

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Batteur mélangeur K5 Kitchenaid

Modèle professionnel très résistant avec anneau verseur protecteur transparent pour cuve. Fourni avec un batteur plat, un crochets à pâte, un fouet inox.

- Moteur 315W
- Cuve en acier inoxydable de 4,8L
- 10 vitesses
- Monte et baisse de cuve par commande à poignée
- Bouton de réinitialisation



Code	Description
J498	K5 Blanc 4,8L
DY422	K5 Noir 4,8L
DN677	K5 Rouge 4,8L

**Spécification**  
K5 230V, 315W, 1,4A, Vitesse : 40-200 tr/mn.  
Dimensions (mm): 411(H) x 264(L) x 338(P), Poids 12kg.

## Batteur K45 Kitchenaid

Puissant et silencieux, moteur à entraînement direct. Solide, stable et très robuste. Châssis aux formes arrondies pour un nettoyage facile et une utilisation sans danger. Fourni avec batteur plat, fouet et crochets à pâte.

- Bol de 4,28L
- Moteur 275W
- 10 vitesses de 58 tr/mn à 220 tr/mn



**Spécification**  
J400 230 V, 275W, 1,1A, Vitesse 58 - 220tr/min.  
Dimensions (mm) : 333 (H) x 358 (L) x 221(P), Poids 10,45kg.

Code	Description
J400	4,28L

## Accessoires pour tous les modèles Kitchenaid



Code	Description
F661	Trancheur / éminceur pour Kitchenaid
N241	Accessoire à saucisses (à utiliser avec le J501)
AD579	Batteur bord flexible pour mixeur J400

# PRÉPARATION DES ALIMENTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

## Batteurs multifonction à bol relevable Kitchenaid



Le batteur KitchenAid le plus puissant et le plus silencieux possède un bol en acier inoxydable de 6,9L avec une poignée en J qui permet de maîtriser les mélanges lourds. Avec son moyeu puissant pour les accessoires, son verseur/protecteur et son moteur 500W avec engrenages en métal, ce robot robuste peut transformer de grandes quantités d'ingrédients tout en étant très silencieux. Cet appareil est capable de mélanger 19 blancs d'oeufs, 1,9L de crème fouettée, 4,5 kg de préparation à gâteau, 3,8 kg de pâte et 3,6 kg de purée de pommes de terre.

- Bol en acier inoxydable 6,9L
- Moteur 500W robuste à transmission directe
- Levage manuel du bol
- Poignée en J
- Verseur/protecteur
- Moyeu puissant pour les accessoires
- Fouet en acier inoxydable
- Batteur plat et crochet pétrisseur recouverts de plastique nylon
- Boutons de commande en métal usiné



Code	Description
CA986	Blanc 6,9L
CA987	Rouge 6,9L

**Spécification**  
230V. 500W. 4,3A. Vitesse: 40- 200 tr/mn. Capacité bol 6,9L. Dimensions (mm): 417(H)x 287(L)x 371(P). Poids : 12,2kg.

## Batteurs professionnels Kitchenaid



Batteur Kitchenaid ultra performant et silencieux au design arrondi, surface lisse, avec bol relevable conçu pour les mélanges lourds. Bol 6,9 litres avec poignée en J. Moteur 325 watt. Fourni avec 3 accessoires lavables au lave-vaisselle. Ce batteur permet de monter 19 blancs en neige, fouetter 1,9L de crème, mélanger 4,5kg de préparation, 3,8kg de pâte et 3,6kg de purée.

- Bol en acier inoxydable 6,9L
- Grille de protection et interrupteur d'arrêt de sécurité
- Corps entièrement métallique
- Batteur plat, fouet et crochet à pâte en acier inoxydable
- Poignée en J



Code	Description
CB575	Blanc 6,9L
CB576	Rouge empire 6,9L

**Spécification**  
230V. 325W. 2,1A. 40-200tr/mn. Capacité du bol : 6,9L. Dimensions (mm): 417(H)x 371(L)x 287(P). Poids 13kg.

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Batteur planétaire 7L Buffalo

Batteur extrêmement durable et robuste avec bol amovible grande capacité. Idéal pour un usage quotidien dans les boulangeries, les restaurants, les cantines et même les écoles préparant les repas sur place. La tête de levage et le bol en inox facilitent le nettoyage et le remplacement des accessoires, quant au couvercle avec trémie amovible, ils protègent des projections lors du mélange.



- Bol inox 7L
- Contrôle de la vitesse en continu
- Construction entièrement en métal
- Trémie amovible pour ajouter des ingrédients pendant le mélange
- Moteur 270W

**Spécification**  
**DB266** 220-240V. 270W. 1.5A. Monophasé.  
 Dimensions (mm): 420(H) x 230(L) x 400(P). Poids : 15kg.  
**CP921** 220-240V. 270W. 1.5A. Monophasé.  
 Dimensions (mm): 420(H) x 230(L) x 400(P). Poids : 15kg.

Code	Description
DB266	Blanc
CP921	Noir



## Pétrins à spirale Gastro M



Pétrins professionnels à têtes fixes pour pizzerias et boulangeries. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement homogène en peu de temps. La cuve, la spirale, l'axe central et la protection de cuve sont en acier inoxydable. Système de transmission particulièrement silencieux. Machines livrées avec un coupe-pâte.

**Spécification**  
**DS187** 230V. 370W. Dimensions (mm): 705(H) x 395(L) x 625(P)  
**DS188** 230V. 750W. Dimensions (mm): 795(H) x 415(L) x 735(P). Poids 65kg.  
**DS189** 230V. 750W. Dimensions (mm): 795(H) x 415(L) x 735(P). Poids 75kg.  
**DS190** 400V. 750W. Dimensions (mm): 935(H) x 540(L) x 825(P). Poids 95kg.

Code	Description
DS187	7L
DS188	16L
DS189	22L
DS190	41L

# Batteurs planétaires Buffalo



Appareils non adaptés pour les pâtes à pain et pâtes à pizza. Attention bien respecter les capacités indiquées. Batteurs fiables à usage intensif adaptés pour les restaurants et cantines. Corps entièrement en métal résistant pour faciliter le nettoyage et l'utilisation du monte et baisse de cuve. Arrêt de sécurité s'active si la cuve ou l'écran de protection ne sont pas bien en place. Livrés avec cuve, fouet, crochet et palette. Cuve lavable au lave-vaisselle.



- 3 vitesses réglables
- Equipés d'un monte et baisse de cuve
- Coupe-circuit de sécurité et prévention de surcharge
- Ecran de protection
- Livrés avec cuve inox, fouet, crochet et palette

#### Spécification

**GL190** 230V, 550W, 2,4A, 3 vitesses : 91, 200 et 330 tr/mn. Capacité 2kg de farine / 3kg de pâte. Dimensions (mm): 610(H) x 395(L) x 395(P). Poids 36kg.

**GL191** 230V, 1,1kW, 4,8A, 3 vitesses : 97, 220 et 316 tr/mn. Capacité 5kg de farine / 7,5kg de pâte. Dimensions (mm): 794(H) x 558(L) x 555(P). Poids 92kg.

**GJ461** 230V, 1,5kW, 10A, 3 vitesses : 91, 166 et 282 tr/mn. Capacité 7,5kg de farine / 11,3kg de pâte. Dimensions (mm): 1030(H) x 540(L) x 570(P). Poids 170kg.

**GD891** Dimensions (mm): 445(H) x 440(L) x 458(P). Poids 9kg.

Code	Description
<b>1 GL190</b>	Batteur 9L
<b>2 GL191</b>	Batteur 20L
<b>3 GJ461</b>	Batteur de sol 29L
<b>4 GD891</b>	Rehausse 445mm pour GL190 et GL191

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Hachoir à viande Caterlite

Machine facile à utiliser fournie avec trois disques : épais, moyen et fin. Fonction marche arrière pour les viandes les plus difficiles. Pieds anti-dérapants pour une meilleure stabilité. Simple interrupteur marche / arrêt.



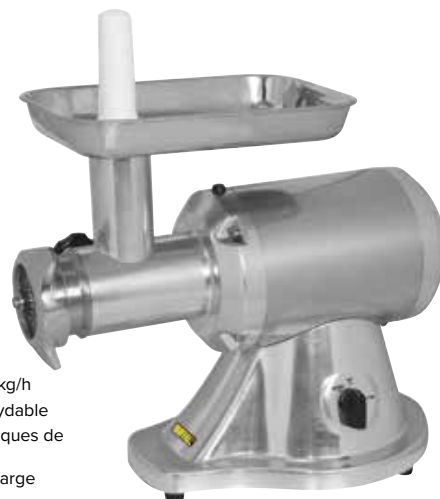
- Moteur de 350 W
- Débit maximal 113 kg/h
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
**CB943** 230V, 1.5A. Dimensions (mm): 430(H) x 420(L) x 170(P). Poids 6kg.

Code	Description
CB943	350W

## Hachoir à viande professionnel Buffalo

Hachoir avec trémie en inox, moteur de précision doté d'un ventilateur de refroidissement. Fonction d'inversion pour les viandes particulièrement grosses.



- Moteur 800W
- Débit maximum 250kg/h
- Trémie en acier inoxydable
- Fourni avec deux disques de 6mm et 8mm
- Protection anti-surcharge

**Spécification**  
**CD400** 230V, 800W, 3.64A. Débit maximum de 250kg/h. Dimensions (mm): 410(H)x 517(L)x 328(P). Poids 24,5kg.

Code	Description
CD400	Hachoir 800W

## Hachoir à viande Santos

Hachoir à viande professionnel, conforme aux normes HACCP, pour tout type de viande, dont les grosses pièces. Idéal pour les hamburgers, les saucisses et pâtés. Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle. Livré avec 3 disques de 3mm, 4,5 mm et 8 mm.



- Moteur 650W
- Hachoir en acier inoxydable
- Débit moyen : 160 kg/heure
- Bouton d'inversion du sens de rotation

**Spécification**  
**DN639** 230V, 650W, 3.5A. Dimensions (mm): 420(H) x 260(L) x 330(P). Poids 18kg.

Code	Description
DN639	650W

## Machine manuelle à steaks hachés Buffalo

Machine à steaks hachés manuelle en alliage d'aluminium. Facile à nettoyer, elle permet de fabriquer des steaks hachés de taille et de forme uniformes. Pour la fabrication artisanale. Le support d'alimentation supérieur contient des ronds de papier sulfurisé (non fournis) pour séparer les steaks de manière pratique.



**Spécification**  
**CE225** Taille du steak haché 100mm. Dimensions (mm) 270(H) x 280(L) x 280(P). Poids 4,7kg.

Code	Description
CE225	Machine à steak   100mm (Ø)

## Déshydrateur Buffalo

Déshydrateur 10 plateaux doté d'un excellent rapport qualité-prix. Utilisation facile : minuteur digital et contrôle de la température réglables. Polyvalent et adapté à de nombreux types d'aliments, fruits et légumes, viande et poisson.



- 10 plateaux amovibles compatibles lave-vaisselle
- Panneau de commande digital
- Contrôle de température
- Système de ventilation pour répartition de la chaleur
- Porte pivotante transparente

**Spécification**  
**CD965** 230V, 800W. Plage de température : 35°C à 70°C. Dimensions (mm): 480(H) x 362(L) x 415(P). Poids 9,3kg.

Code	Description
CD965	10 plateaux

## Déshydrateur Buffalo

Déshydrateur en acier inoxydable de haute qualité et robuste. Commandes numériques faciles à utiliser. Permet de sécher de nombreux types d'aliments, notamment des herbes et épices, des légumes, des fruits, de la viande et du poisson. Peut également être utilisé pour faire lever du pain.



- Construction robuste en acier inoxydable
- 10 plateaux inox amovibles
- Panneau de commande numérique convivial
- Flux d'air assisté par ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur
- Porte à charnières vitrée
- Minuterie 24h
- Température max 75°C

**Spécification**  
**CS950** 230V, 1kW, 4.4A, Monophasé. Température max 75°C. Dimensions (mm): 430(H) x 535(L) x 417(P). Dimensions intérieures : 400(H) x 400(L) x 370(P)mm. Poids 21,5kg.

Code	Description
CS950	10 plateaux

# PRÉPARATION DES ALIMENTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

## Déshydrateur inox Buffalo

Déshydrateur ultra-silencieux avec flux d'air horizontal pour empêcher les saveurs des aliments de se répandre aux autres plateaux.

NOUVEAU



- Construction inox robuste
- 6 plateaux inox
- Flux d'air horizontal
- Minuteur réglable
- Le thermostat s'ajuste de 35°C à 75°C

Code	Description
DB234	6 plateaux

## Turbine à glace 1,5L Buffalo

Machine de grande capacité avec compresseur intégré et affichage LED de la température. Parfaite pour la fabrication de crème glacée, sorbet ou de yogourt glacé.

- Capacité 1,5L
- Débit maximum 1,5L/30mn
- Cuve amovible antiadhésive



**Spécification**  
DM067 230V/50Hz. 150W. 0.7A. Dimensions (mm): 245(H) x 402(L) x 281(P). Poids 12.2kg.

Code	Description
DM067	1,5L

## Rouleau de sacs sous vide (distributeur) Buffalo

Sacs d'emballage sous vide gaufrés pouvant être découpés à la dimension voulue en fonction des besoins. Convient pour la congélation, réfrigération, le micro-ondes et l'ébullition. Compatibles avec toutes nos machines d'emballage sous vide. Résistants à des températures entre -18 et +100 °C.



Code	Description
CK323	Rouleau de sacs sous vide 280(l)mm x 6(L)m
GF427	Rouleau distributeur (gaufré) avec lame 200mm x 15m
GF428	Rouleau distributeur (gaufré) avec lame 300mm x 15m

## Sacs d'emballage sous vide Vogue

Sacs d'emballage sous vide gaufrés prêts à sceller, pour la congélation, la réfrigération, le micro-ondes et l'ébullition. Plage de température de -18°C à +100°C. Épaisseur : côté lisse 75 µ, côté gaufré 90 µ. Sacs adaptés pour toutes nos machines de mise sous vide.



Code	Description	Qté
DM880	150mm x 350mm (gaufré)	50
DM881	200mm x 300mm (gaufré)	50
DM882	250mm x 350mm (gaufré)	50
DM883	300mm x 400mm (gaufré)	50

## Couteau à kebab en métal Rite Price

La lame à disque en acier inoxydable durci amovible coupe la viande en quelques secondes. Manche en métal ou plastique. Transformateur et cordons fournis. La lame doit toujours être détachée du manche pour le nettoyage (ne jamais immerger le manche dans l'eau). Pour une utilisation peu intensive uniquement.



**Spécification**  
CF239 28V. 75W. 2A. Dimensions (mm): manche: 210(H) x 47(Ø). Lame: 80(Ø). Logement de lame: 85(L) x 90(P). cordon d'alimentation 2.2m. Transformateur: 176(H) x 123(L) x 82(P). cordon d'alimentation 1.9m. Poids 1 kg.

Code	Description
CF239	Métal - lame 80mm

## Turbine à glace 2L Buffalo

Turbine à glace de qualité professionnelle qui élimine la nécessité de pré-réfrigérer la cuve, réel gain de temps de préparation. Construction en acier inoxydable avec compresseur intégré. Le faible encombrement permet une utilisation de comptoir.

- Capacité 2L
- Débit max 2L/30mn
- Cuve amovible antiadhésive



**Spécification**  
CM289 230V. 180W. 8A. Plage de température : -35°C à -18°C. Réfrigérant: R600a. Dimensions (mm): 362(H) x 272(L) x 315(P). Poids 12.3kg.

Code	Description
CM289	2L

## Sacs sous vide Vogue

Sacs sous vide transparents prêts à utiliser, adaptés à la congélation, réfrigération, au micro-ondes et au bain-marie. Plage de température -18°C à 100°C. Convient pour une utilisation avec les machines à emballer sous vide.



Code	Description	Qté
CL196	150 x 350mm	100
CL197	200 x 300mm	100
CL198	250 x 350mm	100
CL199	300 x 350mm	100

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Machine sous-vide compacte Buffalo

Machine d'utilisation facile, adaptée à la plupart des aliments et liquides. Prolonge la durée de vie des aliments et réduit le gaspillage. Idéale pour la préparation des aliments à cuire sous vide. Fournie avec un cutter de sac. Pour utilisation peu intensive.

- Cuve inox
- Capacité 6.5L
- Mise sous vide et soudure automatiques
- Temps réglable
- Affichage LED
- S'utilise avec des sacs lisses et gaufrés



Code	Description
CT014	Machine sous-vide   6,5L   Inox
CK323	Rouleau de sacs sous vide 280(l)mm x 6(L)m

## Soudeuse Buffalo

Soudeuse conçue pour sceller tous types de sachets. Temps de soudure rapide et utilisation facile. Convient pour une utilisation alimentaire. Facile à nettoyer et à entretenir.



- Soudure facile et rapide de sachets
- Temps de soudure réglable selon l'épaisseur des sachets
- Corps métallique solide et durable

**Spécification**  
GJ459 230V. 300W. 1.3A. Dimensions (mm): 235(H) x 430(L) x 85(P).

Code	Description
GJ459	Soudeuse 300mm
CK323	Rouleau de sacs sous vide 280(l)mm x 6(L)m

## Machine sous-vide utilisation peu intensive Caterlite

Prolongez la durée de vie et la valeur nutritive de vos produits alimentaires et gagnez du temps en faisant vos préparations avant le coup de feu. Ne convient pas aux liquides. Utilisation uniquement avec des sacs sous vide gaufrés - nous conseillons les sacs ou rouleaux sous vide Vogue gaufrés.



- Préserve et prolonge la durée de vie des aliments
- Protection contre l'oxygène, l'humidité et la congélation
- Fonction soudure indépendante

**Spécification**  
CN515 230V. 110W. 0.48A. Puissance d'aspiration 9L/mn. Largeur de soudure max 300mm. Dimensions (mm): 86(H) x 357(L) x 148(P). Poids 1.4kg.

Code	Description
CN515	Largeur de soudure 300mm

## Machine sous-vide inox Buffalo

Machine sous-vide / soudeuse robuste pour conserver et prolonger la durée de vie des aliments. Ne convient pas aux liquides. A utiliser uniquement avec des sacs sous-vide gaufrés.



- Construction acier inoxydable
- Protection contre l'oxygène, l'humidité et la congélation
- Fonctions mise sous-vide accélérée et soudure manuelle
- Mise sous-vide douce pour protéger les aliments délicats

**Spécification**  
CN514 230V. 130W. 0.57A. Puissance d'aspiration : 15L/mn. Largeur de soudure max 300mm. Dimensions (mm): 125(H) x 400(L) x 265(P). Poids 3.5kg.

Code	Description
CN514	Largeur de soudure 300mm

## Machines à emballer sous vide Buffalo

Faites des économies et limitez le gaspillage grâce à ces machines innovantes et rentables. Préparez les aliments à l'avance pour gagner du temps lors des périodes d'affluence. A utiliser avec les sacs sous-vide Vogue.



- Structure aluminium
- Protège de l'oxygène, de l'humidité et des brûlures de congélation.
- Elimination quasi totale des poches d'air grâce aux sillons.
- Minuterie facile à utiliser
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
CC770 230V. 300W. 13A. Convient pour les sacs jusqu'à 300mm de large. Dimensions (mm): 94(H) x 400(L) x 192(P).  
CC771 230V. 300W. 1,3A. Convient pour les sacs jusqu'à 400mm de large. Dimensions (mm): 94(H) x 500(L) x 192(P).

Code	Description
CC770	Pour sacs de 300mm de large
CC771	Pour sacs de 400mm de large

# PRÉPARATION DES ALIMENTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

## Extracteur de jus Santos

Préparez des jus frais, pressés à froid, sur demande. Cette nouvelle façon d'extraire du jus, en pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, permet de préserver les vitamines, nutriments, enzymes et minéraux. Le moteur silencieux permet l'extraction de jus directement devant les clients. Pas besoin de couper vos aliments grâce à la goulotte XL, ce qui vous laisse plus de temps pour vous concentrer sur le service de vos clients.

- Corps en aluminium et zone alimentaire en inox
- Moteur asynchrone robuste de 1 kW
- Goulotte extra large pour fruits et légumes entiers
- Le système breveté produit un rendement exceptionnel
- Pièces en contact alimentaire faciles à nettoyer

**Spécification**  
**CN990** Modèle : 65A. 220-240V. 1kW. 50-60Hz. 5-80RPM.  
 Dimensions (mm): 650(H) x 200(L) x 350(P). Poids: 28kg.

Code	Description
CN990	Extracteur de jus N°65

## Presse-agrumes classique Santos



Idéal pour une production en continu. Le moteur à haute vitesse extrait la quantité maximale de jus. Pour presser les oranges, citrons, citrons verts ou pamplemousses (uniquement les agrumes). Bloc moteur étanche.

- Bol 795ml
- Base en alliage aluminium
- 3 tailles d'ogives
- Débit maxi 30L/h.

**Spécification**  
**K275E** Modèle: 11. 230 V. 130W. 0.6A. Monophasé.  
 Vitesse 1500 tr/min. Dimensions (mm): 350(H) x 200(L) x 300(P). Poids 5kg.

Code	Description
K275E	Modèle 11

## Presse-agrumes automatique Santos



Presse-agrumes facile et rapide à utiliser avec un moteur silencieux. La passoire perforée amovible fournit une filtration optimale de la pulpe, tandis que le déflecteur métallique évite toute éclaboussure. Toutes les pièces sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Toutes les pièces en contact avec les fruits sont en acier inoxydable 18/10. Bac récepteur amovible.

- Levier de marche / arrêt
- Facile à nettoyer
- Débit maxi 30L/h

**Spécification**  
**K273** Modèle: 10. 230 V. 230W. 1A. Vitesse : 1500 à 1800 tr/min. Monophasé. Dimensions (mm): 380(H) x 200(L) x 300(P). Poids 10kg.

Code	Description
K273	Presse-agrumes automatique gris



## Presse-agrumes classique Santos



Idéal pour une production en continu. Le moteur à haute vitesse extrait la quantité maximale de jus.

- Cuve en plastique 795 ml
- Débit 30L/h
- Base en alliage aluminium
- Fourni avec 3 ogives de taille différente
- Bloc moteur hermétique

**Spécification**  
**K276** Modèle: 11. 230 V. 130W. 0.6A. Monophasé. Vitesse 1500tr/min. Débit 30L/h. Dimensions (mm): 350(H) x 200(L) x 300(P). Poids 5kg.

Code	Description
K276	Chrome

## Presse-agrumes 70 Evolution Santos



Produisez des jus de fruits frais rapidement et facilement en interne grâce à ce presse-agrumes à haut débit avec un système de débrayage breveté. Ogive et bol amovibles pour un nettoyage facile. Le bec verseur haut permet d'utiliser des pichets et des verres hauts. Bac récepteur amovible.

- Action centrifuge efficace
- Ogive hélicoïdale haute performance
- Débit maxi 50L/h
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
**CE356** Modèle: Evolution 70A. 230V. 275W. 2.1A. Vitesse : 1500 à 1800 tr/min. Dimensions (mm): 490(H) x 240(L) x 400(P). Poids 13.5kg.

Code	Description
CE356	Presse-agrumes à levier

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHAIROTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Centrifugeuse Waring Commercial

Extrait rapidement et facilement le jus, sans pulpe, des légumes, des fruits, des herbes, etc. Pièces amovibles lavables au lave-vaisselle. Enveloppe en copolyester sans BPA facile à nettoyer. La « base gyro » élimine pratiquement toutes les vibrations lors de l'utilisation. Convient pour les petits établissements. Pour presser les citrons, utilisez l'accessoire prévu à cet effet (DL269 - vendu séparément).

**PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE**



- Moteur à induction puissant 330W
- Disque de coupe en acier inoxydable
- « Base gyro » brevetée
- Facile à nettoyer

**Spécification**  
CE380 Modèle: 6001X. 230V. 330W. 4.3A. Vitesse 3600 tr/mn. Jus/min (environ): Pomme 355ml, Carotte 591ml, Céleri 532ml, Tomate 444ml. Goulotte d'alimentation (mm) : 50x32. Dimensions (mm): 310(H) x 230(L) x 230(P). Poids 5,2kg.

Code	Description
CE380	Centrifugeuse

## Centrifugeuse professionnelle Santos

Centrifugeuse professionnelle avec moteur asynchrone, exceptionnellement puissant, et un panier de centrifugation inox amovible pour un enlèvement rapide et facile de la pulpe. Pour le jus de fruits et légumes, idéal pour une utilisation dans les bars jus et smoothies, restaurants, cafés et magasins d'aliments naturels et diététiques.



- Moteur 1,3kW
- Débit max 100L/h
- Couvercle en aluminium avec goulotte d'introduction de large diamètre (68mm)
- Disque de râpe acier inox Ø 165mm

**Spécification**  
CG330 Modèle : 28A. 230V. 1.3kW. 5.6A. Vitesse : 3000 à 3600 tr/mn. Débit max : jus qu'à 100L/h. Dimensions (mm): 510(H)x 320(L)x 480(P). Poids : 24kg.

Code	Description
CG330	Centrifugeuse professionnelle No. 28

## Râpe à fromage électrique Santos

Râpe électrique puissante avec moteur silencieux et interrupteur de sécurité. Convient pour les noix, fruits secs, le chocolat et le fromage. Base facile à nettoyer, tout comme les accessoires amovibles lavables au lave-vaisselle. Idéale pour les supermarchés, pizzerias et pâtisseries.



- Moteur 600W
- Capacité du tiroir 800g
- Peinture anti-bactérienne.
- Fournie avec un disque à râper de 3mm.

**Spécification**  
CF600 Modèle: 02A. 230V. 600W. 3.5A. IP44. Vitesse 1500 tr/mn. Capacité 800g (capacité du tiroir). Débit maxi 50kg/h. Dimensions (mm): 360(H) x 250(L) x 420(P). Poids 14,5kg.

Code	Description
CF600	Râpe 50kg/h

## Centrifugeuse haut débit Santos

Le moteur silencieux, mais puissant, produit plus de 1,5 litres de jus de pomme par minute. Grâce à la goulotte d'alimentation extra large, vous n'avez plus besoin de couper les fruits en petits morceaux. Possède le système Ezy-Clean™ avec bol, panier et couvercle amovibles. Le panier possède des mailles fines. Parfait pour réaliser des jus de fruits frais devant les clients.



- Moteur 600W
- Bol et lames en acier inoxydable
- Débit maxi 100L/h
- Ejection automatique de la pulpe
- Goulotte d'alimentation extra large
- Hauteur du bec de 200mm parfaite pour les pichets

**Spécification**  
E073 Modèle: 50. 230 V. 600W. 3,3A Dimensions (mm): 450(H) x 260(L) x 470(P).

Code	Description
E073	Centrifugeuse N°50

## Centrifugeuse Miracle Edition Santos

Centrifugeuse puissante, robuste et facile à nettoyer, c'est l'outil incontournable des bars à jus. L'édition Miracle offre une grande efficacité et est adaptée à une utilisation intensive. Filtration parfaite pour un jus de grande qualité: grand panier avec tamis très fin. Goulotte d'introduction extra large (80 mm de Ø), panier amovible et bec de 228mm de haut. Livrée avec poussoir alimentaire, brosse de nettoyage et bac récupérateur.



- Puissant moteur centrifuge 1,3 kW
- Débit max 140L/h
- Corps en acier inoxydable et aluminium durable
- Cuve et panier avec tamis en acier inoxydable zone alimentaire
- Goulotte d'introduction extra large
- Coupe-circuit de sécurité
- Hauteur du bec 228 mm permettant de remplir les pichets

**Spécification**  
GH739 Modèle : 68. 230V. 1300W. Vitesse : 3000 tr/mn. Hauteur du bec : 228mm. Dimensions (mm): 606(H)x 330(L)x 562(P). Poids : 25kg.

Code	Description
GH739	Centrifugeuse N°68

## Trancheur à viande Caterlite

Trancheur à viande pour une utilisation peu intensive. Lame en acier inoxydable de 190mm, amovible pour faciliter le nettoyage. Silencieux. Epaisseurs de coupe réglable. Livré avec deux lames amovibles en acier inoxydable.



- Moteur 200W
- Pieds ventouse pour la stabilité
- Épaisseur de coupe réglable jusqu'à 15mm
- Interrupteur de sécurité lumineux On/Off

**Spécification**  
GH489 230V. 200W. 0.65A. Dimensions (mm) : 275(H)x 375(L)x 255(P). Poids 4,1kg.

Code	Description
GH489	Lame de 190mm

## Trancheuses à jambon Buffalo

Coupe exceptionnelle pour les gros volumes de viandes cuites et froides. Le chariot pour les aliments est monté sur roulements à billes pour une action de glisse sans à-coups. Contrôle de l'épaisseur grâce au bouton situé sur le côté. Fonctionnement à courroie.

- Structure en aluminium anodisé
- Epaisseur de coupe réglable
- Aiguiser de lame intégré
- Kit de retrait de lame pour un nettoyage facile



### Spécification

**CD277** 230V. 120W. 0.9A. Dimensions (mm) : 457(H) x 445(L) x 445(P). Poids 16kg.  
**CD278** 230V. 120W. 0.9A. Dimensions (mm) : 485(H) x 452(L) x 437(P). Poids 17,5kg.  
**CD279** 230V. 180W. 1.23A. Dimensions (mm) : 585(H) x 500(L) x 450(P). Poids 26kg.

Code	Description
<b>CD277</b>	Trancheuse - lame de 220 mm
<b>CD278</b>	Trancheuse - lame de 250mm
<b>CD279</b>	Trancheuse - lame de 300mm

## Coupe-légumes en continu Buffalo

Coupe-légumes polyvalent à grande vitesse pour râper, émincer, couper en julienne, etc. Modèle ergonomique pour une utilisation confortable. Equipé de 2 orifices d'alimentation, l'un cylindrique pour des résultats uniformes et l'autre en demi-lune pour un débit plus rapide. Coupe-circuit de sécurité lorsque le couvercle est enlevé. Disques vendus séparément.

- Débit maximal 300 kg/h
- Tubes d'alimentation cylindrique et en demi-lune
- Structure en aluminium
- Interrupteur coupe-circuit de sécurité
- Lames faciles à changer
- Nettoyage et entretien faciles
- Disques vendus séparément



### Spécification

**G784** 230V. 550W. 2.4A. Tube d'alimentation cylindrique (Ø)55mm. Tube d'alimentation en demi-lune 100cm<sup>2</sup>. Dimensions (mm): 510(H) x 230(L) x 570(P). Poids 22,5kg.

Code	Description
<b>G784</b>	Coupe-légumes

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR  
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE  
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS  
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,  
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE  
ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Combiné cutter Waring Commercial

Polyvalent et compact. Pour hacher et réduire en purée. Parfait pour le persil, la coriandre, les herbes, etc. et la production de massalés humides. L'option broyeur convient tout particulièrement aux graines de coriandre et massalés secs, faisant de cet appareil le compagnon idéal des préparateurs de plats ethniques.



- Moteur 200W
- Bol de 750 ml et une lame pour hacher et mixer
- Bol de 500 ml et une lame pour mouliner
- Fonction Pulse

### Spécification

**F218** Modèle : WCG75. 230V. 200W. 0.7A. Monophasé. Vitesse 3000 tr/mn. Débit: 30L/h environ. Dimensions (mm): 255(H) x 125(L) x 215(P). Poids 5kg.

Code	Description
<b>F218</b>	500/800ml

## Moulin à épices professionnel Waring

Moteur haute performance pour mouliner des épices dures et faire des assaisonnements et sauces. Dispose des fonctions ON et Pulse en continu pour contrôler la mouture. Verrouillage de sécurité du boîtier.



- Moteur 175W
- Cuve de broyage 750ml
- Lames acier inoxydable
- Fonction Pulse
- 2 récipients en acier inoxydable avec couvercle

### Spécification

**CK397** Modèle : WSG60. 230V. 175W. Vitesse 20000 tr/mn. Dimensions (mm): 292(H) x 165(L) x 216(P). Poids 2.8kg.

Code	Description
<b>CK397</b>	650ml

## Moulin à épices professionnel Waring Commercial

Moulin en acier brossé haute performance, compact, à une seule vitesse. Idéal pour le poivre en grains, les bâtons de cannelle, l'anis étoilé, etc. Doté d'un verrouillage de sécurité sur la partie supérieure pour éviter toute blessure. Fourni avec 3 pots lavables au lave-vaisselle.

- Moteur 175W
- Bol de 340 ml
- Capacité de hachage 70 g
- Lames en acier inoxydable
- 3 pots en acier inoxydable avec couvercle



### Spécification

**CD409** Modèle : WSG30K. 230V. 175W. 1.5A. Monophasé. Vitesse 19000 tr/min. Dimensions (mm): 212(H) x 122(L) x 141(P). Poids 1,6kg.

Code	Description
<b>CD409</b>	340ml

## Coupe-légumes N°48 Santos

Nouveau concept de préparation alimentaire, ce coupe-légume gros débit à prix attractif peut couper, trancher, râper et couper finement les fruits, les légumes et divers autres ingrédients secs. Pour les établissements de taille moyenne, les sandwicheries, les brasseries et la vente à emporter. Fourni avec éminceur 3 mm, râpe 3 mm et disque pour frites 8 x 8 mm.

- Moteur de 600 W
- Fabrication en acier inoxydable et aluminium
- Large tube d'alimentation avec poussoir en plastique
- Coupe-circuit de sécurité et protection contre les surcharges
- Facile à nettoyer



### Spécification

**K308** Modèle: 48A. 230 V. 600W. 2A. Monophasé. Vitesse 1000 tr/mn. Débit max : 300kg/h. Dimensions (mm): 580(H) x 250(L) x 430(P).

Code	Description
<b>1 K308</b>	Coupe-légumes 600W
<b>2 L811</b>	Disque tranche tomates T4 pour K308
<b>3 L812</b>	Disque tranche tomates T6 pour K308
<b>4 L813</b>	Disque à râper 3mm R3 pour K308
<b>5 L815</b>	Disque à parmesan pour K308

## Dynacoupe éminceur et râpe Dynamic

Pour râper ou émincer manuellement en toute sécurité légumes, fromages ou fruits. Très rapide d'utilisation par simple rotation de la manivelle. Système de fixation ventouses pour la stabilité. Livré avec un disque à émincer 3mm et un disque à râper 3mm.



- Efficace et sûr
- Démontage rapide pour un nettoyage facile
- Livré avec disque à émincer et disque à râper

Code	Description
<b>DM470</b>	Dynacoupe + 2 disques

# PRÉPARATION DES ALIMENTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

## Robots multifonctions Waring

Robots professionnels équipés d'un bol avec système d'étanchéité pour le mélange des liquides. Socle moulé robuste pour plus de solidité. Hache, broie, mélange et mixe. Fourni avec couteau, disque à trancher réglable, disque éminceur réversible et disque à fouetter hermétique. GG561 possède une goulotte d'alimentation en continu pour répondre à des débits plus importants et un couvercle transparent. Kits de coupe disponibles séparément.



- Bol 3,8L
- Moteur professionnel 2 HP
- Bol avec système d'étanchéité pour le mélange des liquides
- Couteau blocable pour verser facilement et en toute sécurité
- Protection thermique du moteur contre la surchauffe
- Verrouillage de sécurité



**Spécification**  
**GG560** Modèle : WFP16SK. 230V. 700W. 3A. Vitesse : 1725 tr/mn. Capacité: 3,8L. Dimensions (mm): 482,6(H)x 228,6(L)x 355,6(P). Poids : 13,58kg.  
**GG561** Modèle : WFP16SCK. 230V. 700W. 3A. Vitesse : 1725 tr/mn. Capacité: 3,8L. Dimensions (mm): 457,2(H)x 381(L)x 355,6(P). Poids : 16,74kg..

Code	Description
<b>GG560</b>	3,8L
<b>GG561</b>	3,8L avec alimentation en continu
<b>AG890</b>	Disque à julienne   4mm
<b>AG891</b>	Disque à julienne   6,5mm
<b>AG892</b>	Disque à julienne   8mm
<b>AG893</b>	Équipement macédoine   8mm
<b>AG894</b>	Équipement macédoine   10mm
<b>AG895</b>	Équipement macédoine   12mm

## Combiné cutter avec couvercle à trémie Waring Commercial

Peut préparer 500 portions en 2 heures et demi. Hache, moule, mélange et mixe. Trémie d'alimentation extra large pour un temps de préparation réduit. Bol résistant aux rayures et aux éclats. Fourni avec une lame dentée en S, un disque à trancher de 2mm et un disque à râper de 4mm. Ustensiles lavables au lave-vaisselle.

- Moteur 410W
- Bol en co-polyester de 1,75L
- Lame en S en acier inoxydable.
- Fonction impulsion
- Commandes d'accès facile



**Spécification**  
**CC026 7.6kg** Modèle : WFP14SK. 230V. 600W. 2,6A. Vitesse 1500tr/min. Dimensions (mm): 412(H) x 266(L) x 184(P). Poids 7,6kg.

Code	Description
<b>CC026</b>	3,3L

## Combiné cutter avec couvercle à trémie Waring Commercial

Peut préparer 500 portions en 2 heures et demi. Hache, moule, mélange et mixe. Trémie d'alimentation extra large pour un temps de préparation réduit. Bol résistant aux rayures et aux éclats. Fourni avec une lame dentée en S, un disque à trancher de 2mm et un disque à râper de 4mm. Ustensiles lavables au lave-vaisselle.

- Moteur 410W
- Bol en co-polyester de 1,75L
- Lame en S en acier inoxydable.
- Fonction impulsion
- Commandes d'accès facile



**Spécification**  
**CC025** Modèle : WFP7K. 230V. 410W. 1,8A. Vitesse 1500 tr/min. Dimensions (mm): 330(H) x 213(L) x 174(P). Poids 5,9kg.

Code	Description
<b>CC025</b>	1,75L

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

# MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / PRÉPARATION DES ALIMENTS

## Combiné Cutter/Coupe-légumes Waring Commercial

Combiné Cutter/Coupe-légumes professionnel avec trémie large pour le fonctionnement en continu et réduire le temps de préparation. Convient également pour les liquides. Fourni avec lame en S, support de lame amovible, trancheur 2mm et fine râpe 2mm.

- Moteur 600W
- Bol en co-polyester 3,3L
- Lame en S en acier inoxydable
- Boutons on/off et impulsion simples
- Accessoire coupe-légumes

Accessoire goulotte extra large pour coupe-légumes fournie.



PRODUIT  
INDISPONIBLE  
À LA VENTE

### Spécification

CD666 Modèle: WFP145CK230V. 600W. 2,6A. Vitesse 1500 tr/mn. Débit maxi 128,8kg/h. Dimensions (mm): 419,6(H) x 201(L) x 278,2(P). Poids 10kg.

Code	Description
CD666	Bol 3,3L

## Façonneuses à pizza Gastro M

Façonneuses de qualité professionnelle en acier inoxydable pour des pizzas de 14 à 40cm.



### Spécification

DS191 Dimensions: 650(H) x 405(L) x 470(P)mm. Poids brut 35kg.  
DS192 Dimensions: 825(H) x 545(L) x 660(P)mm. Poids brut 39kg.

Code	Description
1 DS191	Diamètre pizza 140 à 300mm
2 DS192	Diamètre pizza 260 à 400mm



## Pétrin à spirale 20L Buffalo

Préparez de délicieux pains, pizzas et pâtisseries avec ce pétrin de haute qualité. La cuve à mouvement giratoire permet de pétrir votre pâte plus rapidement, développant ainsi les propriétés du gluten pour obtenir une pâte parfaitement adaptée à la confection des pains et pizzas. Équipé d'une minuterie de 30 minutes qui vous permet de réaliser d'autres tâches pendant que le pétrissage s'effectue par lui-même.

- Idéal pour les pâtes à pizza, pain et gâteau
- Cuve 20L et crochet inox
- Pétrit 8kg de pâte
- Facile à utiliser
- Minuterie 30mn
- Grille de protection



### Spécification

CP821 230V. 1,1kW. 7,2A. Monophasé.  
Dimensions (mm): 695(H) x 380(L) x 690(P). Poids : 78kg.

Code	Description
CP821	20L