 20,-€

46 cm



■ Porte bon de commande 24

- Construit en aluminium
- Roulette de 34 billes en verre
- Longueur d'accroche 600 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 : 22,-€

61 cm



■ Porte bon de commande 36

- Construit en aluminium
- Roulette de 54 billes en verre
- Longueur d'accroche 900 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 : 24,-€

91 cm



■ Porte bon de commande 48

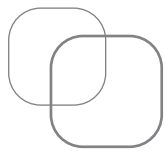
- Construit en aluminium
- Roulette de 72 billes en verre
- Longueur d'accroche 1120 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 1224 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,90 Kg
- EAN 3611630006897

Référence : CPAD48

Prix : 26,-€

122 cm





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 : 1 089,-€



■ 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 : 1 199,-€

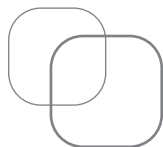


■ Étagères Murales

- 1 paire de crémaillères L 580 mm
- 2 étagères de la longueur souhaitée
- 2 paires de consoles



LONGUEUR (mm)	PROFONDEUR (mm)	Réf.	EAN	Euro
600	355	CEMI1B	3611630061810	189,-€
800	355	CEMI2B	3611630060295	209,-€
1 000	355	CEMI3B	3611630060301	229,-€
1 200	355	CEMI4B	3611630061834	249,-€
1 400	355	CEMI5B	3611630061841	279,-€
1 600	355	CEMI6B	3611630061858	309,-€
1 800	355	CEMI7B	3611630060318	339,-€
2 000	355	CEMI8B	3611630061865	379,-€



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 : 135,-€



■ 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 : 155,-€



■ Chariot en inox porte poubelle

- Inox AISI 201
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Diamètre sac poubelle : 290 mm
- Charge utile : 40 Kg
- Plateau : L 825 x P 525 mm
- Hauteur entre les 2 plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 845 x P 525 x H 940 mm
- Poids : 10 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630023092

■ Référence : CCIPP

■ Prix : 175,-€



■ Poubelle snack

- Acier inoxydable
- Capacité 110 litres
- Rebord pour déposer des plateaux
- Clapet aimanté pour accéder à la poubelle
- Sac poubelle tenu par un élastique
- Chariot mobile aimanté sur 4 roues
- Dimensions : L 445 x P 480 x H 1 255 mm
- Poids : 28 Kg
- EAN 3611630059497

■ Référence : CPS

■ Prix : 689,-€



■ 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

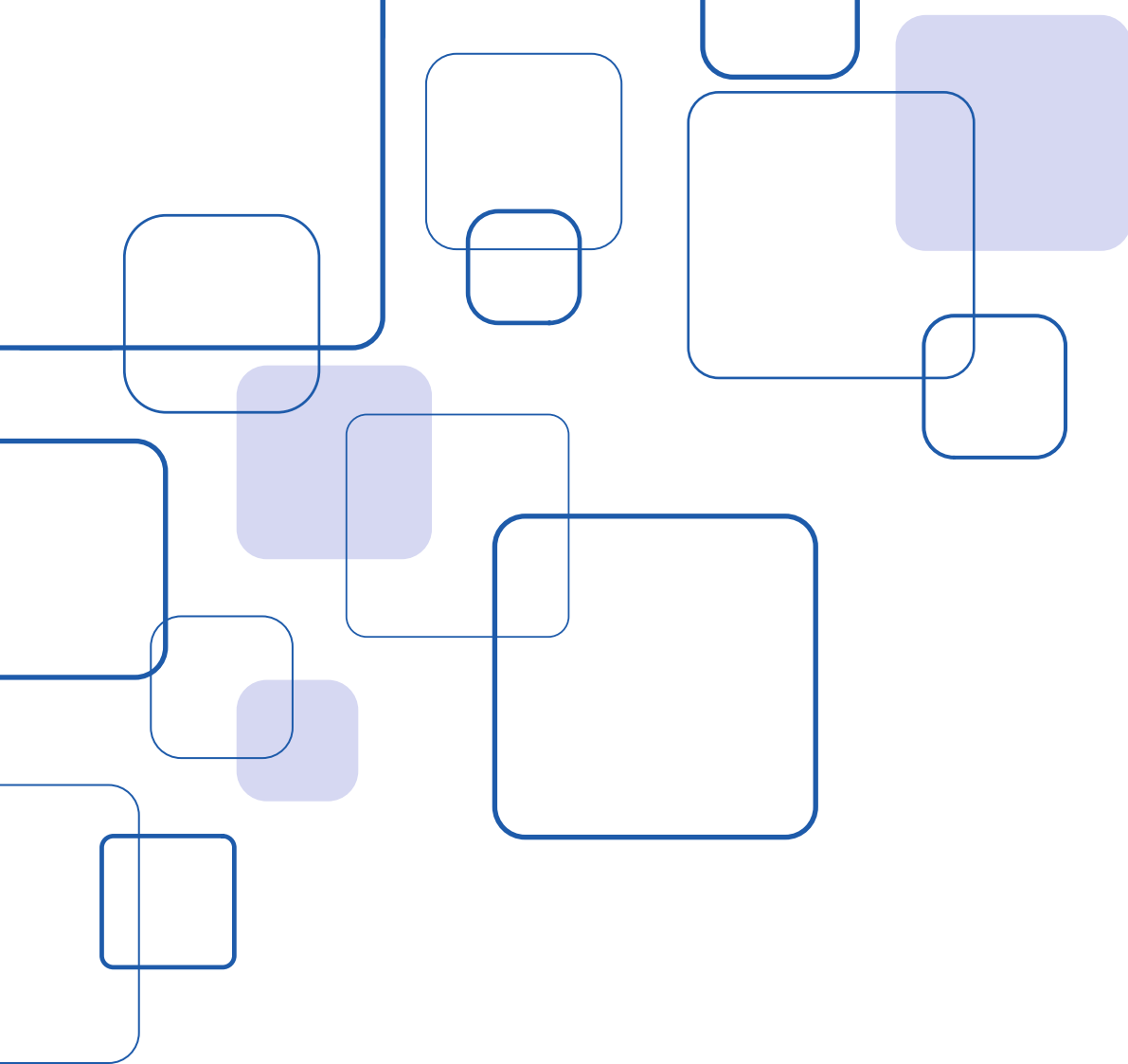
■ Référence : CPSPP




■ Prix : 129,-€

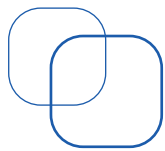




FROID



- MINI VITRINE RÉFRIGÉRÉE 122 
- VITRINE RÉFRIGÉRÉE 124 
- VITRINE À POSER 126 



MINI 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 Blanche

- 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 : 409,-€



■ Mini vitrine réfrigérée positive 58L Noire

- 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 3611630023139

■ Référence : CVR58LN

■ Prix : 409,-€



■ Mini vitrine réfrigérée positive 78L Blanche

- 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
- EAN 3611630000024

■ Référence : CVR78LB

■ Prix : 449,-€



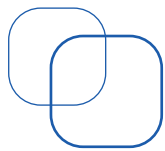
■ Mini vitrine réfrigérée positive 78L Noire

- 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
- EAN 3611630000027

■ Référence : CVR78LN

■ Prix : 449,-€





VITRINE RÉFRIGÉRÉE



■ Vitrine réfrigérée positive 98L Blanche

- 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 : 489,-€



■ Vitrine réfrigérée positive 98L Noire

- 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 3611630028219

■ Référence : CVR98LN

■ Prix : 489,-€



■ 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 : R290
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 485 X H 1700 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630000079

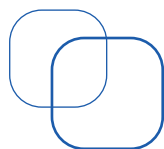
Référence : CVR235LB

Prix : 1 089,-€



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 3611630000048

■ Référence : CVR100LN

■ Prix : 629,-€



■ 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 : 629,-€



■ 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 : 819,-€



■ 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 : 869,-€



■ Vitrine réfrigérée à poser 160L

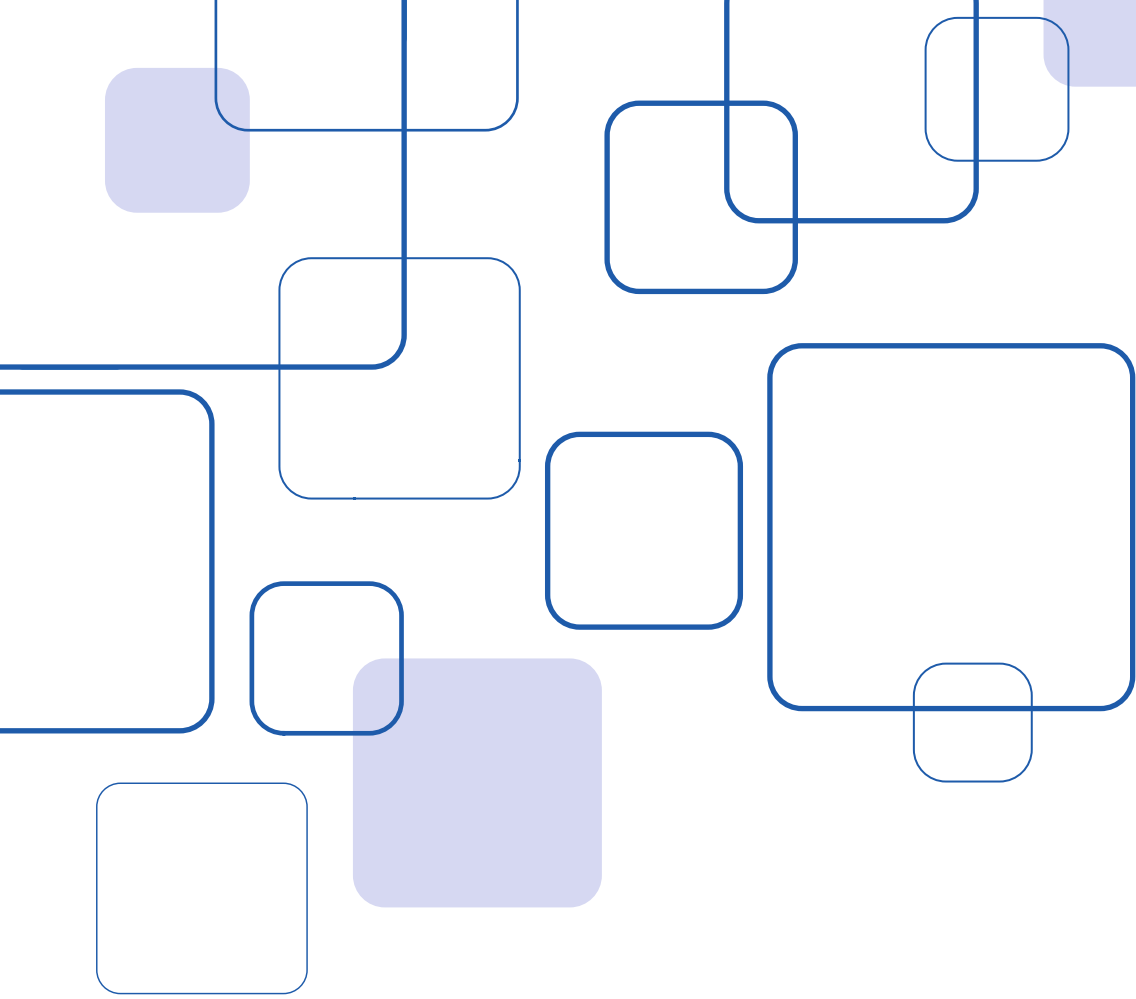
- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions 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

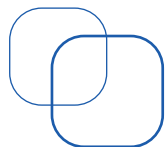
■ Prix : 909,-€



LAVÉRIE



- LAVE - VERRES 131 
- LAVE - VAISSELLE 135 
- LAVE - VAISSELLE À CAPOT 138 
- ACCESSOIRES LAVERIE 142 
- PRODUITS DE LAVAGE 143 



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

Référence : CPLV350
Prix : 65,-€



Lave-verres 350

- EAN 3611630000840

Référence : CLV35
Prix : 1 379,-€

Lave-verres 350 avec pompe de vidange intégrée

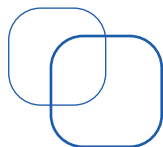
- EAN 3611630000857

Référence : CLV35PV
Prix : 1 599,-€

Lave-verres 350 avec adoucisseur intégré

- EAN 3611630000864

Référence : CLV35AD
Prix : 1 629,-€



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

■ Référence : CPLV400
 ■ Prix : 65,-€



■ Lave-verres 400

- EAN 3611630000871

■ Référence : CLV40

■ Prix : 1 659,-€

■ Lave-verres 400 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630000888

■ Référence : CLV40PV

■ Prix : 1 799,-€

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

- EAN 3611630000895

■ Référence : CLV40PVAD

■ Prix : 1 999,-€

■ 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

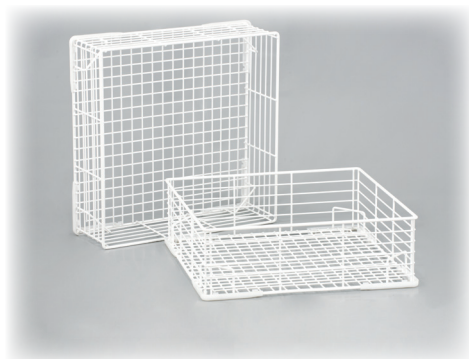


■ Lave-verres Double paroi avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• EAN 3611630000901

■ Référence : CLVD

■ Prix : 2 249,-€



■ Panier de rechange PE 400

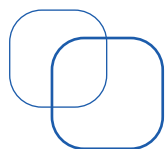
Panier pour lave-verres double paroi 400

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

■ Référence : CPLV400PE

■ Prix : 95,-€





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 évacue 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.

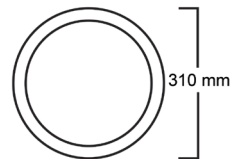
■ ADOUCISSEUR D'EAU

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 : 2 099,-€

Lave-vaisselle 500 avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000925

Référence : CLVA50PV

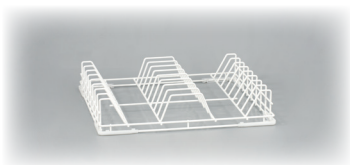
Prix : 2 349,-€

Lave-vaisselle 500 avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630000932

Référence : CLVA50PVAD

Prix : 2 549,-€



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 : 119,-€



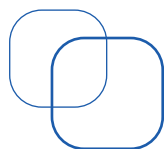
Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

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

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 129,-€



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 : 2 499,-€

■ Lave-vaisselle Double paroi avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000956

■ Référence : CLVADPV

■ Prix : 2 649,-€

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

• EAN 3611630000949

■ Référence : CLVADPVAD

■ Prix : 2 899,-€



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 : 119,-€



■ Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

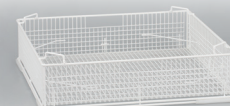
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

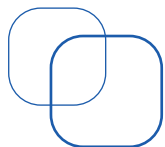
■ Référence : CPVLA500PE

■ Prix : 129,-€



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 / 1 300
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)	L570x 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



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

■ Lave-vaisselle à capot avec pompe de vidange



• Châssis et carrosserie en	Acier inox AISI304
• Porte en double paroi	Oui
• Résistance cuve et surchauffeur en	Incoly 800
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Résistance de la cuve	3 000 W
• Résistance du surchauffeur	6 100 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Contrôle électroniques	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Durée de cycle (en secondes)	50/120/180
• Production (p/h)	1320/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	46 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Puissance	7 100 W / 400 V
• Dimensions	L 650 x P 755 x H 2 155 mm
• Poids	124 Kg

Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

> Prédiseignée pour connexion aux tables accessoires (étagère de service, tables de déchets, etc.)

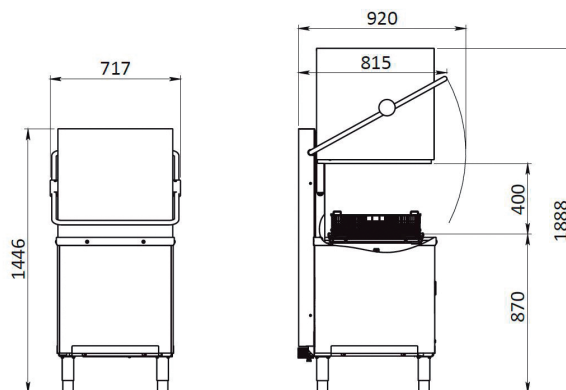
• EAN 3611630038751

Référence : CLVACPV

Prix : 3 899,-€



Les cuves des lave-vaisselles à capot sont embouties.



■ Lave-vaisselle à capot double paroi avec pompe de vidange

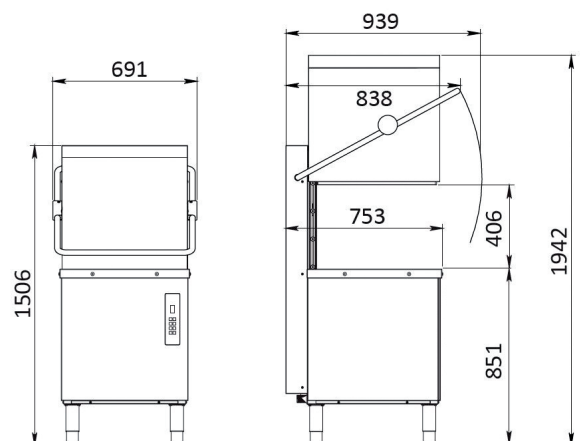
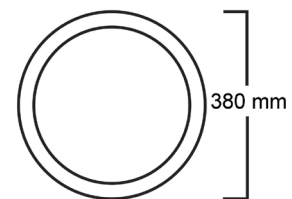


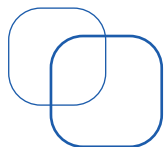
• Châssis et carrosserie en	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage en	Acier inox
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Contrôle numérique	Oui
• Programmes de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur en	Incoly 800
• Rendement	20 casiers par heure
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Résistance de la cuve	2 500 W
• Résistance du surchauffeur	8 300 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Thermostat cuve	Réglage fixe 55°C
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Durée de cycle (en secondes)	60/120/180
• Production (p/h)	1320/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	26 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Puissance	8 900 W / 400 V
• Dimensions	L 626 x P 755 x H 2155 mm
• Poids	135 Kg

Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

- > Prédisposée pour connexion aux tables accessoires (étagère de service, tables de déchets, etc.)
- EAN 3611630038768

Référence : CLVACDPV
Prix : 5 299,-€





LAVE-VAISSELLE À CAPOT

■ Lave-vaisselle à capot double paroi avec pompe de vidange et récupérateur de chaleur



• Châssis et carrosserie en	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage en	Acier inox
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Contrôle numérique	Oui
• Programmes de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur en	Incoly 800
• Rendement	20 casiers par heure
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Résistance de la cuve	2 500 W
• Résistance du surchauffeur	8 300 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Thermostat cuve	Réglage fixe 55°C
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Durée de cycle (en seconde)	60/120/180
• Production (p/h)	1320/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	26 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Puissance	8 900 W / 400 V
• Dimensions	L 626 x P 755 x H 2155 mm
• Poids	200 Kg

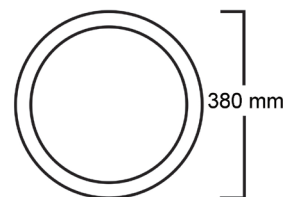
Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

> Prédiseignée pour connexion aux tables accessoires (étagère de service, tables de déchets, etc.)

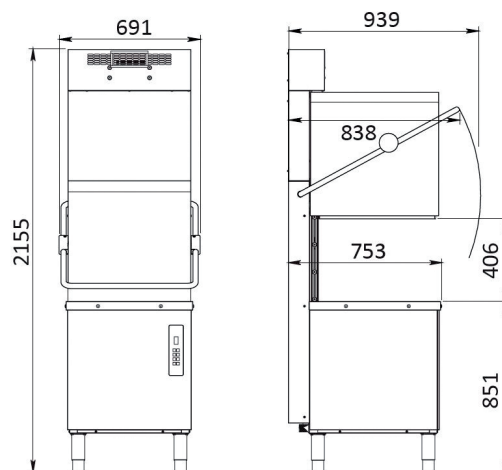
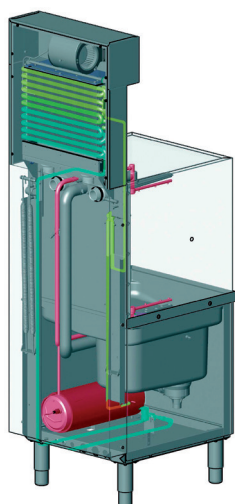
• EAN 3611630038775

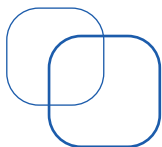
■ Référence : CLVACDPVRC

Prix : 7 999,-€



Le récupérateur de chaleur sert de hotte d'aspiration et permet de recueillir la chaleur dispersée en préchauffant l'eau d'alimentation du lave-vaisselle à capot.





■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 645 mm

- Dimensions : L 645 x P 649 x H 824-884 mm
- Poids : 14,55 Kg
- EAN 3611630038799

Référence : CT645

Prix : 399,-€



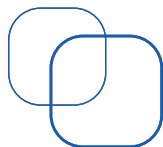
■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 1200 mm

- Dimensions : L 1 200 x P 649 x H 824-884 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630038805

Référence : CT1200

Prix : 599,-€





ACCESSOIRES LAVERIE



■ Panier de rechange 350

Panier pour lave-verres 350

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

■ Référence : CPLV350

■ Prix : 65,-€



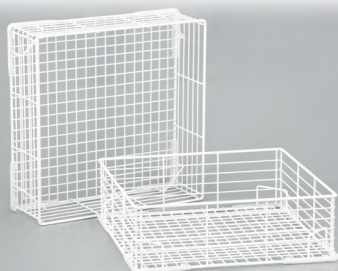
■ Panier de rechange 400

Panier pour lave-verres 400

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

■ Référence : CPLV400

■ Prix : 65,-€



■ Panier de rechange PE 400

Panier pour lave-verres double paroi 400

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

■ Référence : CPLV400PE

■ Prix : 95,-€



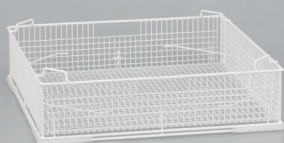
■ Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

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

■ Référence : CPALVA500PE

■ Prix : 119,-€



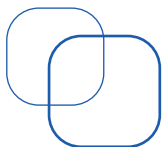
■ Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

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

■ Référence : CPVLVA500PE

■ Prix : 129,-€



■ Liquide de lavage pour lave-verres 1L

• EAN 3611630004954

■ Référence : CPLLV
■ Prix : 14,-€



■ Liquide de lavage pour lave-vaisselle 5L

• EAN 3611630004961

■ Référence : CPLLVA
■ Prix : 25,-€



■ Liquide de rinçage pour lave-vaisselle et lave-verres 5L

• EAN 3611630004947

■ Référence : CPRLALV
■ Prix : 27,-€



■ Nettoyant friteuse 5L

• EAN 3611630007573

■ Référence : CNF
■ Prix : 20,-€



■ Liquide de lavage-rinçage pour lave-vaisselle 5L

• EAN 3611630060691

■ Référence : CLLRLVA
■ Prix : 24,-€



**Innovation !
Produit 2 en 1 !**

■ Nettoyant plaque à snacker 850mL

• EAN 3611630060707

■ Référence : CNPAS
■ Prix : 12,-€



■ Nettoyant inox 250mL

• EAN 3611630006200

■ Référence : CPNI
■ Prix : 11,-€



■ Détartrant liquide 1L

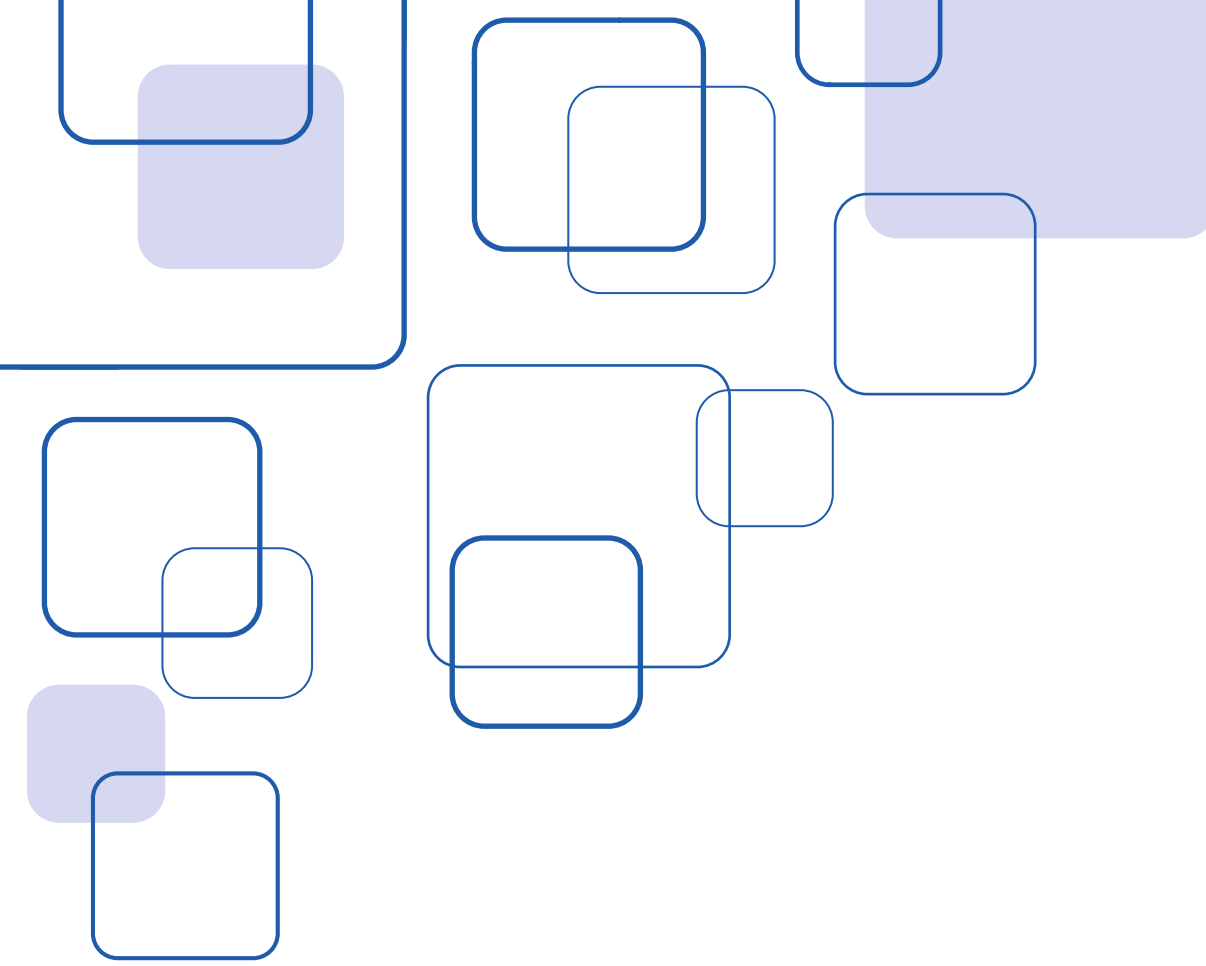
• EAN 3611630005418







■ Référence : CPDL
■ Prix : 10,-€

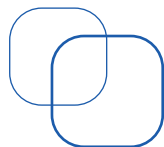




HYGIÈNE



• SÈCHE-MAINS	146	
• LAVE-MAINS	149	
• DISTRIBUTEUR À SAVON	149	
• SÈCHE-CHEVEUX	150	
• SÈCHE-MAINS DYSON	152	
• SÈCHE-MAINS EXCEL DRYER	155	



SÈCHE-MAINS

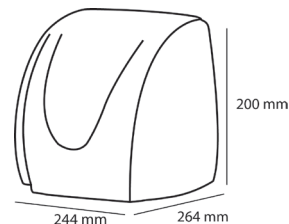


■ Sèche-mains en ABS Blanc

- 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,-€

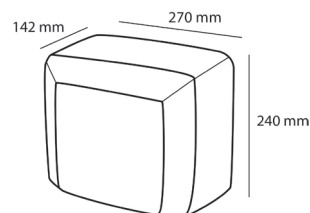


■ Sèche-mains Blanc

- 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 : 179,-€



■ 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 : 189,-€



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.

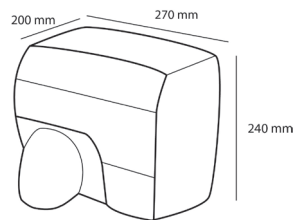
- Déclenchement automatique
- Temps de séchage rapide (environ 15 secondes)
- Arrêt automatique en cas de surtension

■ 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 : 189,-€



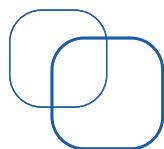
■ Sèche-mains à Bec Inox

- 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

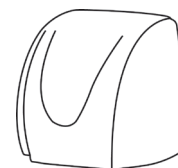
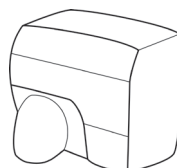
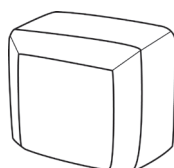
■ Référence : **CB2INOX**

■ Prix : 199,-€





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

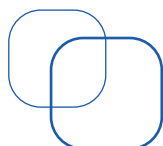
Indice IP	IPX1	IPX1	IPX1
Isolation électrique	Classe 1	Classe 1	Classe 1
Certification Norme Européenne	Oui	Oui	Oui

• **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 « Hors volume ». Se référer à la norme NFC15-100 et la CENELEC en cas de doute sur la zone d'installation.

• **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 basses tensions (LVD: low voltage directive) 2006/95/CE et compatibilité électromagnétique (EMC: electromagnetic compatibility) 89/336/CE.

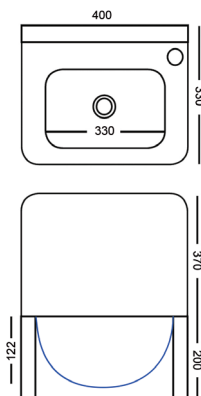


Lave-mains à commande fémorale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Dossieret avec cuve emboutie
- Commande fémorale
- Mitigeur réglable + robinet avec clapet anti-retour temporisé 7/10 secondes
- Distributeur de savon 360 ml / 1 ml par pression
- Siphon et bonde diamètre Ø 32 mm
- Flexibles tressés inox
- Visserie de fixation
- Dimensions : L 400 x P 330 x H 570 mm
- Poids : 7 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630060714

Référence : CLV1B

Prix : 215,-€

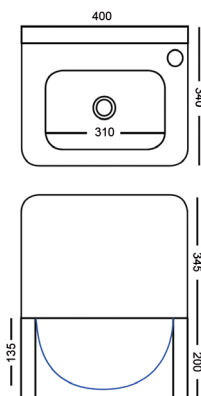


Lave-mains à commande fémorale Premium

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

Référence : CLV2

Prix : 289,-€



Monobloc



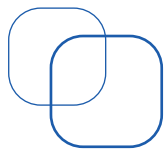
Distributeur de savon 1 litre

- Contenance : 1 000 mL de savon liquide
- Indicateur de niveau
- Nettoyage facile grâce au réservoir amovible
- Fermeture à clé
- Dimensions : L 120 x P 100 x H 223 mm
- Poids : 0,6 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 3611630001700

Référence : CDS1

Prix : 22,-€





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.

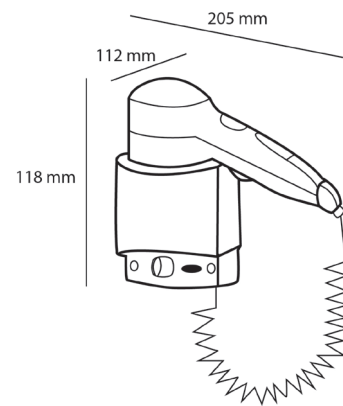


■ Sèche-cheveux mural

- 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,-€

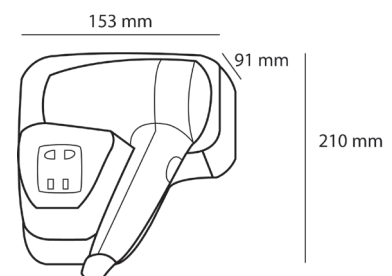


■ Sèche-cheveux avec prise rasoir

- 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,-€

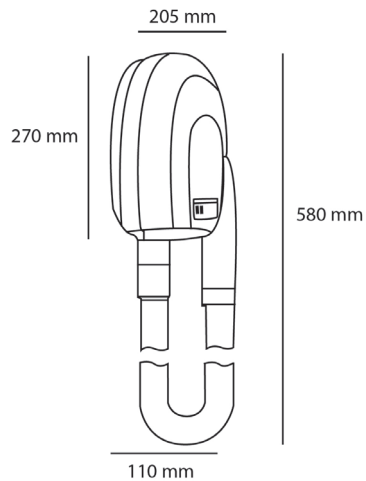


■ Sèche-cheveux avec thermostat

- 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 : 99,-€



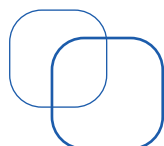
■ Sèche-cheveux Digital

- 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

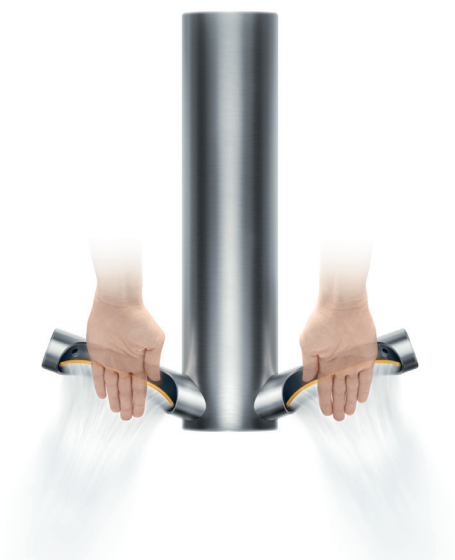
■ Référence : CSC4

■ Prix : 109,-€





SÈCHE-MAINS DYSON



■ Sèche-mains Dyson Airblade 9kJ

- Acier inoxydable brossé
- Vitesse de l'air aux ouvertures: 624 km/h
- Temps de séchage des mains: 10 secondes (Max) / 12 secondes (Eco)
- Verrouillage automatique activé: 30 secondes
- IP24 pour la protection contre la pénétration d'eau
- Filtre HEPA
- Activation infrarouge sans contact
- Puissance sonore : 79 dB (Max) / 77dB (Eco)
- Puissance : 900 W / 230 V mode Eco 650 W
- Dimensions : L 450 x P 100 x H 500 mm
- Poids : 4,5 kg
- EAN 3611630060615

■ Référence : HU03

■ Prix : 1 099,-€



■ 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 : 1 099,-€

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 : 1 099,-€



■ 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 : 749,-€



■ Sèche-mains Dyson Airblade V Blanc

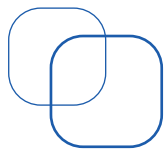
- Séchage en 12 secondes
- Coque en polycarbonate contenant un additif antibactérien
- Activation sans contact par capteur capacitif
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- 2 filtres HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 000 W
- Dimensions : L 234 x P 100 x H 394 mm
- Poids : 2,9 Kg
- EAN 5025155025710

Référence : HU02BLANC

Prix : 749,-€

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





SÈCHE-MAINS DYSON



■ Sèche-mains Dyson Airblade Wash+Dry Court

- Séchage en 14 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 549 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 142 x P 189 x H 266 mm
- Poids : 6,76 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 5025155031483

■ Référence : **WD04COURT**

■ Prix : **1 399,-€**

La technologie
Airblade™ dans
un robinet.

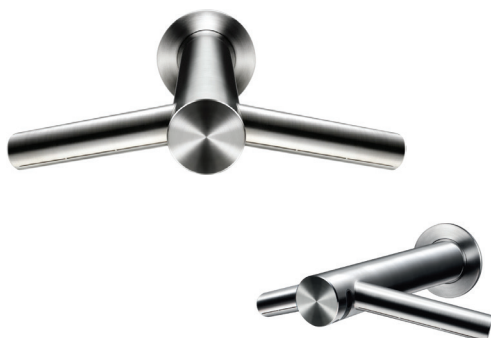


■ Sèche-mains Dyson Airblade Wash+Dry Long

- Séchage en 14 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 549 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 142 x P 189 x H 266 mm
- Poids : 7,38 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 5025155031490

■ Référence : **WD05LONG**

■ Prix : **1 399,-€**

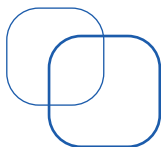


■ Sèche-mains Dyson Airblade Wash+Dry Mural

- Séchage en 14 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 549 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 303 x P 312 mm
- Dimensions bloc moteur : L 142 x P 189 x H 266 mm
- Poids : 13,65 Kg
- > Livré avec kit de fixation
- EAN 5025155031506

■ Référence : **WD06MURAL**

■ Prix : **1 399,-€**



■ Sèche-mains Thin Air Blanc

- Polymère blanc
- Séchage en 14 secondes
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 81 m/s
- Décibels : 69-73 dB
- Puissance : 890 W / 230 V
- Dimensions : L 233 x P 102 x H 354 mm
- Poids : 3,6 Kg
- EAN 3611630061735

■ Référence : CTAABS

■ Prix : 499,-€



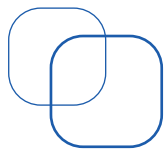
■ Sèche-mains Thin Air Gris

- Acier inoxydable
- Séchage en 14 secondes
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 81 m/s
- Décibels : 69-73 dB
- Puissance : 890 W / 230 V
- Dimensions : L 233 x P 102 x H 354 mm
- Poids : 4,5 Kg
- EAN 3611630061742

■ Référence : CTASBS

■ Prix : 499,-€





SÈCHE-MAINS EXCEL DRYER



■ Sèche-mains Xlerator Eco Noir

- Zinc avec graphite texturé
- Séchage en 10 secondes
- Technologie sans chaleur
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 71 m/s
- Variateur de séchage : fort, moyen et léger
- Décibels : 65-75 dB
- 1 filtre HEPA
- Puissance : 1 410 W / 230 V
- Dimensions : L 298 x P 170 x H 322 mm
- Poids : 7,26 Kg
- EAN 3611630061711

■ Référence : CXLGRECO

■ Prix : 719,-€



■ Sèche-mains Xlerator Eco Gris

- Acier inoxydable brossé
- Séchage en 10 secondes
- Technologie sans chaleur
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 71 m/s
- Variateur de séchage : fort, moyen et léger
- Décibels : 65-75 dB
- 1 filtre HEPA
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 298 x P 170 x H 322 mm
- Poids : 7,26 Kg
- EAN 3611630061728

■ Référence : CXLSBECO

■ Prix : 779,-€

Possibilité de personnaliser les coques des sèche-mains Xlerator à partir de 10 pièces commandées.

■ Sèche-mains Xlerator Blanc

- Peinture époxy blanc
- Séchage en 8 secondes
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 81 m/s
- Variateur de séchage : fort, moyen et léger
- Décibels : 65-75 dB
- 1 filtre HEPA
- Puissance : 1 410 W / 230 V
- Dimensions : L 298 x P 170 x H 322 mm
- Poids : 7,71 Kg
- EAN 3611630061704

■ Référence : CXLW

■ Prix : 689,-€



■ Sèche-mains Xlerator Gris

- Acier inoxydable brossé
- Séchage en 8 secondes
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 81 m/s
- Variateur de séchage : fort, moyen et léger
- Décibels : 65-75 dB
- 1 filtre HEPA
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 298 x P 170 x H 322 mm
- Poids : 7,26 Kg
- EAN 3611630061698

■ Référence : CXLSB

■ Prix : 809,-€



■ Sèche-mains Xlerator Noir

- Zinc avec graphite texturé
- Séchage en 8 secondes
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air : 81 m/s
- Variateur de séchage : fort, moyen et léger
- Décibels : 65-75 dB
- 1 filtre HEPA
- Puissance : 1 410 W / 230 V
- Dimensions : L 298 x P 170 x H 322 mm
- Poids : 7,71 Kg
- EAN 3611630061681

■ Référence : CXLGR

■ Prix : 719,-€



Possibilité de personnaliser les coques des sèche-mains Xlerator à partir de 10 pièces commandées.

■ SNACK & CUISSON

CAPF	p. 40	CCHPFD	p. 41	CFP16	p. 60	CPASLL	p. 71
CAR12	p. 76	CCP3	p. 48	CFP162	p. 60	CPASLRL	p. 71
CAR14	p. 76	CCP4	p. 48	CFRP1	p. 86	CPASPMIP	p. 70
CBIN	p. 67	CCR	p. 76	CFRP1400	p. 87	CPASXLP	p. 71
CBM1	p. 88	CCR35E	p. 32	CFRP2	p. 86	CPBL	p. 100
CBM2	p. 88	CCR40E	p. 33	CFRP2400	p. 87	CPC100	p. 19
CBM3	p. 88	CCR40EP	p. 34	CFRPQ1	p. 86	CPC100S	p. 18
CBMDV	p. 89	CCS1	p. 90	CG180D	p. 31	CPC48	p. 19
CBMS1	p. 94	CCS2	p. 90	CG180S	p. 31	CPC48S	p. 18
CBMS2	p. 94	CCS3	p. 90	CG90D	p. 30	CPC60	p. 19
CBMS216V	p. 92	CCYTL	p. 27	CG90S	p. 30	CPC60S	p. 18
CBMS316V	p. 92	CCYTS	p. 27	CG90SEPI	p. 30	CPCB	p. 67
CBMS4	p. 95	CDC2	p. 22	CGCFCV1	p. 85	CPCD	p. 18
CBMS6	p. 95	CDC3	p. 22	CGCFCV3	p. 85	CPCFCV12	p. 85
CBMSC1	p. 93	CDC4	p. 22	CGP2HRBLPT	p. 47	CPCFCV3	p. 85
CBMSC2H	p. 93	CDEC10	p. 20	CGP2LLPT	p. 46	CPDSAP	p. 64
CBMV1B	p. 89	CDEC15	p. 20	CGP2RLPT	p. 47	CPDSGM	p. 65
CBMV1B200	p. 89	CDEC20	p. 21	CGP2RRPT	p. 46	CPDSPM	p. 64
CCA120	p. 103	CDEC25	p. 21	CGPLLGPT	p. 44	CPSC1	p. 91
CCA120B	p. 102	CDEC30	p. 21	CGPLLPT	p. 43	CPSC2	p. 91
CCA30	p. 103	CDEC68	p. 20	CGPRL	p. 42	CRA	p. 35
CCA30B	p. 102	CDJ8	p. 25	CGPRLGPT	p. 44	CRE	p. 81
CCA60	p. 103	CDJ82	p. 25	CGPRLXLPT	p. 45	CRED	p. 81
CCA60B	p. 102	CDLPC10	p. 23	CGPRR	p. 42	CS35	p. 35
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CGPRRGPT	p. 44	CS40	p. 35
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CGPRRPPT	p. 43	CSGM	p. 78
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CGPRRXLPT	p. 45	CSPAGM	p. 79
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CGPRRXSPT	p. 43	CSPAPM	p. 79
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CL120	p. 35	CSPM	p. 78
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CL2PF16	p. 60	CSQA1P	p. 77
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CMH1B	p. 49	CSQA2P	p. 77
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CMH2B	p. 49	CSQAGN11	p. 77
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CMS2B	p. 101	CTQGM	p. 26
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CMS3B	p. 101	CTQPM	p. 26
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPA	p. 35	CTV600	p. 29
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPACC40E	p. 37	CVC120L	p. 66
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPACCD40E	p. 37	CVC125L	p. 66
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPAFDG	p. 65	CVC160L	p. 66
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPAI350A	p. 82		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPAI350ET	p. 83		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPAI350K1	p. 82		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPAI500B	p. 83		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASC30B	p. 73		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASC30G	p. 75		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASC60B	p. 73		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASC60G	p. 75		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASF30B	p. 72		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASF30G	p. 74		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASF60B	p. 72		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASF60G	p. 74		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASFL	p. 69		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASFLC	p. 69		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASGMIP	p. 70		
CCA60B	p. 102	CDLPC4	p. 23	CPASGMRLP	p. 70		



■ PRÉPARATION

CBG11065	p. 114
CBG11100	p. 114
CBG11150	p. 114
CBG11200	p. 114
CBG12065	p. 114
CBG12100	p. 114
CBG12150	p. 114
CBG13065	p. 114
CBG13100	p. 114
CBG13150	p. 114
CBG14065	p. 114
CBG14100	p. 114
CBG14150	p. 114
CBG16065	p. 114
CBG16100	p. 114
CBG16150	p. 114
CBGB325	p. 114
CBGB530	p. 114
CBGC11	p. 114
CBGC12	p. 114
CBGC13	p. 114
CBGC14	p. 114
CBGC16	p. 114
CCI2	p. 118
CCI3	p. 118
CCIPP	p. 118
CEMI1B	p. 117
CEMI2B	p. 117
CEMI3B	p. 117
CEMI4B	p. 117
CEMI5B	p. 117
CEMI6B	p. 117
CEMI7B	p. 117
CEMI8B	p. 117
CFP1	p. 116
CFP2	p. 116
CMIX160	p. 113
CMIX190	p. 113
CMSV35	p. 107
CMSV40	p. 107
CMSV45A	p. 107
CMSVC30	p. 108
CMSVC40	p. 108
CMSVC40A	p. 108
CPAD18	p. 115
CPAD24	p. 115
CPAD36	p. 115
CPAD48	p. 115
CPDCBMFR	p. 112
CPDCBMFRD	p. 112
CPS	p. 119
CPSPP	p. 119
CSVG170X230	p. 109
CSVG200X300	p. 109
CSVG250X350	p. 109
CSVG350X450	p. 109
CSVGR200	p. 109
CSVGR300	p. 109
CSVL170X230	p. 109
CSVL200X300	p. 109
CSVL250X350	p. 109
CSVL350X450	p. 109

CTJ195B	p. 110
CTJ195BR	p. 110
CTJ220B	p. 110
CTJ250B	p. 111
CTJ250BR	p. 111
CTJ300B	p. 111

■ FROID

CVR100LB	p. 126
CVR100LN	p. 126
CVR120L	p. 127
CVR125L	p. 127
CVR160L	p. 127
CVR235LB	p. 125
CVR58LB	p. 122
CVR58LN	p. 122
CVR78LB	p. 123
CVR78LN	p. 123
CVR98LB	p. 124
CVR98LN	p. 124

■ LAVERIE

CLLRLVA	p. 143
CLV35	p. 131
CLV35AD	p. 131
CLV35PV	p. 131
CLV40	p. 132
CLV40PV	p. 132
CLV40PVAD	p. 132
CLVA50	p. 135
CLVA50PV	p. 135
CLVA50PVAD	p. 135
CLVACDPV	p. 139
CLVACDPVRC	p. 140
CLVACPV	p. 138
CLVAD	p. 136
CLVADPV	p. 136
CLVADPVAD	p. 136
CLVD	p. 133
CNF	p. 143
CNPAS	p. 143
CPALVA500PE	p. 142
CPDL	p. 143
CPLL	p. 143
CPLLVA	p. 143
CPLV350	p. 142
CPLV400	p. 142
CPLV400PE	p. 142
CPNI	p. 143
CPRLALV	p. 143
CPVLA500PE	p. 142
CT1200	p. 141
CT645	p. 141

■ HYGIÈNE

AB14BLANC	p. 152
AB14GRIS	p. 152
C1BLANC	p. 146
C1INOX	p. 146
CB2BLANC	p. 147
CB2INOX	p. 147
CDS1	p. 149
CLV1B	p. 149
CLV2	p. 149
CSC1	p. 150
CSC2	p. 150
CSC3	p. 151
CSC4	p. 151
CSM1	p. 146
CTAABS	p. 155
CTASB	p. 155
CXLGR	p. 157
CXLGRECO	p. 156
CXLSB	p. 157
CXLSBECO	p. 156
CXLW	p. 157
HU02BLANC	p. 153
HU02GRIS	p. 153
HU03	p. 152
WD04COURT	p. 154
WD05LONG	p. 154
WD06MURAL	p. 154





ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com