

C U I S I N E



accessoires - matériel électrique



CLARK DIFFUSION



1

Chalumeau - fer à caraméliser



2

Cartouche gaz standard percable,
contenance 190g/360ml
de butane/propane
autonomie à plein débit :
1h30 minutes



3

Napperons Ovaux.
19x26
et en 45x35.
Paquet de 250.



4

Napperons Dentelles.
Diam.10/12/15/
16,5/19/ 20/23/26/28/30/
32/34/36/38/40.
Paquet de 250.
Diam.50/
Paquet de 144.



5

Napperons
Rectangulaires.
24x32,
30x40 et en 40x50.
Paquet de 250.



6

bouteille verseuse 0,95 l / 1,9l sur commande

éplucheur
en acier inoxydable,
manche en polypropylène
spécial "lave-vaisselle"
manche 2 rivets
lame 160 mm



7



8

Couteau d'office



COUPE-LÉGUMES MANDOLINE 2000 S :

EN MATÉRIAU COMPOSITE

Coupe-légumes Mandoline 2000 S

Chariot poussoir protégeant les doigts de l'utilisateur contre l'accès aux lames. **Sécurité et simplicité d'utilisation.** Qualité de coupe exceptionnelle grâce aux lames en acier inox "spécial coutellerie". **Réglage précis de l'épaisseur** de tranchage jusqu'à 10 mm.

Marquage d'épaisseur sur le corps pour faciliter le réglage et la régularité de la coupe. **Stabilité** accrue grâce au pied monobloc en matériau composite. **Patins anti-glisse** sur le corps et sur le pied.

Corps en **matériau composite** assurant une très **grande rigidité et un nettoyage facile.** **Agréé contact alimentaire.**

Blocs effileurs garantissant une découpe en bâtonnets, précise et nette. Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante. Poignée large et fonctionnelle, assurant une **prise en main franche.**

Livrée avec chariot et 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm.

Mandoline 2000 S L 395mm / P 132mm / Poids 1,3 kg

Jeu de 3 blocs effileurs (3, 5 et 10 mm)

Bloc effileur 3 mm

Bloc effileur 5 mm

Bloc effileur 10 mm

Lame réversible (lisse/gaufrée) avec bouton de serrage

Jeu de 4 patins



1



2

SIPHON

"gourmet whip+"

Spécialement conçu pour la cuisine, adapté pour les préparations chaudes comme pour les préparations froides.

Il peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve

Matfer, comme au réfrigérateur. Le siphon 25 cl est adapté pour le service

En salle.

Siphon GW 100cl

Siphon GW 50cl

Siphon GW 25cl

Cartouches de chantilly
pour siphon.
non rechargeable,
à jeter après usage
boîte de 10



3



4

MIXEUR DE BAR POUR COCKTAILS N°"33"

Ø 180mm / H 420mm

Bol gradué en polycarbonate. Couvrelec en vinyl avec bouchon d'introduction.

Couteaux en acier inoxydable. Contenance : 1,25 litre.

Moteur universel 600 W. Facile à nettoyer.

2 vitesses de rotation, grande vitesse 18 000 T/mn, petite vitesse 13 000 T/mn.

Alimentation : monophasé 220 V 50 Hz - 240 V 50 Hz - 115 V 60 Hz.

Bol complet avec système de coupe et joint

Accouplement caoutchouc moteur

1



COMBINÉS CUTTER / COUPE-LEGUMES R402 V.V.

Le combiné cutter/coupe-légumes R402 V.V. se compose d'un accessoire cutter pour émulsionner, hacher, broyer et pétrir et un accessoire coupe-légumes pour vos émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoine et frites.

- Puissance : 1000 Watts
- Vitesses : de 300 à 3000 tr/min en cutter
de 300 à 1000 tr/min en coupe-légumes
- Cuve cutter de 4,5 Litres en inox avec poignée
- Couteau lisse fond de cuve inclus
- 2 grandes goulottes : une goulotte demi-lune (104 cm²) et une goulotte cylindrique (Ø58mm)
- Support moteur métallique
- Moteur asynchrone puissant
- Collection de 29 disques donc 2 macédoines et 2 frites en option.
- Nombre de couverts : 20 à 100

Référence R402 V.V. 230/50/1 : 2444

2



COUPE-LEGUMES CL 50 ULTRA

Le Coupe-légume CL50 Ultra permet de réaliser tous les types de coupes de fruits et de légumes, à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.

- Puissance 600 Watts
- 2 vitesses 375 et 750 tr/min
- Couvercle, cuve métallique et boc moteur en inox.
- 2 goulottes : 1 grande goulotte (surface 139 cm²) et 1 goulotte cylindrique (Ø58mm)
- Redémarrage automatique de la machine par le poussoir
- 20 à 300 couverts et plus selon travaux, jusqu'à 250 kg/h selon modèles
- Moteur asynchrone puissant
- Collection complète de 48 disques en option

Référence CL50 Ultra Triphasé 2 vitesses
400/50/3 : 24 476

3



BLIXTER 3

Le Blixer permet de réaliser l'intégralité d'un repas classique entrée, plat, dessert sous forme mixés aussi bien pour des produits crus que cuits.

- Puissance : 750 Watts
- 1 vitesse 3000 tr/min
- Cuve de 3,7 Litres en inox avec poignée
- Capacité liquide : de 0,3 à 2kg par opération
- Livré avec un couteau denté
- Couvercle étanche avec bras racleur
- Support moteur métallique
- Moteur asynchrone puissant
- Nombre de couverts : 10 à 50

Référence Blixer 3 230/50/1 : 33 197



BLIXER 3

Le Blixer permet de réaliser l'intégralité d'un repas classique entrée, plat, dessert sous forme mixés aussi bien pour des produits crus que cuits.

- Puissance : 750 Watts
- 1 vitesse 3000 tr/min
- Cuve de 3,7 Litres en inox avec poignée
- Capacité liquide : de 0,3 à 2kg par opération
- Livré avec un couteau denté
- Couvercle étanche avec bras racleur
- Support moteur métallique
- Moteur asynchrone puissant
- Nombre de couverts : 10 à 50

Référence Blixer 3 230/50/1 : 33 197

Mixers Plongeants

Les Mixers Plongeants vous permettent de réaliser toutes vos soupes, potages, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits.

1



CUTTER DE TABLE R3 3000

Cutter de table R3-3000

Le cutter R3 vous permet de réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produits finis irréprochables.

- Puissance de 650 Watts
- 1 vitesse 3000 tr/min
- Cuve cutter de 3,7 litres en inox brossé avec poignée ergonomique
- Couteau lisse inox fond de cuve
- Moteur asynchrone puissant
- Couteau denté spécial persil en option
- Couteau cranté spécial pétrissage et broyage en option

- Nombre de couverts : de 10 à 30

Référence R3-3000 230/50/1 : 22 388

2



TAMIS AUTOMATIQUE C 40

Tamis automatique C40

Le Presscoulis C40 permet d'extraire le meilleur des fruits et légumes grâce à ses 3 fonctions : presscoulis, centrifugeuse, presse-agrumes.

- Puissance : 550 Watts
- 1 vitesse 1500 tr/min
- Bloc moteur métallique
- Cuve et couvercle démontables
- Livré avec : accessoire presse-agrumes, PressCoulis, centrifugeuse et brosse de nettoyage.

Référence C40 230/50/1 : 55 023

3





MIXERS PLONGEANTS

Les Mixers Plongeants vous permettent de réaliser toutes vos soupes, potages, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits.



Mini MP 190 V.V.

2 Fonctions :

- * un couteau pour réaliser les soupes, veloutés et sauces
- * un disque émulsionneur pour aérer les sauces froides ou chaudes et leur donner une consistance mousseuse
- Puissance : 250 Watts
- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 190 mm
- Cloche démontable, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe
- Spécial petites préparations.

Référence Mini MP
190 V.V. 230/50/1 : 34 700



MP 350 V.V. Ultra

- Puissance : 440 Watts
- Vitesse variable de 1500 à 9000 tr/min
- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm
- Pied avec cloche et couteau démontables.

Dispositif exclusif Robot-Coupe.
Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.

- Principe d'autorégulation de la vitesse

Référence MP350 V.V. Ultra
230/50/1 : 34 640



HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL T8



1

2

HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL T8

Boîtier du moteur en **alliage léger** avec poignée intégrée.
 Hachoir également en **alliage léger** avec **outil de coupe de qualité** éprouvée.
 Livré avec un **couteau 4 pales en acier inoxydable** et une **grille à trous de 4,5 mm en acier inoxydable**.
 Plateau à viande grande capacité en **acier inoxydable facile à démonter**.
Rendement horaire : environ 80 kg.
 Moteur monophasé C.A. 320 Watts / 230 Volts.
Disjoncteur de protection.
 Interrupteur marche / arrêt avec **inverseur de rotation** dans le cas d'un blocage des aliments. Poids : 8,5 kg.



Hachoir électrique professionnel T8
 L x lg : 340 x 210mm / H : 400mm

Jeu de 5 grilles et 2 couteau pales
 (2 - 4,5 - 6 - 8 et 14 mm)

Grille de 2 mm, Ø 61 mm
 Grille de 3 mm, Ø 61 mm
 Grille de 4,5 mm, Ø 60 mm
 Grille de 6 mm, Ø 60 mm
 Grille de 8 mm, Ø 61 mm
 Grille 14 mm, Ø 61 mm
 Couteau 4 pales
 Couteau 2 pales
 Jeu de 3 entonnoirs + disque de guidage (12/20 et 30 mm)
 Entonnoir 12 mm
 Entonnoir 20 mm
 Entonnoir 30 mm
 Disque de guidage



3

ALPHAMIX BATTEUR-MÉLANGEUR

- Une cuve inox de 5,5 L sécurisée : verrouillage automatique sur l'arceau en position haute ainsi qu'en position de travail grâce à l'abaissement de l'écran de sécurité en polycarbonate transparent.
- Le mouvement planétaire de l'outil permet un balayage optimal du fond et de la paroi.
- Moteur 500 W monophasé 50 Hz, 9 vitesses, commandes à touches sensibles.
- Bâti en fonte d'aluminium, outils fouet, crochet, palette en fonte d'aluminium et acier inoxydable.
- Options disponibles grâce à la prise d'accessoires : hachoir, coupe-légumes et la plupart des accessoires à manchon carré 10 x 10 mm existant.
- Sonde thermique de protection en cas accidentel de surchauffe.
- Entretien facilité grâce à sa surface lisse sans angle vif ni visserie.
- Hauteur écran relevé : 576 mm, baissé : 440 mm.



1

Alphamix batteur mélangeur 5L

Lg x P : 284 x 382 mm

Batteur-mélangeur

Coupe-légumes

3 disques (DV)

2



TRANCHEUR ELECTRIQUE



3

Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, Robuste et facile à nettoyer.
 Couteau en acier inoxydable.
 Réglage d'épaisseur de tranche de 0 à 15 mm.
 Affûteur incorporé facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe. Chariot monté sur guide avec roulement à billes assurant une translation aisée.
 Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements. Moteur 220/230 V monophasé.
 Machine livrée avec butée aluminium. Conforme aux normes Européennes.

	Ø mm lame	Capacité coupe	Puissance	Dim (mm)hors tout	Poids
Trancheuse F195	195	160 x 140	0,20 V	520 x 360 x 315	10
Trancheuse S220 AF	220	210 x 160	0,25 V	580 x 405 x 340	13,5
Trancheuse F250	250	260 x 190	0,35 V	630 x 480 x 440	21
Trancheuse F300 CL	300	300 x 200	0,35 V	770 x 560 x 500	27,5

FOUR MICRO ONDES

Intérieur époxy blanc. Capacité 28 L.
 Puissance restituée 900 W. Consommation 1400 W.
 Minuteur 30 minutes gradué.
 Arrêt automatique. Signal sonore de fin de cuisson.
 6 niveaux de puissance. Eclairage intérieur automatique.
 Plateau tournant : Ø 314 mm en verre trempé.
 Poids : 17,9 kg.
 Conforme aux directives européennes en vigueur.
 Micro-ondes 525 x 429



1

**Fonction décongélation pratique et rapide
 6 niveaux de puissance.**

FRITEUSE GF 8 SE

Friteuse GF 8 SE

L x lg 265 x 430mm
 H 345mm

Contenance : 8 L.
 Puissance : 3250 W - 230 V.
 Avec 1 panier à friture Inox.
 Poids : 7,2 kg.

Panier à friture pour friteuse 8 L 240 x 185



2

TOASTER GRILL PANINI

TOASTER GRILL PANINI

Corps en acier inoxydable.
 Puissance : 2200 W - 230 V.
 Plaque supérieure 1000 W.
 Plaque inférieure 1200 W.
 Thermostat réglable 50°C à 300°C.
 Plaques émaillées faciles à nettoyer.

Dimensions des plaques :

L 340 x Lg 220 mm
 L 346 x Lg 230 mm.

Poids : 19 kg.

Conforme aux directives européennes CE en vigueur.
 L x lg : 410 x 395mm H : 210 mm



3



FONTE CULINAIRE LE CHASSEUR.
 Mini-cocotte émaillée Noire. 0,18L.
 Cocotte fonte émaillée rouge de fer. 1,8L.
 Cocotte fonte émaillée Noire. De 1L à 8L.



MINI COCOTTES CHASSEUR FONTE NOIRE
 Cocottes fournies avec un bouton noir et
 un bouton doré.



POÊLE ANTI ADHÉSIVE RONDE.
 Aluminium.
 du diamètres 160 A 400 mm
 disponible en diamètres
 240mm / 280mm / 320 mm.