



Le matériel CHR



2022

Bienvenue

Chers clients, chers partenaires,

Casselin est toujours autant engagé et à vos côtés pour vous accompagner afin de satisfaire la clientèle CHR en créant et diversifiant les équipements utiles et facilitant le besoin au quotidien de l'ensemble des utilisateurs.

Concernant la crise économique, l'année a été particulièrement marquée par la très forte hausse des cours de l'ensemble des matières premières et nous avons espoir que ces cours se stabilisent d'ici la fin de l'année...

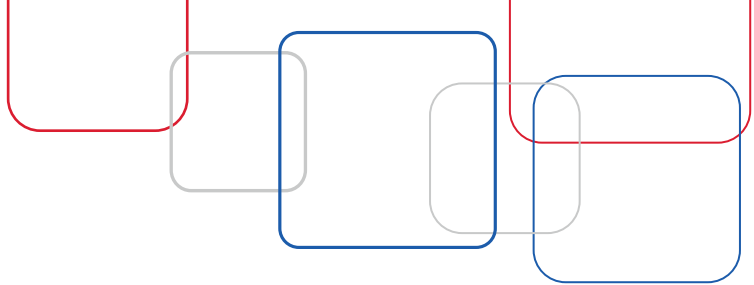
Toute notre équipe est à votre service pour trouver et conceptualiser des produits correspondant aux besoins des utilisateurs tout en assurant la qualité et la technicité nécessaire à une utilisation intensive de l'ensemble de la gamme.

Pensez à nous suivre sur les réseaux sociaux (Linkedin, Facebook, Instagram et Youtube) pour connaître nos nouveautés et découvrir nos supports d'aide à la commercialisation des produits ou des tutos pour visualiser l'utilisation du matériel.

Nous vous souhaitons une très belle année 2022, pleine de réussite et de 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.

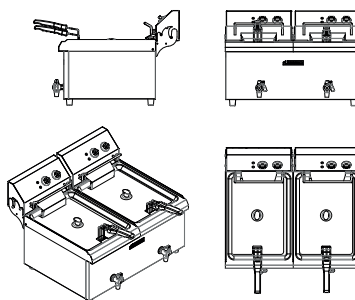
■ LA RECHERCHE

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

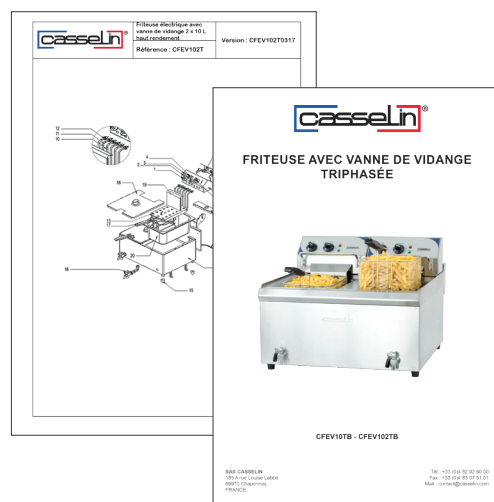


Produit



■ 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

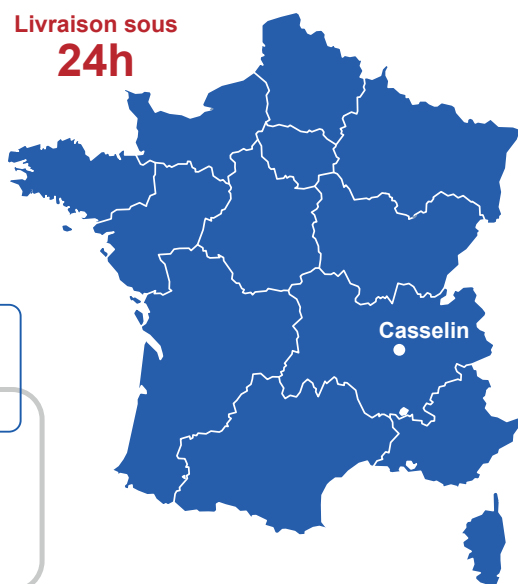
Nous mettons nos compétences à votre disposition pour trouver des solutions et répondre à vos attentes.

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.



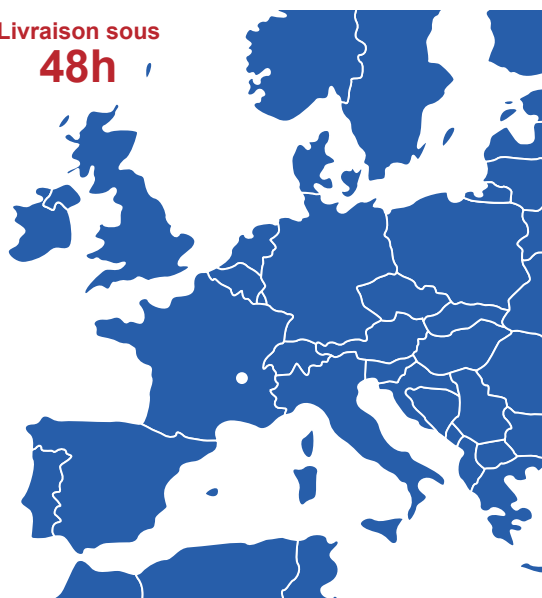
FRANCE

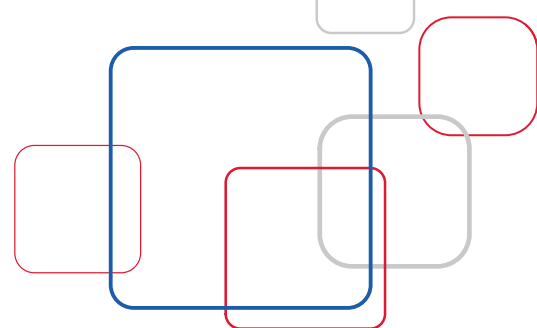
Livraison sous
24h



EUROPE

Livraison sous
48h





■ PROCÉDURE DE COMMANDE

Vous pouvez nous transmettre votre commande

- par email sur commande@casselin.com

Sur votre bon de commande, vous devez spécifier

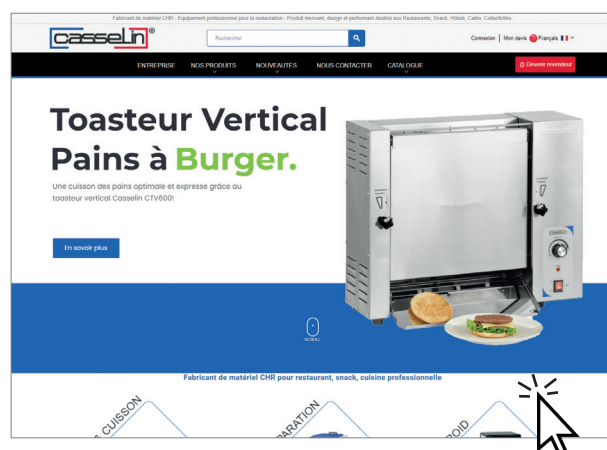
- La référence de notre catalogue produit,
- Le libellé du produit,
- La quantité souhaitée,
- Ainsi que l'adresse de livraison de votre choix.

Nous vous transmettrons une confirmation de commande.

Pour tous renseignements, vous pouvez nous contacter au 04 82 92 60 00.

■ SITE INTERNET

Cette année Casselin a refait entièrement son site internet afin de faciliter vos commandes et demandes d'informations. Ainsi en vous connectant sur votre compte sur le site www.casselin.com, vous avez accès à de nombreuses informations comme le stock des produits, des caractéristiques complémentaires.



■ SALON

Venez rencontrer l'équipe Casselin durant les divers salons CHR.

Toutes les dates sont sur notre site casselin.com



Host Milan, 2021.

SIRH/+
LYON Du 19 au 23 janvier 2023
à Lyon, France.

Sommaire

■ SNACK & CUISSON

	Percolateur	10
	Distributeur d'eau chaude	12
	Distributeur de céréales	14
	Distributeur de lait	15
	Chocolatière	16
Nouveautés	Distributeur de jus de fruit	17
	Gaufrier	18
	Crêpière	20
Nouveautés	Plan de travail pour crêpière	25
	Chariot à crêpes	26
	Appareil à poffertjes	28
Nouveautés	Chariot à poffertjes	29
Nouveautés	Chauffe-sauce	30
Nouveautés	Pompe à sauce	32
	Salamandre	33
	Toasteur Grill	36
	Toasteur Convoyeur	37
Nouveautés	Toasteur Vertical	38
Nouveautés	Roue à beurre	39
Nouveautés	Bin - Passe-burger	40
Nouveautés	Etagère chauffante	44
Nouveautés	Chauffe-frites	46
Nouveautés	Poste de salage	48
Nouveautés	Friteuse	52
	Friteuse gaz	60
	Friteuse sur pieds	61
	Friteuse à beignets	64
Nouveautés	Grill à rabat	65
Nouveautés	Grill panini	66
	Chauffe-pain	72
	Machine à hot-dog	73
	Plaque à snacker	75
	Appareil à raclette	82
	Réchaud électrique	83
	Plaque à induction	84
	Four à convection	86
	Four à pizza	88
	Bain-marie	90
	Bain-marie à sauce	92
	Entonnoir à piston	96
	Chariot bain-marie	98
	Cuiseur à pâtes	100
	Cuiseur à oeufs	100
	Chauffe-brique	101
	Soupière	102
Nouveautés	Rampe chauffante	103
	Chariot chauffe-assiettes	104
	Chauffe-assiettes	105
Nouveautés	Tiroir chauffant	106
	Plaque chauffante	107
	Poste de découpe	108
	Vitrine chauffante	109



■ PRÉPARATION

	Trancheuse à jambon	113
	Façonneuse à pizza	114
	Emballeuse sous vide	116
	Mixeur plongeant	119
Nouveautés	Support pour bac gastronorme	120
Nouveautés	Bac gastronorme	122
	Porte bon de commande	123
Nouveautés	Rampe empilable	124
	Etagère murale	125
	Chariot inox	126
Nouveautés	Poubelle	127



■ FROID

	Mini vitrine réfrigérée	130
	Vitrine réfrigérée	132
Nouveautés	Vitrine réfrigérée encastrée	134
	Vitrine réfrigérée à poser	136



■ LAVERIE

	Lave-verres	141
	Lave-vaisselle	145
	Lave-vaisselle à capot	148
	Accessoires laverie	152
	Produits de lavage	153



■ HYGIÈNE

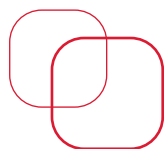
	Sèche-mains	156
	Lave-mains	159
	Distributeur à savon	159
	Sèche-cheveux	160





SNACK & CUISSON

• PERCOLATEUR À CAFÉ	10		• FRITEUSE À BEIGNETS	64	
• DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE	12		• GRILL À RABAT	65	
• DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	14		• GRILL PANINI	66	
• DISTRIBUTEUR DE LAIT	15		• CHAUFFE-PAIN	72	
• CHOCOLATÈRE	16		• APPAREIL À HOT-DOG	73	
• DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT	17		• PLAQUE À SNACKER	75	
• GAUFRIER	18		• APPAREIL À RACLETTE	82	
• CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE	20		• RÉCHAUD ÉLECTRIQUE	83	
• PLAN DE TRAVAIL POUR CRÊPIÈRE	25		• PLAQUE À INDUCTION	84	
• CHARIOT À CRÊPES	26		• FOUR À CONVECTION	86	
• APPAREIL À POFFERTJES	28		• FOUR À PIZZA	88	
• CHARIOT À POFFERTJES	29		• BAIN-MARIE	90	
• CHAUFFE-SAUCE	30		• BAIN-MARIE À SAUCE	92	
• POMPE À SAUCE	32		• ENTONNOIR À PISTON	92	
• SALAMANDRE	33		• CHARIOT BAIN-MARIE	96	
• TOASTEUR GRILL	36		• CUISEUR À PÂTES	98	
• TOASTEUR CONVOYEUR	37		• CUISEUR À ŒUFS	100	
• TOASTEUR VERTICAL	38		• CHAUFFE-BRIQUE	100	
• ROUE À BEURRE	39		• SOUPIÈRE	101	
• BIN - PASSE-BURGER	40		• RAMPE CHAUFFANTE	102	
• ETAGÈRE CHAUFFANTE	44		• CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES	103	
• CHAUFFE-FRITES	46		• CHAUFFE-ASSIETTES	104	
• POSTE DE SALAGE	48		• TIROIR CHAUFFANT	106	
• FRITEUSE À POSER	52		• PLAQUE CHAUFFANTE	107	
• FRITEUSE GAZ	60		• POSTE DE DÉCOUPE	108	
• FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS	61		• VITRINE CHAUFFANTE	109	



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 : 105,-€



■ 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 : 122,-€



■ 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 : 139,-€

■ Détartrant Percolateur

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

■ Référence : CPCPD

Prix : 18,-€



■ 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
- Repose tasse amovible
- 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 : 115,-€

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
- Repose tasse amovible
- 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 : 134,-€

Double paroi
anti-brûlure



Filtre permanent



■ Percolateur à café 100 tasses

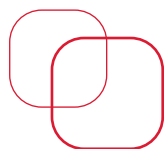
- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Repose tasse amovible
- Temps de préparation pour 100 tasses : 40 minutes
- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions : Ø 270 mm, H 440 mm
- Poids : 5,4 Kg
- EAN 3611630000314

Référence : CPC100

Prix : 159,-€

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 : 105,-€



■ 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 : 115,-€



■ 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 : 137,-€



■ 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 : 159,-€



■ 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 : 169,-€



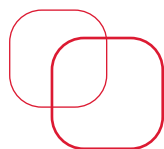
■ Distributeur d'eau chaude 30L

- 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, H 640 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

Référence : CDEC30

Prix : 179,-€





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 : 219,-€



■ 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 : 309,-€

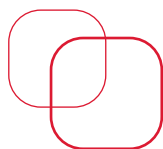


■ Distributeur de céréales 4 tubes

- 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 : 349,-€



■ 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 : 329,-€



■ 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 : 369,-€



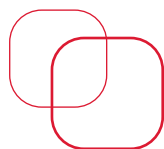
■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 10L

- 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 : 429,-€





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.

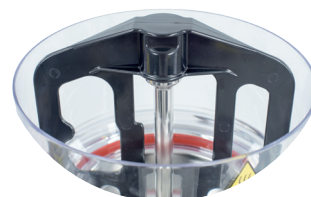


■ Chocolatière 5L noire

- 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 : 619,-€



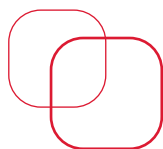
■ Chocolatière 10L noire

- 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 : 669,-€





■ 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 : 229,-€



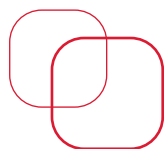
■ Distributeur de jus de fruit 2 x 8 Litres

- 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 : 379,-€





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 (piles non incluses)
- 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 : 549,-€



■ Gaufrier simple ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie (piles non incluses)
- 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 : 549,-€



■ Gaufrier double ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie (piles non incluses)
- 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 : 789,-€

■ Gaufrier 180° Rond

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme ronde portionnable en 4
- Empreinte de diamètre Ø 195 mm
- Rotation à 180° de la plaque
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie (piles non incluses)
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 315 x P 645 x H 300 mm
- Poids : 17,5 Kg
- EAN 3611630076715

Référence : CG180RS

Prix : 709,-€



■ 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 (piles non incluses)
- 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 : 709,-€

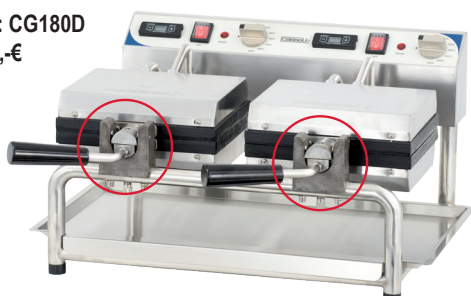


■ Gaufrier double ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie (piles non incluses)
- 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

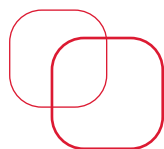
Référence : CG180D

Prix : 1 119,-€



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 : 319,-€

■ 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 : 349,-€

■ Crêpière ronde premium 40



- Châssis rond en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- 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 : 379,-€

Voir p.30



■ 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 : 419,-€



■ 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 : 459,-€



Voir p.23



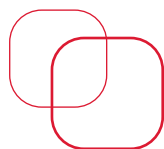
■ Crêpière carrée premium 40

- Châssis carré en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- 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 : 489,-€





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ 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 : 749,-€



■ 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 : 859,-€



■ Crêpière double premium 40

- Châssis en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27 mm
- 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

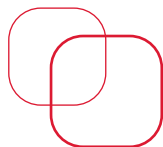
Référence : CCD40EP

Prix : 899,-€



Les crêpières premium disposent d'un interrupteur marche/arrêt





■ Râteau ultra léger

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003889	CRA	9,-€



■ Spatule à crêpe

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003896	CS35	18,-€
3611630004589	CS40	26,-€



■ Louche inox

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

EAN	Réf.	Prix
3611630004176	CL120	16,-€



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	12,-€



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	15,-€



■ 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

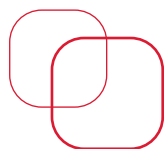
EAN	Réf.	Prix
3611630003841	CPA	16,-€

Voir p.30



Voir p.122





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 : 1 219,-€



■ 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 : 1 799,-€



CHARIOT À CRÊPES

■ Chariot à crêpière 40 amovible

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crèpière 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 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 60,7 Kg
- EAN 3611630057516

Référence : CCHCR40EA

Prix : 1 799,-€

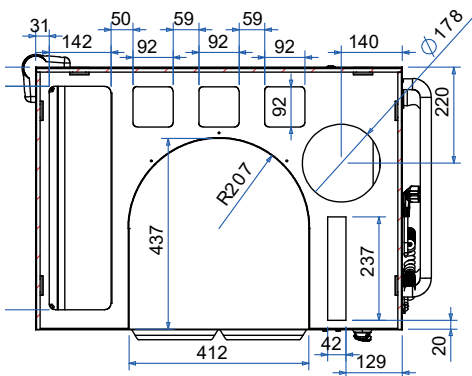
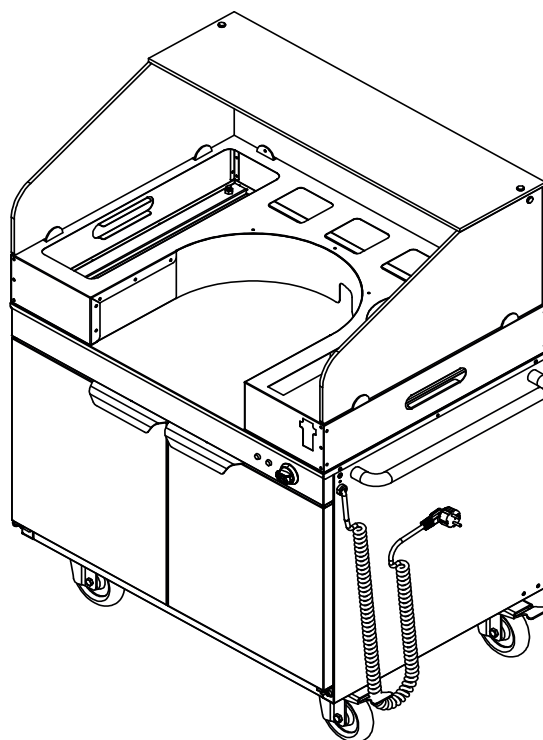


■ Chariot snack chauffant

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Inclus : 7 pots en porcelaine
- Espace disponible : L 412 x P 437 x rayon 207 mm
- 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 : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 42,7 Kg
- EAN 3611630078214

Référence : CCHSC

Prix : 1 599,-€



■ 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 1 036 x P 675 x H 1 150 mm
- Poids : 100 Kg
- EAN 3611630043496

Référence : CCHCC40E
Prix : 2 199,-€

**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

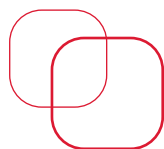
Référence : CCHCCD40E
Prix : 3 199,-€

**Affichage LED
personnalisable**



Voir p.30





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 2,7 kW, la plaque de cuisson atteint ainsi rapidement sa température de service.



■ Appareil à poffertjes

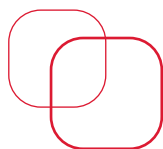
- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte avec 38 empreintes de Ø43 mm profondeur 10 mm
- Bouton On/Off
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 430 x P 445 x H 180 mm
- Poids : 26,5 Kg
- EAN 3611630043458

Référence : CAPF

Prix : 559,-€

Voir p.30





CHARIOT À POFFERTJES

■ 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 : 2 349,-€

**Affichage LED
personnalisable**



■ Chariot à poffertjes double

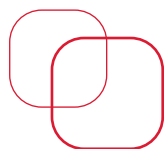
- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- 2 appareils à poffertjes de 38 empreintes chacun
- Inclus : 4 supports de gel froid, 8 pots en porcelaine, 4 vasques en porcelaine, pique pour poffertjes
- 2 placards avec 1 étagère chacun réglable sur 3 niveaux
- Dimensions placard : 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 : 3 479,-€

**Affichage LED
personnalisable**





CHAUFFE-SAUCE



■ Chauffe-sauce

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Bouteille à sauce 1L 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 : 229,-€

■ Bouteille à sauce

- Bouteille à sauce 1 L
- EAN 3611630039758

Référence : CB1B
Prix : 8,-€



■ Chauffe-sauce 2

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 2 bouteilles à sauce 1L 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 : 329,-€

■ Bouteille 3 becs verseurs

- Bouteille à sauce 1 L
- EAN 3611630058933

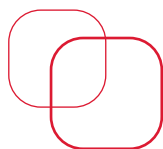
Référence : CB3B
Prix : 9,-€



■ Chauffe-sauce 3

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 3 bouteilles à sauce 1L 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 : 439,-€



■ Chauffe-sauce 4

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 4 bouteilles à sauce 1L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 6,75 Kg
- EAN 3611630074704

Référence : CCS4

Prix : 529,-€



■ Pompe à sauce froide double

- Acier inoxydable peint à l'époxy
- Pompe en acier inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Une dose : 20mL
- Plaque eutectique L 325 x P 160 x H 45 mm
- Dimensions : L 385 x P 220 x H 375 mm
- Poids : 6,75 Kg
- EAN 3611630073387

Référence : CPSF2

Prix : 679,-€



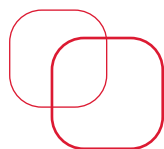
■ Pompe à sauce froide triple

- Acier inoxydable peint à l'époxy
- Pompe en acier inoxydable
- 3 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Une dose : 20mL
- Plaque eutectique L 530 x P 160 x H 45 mm
- Dimensions : L 595 x P 220 x H 375 mm
- Poids : 12 Kg
- EAN 3611630073394

Référence : CPSF3

Prix : 949,-€





POMPE À SAUCE



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 : 399,-€



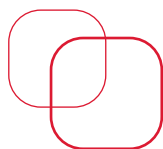
■ Pompe à sauce chauffant double

- Acier inoxydable
- Pompe en acier inoxydable
- 2 bacs GN 1/6 - 200 mm de profondeur
- Une dose : 20 mL
- Thermostat réglable de 40°C à 70°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 413 x P 320 x H 355 mm
- Poids : 9,15 Kg
- EAN 3611630043410

■ Référence : CPSC2

■ Prix : 679,-€





■ 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 : 829,-€



■ 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 : 919,-€

**Montée en température
des quartz - 1min**



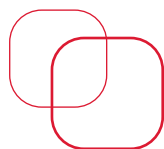
■ Salamandre à quartz avec double plafonds mobiles

- 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 : 1 049,-€





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 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 : 429,-€



■ 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 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 : 569,-€

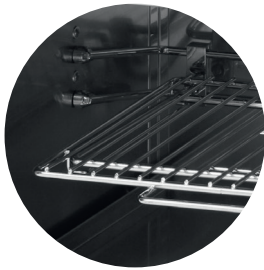


■ Salamandre positions amovibles PM

- 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 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 : 539,-€



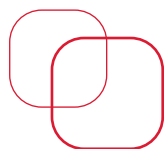
■ Salamandre positions amovibles GM

- 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 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 : 729,-€





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 : 389,-€



3 en 1



Montée en température
des quartz - 1min

■ 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 : 469,-€



3 en 1

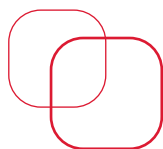


Il est possible de fermer le haut du toasteur
pour concentrer la chaleur.



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 : CCYT5

Prix : 669,-€

300
Toasts/h



■ Toasteur convoyeur large

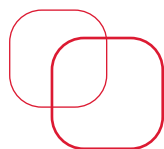
- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- Dimensions de l'ouverture : L 354 x H 60 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 465 x P 570 x H 413 mm
- Poids : 18,35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

Référence : CCYTL

Prix : 769,-€

600
Toasts/h





TOASTEUR VERTICAL



■ Toasteur vertical 300

- 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 : 600 toasts par heure soit 300 hamburgers
- Réglage de la température par thermostat
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 17,5 Kg
- EAN 3611630072342

Référence : CTV300

Prix : 1 399,-€

Un couloir pour chaque partie du pain à toaster.
Vos pains toastés seront prêts en 24 secondes !



■ 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 : 1 759,-€

■ Toasteur vertical 900

- 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 : 1 800 toasts par heure soit 600 hamburgers
- Réglage de la température par thermostat
- Puissance : 3 300 W / 230 V
- Dimensions : L 890 x P 320 x H 570 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630074698

Référence : CTV900

Prix : 2 199,-€



■ Feuille de cuisson

Pour CTV300

• 220 x 490 mm

• EAN 3611630071780

Pour CTV600

• 435 x 490 mm

• EAN 3611630066631

Pour CTV900

• 650 x 490 mm

• EAN 3611630071797

Référence : CFCTV3

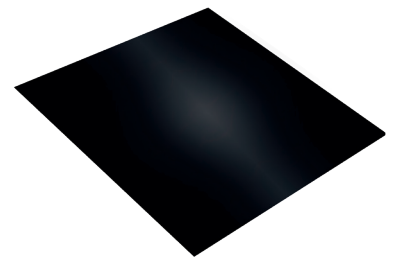
Prix : 18,-€

Référence : CFCTV

Prix : 20,-€

Référence : CFCTV9

Prix : 22,-€



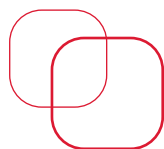
■ Roue à beurre chauffante

- Acier inoxydable
- Roue perforée en acier inoxydable
- Capacité GN 1/6, profondeur 100 mm
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 280 W / 230 V
- Dimensions : L 207 x P 237 x H 155 mm
- Poids : 3,2 Kg
- EAN 3611630077019

Référence : CRBC

Prix : 349,-€





BIN - PASSE-BURGER

■ Bin - Passe-Burger 80

- Construit en acier peint à l'époxy
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance indépendante
- Température sous résistances 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 : 1 339,-€



■ Bin - Passe-burger Medium 95

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance indépendante
- Température sous résistances 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 953 x P 700 x H 691 mm
- Poids : 49 Kg
- EAN 3611630069182

Référence : CBINM

Prix : 1 469,-€



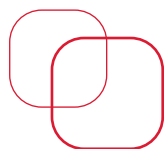
■ Bin - Passe-burger Large 110

- Acier inoxydable peint à l'époxy en noir
- Plan de stockage incliné
- Étagère chauffante par résistance indépendante
- Température sous résistances de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance : 1 860 W / 230 V
- Dimensions : L 1 106 x P 700 x H 691 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630069199

Référence : CBINL

Prix : 1 679,-€





BIN - PASSE-PLAT



Le Bin Passe-Plat est un élément essentiel pour les snack, il permet de maintenir au chaud, les burgers, les plats et même les sacs pour la livraison. Différentes tailles disponibles pour s'adapter à tous les espaces.

■ Bin Passe-Plat 100

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 840 x P 545 mm
- Puissance : 2000 W / 230 V
- Dimensions : L 1 000 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630076494

■ Référence : CBINPP100

■ Prix : 1 899,-€

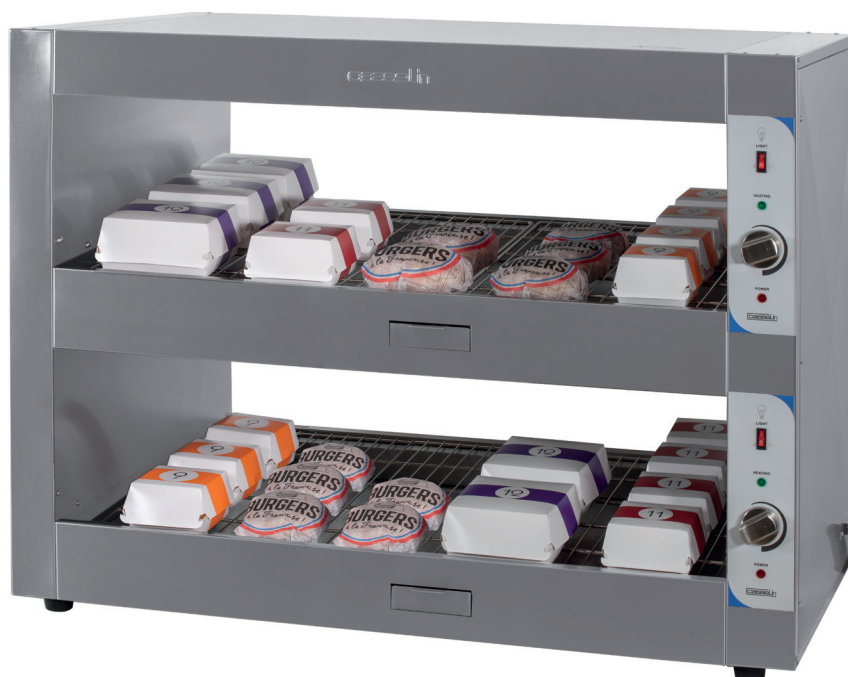


■ Bin Passe-Plat 120

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 1 004 x P 545 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 1 200 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 61 Kg
- EAN 3611630076555

■ Référence : CBINPP120

■ Prix : 2 199,-€



■ Bin Passe-Plat 150

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 1 340 x P 545 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 1 500 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 74 Kg
- EAN 3611630076562

Référence : CBINPP150

Prix : 2 499,-€

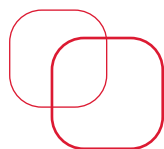
■ Bin Passe-Plat 180

- Acier inoxydable
- 2 interrupteurs On/Off pour lampes
- 2 étagères chauffantes indépendantes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Grilles amovibles
- 2 bacs récupérateurs de déchets
- Dimensions étagères : 2 x L 1 640 x P 545 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 1 800 x P 600 x H 900 mm
- Poids : 86 Kg
- EAN 3611630076579

Référence : CBINPP180

Prix : 2 799,-€





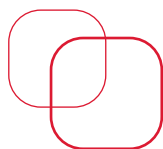
ETAGÈRE CHAUFFANTE

■ Etagère chauffante

- Acier inoxydable
- 3 interrupteurs On/Off pour lampes
- 3 étagères chauffantes indépendantes
- 3 thermostats réglables jusqu'à 70°C
- 3 bacs récupérateurs de déchets
- Grilles amovibles



Dimensions étagères (mm)	Puissance (W)	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf	Prix (€)
840 x 545	3000	1000	630	1370	80	3611630077453	CEC100	2 429,-€
1 040 x 545	3000	1200	630	1370	91	3611630077460	CEC120	2 649,-€
1 340 x 545	4200	1500	630	1370	105	3611630077484	CEC150	2 999,-€
1640 x 545	4200	1800	630	1370	115	3611630077507	CEC180	3 349,-€

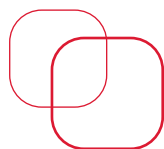


■ Etagère chauffante mobile

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles donc 2 avec frein
- 4 interrupteurs On/Off pour lampes
- 4 étagères chauffantes indépendantes
- 4 thermostats réglables jusqu'à 70°C
- 4 bacs récupérateurs de déchets
- Grilles amovibles



Dimensions étagères (mm)	Puissance (W)	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	EAN	Réf	Prix (€)
840 x 545	4000	1000	630	1788	102	3611630077514	CECM100	3 069,-€
1040 x 545	4000	1200	630	1788	117	3611630077521	CECM120	3 269,-€
1340 x 545	5600	1500	630	1788	137	3611630077538	CECM150	3 689,-€
1640 x 545	5600	1800	630	1788	156	3611630077545	CECM180	4 069,-€



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 : 269,-€

**Montée en température
des quartz - 1min**



■ 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 : 339,-€

■ 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 : 379,-€



■ 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 : 459,-€



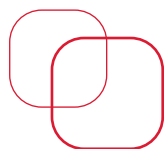
■ Chauffe frites compact

- Acier inoxydable
- Niveau de chauffe de 1 à 5
- Porte pliable
- Pelle à frites incluse
- Tiroir de récupération des graisses
- Puissance : 320 W / 230 V
- Dimensions : L 305 x P 380 x H 420 mm
- Poids : 6,20 Kg
- EAN 3611630075442

Référence : CCF6

Prix : 299,-€





POSTE DE SALAGE



■ Poste de salage à poser

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance à quartz
- Grille de 7 rangs
- Grille et vitre interchangeable 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 : 799,-€

■ Pelle à frites

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

Référence : CPAFDG

Prix : 12,-€



■ Poste de salage à poser infrarouge

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes Phillips
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeable à droite ou à gauche
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 615 x P 315 x H 130 mm
- Puissance : 1000 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 600 x H 800 mm
- Poids : 31,5 Kg
- EAN 3611630073158

Référence : CPDSAPI

Prix : 999,-€

■ Poste de salage PM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes Phillips
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeables 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 : 1 849,-€

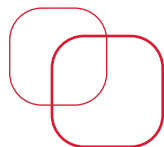


■ Poste de salage double chauffe 600

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes Phillips
- Résistance sous bac de salage
- Thermostat réglable de 50°C à 90° C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 2 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 535 x P 630 x H 150 mm
- Puissance : 1 350 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630076418

Référence : CPDSDC600

Prix : 2 199,-€



POSTE DE SALAGE

■ Poste de salage GM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 ampoules chauffantes Phillips
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeables 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 : 2 099,-€



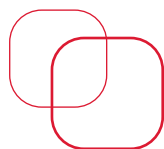
■ Poste de salage double chauffe 800

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 ampoules chauffantes Phillips
- Résistance sous bac de salage
- Thermostat réglable de 50°C à 90°C
- Grille de 2 rangs
- Vitre interchangeable à droite ou à gauche
- 4 bacs gastronormes 1/6 - 150 mm de profondeur
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Salière incluse
- Dimensions bac : L 735 x P 630 x H 150 mm
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 78 Kg
- EAN 3611630076456

Référence : CPDSDC800

Prix : 2 499,-€





FRITEUSE À POSER



Avec une friteuse électrique Casselin, la température se règle entre 60°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 : 149,-€



■ 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 : 269,-€

■ 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 : 195,-€



■ 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

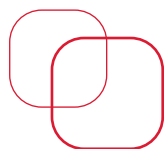
Référence : CFE82

Prix : 335,-€



Nettoyant friteuse 5L p.153





FRITEUSE À POSER



■ 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 3611630000444

Référence : CFEV8

Prix : 325,-€



■ 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 3611630000451

Référence : CFEV82

Prix : 539,-€



■ Friteuse à induction 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 3611630072991

Référence : CFIV8

Prix : 479,-€



■ 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 : 209,-€



■ 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

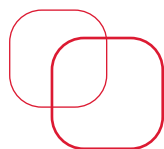
Référence : CFE72

Prix : 349,-€



Nettoyant friteuse 5L p.153





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 : 309,-€

■ 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 : 509,-€

Nettoyant friteuse 5L p.153



■ 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 : 259,-€



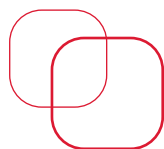
■ Friteuse électrique 2 x 10 litres

- 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 : 449,-€





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 : 379,-€

■ 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 : 629,-€

Nettoyant friteuse 5L p.153



■ 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 : 689,-€

9 000 W

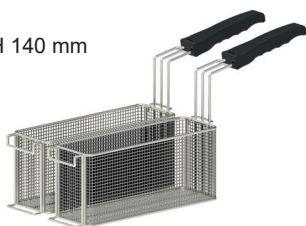


■ Lot de 2 paniers 4,5L pour friteuse 10 litres

- Capacité : 2 x 4,5 L
- Dimensions : 2 x L 105 x P 317 x H 140 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Référence : CL2PF10

Prix : 82,-€



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

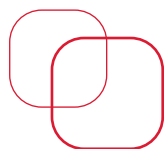
- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de 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 : 1 179,-€

2 x 9 000 W





FRITEUSE GAZ



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 10 litres



- 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 : 1 629,-€



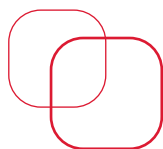
■ Friteuse Gaz 2 x 10 litres



- 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 cuves : 2 x L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions paniers : 2 x 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 : 2 749,-€



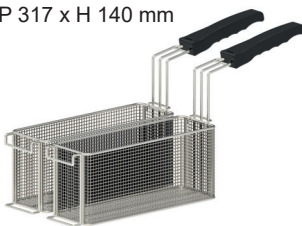
■ Friteuse électrique sur pieds 10 litres haut rendement

- 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 : 999,-€****9 000 W**

■ Lot de 2 paniers 4,5L pour friteuse 10 litres

- Capacité : 2 x 4,5 L
- Dimensions : 2 x L 105 x P 317 x H 140 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630068826

Référence : CL2PF10**Prix : 82,-€**

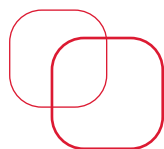
■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 10 litres haut rendement

- 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 : 1 719,-€****2 x 9 000 W**

Nettoyant friteuse 5L p.153





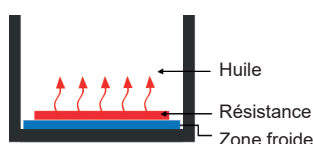
FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

■ 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 : 1 199,-€

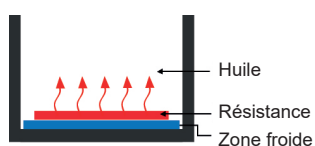


■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

- 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 : 2 099,-€



■ 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 : 1 299,-€

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 : 2 159,-€

2 x 12 000 W



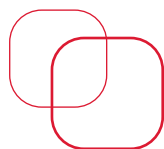
■ Lot de 2 paniers 6,5L pour friteuse 16 litres

- Capacité : 2 x 6,5L
- Dimensions : 2 x L 140 x P 327 x H 155 mm
- Poids : 3 Kg
- EAN 3611630058483

Référence : CL2PF16
Prix : 94,-€



3 puissances ajustables
4 - 8 - 12kW



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

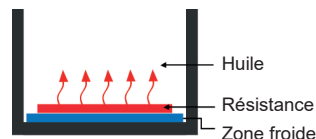


■ Friteuse à beignets électrique 16 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- 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 16 litres
- 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 : 779,-€

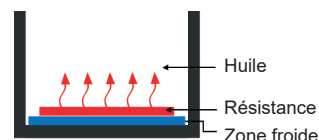


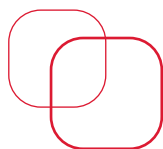
■ Friteuse à beignets électrique 30 litres

- 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 : 1 179,-€





■ Grill à rabat - Clam Electrique

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome 10 mm d'épaisseur
- 3 programmes d'utilisation
- Choix du temps de cuisson
- Bac de récupération des graisses
- Feuille de cuisson sur plaque supérieure
- Dimensions de la plaque supérieure : L 320 x P 380 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 320 x P 480 mm
- Puissance : 2 x 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 660 x H 400 mm
- Poids : 41,4 Kg
- EAN 3611630073974

Référence : CGRC

Prix : 1 799,-€



■ Grill à rabat - Clam Electrique double

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome 10 mm d'épaisseur
- 3 programmes d'utilisation
- Choix du temps de cuisson
- Bac de récupération des graisses
- Feuille de cuisson sur plaque supérieure
- Dimensions de la plaque supérieure : L 650 x P 380 mm
- Dimensions de la plaque inférieure : L 650 x P 480 mm
- Puissance : 6 000 W + 2 x 3 000 W / 230 + 400 V
- Dimensions : L 660 x P 660 x H 400 mm
- Poids : 79.2 Kg
- EAN 3611630073981

Référence : CGRCD

Prix : 3 299,-€

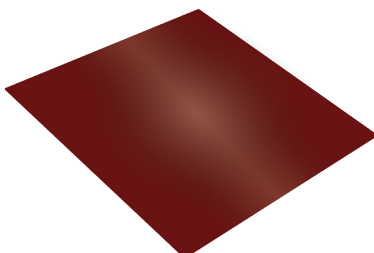


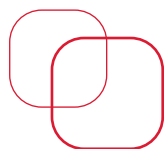
■ Feuille de cuisson

- 320 x 390 mm
- EAN 3611630077804

Référence : CFCGRC

Prix : 26,-€





GRILL PANINI



■ 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 : 319,-€

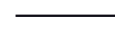


■ Grill Panini plaques Lisse-Lisse

- Appareil robuste en acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaques de grandes surfaces lisses
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses
- 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 3611630073837

Référence : CGPLL

Prix : 319,-€



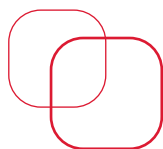
■ Grill Panini plaques Rainurée - Lisse

- 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 : 319,-€





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



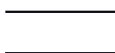
Référence : CGPRRPPT

Prix : 429,-€



■ 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 : 429,-€



■ Grill Panini compact Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

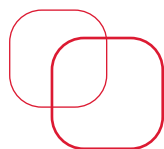
- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à pile (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 200 x 375 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 200 x 375 mm
- Puissance : 2 400 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 : 479,-€





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 : 535,-€



■ 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 : 535,-€



■ 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 : 535,-€

■ Grill Panini XL 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 : 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 : CGPRRLXPT

Prix : 639,-€



**Plaque de cuisson
Extra-Large**



■ Grill panini XL 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 lisse supérieure : 355 x 355 mm
- Plaque de cuisson lisse inférieure : 355 x 355 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 31,35 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630073325

Référence : CGPLLXPT

Prix : 639,-€

**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 piles (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

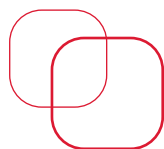
Référence : CGPRLXPT

Prix : 639,-€



**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 : 669,-€

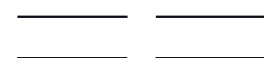


■ Grill Panini double Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- 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 : 669,-€



■ 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 : 669,-€

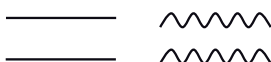


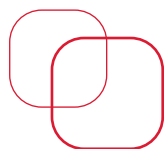
■ Grill Panini double Premium Mixte avec minuteur

- 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 : 669,-€





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 : 145,-€



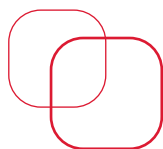
■ Chauffe-pain 4 plots

- 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 : 175,-€





■ Appareil à hot-dog électrique 4 plots

- Acier Inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- 4 plots chauffants pour pains, hauteur 220 mm
- Thermostat réglable de 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 : 329,-€

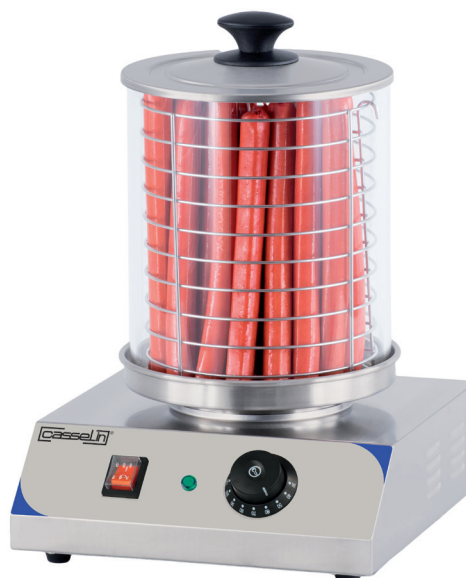


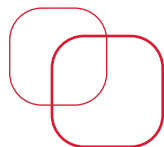
■ Chauffe-saucisses

- 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 : 235,-€





PLAQUE À SNACKER



LE PRINCIPE DE LA PLAQUE A SNACKER

La cuisson sur une plaque de métal est un procédé ancestral particulièrement développé en Espagne. Ce mode de cuisson permet de saisir rapidement tous types de viandes, de poissons, de crustacés, de légumes et même des fruits.

PLAQUE A SNACKER GAZ OU ELECTRIQUE ?

Vous pouvez opter soit pour une plaque à snacker électrique soit pour une plaque à snacker gaz, les 2 ont chacune ont leurs avantages.

La plaque à snacker gaz est plus puissante que les modèles électriques; sa montée en température est donc très rapide. Elle a l'avantage de pouvoir être utilisée aussi bien en intérieur qu'en extérieur. Dans le cadre d'une activité par exemple en food truck où l'électricité n'est pas à disposition c'est l'outil idéal ! En revanche en intérieur, il faut veiller à une installation sécurisée soumise généralement à des normes précises et parfois contraignantes.

La plaque à snacker électrique a pour atout une installation et une mise en service plus simples et en toute sécurité. En effet, une simple prise électrique suffit pour installer les plaque à snacker Casselin. Bien que moins rapide qu'une plaque à snacker gaz, les plaque électriques Casselin sont puissantes et permettent aussi une cuisson à très haute température.

L'autre atout du modèle électrique, c'est sa précision. Equipées d'un thermostat, les plaques à snacker électrique Casselin disposent d'un réglage quasiment au degré près.

QUELLE MATIERE POUR VOTRE SURFACE DE CUISSON ?

Vous trouverez des plaques à snacker avec surface en acier, en fonte ou en chrome.

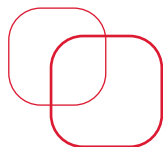
La plaque à snacker acier est conseillée pour un usage régulier ou intensif. L'acier est un matériau très solide et qui s'entretient très bien.

La plaque à snacker fonte est à réserver pour ceux qui ont l'habitude de cuisiner avec la fonte. Elle est particulièrement efficace pour la cuisson des grosses pièces de viande. Si la montée en température est moins rapide, la répartition de la chaleur est idéale. Son usage est cependant à réserver à une utilisation occasionnelle.

La plaque à snacker chrome, c'est le nec plus ultra ! L'investissement de départ est plus conséquent or vous avez un outil particulièrement efficace ; assurant une montée en température très rapide, une durée de vie très élevée et un nettoyage facilité avec la plaque en chrome. Idéale pour un usage quotidien et intensif.

PLAQUE LISSE OU RAINUREE ?

La grande majorité des plaques à snacker ont une surface lisse. Cependant vous trouverez aussi dans notre gamme de plaques à snacker des surfaces rainurées, le plus souvent mixées avec une surface lisse. L'intérêt est de pouvoir marquer les aliments, idéal pour la cuisson des grosses pièces de viande.



Ces plaques à snacker en fonte vous permettront de réaliser une cuisson parfaite de vos produits grâce à leur plaque de 10 mm 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 : 379,-€



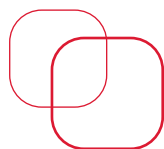
■ Plaque à snacker fonte lisse

- 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 : 419,-€





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 : 449,-€



■ 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 : 559,-€



**Réservoir grande
capacité**

■ Plaque à snacker électrique premium lisse - rainurée

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 thermostats réglables 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 : 689,-€



Nettoyant plaque à snacker 850 mL p. 153



■ Plaque à snacker extra large lisse premium

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- 2 thermostats réglables 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 : 849,-€



Réservoir grande capacité

■ 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
- Bac 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 : 1 179,-€



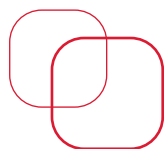
■ Plaque à snacker large Rainurée - Lisse

- 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 : 1 299,-€





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 : 479,-€

Nettoyant plaque à snacker 850 mL p. 153



■ 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 : 699,-€



■ 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 : 629,-€



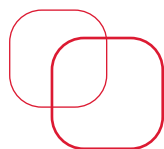
■ Plaque à snacker Chrome 60

- 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 : 919,-€





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 : 599,-€

■ 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 : 979,-€



■ 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 : 799,-€



■ 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

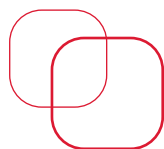
Référence : CPASC60G

Prix : 1 199,-€



Nettoyant plaque à snacker 850 mL p. 153





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 : 99,-€

■ Couteau à raclette

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

Référence : CCR

Prix : 18,-€



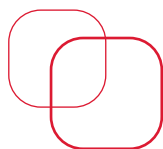
■ Appareil à raclette - Demi meule

- 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 : 139,-€





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 : 329,-€

500°C



■ Réchaud électrique double

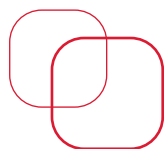
- Acier inoxydable
- Diamètre des plaques : 185 mm
- 6 niveaux de température max. 500°C pour chaque plaque
- Chauffe rapidement
- Voyant lumineux
- Puissance : 2 x 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 565 x P 400 x H 115 mm
- Poids : 9,10 Kg
- EAN 3611630059480

Référence : CRED

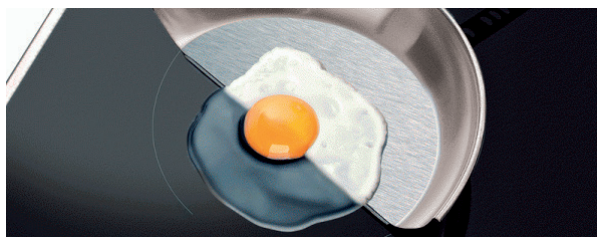
Prix : 549,-€

2 x 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 : 239,-€



■ 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 : 259,-€

■ 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 : 269,-€



■ Plaque à induction 500B

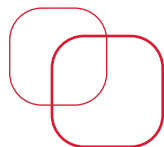
- Acier inoxydable
- Plaque à induction
- Affichage digital
- Réglage de la température par bouton rotatif
- Température : 60°C à 240°C
- Réglage du temps de 0 à 180 minutes
- Réglage de la puissance
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 415 x H 117 mm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

Référence : CPAI500B

Prix : 279,-€



	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)	5.1	7.1	7.1	7



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 : 599,-€



■ 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 : 929,-€

■ 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

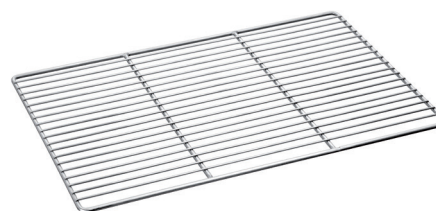
Référence : CFCV3

Prix : 1 449,-€



■ Grille inox pour four

Oven	Dim. (mm)	EAN	Ref.	Price
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

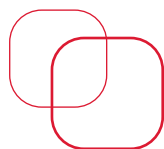
Oven	Dim. (mm)	EAN	Ref.	Price
CFCV1	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	22,-€
CFCV2	• 454 x 327 mm	3611630003858	CPCFCV12	22,-€
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630003872	CPCFCV3	40,-€



Réf.CPCFCV12



Réf.CPCFCV3



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 : 549,-€

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 : 799,-€

35 cm x 2



400°C
1 800 W

■ Four à pizza à quartz

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

Référence : CFRPQ1

Prix : 989,-€

26 cm x 2



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
- 2 thermostats réglables haut et bas
- Bouton ON/OFF
- 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 : 689,-€

400°C



2 thermostats réglables haut et bas

35 cm



■ Four à pizza 2 chambres 400

- Acier inoxydable AISI 430
- Dimensions des 2 chambres : 410 x 370 x 90 mm
- 2 thermostats réglables haut et bas par chambre
- Bouton ON/OFF 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 : 1 199,-€

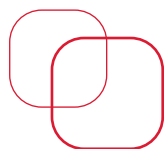
400°C



2 thermostats réglables haut et bas par chambre

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 : 155,-€



■ 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 : 189,-€



■ 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 : 199,-€

Voir p. 122



■ 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 : 169,-€



■ 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 : 215,-€



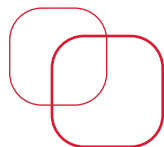
■ Double bain-marie GN 1/1 avec 2 robinets de vidange

- 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 : 529,-€





BAIN-MARIE À SAUCE



Ces bains-marie compacts vous seront très pratiques pour maintenir au 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 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 : 289,-€



■ 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 : 369,-€

■ 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 : 229,-€



■ 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 : 369,-€



ENTONNOIR À PISTON

■ Entonnoir à piston chauffant

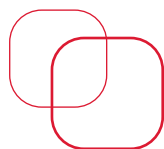
- Acier inoxydable
- Entonnoir de 2 L
- 3 embouts de tailles différentes inclus
- Entonnoir avec couvercle
- Bouton ON/OFF
- Bac de récupération des gouttes
- Thermostat réglable de 45°C à 90°C
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 350 x P 285 x H 370 mm
- Poids : 4,80 Kg
- EAN 3611630043434

Référence : CEPC

Prix : 499,-€



- 1,5 mm
- 4 mm
- 6 mm



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 : 399,-€



■ 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 : 469,-€

■ 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 : 689,-€



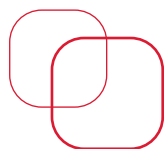
■ Bain-marie à sauce 6 cuves

- 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 : 909,-€





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 : 1 229,-€



■ 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 : 1 599,-€

Voir p.122



■ 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 : 1 229,-€



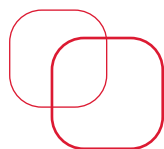
■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

- 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 : 1 599,-€





CUISEUR À PÂTES

■ Cuiseur à pâtes

- 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



► Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

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

Référence : CCAP1G
Prix : 429,-€



► Cuiseur à pâtes électrique - 3 paniers

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

Référence : CCAP3P
Prix : 449,-€



► 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 : 499,-€



► 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 : 509,-€



■ 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 : 1 749,-€



■ 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 : 999,-€

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



■ Cuiseur à pâtes 2 x 9 litres

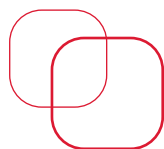
- Acier inoxydable
- Capacité de la cuve 2 x 9 L
- Bouton ON/OFF
- Réglage du thermostat
- Fonction rethermaliseur (pré-cuisson ou décongélation)
- 8 petits paniers ronds inclus
- 4 paniers rectangulaires inclus
- Vannes de vidange et de remplissage situées à l'avant
- Vanne de trop plein et branchement 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 : 1 819,-€

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





CUISEUR À ŒUFS



Ce cuiseur à oeufs 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 oeufs 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 : 289,-€



■ Chauffe-brique

- Acier inoxydable
- Capacité GN 1/3, profondeur 150 mm
- 3 paniers pour brique en carton
- 8 supports à oeufs 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 : 349,-€



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

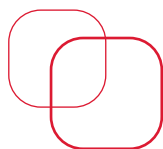
■ Porte brique

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

Référence : CPBL

Prix : 30,-€





Les soupières Casselin sont idéales pour maintenir vos soupes, sauces, potages ou veloutés à température grâce au thermostat réglable de 30°C à 95 °C. Elles sont conçues pour préserver le goût et la température parfaite des aliments.

■ 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 : 99,-€



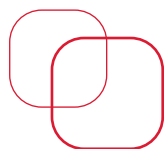
■ Soupière 9 litres Inox

- 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 : 149,-€





RAMPE CHAUFFANTE

■ Rampe chauffante empilable

- Acier inoxydable
- Bouton On/Off pour lampes
- Thermostat réglable jusqu'à 70°C
- Pieds antidérapants



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	2000	920	CRNE100	3611630076586	CRCE100	629,-€
1200	355	355	2000	1120	CRNE120	3611630076609	CRCE120	679,-€
1500	380	355	2800	1420	CRNE150	3611630076616	CRCE150	729,-€
1800	380	355	2800	1720	CRNE180	3611630076623	CRCE180	799,-€

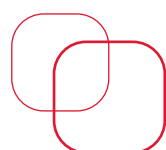


Rampe neutre empilable

- Acier inoxydable
- Pieds antidérapants
- Espace entre les pieds en profondeur : 320 mm



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	920	CRCE100	3611630076630	CRNE100	259,-€
1200	355	355	1120	CRCE120	3611630076647	CRNE120	299,-€
1500	380	355	1420	CRCE150	3611630076654	CRNE150	349,-€
1800	380	355	1720	CRCE180	3611630076661	CRNE180	399,-€



CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES

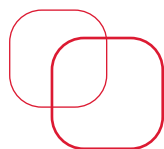
■ Chariot chauffe-assiettes niveau constant

- 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 : 979,-€





CHAUFFE-ASSIETTES

Assiette  33 cm



■ Chauffe-assiettes 30B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 418 x P 320 mm
- Capacité de 30 assiettes Ø 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 : 429,-€



■ Chauffe-assiettes 60B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 418 x P 420 mm
- Capacité de 60 assiettes, Ø 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 : 529,-€



■ Chauffe-assiettes 120B

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère incluse L 720 x P 435 mm
- Capacité de 120 assiettes, Ø 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 : 869,-€

Assiette Ø 35 cm

■ Chauffe-assiettes 30

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 30 assiettes Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 570 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630001298

Référence : CCA30

Prix : 469,-€



■ Chauffe-assiettes 60

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 60 assiettes, Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Possibilité de changer le sens d'ouverture de la porte
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 870 mm
- Poids : 25,5 Kg
- EAN 3611630001304

Référence : CCA60

Prix : 549,-€



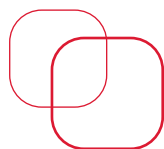
■ Chauffe-assiettes 120

- Acier Inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère additionnelle
- Capacité de 120 assiettes, Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 460 x H 870 mm
- Poids : 44 Kg
- EAN 3611630001311

Référence : CCA120

Prix : 919,-€





TIROIR CHAUFFANT



■ Tiroir chauffant 1

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Bac amovible GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 467 x P 662 x H 305 mm
- Poids : 26,45 Kg
- EAN 3611630069458

■ Référence : CTC1
■ Prix : 1 049,-€



■ Tiroir chauffant 2

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- 2 Bacs amovibles GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Puissance : 1 500 W / 230 V
- Dimensions : L 467 x P 662 x H 450 mm
- Poids : 47 Kg
- EAN 3611630069465

■ Référence : CTC2
■ Prix : 1 499,-€

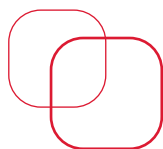


■ Tiroir chauffant 3

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- 3 Bacs amovibles GN 1/1 - 100 mm de profondeur
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 467 x P 662 x H 595 mm
- Poids : 62 Kg
- EAN 3611630069472

■ Référence : CTC3
■ Prix : 1 899,-€





■ 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 : 479,-€



■ Plaque chauffante GN1/1

- Acier inoxydable
- Plaque en verre
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 400 x H 70 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630014045

Référence : CPVGN11

Prix : 299,-€



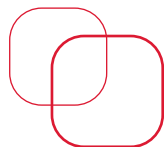
■ Plaque chauffante ronde 45

- Acier inoxydable
- Plaque en verre
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Puissance : 450 W / 230 V
- Dimensions : Ø 450 mm x H 70 mm
- Poids : 4,25 Kg
- EAN 3611630014052

Référence : CPVR45

Prix : 349,-€





POSTE DE DÉCOUPE



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
- 5 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 : 449,-€

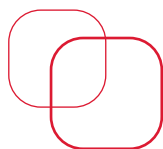


■ Poste de découpe chauffant avec bain marie double

- 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 : 749,-€



■ 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 par 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 : 729,-€

■ 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 par 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 : 769,-€

■ 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 par 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 : 839,-€



PRÉPARATION

● TRANCHEUSE À JAMBON	113	
● FAÇONNEUSE À PIZZA	114	
● EMBALLEUSE SOUS VIDE	116	
● MIXEUR PLONGEANT	119	
● SUPPORT POUR BAC GASTRONORME ...	120	
● BAC GASTRONORME	122	
● PORTE BON DE COMMANDE	123	
● RAMPE EMPILABLE	124	
● ETAGÈRE MURALE	125	
● CHARIOT EN INOX	126	
● POUBELLE	127	



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 : 419,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm Rouge

- EAN 3611630017022

Référence : CTJ195BR

Prix : 419,-€



■ 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 : 489,-€

■ 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 : 569,-€



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm Rouge

- EAN 3611630009898

Référence : CTJ250BR

Prix : 569,-€

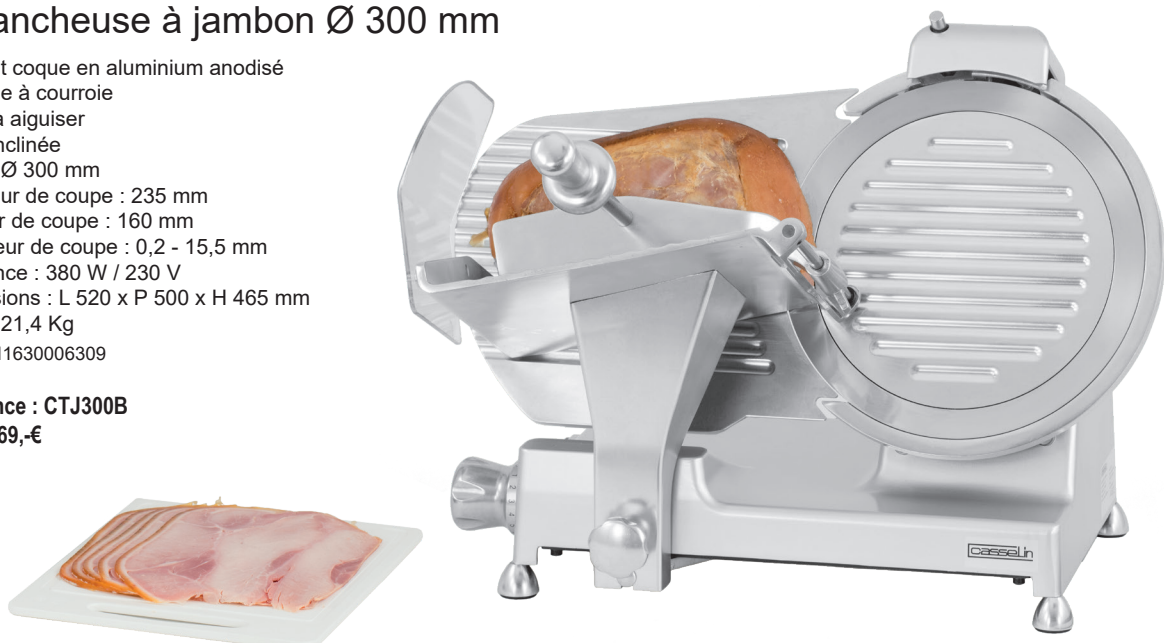


■ Trancheuse à jambon Ø 300 mm

- 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 : 769,-€





FAÇONNEUSE À PIZZA



TECHNOLOGIE TOUCH AND GO

Il suffit de mettre votre pâton 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 : 1 169,-€



■ 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 : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 540 x P 410 x H 720 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630001335

Référence : CFP2

Prix : 1 279,-€



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, cous-cous, 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



■ 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 : 439,-€



■ 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 : 529,-€

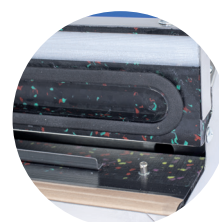


■ Emballeuse sous vide 45

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail 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 : 619,-€





EMBALLEUSE SOUS VIDE À CLOCHE

■ Emballeuse sous vide à cloche 30

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail 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 410 x P 460 x H 420 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630072601

Référence : CMSVC30B

Prix : 2 059,-€



■ Emballeuse sous vide à cloche 40

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail 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 510 x P 560 x H 450 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630072595

Référence : CMSVC40B

Prix : 2 499,-€



■ 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 3611630072588

Référence : CMSVC40AB

Prix : 3 499,-€





SAC SOUS VIDES

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	59,-€



■ 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,-€





MIXEUR PLONGEANT



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 : 199,-€



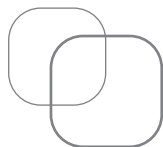
■ Mixeur plongeur 190

- 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 : 269,-€





SUPPORT POUR BAC GASTRONORME

■ Support pour 3 bacs GN 1/6

- Acier inoxydable
- 3 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 3 louches
- 3 couvercles ajourés
- Dimensions : L 170 x P 570 x H 370 mm
- Poids : 4 Kg
- EAN 3611630075466

■ Référence : CSBG316

■ Prix : 199,-€



■ Support pour 6 bacs GN 1/6 - simple

- Acier inoxydable
- 6 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 5 barres de séparation
- Dimensions : L 989 x P 250 x H 210 mm
- Poids : 4,7 Kg
- EAN 3611630076678

■ Référence : CSBG616

■ Prix : 199,-€



■ Support pour 12 bacs GN 1/6 - central

- Acier inoxydable
- 12 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 10 barres de séparation
- Dimensions : L 989 x P 440 x H 210 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630076692

Référence : CSBG1216C

Prix : 349,-€



PRÉPARATION

■ Support pour 12 bacs GN 1/6 - 2 rangs

- Acier inoxydable
- 12 bacs gastronomes 1/6 - 150 mm de profondeur
- 10 barres de séparation
- Dimensions : L 989 x P 390 x H 210 mm
- Poids : 7,6 Kg
- EAN 3611630076685

Référence : CSBG1216R

Prix : 349,-€





BAC GASTRONORME AISI 304



■ Bac Gastronorme 1/1

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
530 x 325	65	9,8	3611630003988	CBG11065	29,-€
530 x 325	100	15	3611630003995	CBG11100	32,-€
530 x 325	150	22,5	3611630003964	CBG11150	44,-€
530 x 325	200	30	3611630003971	CBG11200	51,-€



■ Bac Gastronorme 1/2

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 265	65	4,7	3611630004152	CBG12065	19,-€
325 x 265	100	7,2	3611630004169	CBG12100	22,-€
325 x 265	150	10,8	3611630004138	CBG12150	27,-€



■ Bac Gastronorme 1/3

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 176	65	2,9	3611630004220	CBG13065	15,-€
325 x 176	100	4,5	3611630004237	CBG13100	17,-€
325 x 176	150	6,8	3611630004206	CBG13150	23,-€



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	65	2,1	3611630004282	CBG14065	14,-€
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	15,-€
265 x 162	150	4,9	3611630004268	CBG14150	20,-€



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	12,-€
176 x 162	100	2,1	3611630004350	CBG16100	13,-€
176 x 162	150	3,2	3611630004329	CBG16150	19,-€



■ Barre de séparation

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
325 x 20	3611630004381	CBGB325	9,-€
530 x 20	3611630004398	CBGB530	10,-€



■ Couvercle Gastronorme

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
GN 1/1 - 530 x 325	3611630004404	CBGC11	18,-€
GN 1/2 - 325 x 265	3611630004435	CBGC12	13,-€
GN 1/3 - 325 x 176	3611630004442	CBGC13	12,-€
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004459	CBGC14	10,-€
GN 1/6 - 176 x 162	3611630004466	CBGC16	10,-€
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004428	CBGC23	16,-€
GN 1/6 - 176 x 162	3611630004411	CBGC24	16,-€



■ Couvercle Gastronorme Ajouré

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
GN 1/1 - 530 x 325	3611630004480	CBGCA11	20,-€
GN 1/2 - 325 x 265	3611630004497	CBGCA12	15,-€
GN 1/3 - 325 x 176	3611630004503	CBGCA13	14,-€
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004510	CBGCA14	12,-€
GN 1/6 - 176 x 162	3611630004527	CBGCA16	11,-€
GN 1/2 - 325 x 265	3611630004534	CBGCA19	10,-€
GN 1/3 - 325 x 176	3611630004541	CBGCA23	17,-€
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004558	CBGCA24	18,-€

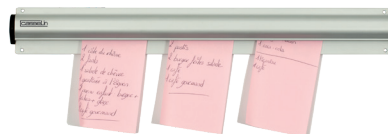


PORTE BON DE COMMANDE

■ 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

46 cm



Référence : CPAD18

Prix : 22,-€

■ 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

61 cm



Référence : CPAD24

Prix : 24,-€

■ 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

91 cm



Référence : CPAD36

Prix : 26,-€

■ 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

122 cm



Référence : CPAD48

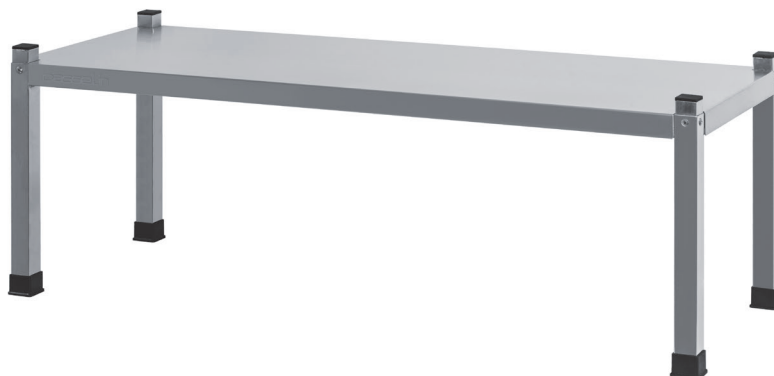
Prix : 28,-€



RAMPE EMPILABLE

■ Rampe neutre empilable

- Acier inoxydable
- Pieds antidérapants
- Espace entre les pieds en profondeur : 320 mm



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Espace entre les pieds (mm)	Compatible avec	EAN	Réf.	Prix
1000	355	355	920	CRCE100	3611630076630	CRNE100	259,-€
1200	355	355	1120	CRCE120	3611630076647	CRNE120	299,-€
1500	380	355	1420	CRCE150	3611630076654	CRNE150	349,-€
1800	380	355	1720	CRCE180	3611630076661	CRNE180	399,-€





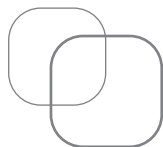
ETAGÈRE MURALE

■ Etagère Murale

- 1 paire de crémaillères L 580 mm
- 2 étagères de la longueur souhaitée
- 2 paires de consoles
- Dimensions : L 600 x P 355 mm



Longueur (mm)	Profondeur (mm)	EAN	Réf.	Prix
600	355	3611630061810	CEMI1B	209,-€
800	355	3611630060295	CEMI2B	229,-€
1 000	355	3611630060301	CEMI3B	249,-€
1 200	355	3611630061834	CEMI4B	279,-€
1 400	355	3611630061841	CEMI5B	309,-€
1 600	355	3611630061858	CEMI6B	339,-€
1 800	355	3611630060318	CEMI7B	379,-€
2 000	355	3611630061865	CEMI8B	419,-€



CHARIOT EN INOX



■ Chariot en inox 2 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 820 x P 500 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 : 149,-€



■ Chariot en inox 3 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 820 x P 500 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 : 169,-€



■ 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 : 199,-€



■ 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 500 x P 540 x H 1 255 mm
- Poids : 28 Kg
- EAN 3611630059497

Référence : CPS
Prix : 729,-€



■ Poubelle snack noire

- EAN 3611630069410

Référence : CPSN
Prix : 729,-€



■ 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 : CPSP
Prix : 145,-€



■ Porte sac poubelle inox 80L

- 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 750 mm
- Poids : 3,7 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630078221

Référence : CPSP80
Prix : 129,-€

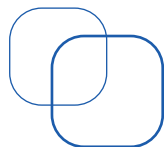




FROID

- MINI VITRINE RÉFRIGÉRÉE 130
- VITRINE RÉFRIGÉRÉE 132
- VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRÉE 134
- VITRINE À POSER 136





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 : 449,-€



■ 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 : 449,-€



■ 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 : 489,-€



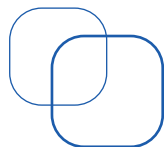
■ Mini vitrine réfrigérée positive 78L Noire

- 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 : 489,-€





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 361163000031

Référence : CVR98LB

Prix : 529,-€



■ 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 : 529,-€



■ 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 : 1 189,-€



■ Vitrine réfrigérée positive 235L Noire

- 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 1 700 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630074148

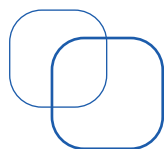
Référence : CVR235LN

Prix : 1 189,-€



Thermostat électronique





VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRÉE



Les vitrines encastrées Casselin sont équipées d'un nouveau système de ventilation permettant d'éviter la condensation sur les vitres.



■ Vitrine réfrigérée 120L encastrée

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Bouton On/Off
- Température de 2°C à 12°C
- Régulateur de température
- Contenance : 120 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 636 x P 367 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 702 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630074117

Référence : CVRE120L

Prix : 879,-€



■ Vitrine réfrigérée 160L encastrée

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Bouton On/Off
- Température de 2°C à 12°C
- Régulateur de température
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 813 x P 367 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 880 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 66 Kg
- EAN 3611630074124

Référence : CVRE160L

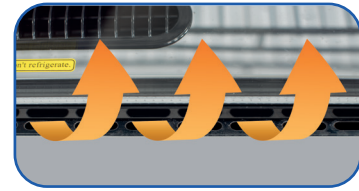
Prix : 969,-€

Ventilation sur la face avant de la vitrine.



■ Vitrine réfrigérée 200L encastrée

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Bouton On/Off
- Température de 2°C à 12°C
- Régulateur de température
- Contenance : 200 litres
- Fluide réfrigérant : R290A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grille en haut : L 115 x P 330 mm
- Dimensions grilles en bas : L 115 x P 370 mm
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 1 227 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 94,5 Kg
- EAN 3611630074131



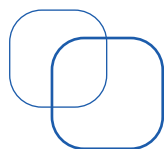
Système anti-buée

Référence : CVRE200L

Prix : 1 499,-€



FROID



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 : 669,-€



■ 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 : 669,-€



■ 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 : 879,-€



■ 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 : 919,-€



■ Vitrine réfrigérée à poser 160L

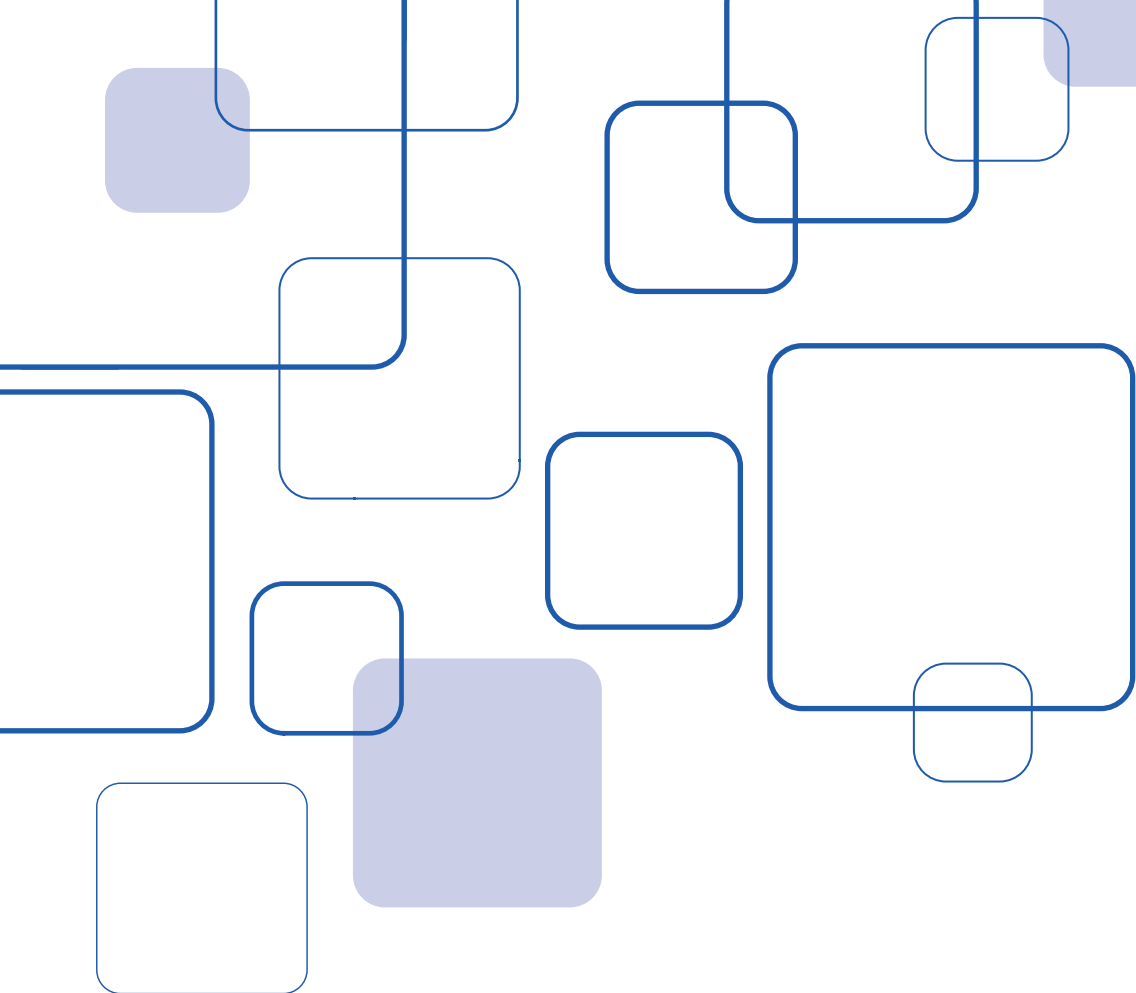
- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions 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 : 969,-€

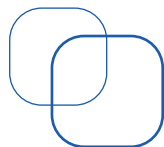


LAVERIE



• LAVE-VERRES	141
• LAVE-VAISSELLE	145
• LAVE-VAISSELLE À CAPOT	148
• ACCESSOIRES LAVERIE	152
• PRODUITS DE LAVAGE	153





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	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	350 x 350 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• 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
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 350 x 350 mm
• Puissance	3 190 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 : 1 479,-€

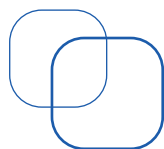


Lave-verres 350 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630000857
- Référence : CLV35PV
Prix : 1 699,-€

Lave-verres 350 avec adoucisseur intégré

- EAN 3611630000864
- Référence : CLV35AD
Prix : 1 729,-€



LAVE-VERRES



■ Lave-verres 400

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	400 x 400 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• 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
• Rendement	30 casiers par heure
• Durée de cycle	120 secondes
• Dotation	2 paniers 400 x 400 mm
• 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 : 1 769,-€

■ Lave-verres 400 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630000888

Référence : CLV40PV

Prix : 1 919,-€

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

- EAN 3611630000895

Référence : CLV40PVAD

Prix : 2 129,-€

■ 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	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte et cuve double paroi	Oui
• Panier	400 x 400 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• 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
• Rendement	30 à 60 casiers par heure
• Durée de cycle	60/120 secondes
• Dotation	2 paniers 400 x 400 mm
• Puissance	3 300 W
• Dimensions	L 460 x P 530 x H 700 mm
• Poids	47 Kg

Commande digitale

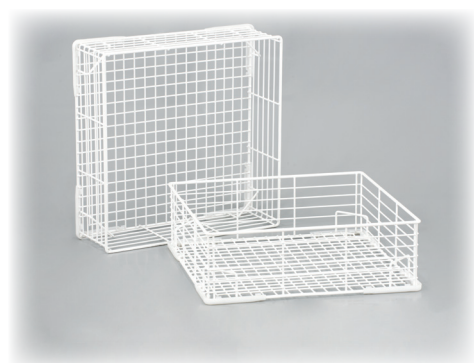


■ Lave-verres Double paroi avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• EAN 3611630000901

■ Référence : CLVD

■ Prix : 2 419,-€



■ Panier de rechange PE 400

Panier pour lave-verres double paroi 400

• Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm

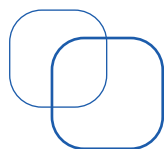
• Poids : 1,40 Kg

• EAN 36116300009041

■ 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.

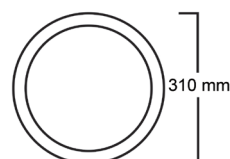
■ ADOUCISSEUR D'EAU

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	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• 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
• Rendement	20 casiers par heure
• Durée de cycle	180 secondes
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• 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 : 2 239,-€

Lave-vaisselle 500 avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000925

Référence : CLVA50PV

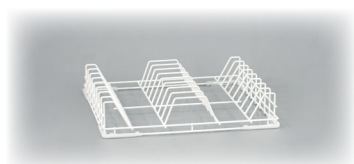
Prix : 2 499,-€

Lave-vaisselle 500 avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630000932

Référence : CLVA50PVAD

Prix : 2 709,-€



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

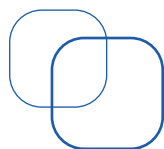
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 129,-€



LAVE-VAISSELLE



■ Lave-vaisselle Double paroi

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• 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
• Rendement	20 à 30 casiers par heure
• Durée de cycle	120/180 secondes
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• 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 : 2 679,-€

■ Lave-vaisselle Double paroi avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000956

Référence : CLVADPV

Prix : 2 839,-€

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

• EAN 3611630000949

Référence : CLVADPVAD

Prix : 3 089,-€



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

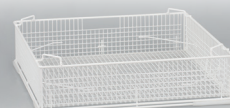
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

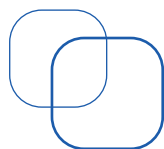
Référence : CPVLVA500PE

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)	3200	3300	3300
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	Inclus
Norme IP	IP22	IP40	IP22
Certificat CE	Oui	Oui	Oui

Lave-vaisselle	CLVA50	CLVAD
Hauteur utile (mm)	330	375
Dimensions (mm)	L570 x 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)	3600	5700
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	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Porte en double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Contrôle numérique	Oui
• Programme de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Résistance de la cuve	3 000 W
• Résistance du surchauffeur	6 100 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Rendement (paniers/heure)	72/30/20
• Durée de cycle	50/120/180
• Production (assiettes/heure)	1100/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	46 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Puissance	7 100 W / 400 V
• Dimensions	L 717 x P 920 x H 1 888 mm
• Poids	124 Kg

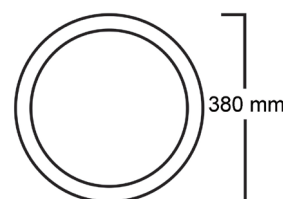
Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

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

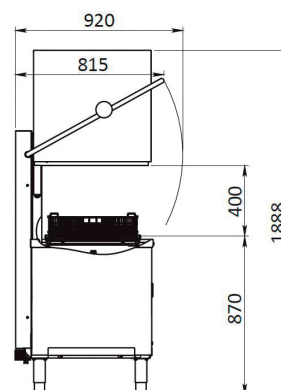
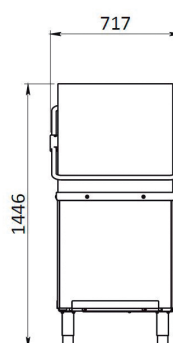
• EAN 3611630038751

Référence : CLVACPV

Prix : 4 139,-€



Les cuves des lave-vaisselles à capot sont embouties.



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



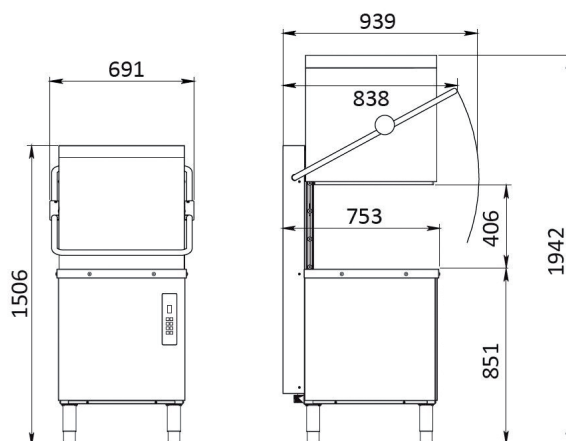
• Châssis et carrosserie	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Porte et cuve double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Contrôle numérique	Oui
• Programme de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Résistance de la cuve	2 500 W
• Résistance du surchauffeur	8 300 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
• Rendement (paniers/heure)	60/30/20
• Durée de cycle	60/120/180
• Production (assiettes/heure)	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
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Puissance	8 900 W / 400 V
• Dimensions	L 691 x P 939 x H 1 942 mm
• Poids	135 Kg

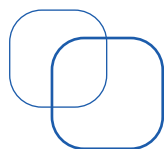
Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

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

• EAN 3611630038768

Référence : CLVACDPV
Prix : 5 669,-€





LAVE-VAISSELLE À CAPOT

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



• Châssis et carrosserie	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage	Acier inox
• Porte et cuve double paroi	Oui
• Panier	500 x 500 mm
• Contrôle numérique	Oui
• Programme de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur	Incoly 800
• 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
• Rendement (paniers/heure)	60/30/20
• Durée de cycle	60/120/180
• Production (assiettes/heure)	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
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Puissance	8 900 W / 400 V
• Dimensions	L 691 x P 939 x H 2 155 mm
• Poids	200 Kg

Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

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

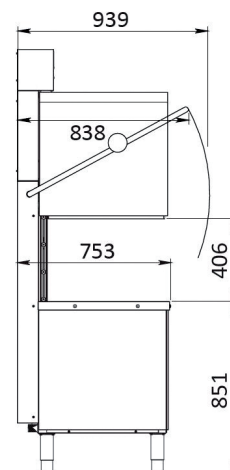
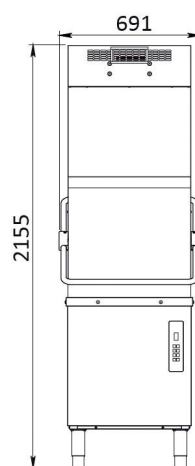
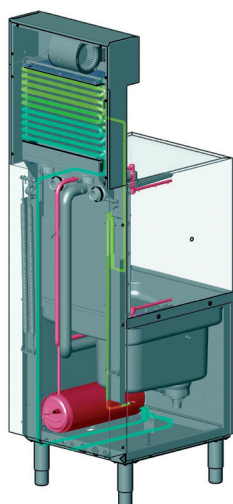
• EAN 3611630038775

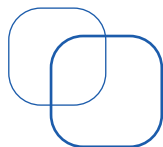
Référence : CLVACDPVRC

Prix : 8 549,-€



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 : 409,-€



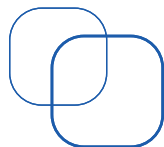
■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 1200 mm

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

Référence : CT1200

Prix : 619,-€





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,-€



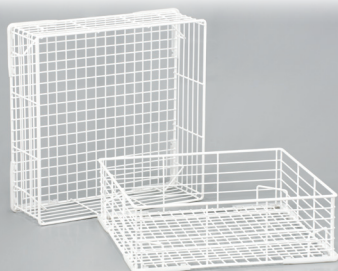
■ Panier de rechange 400

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,-€



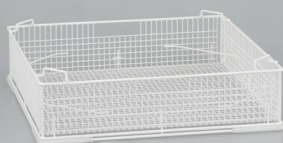
■ Panier de rechange PE assiettes 500

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,-€



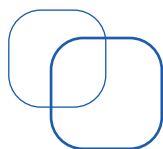
■ Panier de rechange PE verres 500

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 : 26,-€



■ 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 5 L

• EAN 3611630060691

Référence : CLLRLVA
Prix : 25,-€

**Innovation !
Produit 2 en 1 !**



■ Nettoyant plaque à snacker 850 mL

• EAN 3611630060707

Référence : CNPAS
Prix : 12,-€



■ Nettoyant inox 250 mL

• EAN 3611630006200

Référence : CPNI
Prix : 11,-€



■ Détartrant liquide 1L

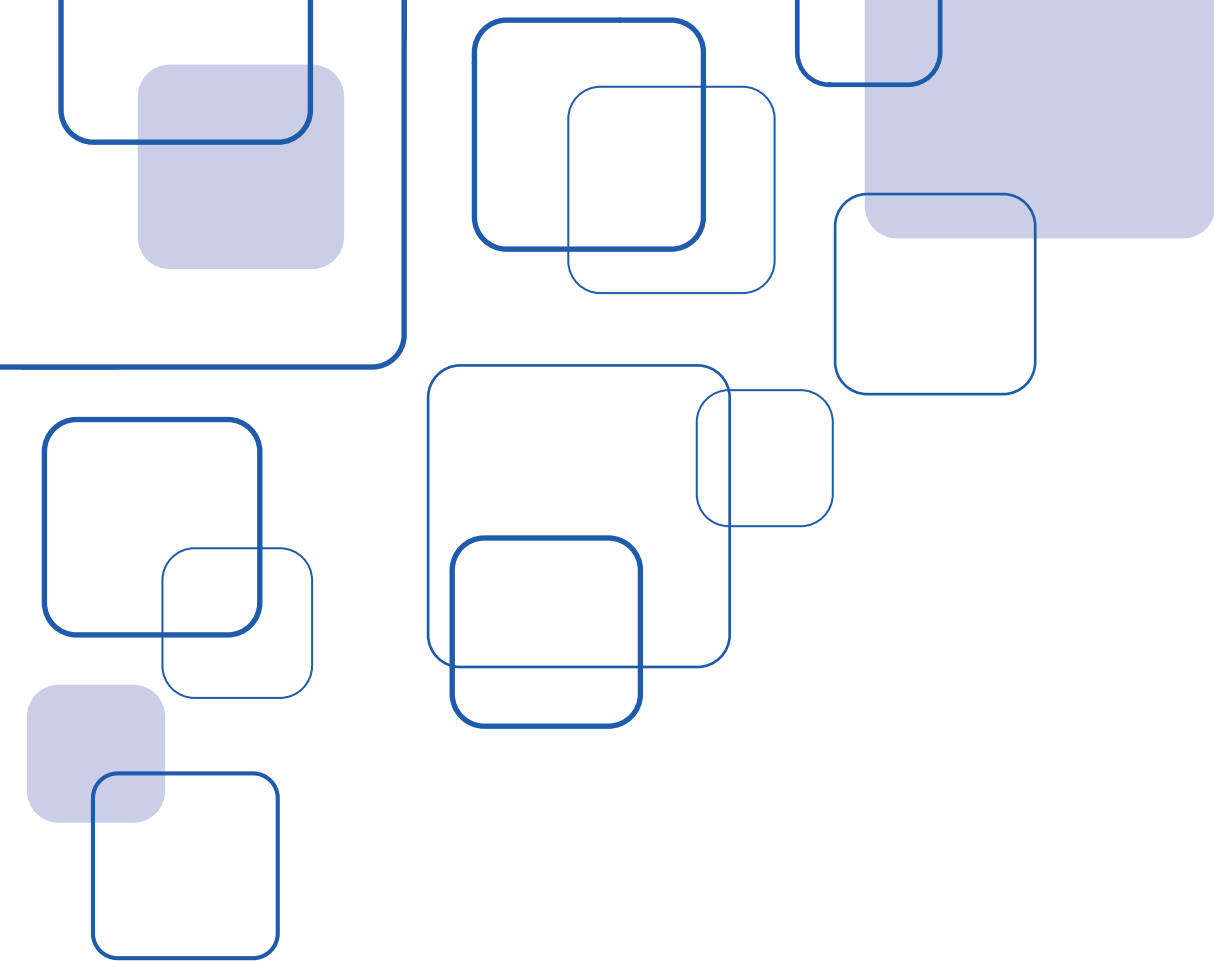
• EAN 3611630005418

Référence : CPDL
Prix : 10,-€

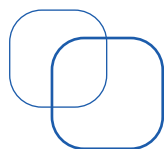




HYGIÈNE



• SÈCHE-MAINS	156	
• LAVE-MAINS	159	
• DISTRIBUTEUR DE SAVON	159	
• SÈCHE-CHEVEUX	160	



SÈCHE-MAINS

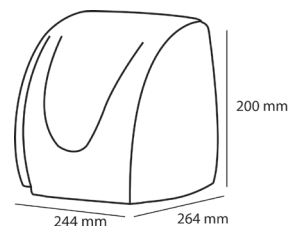


■ Sèche-mains en ABS Blanc

- 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 : 89,-€

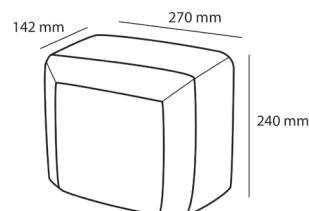


■ Sèche-mains Blanc

- 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 : 189,-€



■ 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 : 199,-€



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.

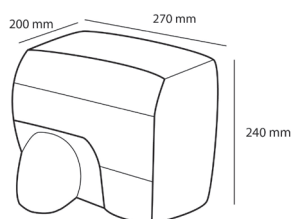
- Déclenchement automatique
- Temps de séchage rapide (environ 15 secondes)
- Arrêt automatique en cas de surtension

■ 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 : 199,-€



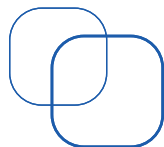
■ Sèche-mains à Bec Inox

- 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

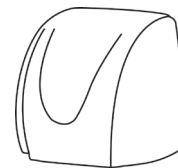
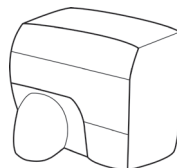
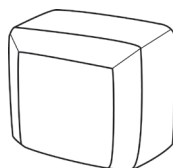
Référence : **CB2INOX**

Prix : 209,-€





SÈCHE-MAINS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tensions d'alimentation (Volt)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60
Puissance (Watt)	2500	2500	2100
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)	5.4	6.25	2.6
Dimensions (mm)	L270 x P142 x H240	L270x P200 x H240	L244 x P264 x H240

NORMES ELECTRIQUES CERTIFICATION CE

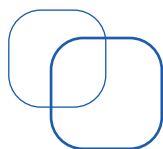
Indice IP	IPX1	IPX1	IPX1
Isolation électrique	Classe 1	Classe 1	Classe 1
Certification Norme Européenne	Oui	Oui	Oui

• **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.

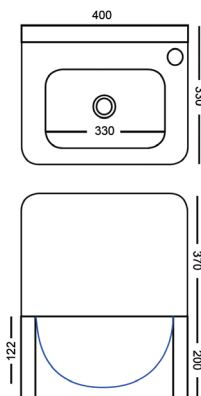


Lave-mains à commande fémorale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Dosseret 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 : 225,-€

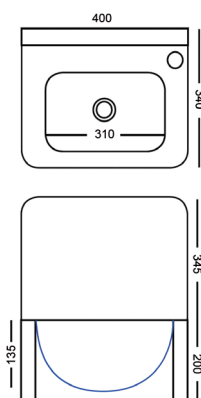


Lave-mains à commande fémorale Premium

- 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 : 309,-€



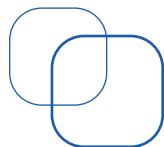
Distributeur de savon 1 litre

- 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.

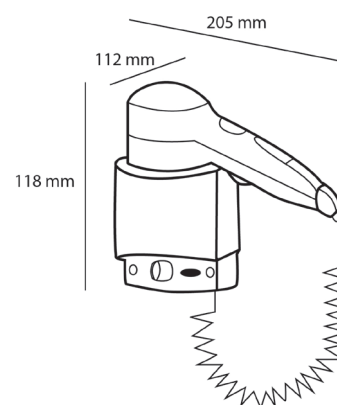


■ Sèche-cheveux mural

- 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,-€

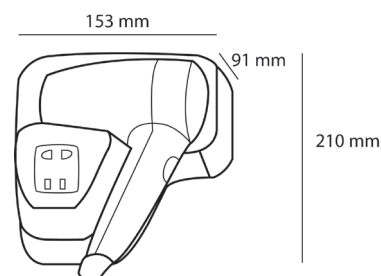


■ Sèche-cheveux avec prise rasoir

- 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,-€

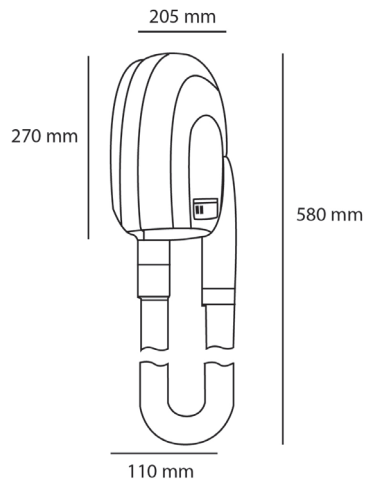


■ Sèche-cheveux avec thermostat

- 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 : 119,-€



PROCÉDURE À SUIVRE LORS DE LA RÉCEPTION DE VOS MARCHANDISES

À LA RÉCEPTION :

Il est impératif de contrôler les éléments suivants :

- L'emballage extérieur du colis doit être intact.
- Il faut vérifier le matériel à l'intérieur du colis / de la palette.
- La conformité de la marchandise.

SI LA LIVRAISON EST CONFORME :

Il est nécessaire de dater, signer et tamponner le bon de livraison pour acception.

SI LA LIVRAISON EST NON CONFORME :

Il faut émettre des réserves sur le bon de livraison en présence du transporteur, en mentionnant s'il manque de la marchandise et/ou les dégâts constatés.

Bon à savoir, afin que les réserves émises soient valables :

- Noter systématiquement que l'emballage est détérioré et la nature précise des dommages causés à la marchandise ou manquante : pieds tordus, choc, rayures...

Exemple : emballage détérioré et matériel endommagé : vitre cassée

- Ne pas noter « emballage en bon état » ou « sous réserve de déballage ».

Si toutefois, vous constatez un emballage défectueux, déchiré, mouillé ou autre, le noter sur le bon de livraison. Ne pas noter que les avaries ont été constatées après ouverture du colis, « après déballage ».

Ensuite, vous devez envoyer une lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur dans les 48h en mentionnant les avaries constatées. Vous devrez également nous transmettre la copie de la lettre envoyée au transporteur.

POUR RAPPEL :

- Légalement, vous disposez d'un délai de 15 minutes pour l'ouverture et la vérification des colis, en présence du transporteur.
- Si toutefois, le transporteur ne souhaite pas attendre, il est nécessaire de noter sur le bon de livraison « le livreur n'a pas souhaité rester » et lui faire signer.
- Aucune réclamation ne sera prise en compte sans cette démarche.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte sans le respect de ces instructions. Nous serons alors dans l'incapacité d'échanger ou de rembourser du matériel.



NOTES

NOTES

NOTES

CONDITIONS GENERALES DE VENTES CASSELIN

Commandes : Les ventes sont réputées conformes qu'après acceptation expresse et par écrit de la commande par le fournisseur. Toute prestation accomplie par Casselin implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente. Les devis sont donnés à titre indicatif.

Il est entendu que ne seront livrés que les matériels spécifiés dans le devis ou le bon de commande. Les traits de raccordement tel que la plomberie et électricité sont à la charge de l'acquéreur.

Délais : Les délais indiqués sont donnés à titre purement indicatif. Ce délai ne constitue pas un délai de rigueur et le fournisseur ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'acheteur en cas de retard de livraison. La responsabilité du fournisseur ne pourra en aucun cas être engagée en cas de retard ou de suspension de la livraison imputable à l'acheteur ou en cas de force majeure.

Prix : Nos prix s'entendent hors-taxes, emballage carton compris. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux des taxes en vigueur (TVA, DEEE) et des frais de transport applicables au jour de la commande. L'entreprise Casselin s'accorde le droit de modifier ses tarifs et ses conditions de vente à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

Livraison : La livraison est effectuée au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande. Le prix du transport peut varier en fonction du site de livraison, du poids et du volume. Le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti. Dans le cas où l'adresse de livraison donnée par le revendeur serait inexacte, le coût d'une nouvelle expédition lui sera imputé. De plus en cas d'annulation de commande suite à un retour, le client se verra imputer 15% du montant total de la facture au titre de dommage pour les frais engagés par le fournisseur pour le traitement, la préparation, l'expédition et la remise en stock des articles concernés. Livraison possible en France métropolitaine et en Europe. En cas de livraison en zone portuaire, 21 € ht sera facturé en supplément des frais de port. Pour toutes autres demandes, veuillez contacter le service client.

Transport : Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de livraison à réception des dites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les 24 heures suivant la livraison, par courrier recommandé AR. Le déballage doit être effectué convenablement et les emballages doivent être conservés pour prouver la faute et l'avarie. Afin de constituer notre dossier d'avarie auprès de nos assureurs, doivent nous être adressés : la photocopie de la lettre de réserve, le récépissé postal de la lettre recommandée et l'original du bordereau de transport avec les réserves.

Conditions de Paiement : En cas d'annulation de la commande par l'acheteur après son acceptation par le fournisseur, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, l'acompte versé à la commande sera de plein droit acquis au fournisseur et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement. L'acheteur s'engage à ne cesser en aucun cas le paiement prévu, quand bien même un différend ou un litige surgirait entre les contractants ou leur ayant droit. Nos factures sont payables à nos bureaux de Chaponnay. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code du Commerce). A défaut du paiement à l'échéance convenue, entraîne de plein droit à la charge de l'acheteur, une indemnité fixée à titre de clause pénale conformément à l'article 1226 du Code Civil à 15% du montant des factures impayées à leurs échéances, et ce, sans préjudice des demandes pouvant être formées judiciairement en vertu de l'article 700 du NCPC. Le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture à son échéance rend immédiatement et de plein droit, exigibles toutes les factures en cours, même non échues, et ce, sans nécessité de mise en demeure. Le fournisseur se réserve le droit, avec ou sans préavis, de suspendre toutes les livraisons à l'acheteur jusqu'au paiement de toutes les factures, ou d'annuler toutes commandes en cours. Dans le cas d'un paiement par traite, l'acheteur doit retourner cette dernière acceptée dans un délai de huit jours. Le non-retour des traites acceptées dans ce délai légal est assimilé à un défaut de paiement. Selon le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012, tout professionnel en situation de retard de paiement sera redevable envers son créancier d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros pour chaque créance payées tardivement.

En cas de saisie opérée par des tiers sur les marchandises, l'acheteur est tenu de nous en informer sans délai par lettre recommandée avec accusé de réception.

En cas de rejet de Lettre de Change Relevé, le client se verra facturer 15€ de frais hors taxe.

Garantie : nous assurons une garantie d'un an à compter à la date d'établissement de la facture. Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer gratuitement l'appareil ou un accessoire (les accessoires endommagés n'impliquent pas le remplacement de l'appareil) afin de remédier à tout défaut lié au matériel ou à la fabrication. Tout dommage résultant d'une utilisation non conforme (branchement à une prise non adaptée, emploi d'une tension ou d'un courant erroné, manque d'entretien...) est exclu de la garantie. Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Notre responsabilité ne peut d'aucune façon être remise en cause au titre de l'installation de la

mise en service, de la mauvaise utilisation de nos appareils, de la non observance des instructions spécifiques, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive. Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs, qui du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à l'installation et à la mise en service avec les vérifications et les précautions d'usage. Tout retour ou échange de pièces ne pourra être effectué sans notre accord écrit. Le retour des pièces ou appareil défectueux est impératif pour la mise en place de la garantie, le retour de la marchandise est à la charge du client, l'appareil devra être correctement emballé et protégé. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être justifiée, par la fourniture préalable de l'identification de la machine concernée (numéro de série ou copie de facture). La pièce ou l'appareil défectueux doit nous être retourné sous huit jours. La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord exprès de notre société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur une réparation forfaitaire. Sont exclus de la garantie : les parties électriques, les fonctionnements défectueux de l'appareil dû à des dépôts calcaires, les mauvaises installations, les mauvaises utilisations et réparations de l'appareil, la négligence de l'entretien de l'appareil.

Réserve de propriété : nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé, de ce fait les biens ne pourront être revendus sans accord préalable. En cas de non-respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi N°80-335 du 12/05/1980).

Réparations : Tous nos envois de matériels réparés par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

Responsabilité du détenteur final : Suite à la parution du Décret N° 2014-928 du 19/08/2014 (qui transpose la directive européenne N° 2012/19/UE du 4 Juillet 2012 parue au JOCE du 24 Juillet 2012) et afin de poursuivre son engagement dans le respect de cette réglementation mise en œuvre depuis 2005, CASSELIN SAS met en place un service de collecte et de traitement des DEEE auprès de ses clients.

Pour les équipements électriques et électroniques vendus par CASSELIN SAS, conformément au Code de l'Environnement (article R543-128-4 et articles R543-195 à R543-206), CASSELIN SAS assure l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement - dans les conditions prévues à l'article R543-200 du Code de l'Environnement - des déchets issus des équipements électriques et électroniques professionnels qu'il a vendus depuis le 13 août 2005 ainsi que les déchets issus des équipements professionnels mis sur le marché jusqu'à cette date lorsqu'ils les remplacent par des équipements équivalents ou assurant la même fonction.

Ce service est accessible gratuitement aux clients utilisateurs de CASSELIN à partir d'un seuil d'enlèvement de 500 Kg et pour des déchets conditionnés sur palette et sans contrainte de chargement en contactant le 04 82 92 60 00.

Conformément à l'article R.543-199, l'utilisateur ou le détenteur qui se défait d'un équipement électrique et électronique mis sur le marché par CASSELIN SAS depuis le 13 août 2005 et qui ne souhaite pas bénéficier des solutions d'enlèvement et de traitement proposées par CASSELIN SAS s'engage à transmettre à l'Agence de maîtrise de l'énergie et de l'environnement (ADEME) ainsi qu'à CASSELIN SAS les informations demandées à l'article R. 543-202-1 pour ce qui concerne le traitement des déchets issus de cet équipement.

Pour les appareils mis sur le marché avant le 13 août 2005 et non remplacés par des appareils équivalents ou assurant la même fonction, les utilisateurs enlèvent et traitent, à leurs frais, les déchets issus de ces équipements électriques et électroniques professionnels.

Conformément à l'article R. 543-196, CASSELIN SAS fournit une attestation dans les conditions définies à l'article R.543-197-I et la transmet annuellement dans le cadre du registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques mis en place en application de l'article R. 543-202.

Juridiction : Nos marchandises étant payables à Chaponnay (69970), il est fait expressément attribution de juridiction au Tribunal de Commerce de Lyon pour toutes contestations et même en cas de demande incidente, d'appel en garantie ou de pluralité des défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou la réception de nos marchandises par l'acheteur.

Modalités : Pour améliorer nos produits, des modifications peuvent y être apportées sans préavis. Toutes nos photos sont non contractuelles. Ce catalogue a été conçu en utilisant des ressources de freepik.com, freepng.fr, adobe stock, fotolia.com, pixabay.com et toocook.com.

SAS CASSELIN

185 A rue Louise Labbé 69970 Chaponnay

France 

Tél. 04 82 92 60 00

www.casselin.com - contact@casselin.com

