

Froid

Cuisson

Préparation

Laverie

MATÉRIEL

2025



Boulangerie - Pâtisserie - Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Restaurant

ARMOIRE FROIDE



INOX AISI 304 GN 2/1,
GLISSIÈRES EMBOUTIES,
POSITIVE -2°C +8°C,
NÉGATIVE -24°C -15°C,
AVEC OU SANS ROUES.

FOUR MIXTE COMPACT

A PARTIR DE 6 NIVEAUX GN 1/1.
DOTÉ D'UNE GESTION ÉLECTRONIQUE TACTILE,
SONDE A CŒUR, VAPEUR INSTANTANÉE
POUR DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE,
DELTA T, RÉGÉNÉRATION, PASTEURISATION,
SOUS VIDE, SÉCHAGE ET FUMAGE.



MACHINE SOUS VIDE

MACHINE SOUS VIDE
DE TABLE,
LARGEUR SOUDURE 320 MM,
LARGEUR SOUDURE 420 MM,
POMPE BUSCH.



LAVE VAISSELLE F92 A OUVERTURE FRONTALE

CARROSSERIE ENTIÈREMENT INOX,
CYCLE DE LAVAGE 1-2-3 / 2-3-4 MINUTES,
DOUBLE PAROI AVEC CALORIFUGEAGE,
PANIERS 500X500MM - AVEC POMPE DE VIDANGE.



HANDEL
CONCEPT

**Euro
CHR**
Collectivités, Hôtels, Restaurants

Le Froid

ARMOIRE FROIDE

INOX AISI 304,
GN 2/1,
GLISSIÈRES CRÉMAILLÈRES,
POSITIVE +0°C +10°C,
NÉGATIVE -20°C -10°C,
1 OU 2 PORTES
AVEC OU SANS ROUES.



ARMOIRE FROIDE BLANCHE

GN 2/1 – GLISSIÈRES EMBOUTIES
NÉGATIVE -9°C -26°C
POSITIVE +2°C +9°C



ARMOIRE FROIDE INOX

AISI 304 - GN 2/1 – GLISSIÈRES EMBOUTIES
POSITIVE +2°C +15°C,
571 LITRES



Le Froid

CONSERVATEUR COFFRE

BLANC - COUVERCLE INOX
NÉGATIF -14°C -26°C
542 LITRES
NÉGATIF -14°C-24°C
266 LITRES



BANQUE RÉFRIGÉRÉE

ACIER INOXYDABLE AISI 304
GN1/1 – POSITIVE +0°C +10°C
MODÈLE 2 PORTES
1400X700X900 MM
MODÈLE 3 PORTES
1850X700X985 MM
MODÈLE 4 PORTES
2300X700X900 MM



CELLULE MIXTE MULTI-FONCTIONS RAPIDE

- REFROIDISSEMENT ET
SURGÉLATION RAPIDE
- CUISSON LENTE,
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

COMPATIBLE GN1/1
ET 600X400
5 NIVEAUX DE 25 A 15 KG
PAR CYCLE



MACHINE À GLAÇONS PLEINS

25KG À CABINE INCORPORÉE



CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

COMPATIBLE GN1/1 ET 600X400
5 NIVEAUX DE 15 A 8 KG PAR CYCLE
745X700X840MM
5 NIVEAUX DE 20 A 12 KG PAR CYCLE
745X720X900 MM



MACHINE À GLAÇONS CREUX

23KG À CABINE INCORPORÉE



La Cuisson



FOUR A GRANDE VITESSE

CHAMBRE DE CUISSON 300X300 M
CE FOUR UTILISE SIMULTANÉMENT
LES MODES DE CUISSON CONVECTION,
MICRO-ONDES, AIR PULSE AVEC DES
TEMPÉRATURES DE 100°C A 300°C ;
CHAMBRE AMOVIBLE POUR UN
NETTOYAGE RAPIDE ET ÉCONOMIQUE.

FOUR MIXTE

A PARTIR DE 6 NIVEAUX GN 1/1
FOUR CONNECTÉ, PUISSANT, FLEXIBLE
CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE.



FOUR MIXTE COMPACT

FOUR MIXTE ÉLECTROMÉCANIQUE
À INJECTION,
DE 5 À 10 NIVEAUX GN 1/1.



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

ÉLÉMENT ESSENTIEL DE LA
RESTAURATION PROFESSIONNELLE.
LE FOUR DE REMISE EN
TEMPÉRATURE PERMET DE
RÉCHAUFFER UNE PRÉPARATION
PRÉALABLEMENT CUITE
PUIS REFROIDIE (VOIR PAGE
CELLULE DE REFROIDISSEMENT).
GRÂCE À LA CHALEUR CONSTANTE
DE L'AIR PULSÉ, LA REMISE EN
TEMPÉRATURE EST RAPIDE
ET HOMOGENE, LES ALIMENTS SONT
PORTÉS DE 3°C À 63°C
EN MOINS D'UNE HEURE,
CONFORMÉMENT À LA
LÉGISLATION.

MODÈLE 5 NIVEAUX GN 1/1
MODÈLE 10 NIVEAUX GN 1/1
MODÈLE 14 NIVEAUX GN 1/1

La Cuisson



ELEMENT GRILLADE

ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMÉTAL LISSE
CHAUFFE PAR 2 RAMPES INDÉPENDANTES
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL 120-320°C
MODULE PROFONDEUR 700
MODULE PROFONDEUR 900



ELEMENT 2 FEUX VIFS

BRÛLEURS EN FONTE AMOVIBLES
AVEC CUVETTE SOUS BRÛLEURS
EMBOUTIE ET ÉTANCHE
MODULE PROFONDEUR 700
MODULE PROFONDEUR 900



FOURNEAU

GAZ 4 FEUX VIFS
SUR FOUR GAZ
BRÛLEURS EN FONTE AMOVIBLES
AVEC CUVETTE SOUS BRÛLEURS
EMBOUTIE ET ÉTANCHE
FOUR STATIQUE GN 2/1
MODULE PROFONDEUR 700
MODULE PROFONDEUR 900



POLYCUISEUR

A EAU ÉLECTRIQUE
1 CUVE 40 LITRES
CUVE EMBOUTIE INOX AISI
316L
ZONE D'ÉVACUATION
D'AMIDON PAR TROP PLEIN
MODULE PROFONDEUR 700
MODULE PROFONDEUR 900



FRITEUSE ÉLECTRIQUE

1 CUVE 21 LITRES
18 KWATS
CUVE EMBOUTIE ÉTANCHE
GRANDE ZONE
DE FOISSONNEMENT
CONTRÔLE DE LA
TEMPÉRATURE 100-185°C
MODULE PROFONDEUR 700
MODULE PROFONDEUR 900

FLEXIPLATE

MULTI FONCTION DE 4 ZONES DE CUISSON INDÉPENDANTES
CET ÉLÉMENT PERMET DE CONCENTRER
PLUSIEURS TYPES DE CUISSON DANS UN PETIT ESPACE

MODULE PROFONDEUR 700
MODULE PROFONDEUR 900



La Préparation

COMBINÉ R 402

COMBINÉ CUTTER COUPE LÉGUMES R402
FONCTION CUTTER 4,5L
(HACHAGE/ÉMULSION/BROYAGE...)
FONCTION COUPE LÉGUMES
MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ



COUPE LEGUMES CL50

ÉQUIPÉ D'UNE GRANDE GOULOTTE
POUR LA COUPE DES LÉGUMES
VOLUMINEUX ET D'UNE GOULOTTE
CYLINDRIQUE POUR LES LONGS
OU FRAGILES – COLLECTION DE PLUS
DE 50 DISQUES DISPONIBLES
PUISSANCE 550 WATTS
MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ



BLIXER 4,5 LITRES

LA SOLUTION POUR LES TEXTURES
MODIFIÉES
MONOPHASÉ 230 VOLTS
PUISSANCE 900 WATTS



BATTEUR MELANGEUR DE TABLE

RM8 SP
PERFORMANT SILENCIEUX
ET ERGONOMIQUE
CUVE INOX DE 7,6 LITRES
OUTILS EN INOX
MONOPHASÉ 230 VOLTS
PUISSANCE 550 WATTS



BATTEUR MELANGEUR SUR PIEDS

BE 20
CAPACITÉ DE CUVE 20 LITRES
DE NOMBREUSES OPTIONS
MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ



BALANCE ÉTANCHE

IPX8 VALOR 2000
PLATEAU ACIER INOXYDABLE
POSSIBILITÉ DE PORTÉE
DE 1,5 A 30 KG
PESÉE DE 0,2G A 5 G



TRANCHEUR A JAMBON

AISI 304
ÉTANCHE -LAVABLE A LA DOUCHETTE
RÉGULATEUR D'ÉPAISSEUR DE 0 A 25 MM
MODÈLE LAME Ø300 MM
ENTRAÎNEMENT PAR COURROIE
MODÈLE LAME Ø350 MM
ENTRAÎNEMENT PAR PIGNONS



La Laverie

LAVE VAISSELLE DSP5

CARROSSERIE ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE
REPLISSAGE CUVE AUTOMATIQUE
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ À L'OUVERTURE DU CAPOT
TOURNIQUETS DE LAVAGE ET RINÇAGE
EN ACIER INOXYDABLE
DÉMARRAGE AUTOMATIQUE À LA FERMETURE DU CAPOT
TABLE D'ENTRÉE ET DE SORTIE EN SUPPLÉMENT



LAVE VAISSELLE A TRANSLATION AVEC CONDENSEUR DE BUEES L305CV

CARROSSERIE ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE
18/10 AISI 304
CYCLE DE LAVAGE : 60"/120"/180"
+ CYCLE DE ASSAINISSEMENT RENFORCÉ,
PANIERS 500X500 ET 600X500.
CONDENSEUR DE BUÉES
AVEC RÉCUPÉRATION DE CHALEUR.
TABLE D'ENTRÉE ET DE SORTIE EN SUPPLÉMENT



LAVE VAISSELLE A PANIER A TRACTION MATIC 10

CARROSSERIE ET STRUCTURE ENTIÈREMENT
EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304,
AVANCEMENT AUTOMATIQUE
DE CASIERS,
DOUBLE PAROI ISOLÉE
AVEC CALORIFUGÉAGE ACOUSTIQUE
ET THERMIQUE,
POMPE AUTOVIDANGEABLE INOX.



La Laverie

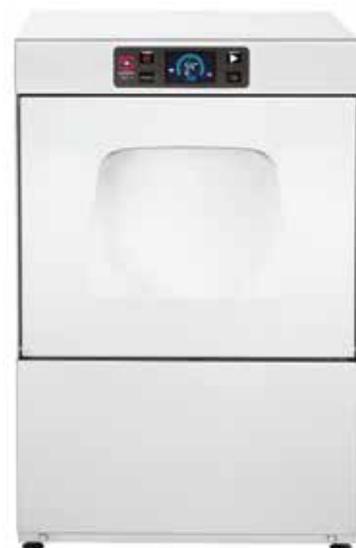


LAVE VAISSELLE A OUVERTURE FRONTALE DSP4

DÉBIT 30 PANIERS/HEURE. DURÉE DE CYCLE 120".
PANIER 500X500 MM. CARROSSERIE INOX,
TOURNIQUETS EN ACIER INOXYDABLE.

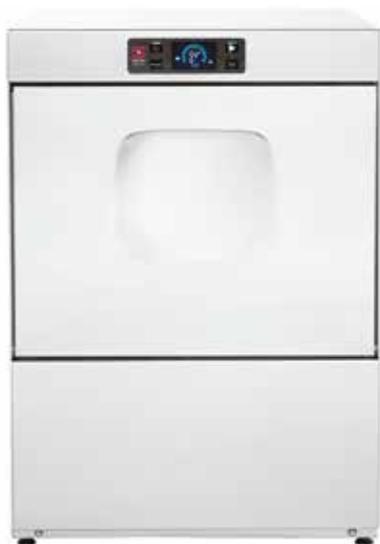
LAVE VERRES UX 40

PANIER 400X400 MM
HAUTEUR PASSAGE 300 MM
SANI-CONTROL : DÉSINFECTION GARANTIE.
VOLUME DE CUVE COMPACT (ÉCONOMIE D'EAU)
SYSTÈME DE FILTRAGE EN 3 ÉTAPES.
DURÉE CYCLE(S) : 90 / 120 / 150 / 180"
PRODUCTION PANIERS / HEURE : 40 / 30 / 24 / 20



LAVE VAISSELLE UX 50

DÉBIT 30 PANIERS/HEURE.
HAUTEUR PASSAGE 380 MM
SANI-CONTROL : DÉSINFECTION GARANTIE.
DURÉE DE CYCLE 120".
PANIER 500X500 MM. CARROSSERIE INOX,
TOURNIQUETS EN ACIER INOXYDABLE.



LAVE VERRES GP 35

LAVE VERRES GP 35
DÉBIT 30 PANIERS / HEURES
DURÉE CYCLE 120/150 "
PANIERS 350X350 MM
CARROSSERIE INOX
PORTE À DOUBLE PAROI



HANDEL

CONCEPT

Showroom ZA MOUTIER

2 rue de la Fosse Chênevière -
51390 GUEUX
contact@handelconcept.fr
03 52 82 97 93

