

®



**Golden  
Equipment**



Pizzeria

Hôtellerie

Boulangerie

Pâtisserie

Restaurant

Collectivités

Golden



## **Golden Equipment**

**Golden equipment** est une société spécialisée dans la vente des matériels professionnels (équipements pour boulangerie, pâtisserie, restauration, hôtellerie,...). Au fil des années, elle est devenue la spécialiste de l'équipement professionnel. Aujourd'hui, elle représente une référence en terme de qualité et de technologie innovatrice grâce à des produits de haute performance, facilité d'emploi et d'entretien.

Golden equipment est en mesure de proposer à ses clients non seulement une vaste gamme de machines professionnelles de parfaite technologie et design, mais aussi un savoir-faire spécifique pour la réalisation de différentes installations dédiées aux produits alimentaires.

### **Bureau d'étude :**

Nous réalisons pour vous une étude personnalisée avec des implantations 2D, 3D de votre projet, nous proposons un concept de création innovant, avec une touche design et parfaite technologie grâce à une large gamme des produits et un savoir-faire spécifique pour la réalisation des installations dédiées aux produits alimentaires.

### **Service après-vente :**

En plus de fournir à nos clients une vaste gamme de produits de parfaite technologie et design, des techniciens hautement qualifiés et expérimentés assurent le suivi des projets sur toutes nos installations et produits ainsi que la fourniture des conseils sur l'emploi correct des appareils à tous ceux qui ont choisi la qualité de l'un de nos produits.

### **Pièces de rechange :**

Pour vous aider à maintenir vos installations Golden Equipment tient à votre disposition un catalogue référencant plus de 5000 références de pièces de rechange. Que votre installation soit récente ou ancienne, nous vous garantissons la fourniture des pièces de rechange et la pose si nécessaire.

### **Maintenance préventive :**

Visite et devis sont réalisés gratuitement. Après accord, une équipe de professionnels intervient rapidement en fonction de vos disponibilités et contraintes pour réaliser vos travaux de maintenance préventive.

**BOULANGERIE**

**01**

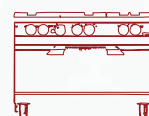


**17**

**PÂTISSERIE**

**CUISSON**

**65**



**104**

**REFRIGERATION**

**PREPARATION**

**111**



**116**

**SELF SERVICE**

**DROP IN**

**124**



**132**

**INOX**

**SNACK**

**140**

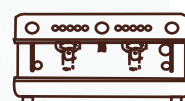


**141**

**PIZZERIA**

**CAFETERIA**

**145**



**150**

**BUANDERIE**



### Une vue parfaite

Le nettoyage est facile et rapide avec la porte-verre, qui peut être ouverte comme un livre, en garantissant toujours une vue parfaite de la produit pendant la cuisson

### Joint en acier inoxydable

Joint spéciaux en acier inoxydable assurent l'étanchéité tout autour de la porte de la vapeur. L'abaissement de la consommation d'énergie.



### Une fiabilité maximale

L'échangeur de chaleur en acier inoxydable entièrement assure une performance supérieure et inférieure la consommation.

### Isolation constant

une double couche de haute densité (100 kg / m<sup>3</sup>) tapis de laine de roche englobe le four en évitant les ponts thermiques périphériques et assure l'isolation maximale et durable dans le temps, ce qui permet une meilleure économie d'énergie.



## FOUR16/80



## MFBS6080



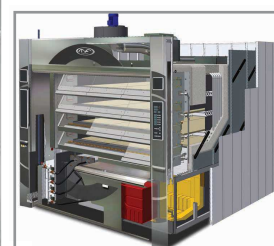
### FOUR ROTATIF 18 - 20 PLAQUES 60X80

- Façade et panneaux extérieurs en inox
- Hotte en inox avec extracteur de vapeur et soupape d'évacuation vapeur servocommandée
- Isolation par couche en laine de roche à densité constante
- Echangeur de chaleur et chambre de combustion haute performance en inox
- Résistances électriques blindées alimentées de façon différenciée (version électrique)
- Chambre de cuisson en inox avec fentes pour le réglage de l'envoi de l'air
- Plancher plat pour un nettoyage facile
- Rampe d'accès en inox avec légère inclinaison
- Groupe de rotation chariot avec moteur réducteur et limiteur de couple précalibré. Le système de soulèvement est manuel avec crochet
- Porte de fermeture, deux vitres trempées avec vide d'air: vitre extérieure ouvrable pour un nettoyage facile
- Joints de porte en inox et caoutchouc en silicone résistant haute température, usure et chocs
- Ouverture de la porte de série avec charnières à droite
- Tableau de commande ouvrable dans la partie avant (coffret électrique supplémentaire pour version électrique)

Référence	Dimension mm	P. thermique	P.électrique (400v)
FOUR60/80	1420X1960X2300	64 500 kcal/h	2,5 kw
MFBS6080	1310x1860x2250	46 500 kcal/h	1,5 kw
<b>VERSION : GAZOIL/GAZ</b>			

\* VERSION ELECTRIQUE SUR COMMANDE

MBF33F



MBF33F

**FOUR A SOLE A TUBE DE VAPEUR**

Fours à sole fixe à tubes de vapeur, à gaz ou mazout, composés par des chambres de cuisson indépendantes avec hauteur utile standard entre 22 et 17 cm selon les modèles. Les séries Mondial et Ecomondial sont tout indiquées pour pain de taille moyenne-grande et en général pour tous les produits demandant une cuisson à forte poussée de chaleur de sole et une importante quantité de vapeur. Pour l'enfournement il est possible d'utiliser: des plaques, des tapis manuels ou mécaniques, des élévateurs automatiques. Température maxi.

**FSRFB3C  
FOUR A SOLE A TUBE DE VAPEUR**

Le four VapoReal est le résultat optimal des expériences conquises dans le temps, unies à des solutions techniques d'avantgarde. Il est réalisé avec des matériaux de première qualité, qui garantissent une solidité toute particulière unie à un fort volant thermique pour une élevée économie d'exercice. La façade du four, est entièrement construite en acier inoxydable 304 et la hotte et l'hauteur du four sont finis avec des tampons en fusion d'aluminium peints, cuits au four, qui dénote un design moderne et le soin des détails. Le four, dénote son design moderne et le soin des détails.

FSRFB3C



Référence	Dimension mm	P. thermique	P.élec (400v)
MBF33F	2520x3760x2300	113 000 kcal/h	132 kw
FSRFB3C	2620x3520x2300	96 800 kcal/h	(113 Kw)

VERSION : GAZOIL/GAZ/BOIS

PORTE.ETAGES : 3/3

\* D'AUTRE MODEL SUR COMMANDE



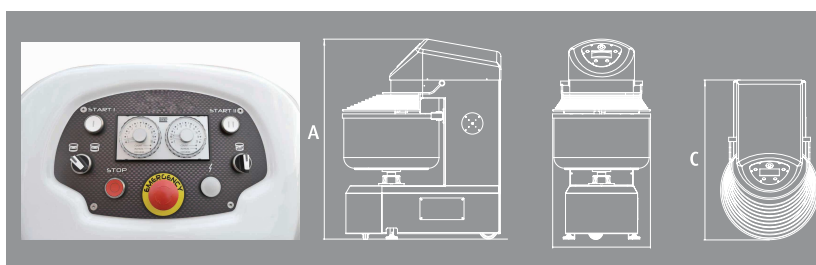
SGN 60/PL



SGN 120/PL

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**SGN / PL  
PETRIN SPIRALE**

- Capacité de 60kg à 300kg. En spirale renforcée.
- 2 moteurs, 2 vitesses, 2 minuteurs, avec inversion de la cuve
- Entraînement direct sur la spirale, idéal pour les pâtes hydratées supérieures à 45%.
- Réservoir en acier inoxydable haute résistance, spirale et colonne centrale 304.
- Tous les produits en acier inoxydable 304 Splash Area.
- Transmission de poussée très silencieuse.
- Deux vitesses en spirale.
- Chronomètres numériques à deux séries.
- Vitesse spirale 200/100 tr / min, vitesse du réservoir 13 tours par minute.
- Transmission automatique de la première à la deuxième vitesse.- Inverser le réservoir à la première vitesse.
- Revêtement en poudre époxy non toxique pour la nourriture, avec la possibilité de personnaliser la couleur.
- Installations électriques et dispositifs de sécurité selon les normes CE.



Modèle	Capacité de pâte kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve lt	Moteur spirale kw	Moteur cuve kw	Poids kg	A cm	B cm	C cm
SGN60 / PL	60	36	81	1.5/3.0	0.37	250	59	100	110
SGN80 / PL	80	50	131	2.6/4.8	0.55	380	73	120	140
SGN120 / PL	120	80	190	2.6/4.8	0.55	400	78	125	140
SGN160 / PL	160	100	266	5.0/8.0	0.75	660	87	143	157
SGN200 / PL	200	125	306	5.0/8.0	0.75	680	93	146	157
SGN250 / PL	250	150	370	8.0/12.5	1.1	800	103	155	165

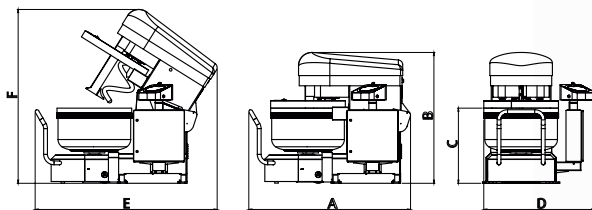


## PSLPCA PETRIN SPIRALE CUVE AMOVIBLE

- Ces lignes ont été conçues pour satisfaire tous les besoins: de petites boulangeries aux productions semi-industrielles. Grâce à leur structure robuste en acier verni, à leurs dimensions réduites et à leur facilité d'utilisation, ces pétrins sont adaptés à une large gamme de produits.

- Les deux lignes ont une capacité de pâte de 60, 80, 120, 160 et 200 Kg, 3 moteurs (un pour la spirale, un pour la cuve et un pour la centrale hydraulique), deux vitesses outil spirale et une vitesse de cuve avec la possibilité d'inverser la direction de rotation de la cuve en première vitesse. La rotation de cuve se passe à travers des roues de friction qui courent sur la tranche moletée de la cuve en assurant donc une très bonne prise. Le cuve-chariot est extrêmement maniable même quand la cuve est complètement chargée.

- La montée et la descente de la tête sont hydrauliques et la prise de cuve, qui se passe par un crochet hydraulique, est totalement automatique grâce à un innovateur système d'accrochage.



Model :	80	120	160	200	280
Min/Max farine capacité (Kg)	8/80	10/120	10/160	10/200	15/280
Capacité de la farine (Kg)	50	75	100	125	175
volum du bol (L)	154	188	266	306	413
puissance motor spirale (KW)	4/8 LUX-R 80	4/8 LUX-R 120	9/15 LUX-R 160	9/15 LUX-R 200	9/15 LUX-R 280
puissance motor bol(KW)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Système hydraulic (KW)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Longueur avec tête fermée - A (mm)	1770	1770	1825	1825	1990
Hauteur avec tête fermée - B (mm)	1450	1450	1540	1540	1540
Floor to bowl rim height - C (mm)	830	830	883	883	883
Longueur avec tête ouverte - E (mm)	1960	1960	2065	2065	2240
Hauteur avec tête ouverte - F (mm)	1840	1840	2045	2045	2045



PPM

PPM

## PETRIN A FOURCHE

Fidèle à la tradition, Golden équipement propose une ligne de pétrins à fourche destinée aux pâtes à hydratation moyenne-élevée; des machines fiables et solides aux lignes sobres pour en faciliter l'emploi et l'entretien.

Convient pour la production de baguettes et de pains de tradition française, de pâtes hydratées.

La structure des pétrins est surélevée sur pieds pour faciliter le nettoyage au sol dans l'atelier.

On peut révéler l'outil pour extraire la pâte dans de meilleures conditions.

Les pétrins sont équipés de réglage manuel de la vitesse de rotation de la cuve.

Le dispositif de freinage, caractéristique de ce type de pétrin, a été construit avec un soin particulier et des solutions qui ont permis d'en accroître sensibilité et précision. De la sorte, l'artisan dispose d'un instrument qui lui assure sa solidité, sa fiabilité et sa longévité.

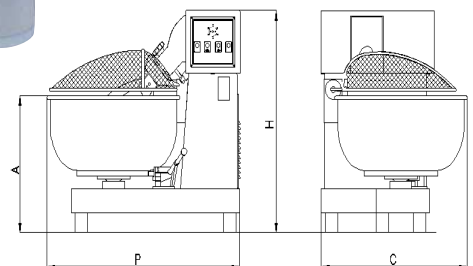
Le moteur de la fourche présente deux vitesses:

Basic: Avec une minuterie pour mémoriser la durée totale du pétrissage.

Standard: Avec deux minuteries pour mémoriser les temps de la première et de la deuxième vitesse.



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Models	GO			GOT		
	170	230	330	230	330	
Capacité pâte (min./max)*	KG 25/80	35/120	50/180	25/120	35/180	
Capacité farine (min./max)*	KG 15/50	22/75	32/110	15/75	22/110	
Capacité eau (min./max)*	lt 10/30	13/45	18/70	10/45	13/70	
Volume cuve	lt 170	230	330	230	330	
% minimum eau / farine	% 55	55	55	55	55	
Puissance moteur 1 <sup>ère</sup> vitesse	Kw 3.7	3.7	3.7	4.0	4.0	
Puissance moteur 2 <sup>nd</sup> e vitesse	Kw 5.2	5.2	5.2	5.7	5.7	
Courant absorbé V . 230	A 19	19	19	21	21	
Courant absorbé V . 400	A 11	11	11	13	13	
Hauteur du bord de la cuve	A Mm 720	770	820	770	820	
Longueur totale	P Mm 1190	1330	1390	1330	1390	
Largeur totale	C Mm 930	1000	1070	1000	1070	
Hauteur totale	H Mm 1150	1215	1215	1215	1215	
Poids net	KG 420	450	490	510	550	



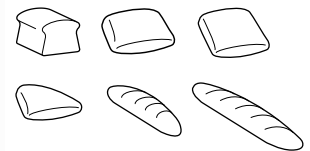
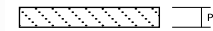
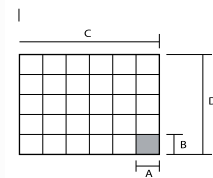
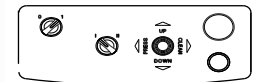
## DVSAG20 DIVISEUSE SEMI-AUTO AVEC GRILLE

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide. Sélecteur pour choisir entre deux types de pression, élevée et basse.



Ref	Dimension mm	Nre de division	Poids	Capacité
DVSAG20	710x1665x710	20	150 à 800 gr	3 à 16 kg

## DVSAG20

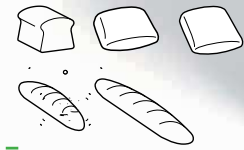
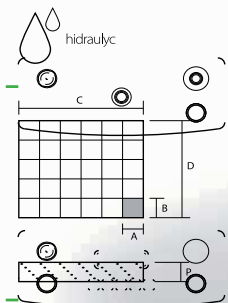


## DVCSA20 DIVISEUSE CARREE SEMI-AUTO

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

Ref	Dimension mm	Nre de division	Poids	Capacité
DVCSA20	605x1095x655	20	150 à 800 gr	3 à 16 kg

## DVCSA20



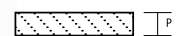
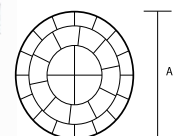
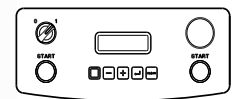
## DVB30

## DVB30 DIVISEUSE BOULEUSE 30 DIVISIONS

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage et un vérin pour la coupe. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et d'ouverture de la chambre de formage. L'arrondissement est effectué avec un levier. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

Ref	Dimension mm	Nre de division	Poids	Capacité
DVB30	605x1420x660	30	40 à 135gr	1,2 à 4Kg

**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**



\* D'AUTRE MODEL SUR COMMANDE



SDG80

## SD80 DIVISEUSE BOULEUSE AUTOMATIQUE

Diviseuse volumétrique à dépression avec un dispositif pour arrondir avec un ou deux piston en option

MODÈLE	Diamètre piston	Poids		Production horaire	
		min.	max.	min.	max.
SD60/2	n°2 Ø 60	20	220	1920	5400
SD80/2	n°2 Ø 80	30	370		
SD80	Ø 80	50	700	960	2700
SD100	Ø100				
SD110	Ø110	70	850		
SD120	Ø120	90	1000		
SD130	Ø130	130	1200		
SD140	Ø140	170	1400		
SD150	Ø150	200	1650		



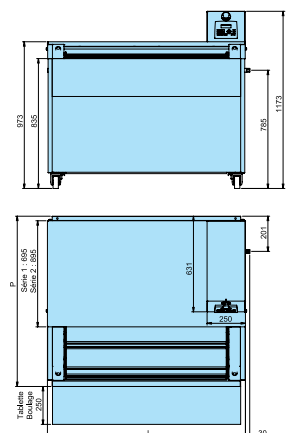
## RP2000

### ROPOSE PATON A BALANCELLE

- De faible encombrement pour un maximum de capacité
- suppression de la manutention des plaques, permet de travailler toujours à la même hauteur, à sa cadence, d'où un confort accru
- Avance manuelle par boutons poussoirs.
- Tension automatique des chaînes pour l'équilibre des balancelles
- Pour un meilleur déplacement, le repose pâtons est monté sur roulettes pivotantes
- Tri 220 / 380 V - 50 / 60 Hz - 0.25 Kw
- Colisage: 1130 x 800 x 1790 (LxPxH)



Model :	L	P	H	Nombre de balancelles	Gouttières		Capacité	
					Longueur	Largeur	Baguettes	Pains
RP 450	1306	921	973	27	1060	140	216	162
RP 451	1306	1115	973	33	1060	140	264	198
RP 451 L	1306	1115	973	26	1060	160	182	104
RP 452	1306	1315	973	40	1060	140	320	240
RP 452 L	1306	1315	973	32	1060	160	224	128
RP 550	1606	921	973	27	1360	140	270	216
RP 551	1606	1115	973	33	1360	140	330	264
RP 551 L	1606	1115	973	26	1360	160	234	130
RP 552	1606	1315	973	40	1360	140	400	320
RP 552 L	1606	1315	973	32	3602	160	288	160



## FOR600 FACONNEUSE 2 CYLINDRES

400V-3Ph-50Hz / conformité aux normes CE.

ROLL 2/600 INOX

avec base, tête et protections latérales en acier inox.

avec base et tête en acier verni, protections latérales

en plastique. ROLL 2/600 SILVER

avec base, tête et protections latérales en

acier verni. Les quatre modèles son combinables

avec une table avec moteur ou une table

complémentaire FL, pour obtenir

pâtons jusqu'à 60 cm de longueur

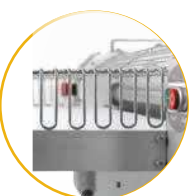
**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



MODEL	Dimension cm	Poids Kg	Largeur mm	Capacité Gr	Puissance Kw
FOR / 600	83x84x114,5	140	600	15-1500	0,65
ROLL PRESS	80x115x89	85	600	15-1500	0,18



Caoutchouc pour les tapis en laine anti-huile haute adhérence.



Il l'a fixé sur une grille en acier inoxydable.



Poignées de réglage levier avec 22 positions.



Plateaux escamotables et amovibles en acier inoxydable



ROLL PRESS



OPTION



FMS

## FMS FACONNEUSE VERTICALE

- 3 cylindres
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge
- Socle solides sur roulettes
- Table de réception rabattable
- Hauteur adaptable

La façonneuse est équipée avec des bandes transporteurs de haute qualité en laine avec une couche synthétique qui assure la durabilité. Elle est apte pour des pâtons entre 50 et 1200 g.

## BC20 BOULEUSE CONIQUE

- Socle en inox.
- Cône et gouttières avec revêtement Teflon.
- Deux longueurs de boulage disponibles.
- Avec farineur.
- Arrêt d'urgence.
- Sur roulettes avec frein
- Idéal en sortie de balancelle.



BC20



Ref	Dimension mm	Puissance	Voltage	Poids
FMS	975x690x1600	0,37 kw	220/380V 3Ph 50 Hz	180 kg
BC20	1150x1000x1600	0,75 kw	220/380V 3Ph 50 Hz	450 kg





TDIS400

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

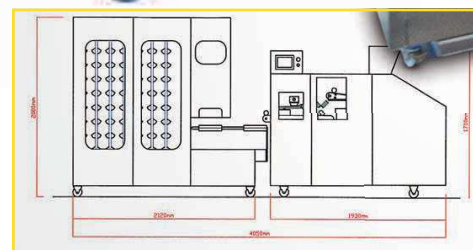
## TDIS400 LIGNE MINI BAGUETTE ET PAIN ROND

400V-3Ph-50Hz / conformité aux normes CE.

ROLL 2/600 INOX

avec base, tête et protections latérales en acier inox.  
avec base et tête en acier verni, protections latérales  
en plastique. ROLL 2/600 SILVER

avec base, tête et protections latérales en  
acier verni. Les quatre modèles son combinables  
avec une table avec moteur ou une table  
complémentaire FL, pour obtenir  
pâtons jusqu'à 60 cm de longueur



Ref	Puissance	Voltage	Poids	fréquence
TDIS400	3,3 kw	220-400v 3ph+neutre	650+400 kg	50/60 hz

## FFDA3000 LIGNE AUTOMATIQUE

Façonneuse intégrée avec peseuse  
volumétrique capacité de 366 à 480  
pâtons

- Chargement et déchargement automatique
- Tapis de sortie rétractable motorisé
- Farineur automatique
- Débrayable en cas de coupure électrique
- Sur roues
- Options :  
lampes germicides  
détection du premier pâton chargé
- Conforme aux normes CE



FFDA3000

Ref	Dimention mm	Nre de balancelles	Capacité
FFDA3000	1890x990x2155	66	366 à 480 pâtes

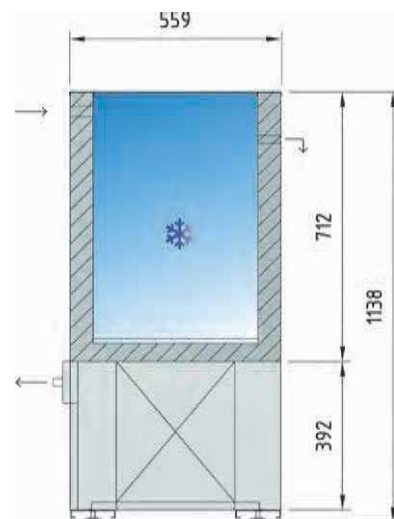


## LAC 175



### LAC 175 REFROIDISSEUR D'EAU 175 LITRES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304.
- plastique blanc revêtu extérieur en acier.
- Control digital électronique.
- Reservoir et bobine en acier inox AISI 304
- Dimensions (LxPxHmm) : 878x559x1138
- Volume de cuve : 175 Litres
- Extérieur en tôle plastifiée (PVC)
- Alimentation arrivée d'eau 1/2", sortie 3/4"
- Refroidissement : 7°C/heure
- Poids net : 88 Kg

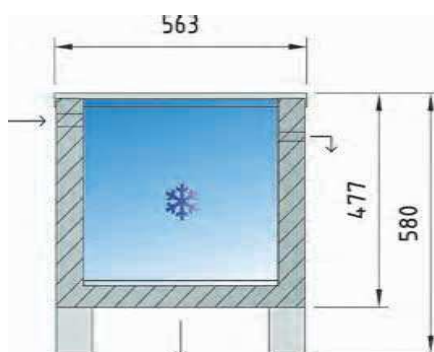


Ref	Dimension mm	Puissance	Tension	Poids
LAC175	878x559x1138	3,3 kw	220-400v 3ph+neutre	650+400 kg



### RA100 REFROIDISSEUR D'EAU 100 LITRES

- Dimensions (LxPxHmm) : 1405x563x580
- Volume de cuve : 100 Litres
- Refroidissement : 7°C/heure
- Poids net : 85 Kg
- Alimentation : 230V / 50Hz



## RA100



Ref	Dimension mm	Puissance	Tension	Poids
RA100	1405x563x580	910 w	230V/50hz	85 Kg



## TF1200



### TF1200 TAMISEUR DE FARINE 1200 KG/S

- Capable d'éliminer toutes les impuretés et est spécialement étudié à l'oxygène de la saveur.  
Monté sur des roues avec un dispositif de verrouillage, équipé d'un système de sortie rotatif.  
Tamiser capacité de 100 kg toutes les 5'.

Ref	Dimension mm	Puissance moteur	poids
TF1200	100x1360x700	0,5 hp	150kg

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

### BR100 MOULIN A CHAPLURE

- Cette machine va compléter l'équipement d'une moderne boulangerie.  
- forte structure en acier inox assure longue durée et hygiène.  
Le group mouleur en acier inox permet d'obtenir différents granulométries et aussi plus avec le changement (très simple) des filtres.

Ref	Dimension mm	Puissance	poids	Alimentation
BR100	420x920x520h	0,75 hp	23 kg	400/3ph-50/60hz

## BR100



## ABS06

## TRANCHEUSE A PAIN AUTOMATIQUE

Trancheuse de pain spécialement conçue pour les magasins et les supermarchés. La porte avant est ouverte et fermée automatiquement par des photocellules. La machine à trancher le pain en libre-service est équipée des précautions de sécurité et des caractéristiques de protection nécessaires et elle peut être utilisée par les clients eux-mêmes. Il est utilisé facilement et il est une machine de chargement avant. Il peut être fabriqué sans photocellules et porte avant automatique.

Ref	Dimension mm	Puissance moteur	poids	largeur coupe maxi
ABS06	700x680x1400	0,55+0,37 kw	190 kg	480x260x50/150



## ABS02



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

## ABS02

## COUPEUSE A PAIN

Facile à utiliser et tranches de pain sans aplatissement et la rupture en morceaux à travers le levier arrangement. S'arrête automatiquement à la fin du tranchage. Les surfaces en contact avec le pain, lors du tranchage sont en acier inoxydable et sont sanitaires. Il est facile à transporter et a des images élégantes. Il est produit avec standard électrostatique au four teinté et corps en acier inoxydable. Modèle basé sur roue plan de travail horizontal chargement à l'arrière une productivité élevée efficace et fiable pour tous les types de pain grâce à l'option du système de lubrification.



Ref	Dimension mm	Puissance moteur	poids	largeur coupe maxi
ABS02	650x820x1200	0,55 kw	160kg	500 mm

\*EXISTE EN VERSION AUTOMATIQUE

## DOSAMIX

## DOSEURS - MÉLANGEURS D'EAU

est un doseur-mélangeur d'eau électronique à réglage thermostatique avec la partie hydraulique intégrée. La température est réglée à l'aide d'un bouton qui commande un mélangeur thermostatique. Ce dernier est en mesure de maintenir la température programmée, même en présence de variations des températures et des pressions des entrées.

La mémoire conserve toujours la dernière programmation.

Indiqué pour les unités artisanales, il permet d'optimiser le processus de dosage de l'eau dans les pétrin en assurant une précision et une répétition de la quantité et de la température avec des marges d'erreur inférieures à 1% sur le dosage et à 1°C sur la température.

Grâce à sa robuste structure intégrée et de dimensions réduites, il s'avère qu'on peut l'installer facilement dans n'importe quel environnement, même de dimensions réduites.

Ref	Pression max eau à l'entrée	Fréquence	Fréquence
DOSAMIX	5 bar	v/ hz 230-110/50-60	25



CFB



## CFB CHAMBRE DE FERMENTATION

La machine produit des conditions de température et d'humidité établies et programmables, qui permettent à une levée homogène et parfaite de la pâte. Un générateur, en acier inox, produit un mélange de chaleur et vapeur stable. Les canalisations d'alimentation et d'aspiration acheminent l'air, forcé par un électroventilateur en acier inox, et le distribuent en chaque point de la chambre. Haute efficacité et levée homogène. Le boîtier règle le chauffage et la quantité de vapeur, l'hygrostat permet un contrôle constant et minutieux de l'humidité. La structure est en aluminium ou en acier, recouverte de panneaux isolants modulaires en aluminium blanc laqué de 40 mm. Sur demande la couverture interne et externe et la base peuvent être en acier inox et le panneau de commande numérique. Le nombre de chariots installables et de portes dépend des exigences du client. La machine est conforme aux Directives Européennes applicables.

Ref	Nre chariots	Nre de portes	Dimension ex	Puissance
CFB	4 (60x80)	2 p	1800x1970 mm	4,5 kw

\* D'AUTRE MODEL SUR COMMANDE

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

CFCT



## CFCT CONSERVATEUR ET SURGELATEUR

Surgélateur:

- Turbine spéciale grand froid
- Dégivrage manuel par ventilation porte ouverte
- Programme de surgélation et de refroidissement rapide en mode chrono ou sonde à piquer
- Signal sonore en fin de cycle
- Affichage alterné de l'heure et de la température relevée à la sonde à piquer
- Basculement automatique en conservation en fin de cycle surgélation ou refroidissement (maxi 24h)
- Portes non réversibles sur le surgélateur

Ref	Nre chariots	Nre de portes	Dimension ex	Puissance
CFCT	4 (60x80)	2 p	1800x1970 mm	4,5 kw

\* D'AUTRE MODEL SUR COMMANDE



BC

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

BC

**CHAMBRE DE FERMENTATION CONTOLEE**

- Panneaux : isothermes de 60 mm d'épaisseur
- \* revêtement en tôle d'aluminium 8/10 intérieur/extérieur, recouvert d'un film PVC alimentaire
- \* rails de protection intérieurs en inox
- Portes : pleines, de constitution identique au panneau, en modèle simple vantail et/ou double vantaux
- \* lisses extérieures de protection pour prémunir d'éventuels entrechocs de chariots
- Unités techniques : modèle simple vantail et/ou double vantaux
- \* groupe à distance et/ou tropicalisé et/ou silencieux
- Montage : évaporateur traité cataphorèse en standard (pour pain au levain, pâte acide, pousse lente)
- \* éclairage intérieur
- \* panneaux modulables assemblés par crochets excentriques

MODEL	Dimension Externe mm	Puissance Elec W	Puissance Frigorifique W	Voltage V	Nmb de Chariot
BC1	1150x1250x2330/2630	1500w/Mo	2061w/1cv 1/4	Monofasee	60x80  x1
BC2	1750x1250x2330/2730	2000w/Tri	2964w/1cv 1/4	Trifasee	60x80  x2
BC3	1350x240x2330/2730	2500w/Tri	3667w/1cv 1/2	Trifasee	60x80  x3
BC4	1750x2050x2330/2730	2500w/Tri	3667w/1cv 1/2	Trifasee	60x80  x4
BC5	1350x3950x2330/2740	3000w/Tri	4155w/2cv	Trifasee	60x80  x5



CG1-770

**ARMOIRE DE FERMENTATION CONTOLEE UNE PORTE**

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox
- Crémaillères et glissières en inox
- Portes avec poignée ergonomique
- Evaporateur ventilé
- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.
- Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur pour un nivellement précis
- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox
- Isolation en polyuréthane

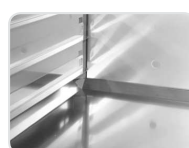
Ref	Dimension	Puissance frigorifique	Volume brut	Alimentation elec
CG1-770	770X1010X2210	453 W	845 L	220-240 V / 50 Hz



Contrôleur électronique



Ouvertures latérales

coins préformés  
facil à NettoyerIntérieur - 20 niveaux  
dimensionné pour les plateaux  
boulangerie 600x800 mmPorte à fermeture automatique  
100° verrouillage



ELEVATEUR ENFOUREUR INTEGRE

CHARIOT ELEVATEUR

ELENI



CHEL



CRP60



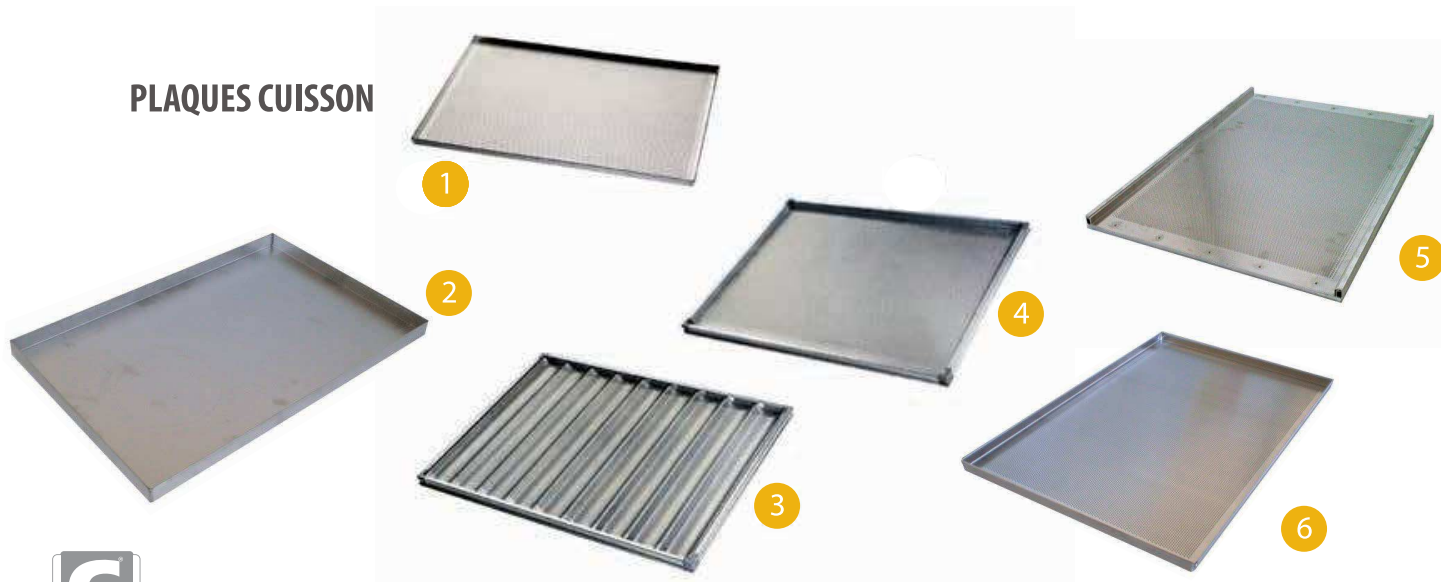
CRTS



CHARIOT ROTATIF DE CUISSON

CHARIOT ET TAPIS D'ENFOURNEMENT

PLAQUES CUISSON



## PRSG S1

## FOUR A PATISSERIE MINI ROTOR 15 PLAQUE 60X40

Les fours rotatifs pour pâtisserie sont des produits d'excellente qualité, entièrement réalisés en acier et adaptés pour être intégrés dans tout atelier de pâtisserie.

Les caractéristiques des fours rotatifs pour pâtisserie Avangarde peuvent se résumer ainsi:

- Four de cuisson à convection constitué d'une chambre de cuisson unique avec chariot rotatif.
- Diffusion de l'air sur les plaques en mouvement constant.
- Solidité et esthétique soignée, système de fermeture de la porte en deux points avec poignée verticale. Porte en acier inox équipée de deux vitres.
- L'échangeur de chaleur et un dispositif spécial de recirculation de l'air à travers des volets permettent une cuisson optimale du produit avec une consommation minimum.
- Rampe d'accès en acier inox à inclinaison modérée.
- Système d'accrochage du chariot avec crochet supérieur ou avec plateforme.
- Le système de rotation est composé d'un motoréducteur et d'un limiteur de couple pré-étalonné.

Ref	Dim plaque	Dimension mm	Puissance Ther	Puissance Elec
PRSG S1	60x40	1100x1700x2170	42 kw	30 kw
PRSG S1	60x80	1400 x1960x2170	59 kw	52,5 kw



PRSG S1



G/GAZOIL



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

FP9P6080



60x40

## FP9P6080

## FOUR PATISSERIE 9 PLAQUES 60X40

Four à convection d'air, à chariot rotatif, pouvant contenir 9 plats de 40x60 cm à 46x66 cm. Entièrement construit en acier inox Aisi 304. Échangeur de chaleur à triple passage de fumée et vaporisateur pour les grosses productions de vapeur. Armoire de commande avec centrale électronique et seconde centrale électromécanique pour le fonctionnement en mode manuel. Sur demande, le four peut être équipé d'un pupitre de commande avec ordinateur et afficheur ACL pour la cuisson en mode automatique de 100 recettes. SP NOVE peut également être équipé d'une petite enceinte électrique placée entre le four et la chambre (ou support) située au-dessous afin de le rendre encore plus polyvalent pour la réalisation de tous les types de pâtisserie. La chambre de lavage est équipée d'un générateur de vapeur et d'air chaud contrôlé automatiquement.

Ref	Dim plaque	Dimension mm	Poids	Version
FP9P6080	60x40	1030x1350x1910	150 à 800 gr kw	GAZ/GAZOIL

\* MODEL ELECTRIQUE SUR COMMANDE



Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipement.com

MDRG100



MDRG50



MDRG50 / MDRG100  
FOUR PATISSERIE GAZ

Fours haut rendement et aux prestations élevées conçus pour la cuisson des plats les plus complexes. Le chef pourra donc donner libre choix à sa fantaisie grâce à la possibilité de choisir entre les différents type de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur, avec humidificateur ou déshumidificateur. En plus les supports échelles vous permettent de choisir d'utiliser le four en modalité Euronorme ou Gastronomique.

\* MODEL ELECTRIQUE DISPONIBLE



GARANTIE MEILLEUR QUALITE



Dessin	Modèle	Description	Dimensions (cm)	Nombres de Niveaux	Puissance gaz (kW)	Puissance Elec (kW)	Voltage (v)
	MDR G 050	Four gaz à convection, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x75,1 h	5	9,5	-	220-240V 50/60 Hz
	MDR E 050	Four électrique à convection, 5 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x63 h	5	-	6,3	380-415V 50/60 Hz
	MDR G 100	Four gaz à convection, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x113,1 h	10	19	-	220-240V 50/60 Hz
	MDR E 100	Four électrique à convection, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x101 h	10	-	12,6	380-415V 50/60 Hz

MRD364



MTT43



Dessin	Modèle	Description	Dimensions (cm)	Nombres de Niveaux	Puissance gaz (kW)	Alimentation
	MRD364	Four électrique à convection, 3 niveaux (600x400 mm), 1 turbine, porte basculante	82,5x68,5x49,2 h	3	3,6	230 VAC 1N 50/60 Hz
	MRD464	Four électrique à convection avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte basculante	72,4x73x59,8 h	4	3,3	230 VAC 1N 50/60 Hz
	MRD464PW	Four électrique à convection avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte basculante	72,4x73x59,8 h	4	4,7	400 VAC 3N 50/60 Hz
	MTT43	Etuve de fermentation 8 niveaux dim. 433x333 mm ou GN 2/3	56x58,5x90 h	8	1,5	230 VAC 1N 50/60 Hz
	MTT64	Etuve de fermentation 8 niveaux dim. 600x400 mm ou GN1/1	82,5x71x90 h	8	2	230 VAC 1N 50/60 Hz
	MTT64	Etuve de fermentation 6+6 niveaux (disposés en 2 colonnes) dim. 600x400 ou GN 1/1	97x73x70 h	12	2	230 VAC 1N 50/60 Hz



AP50M/T

AP40M/T

AP30M/T

AP20M/T



## AP50M/T

## PETRIN SPIRALE A PÂTES

- Pétrin spirale idéal pour les Pizzerias et les pâtisseries.
- La forme particulière de la spirale vous permet en quelques minutes pour obtenir une pâte parfaitement mélangé.
- Cuve en acier inox 18/10 AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité
- Le spirale a un système de transmission par chaîne
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux .
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance
- Minuterie
- 4 roues dont 2 munies de freins.
- Commande à basse tension 24 v

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

Référence	Dimensions	Capacité	Poids	Puissance
AP50M/T	495 x 800 x 798 h	50	109 Kg	2 Hp / 1,5 Kw
AP40M/T	495 x 800 x 798 h	40	104 Kg	2 Hp / 1,5 Kw
AP30M/T	440 x 680 x 780h	30	90 Kg	1,5 Hp / 1,1 Kw
AP20M/T	400 x 630 x 700h	20	59 Kg	1 Hp / 0,75 Kw
AP10M	290 x 600 x 610h	10	40 Kg	0,5 Hp

APM20-EV



## APM20-EV

## BATTEUR MELANGEUR PROFESSIONNEL 20 LITRES

- Capacité cuve 20 litres
- Modèles par variateur de vitesse par inverter
- Panneau de commandes électromécanique
- Version à poser sur table ou à poser au sol - Levage de la cuve manuel - Protection de sécurité fixe tournant en plastique "F" - Structure en acier verni ou acier inox sur demande



Ref	Dimension mm	Capacité	poids	Puissance
APM20-EV	680x940x1600mm	20 litres	110 kg	1,1kw

**APM60-EV****BATTEUR MELANGEUR PROFESSIONNEL 60 LITRES**

Conçus pour les boulangeries, les pâtisseries, les hôtels et les grandes cuisines. Ce mélangeur peut être utilisé pour le mélange, le battage et le malaxage ... Utilisation simple et sûre.

Les machines de mélange et de battage sont développées pour les utilisateurs qui ont des exigences de qualité exceptionnellement élevées pour la production de masses différentes veulent travailler de manière extrêmement économique. De telles machines ont atteint une renommée parfaite dans le domaine international.

- Un moteur électrique rotatif avec un moteur puissant
- Moteur à mouvement libre, sans entretien
- Chaque machine peut être utilisée avec différentes tailles de bols.
- La lame peut être réglée en option.
- Système de panneau de commande réglé en option.
- Système automatique de levage de la cuve peut être ajouté.
- Capacité du bol de 60 litres Hauteur du bol réglable
- Les bols et les outils sont en acier inoxydable



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Ref	Dimension mm	Capacité	pois	Puissance
APM60-EV	680x940x1600mm	60 litres	245 kg	2,2 kw

**PM40-EV****PM40-EV/PM80-EV  
BATTEUR MELANGEUR 40 /80 L**

Ce batteur mélangeur est structuré en acier peint, la grille de protection en acier inox, livré avec un bol et 3 outils (foué, spatule, spirale). Il dispose d'un variateur de vitesse.

Robustes et pratiques, il permet d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants grâce aux réglages des vitesses et un bouton d'arrêt d'urgence

- Capacité cuve 80/40 litres
- Modèles par variateur de vitesse par inverter
- Panneau de commandes électromécanique
- Levage de la cuve automatique
- Protection de sécurité fixe tournant en plastique "F"
- Structure en acier



Ref	Dimension mm	Capacité	Voltage	Puissance
PM40-EV	590x870x1400	40 litres	400/3/50	2,2 kw
PM80-EV	1022x1440x855	80 litres	400/3/50	3,1 kw



## BM120



## BM120

## BATTEUR 120 LITRES

- Un moteur électrique tournant avec assez puissant
- Mobile gratuit, pas besoin maintenance tête de mélange
- Capacité de bol 120 litres
- Hauteur de la cuvette réglable
- Bols et les outils sont fabriqués en acier inoxydable
- Bol a équipé avec des roue
- Le bol peut être retiré de démonter l'appareil.
- Minuteur de série sur tous les mélangeurs.
- Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin

Référence	Dimensions	Capacité	Poids	Hp
BM120	118x100x205	120	550	4

## BMBL

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

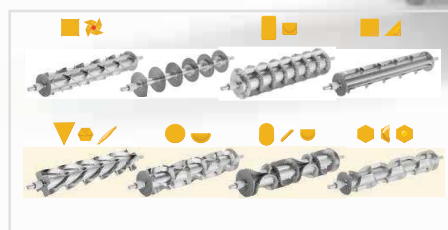
BMBL  
BOWL LIFTER

- Le lève-bol à été conçu pour faciliter l'utilisation et le transport du bol
- Construit en acier peint et de l'aluminium ou sur demande en acier inoxydable
- Le lève-bol dispose d'un système de télécommande.
- Protections contre les accidents du travail selon les normes CE
- Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin

Référence	Dimensions	Capacité	Poids	Hp
BMBL	2550x1300x970	-	290	1.1+0.37



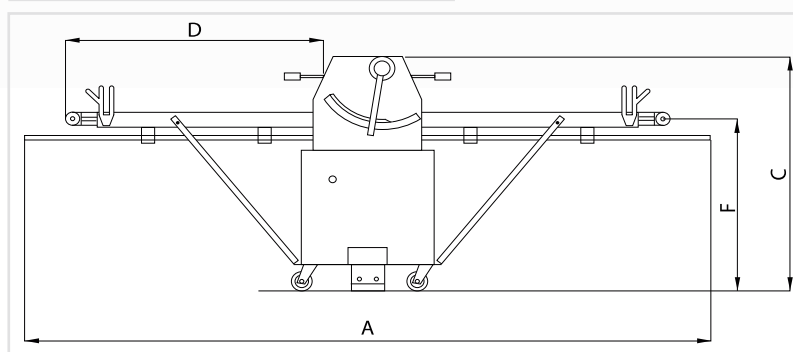
SF600L



## SF600L LAMINOIR SUR SOCLE

Ouverture des cylindres de 80 mm.

- Vitesse d'avancement
- Commandes à pédale (en option) laissant libre les mains de l'opérateur.
- Lamine tous types de pâtes (feuilletée, brisée, pâtes douces levées, brioches,...).
- Bandes en matière synthétique, avec du polyuréthane.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Racleurs et supports en polyéthylène alimentaire.
- Démontage et remontage des racleurs aisés, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé
- Bande avec double sens de marche
- Châssis en acier peint.
- Bouton d'arrêt d'urgence type .
- Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.



Ref	SF 510 N	SF 500 L	SF600 N	SF600 L	SF 600 LT
Longueur	1850	2400	2500	3100	3100
Largeur	930	930	1030	1030	1030
Hauteur	1160	1160	1160	1160	1160
Longueur de la courroie	750	1000	1000	1400	1400
Largeur de la courroie	500	500	600	600	600
Largeur de la surface de travail	500	500	600	600	600
Plan de travail Du sol h.	890	890	890	890	890
Ouverture max	47	47	47	47	47
Diamètre du cylindre de mesure	80	80	80	80	80
Puissance moteur	0,75	0,75	1	1	1/0,2
Moteur absorption KW/H	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75/0,15
Poids brut	260	280	290	300	320
Poids net	190	200	220	230	270
Dimensions stockées	1150x1550	1450x1630	1450x1630	1550x1630	NO RIPOSO

SZ510

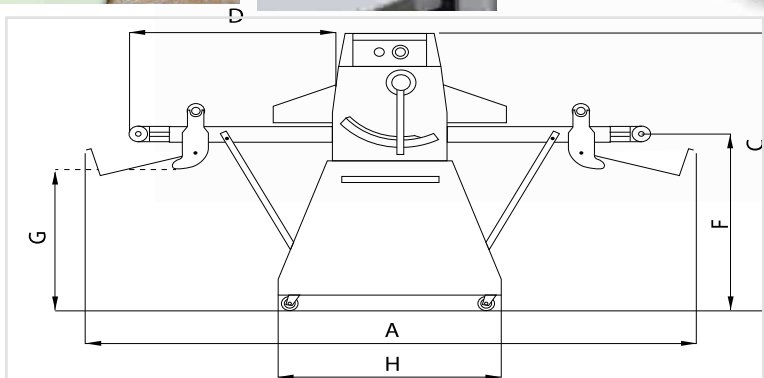


## SZ510

## LAMINOIR SUR SOCLE

Le Laminoir est conçu pour les petites et moyennes laboratoires boulangeries, pâtisseries et hôtels. Sa robustesse et sa simplicité d'utilisation permet pour une utilisation facile et en même temps un nettoyage facile de celui-ci.

Elle a importé soulignent que tous les modèles sont conformes aux normes CE.



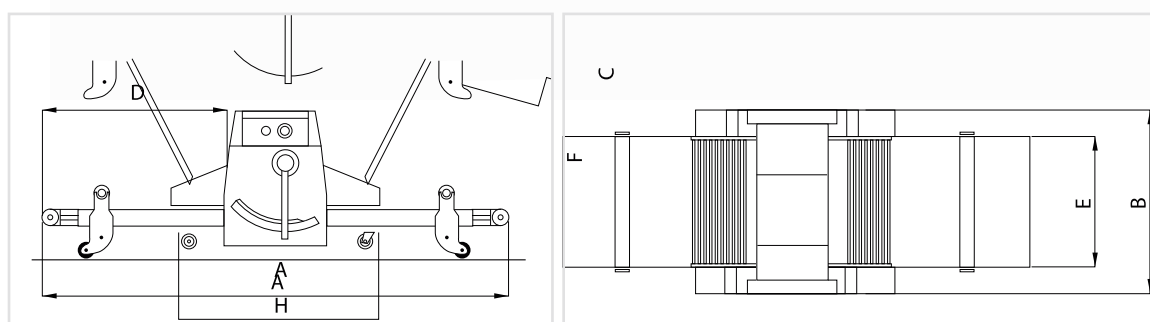
Ref	SZ 510	SZ 512	SZ 610	SZ 612	SZ 614
Longueur	2500	2900	2500	2900	3100
Largeur	900	900	1000	1000	1000
Hauteur	1370	1370	1370	1350	1350
Longueur de la courroie	1000	1200	1000	1200	1350
Largeur de la courroie	500	500	600	600	600
Hauteur du plancher	880	880	880	880	880
Hauteur de base	685	685	685	685	685
Largeur de la base	700	700	700	700	700
Ouverture max.	45	45	45	45	45
Diamètre du cylindre de mesure	80	80	80	80	80
Puissance moteur	0,75	0,75	1	1	1
Moteur absorption KW/H	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75
Poids brut	210	230	220	230	250
Poids net	200	210	210	210	230
Dimensions stockées	1700x1300	1900x1550	1700x1300	1900x1550	2100x1750



## SZ 507 BL

## LAMINOIR SUR TABLE

- Structure en acier verni (ou sur demande en acier inox)
- Protections contre les accidents conformes au lois CE
- Racleurs et supports en polyéthylène alimentaire
- Démontage et remontage des racleurs aisé, sans outillage.
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.



Ref	SZ 505 BN	SZ 507 BL	SZ 510 BL	SZ 610 BL	SZ 507
Longueur	1200	1750	2500	2500	2200
Largeur	900	900	900	1000	900
Hauteur	-	-	-	-	1370
Longueur de la courroie	500	750	1000	1000	750
Largeur de la courroie	500	500	500	600	500
Hauteur du plancher	-	-	-	-	880
Hauteur de base	-	-	-	-	685
Largeur de la base	-	-	-	-	700
Ouverture max	45	45	45	45	45
Diamètre du cylindre de mesure	80	80	80	80	80
Puissance moteur	0,75	0,75	0,75	1	0,75
Moteur absorption KW/H	0,55	0,55	0,55	0,75	0,55
Poids brut	140	150	160	170	200
Poids net	130	140	150	160	190
Dimensions stockées	780x1000	900x1115	1000x1300	1000x1300	1550x1150



ED030



## ED030

## EPLUCHEUR POUR AMANDES 30KG

Les amandes, déversées dans la trémie après avoir été échaudées dans de l'eau bouillante, passent à travers des cylindres spéciaux en caoutchouc et tombent parfaitement pelées dans le récipient approprié; les épluchures sont automatiquement séparées et transportées au récipient latéral par le ventilateur.

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	Production
ED030	730x400x1380	0,38 kw	85 kg	30 kg



## RCA80

## RAPE ET COUPE AMANDES 80KG

Machine conçue pour râper et couper les amandes, les noix, les noisettes et d'autres produits de dimensions différentes, selon le disque utilisé. Elle est complète de dispositif de sûreté aux termes de la loi. Elle est livrée avec 3 disques et éjecteur. Des disques spéciaux peuvent être livrés sur demande. La production varie de 25 kg à 80 kg selon le disque et le produit employés.

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

RCA80



Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	Production	Version
RCA80	250x600x510	0,38 kw	25 kg	25/80 kg	Elec



**Golden  
Equipment**

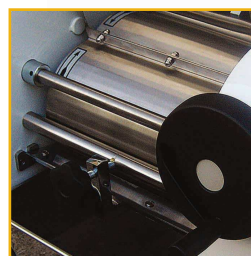
Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

[www.golden-equipement.com](http://www.golden-equipement.com)

**BRDA****BROYEUSE D'AMANDE**

structure et côtés supérieures en acier peint / nr. 2  
cylindres rectifiés de porphyre / trémie et bouchons en  
acier inoxydable / engrenage  
en fonte à bain d'huile / cylindres éloignés de plus de  
15 mm / cylindre arrière oscillant  
autour de son axe pour mieux raffiner le produit /  
disponible la version à deux  
vitesses (pour le chocolat)

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	Vitesse
BRDA	710x550x1120	1,5 kw	195 kg	1nr

**BRDA****RB15****ROBOT CUTTER 15 LITRES**

- commande d'impulsion
- arbre moteur en acier inoxydable
- Résistant
- Base automobile spéciale métallique plat
- Système breveté de sécurité magnétique qui interdit opération
- La machine se arrête dès que le couvercle est ouvert
- Verrouillage automatique du bol avec dégagement de déclenchement déverrouillage



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

**RB15**

Ref	vitesses	Puissance	capacité cuve	nombre de couv
RB15	1500 et 3000 /min	3000 kw	15 litres	50 à 250



Nouvelles poignées  
de cuve



Possibilité d'adjonction  
de liquides ou d'ingrédients



Couvercle transparent  
Grande Vision,



Système d'accrochage  
central de la cuve



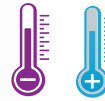
Couteau fond  
de cuve inox



## M3G-720 / M3G-1440

ARMOIRE REFRIGEREE DOUBLE  
NEGATIVE/POSITIVE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox
- Portes avec poignée ergonomique
- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé.
- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau
- Eclairage interne, avec interrupteur.
- Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur
- **CONTROLE HR ( EN OPLTION )**



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



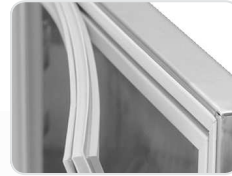
Contrôleur électronique avec capteurs de température et d'humidité (option)



Verrouillage des portes et verrouillage à 100°



Panneau supérieur mobile et éclairage



remplacement facile



1440x850x2070 mm



Coin intérieurs arrondis et supports amovibles

## L3G-2490

## TOUR PATISSERIE 2/3/4

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Évaporateurs entre les portes;
- Plan de travail avec élévation de 100 mm;
- Dégivrage automatique/-Thermostat électronique
- l'humidificateur à vapeur chaude est activé en fase 3 et 4
- Pieds réglables en hauteur pour un nivellement précis
- Isolation en polyuréthane à base d'eau avec zéro PDO et zéro PAG, injecte a haut pression, densité 40kg/m
- Portes avec dispositif de fermeture automatique
- refroidissement ventilé / - **CONTROLE HR ( EN OPLTION )**



\* Model avec portes vitré sur commande

\* Version réfrigération négative sur demande



Référence	Dimensions	Puissance frigo	Alimentation	Température	Version
M3G-720	720X850X2070	296 W	220-240 V / 50 Hz	0 °C ... +8 °C	Positive
M3G-1440	1440X850X2070	461 W	220-240 V / 50 Hz	0 °C ... +8 °C	Positive
M2G-720	720X850X2070	658 W	220-240 V / 50 Hz	-18 °C ... -23 °C	Negative
M2G-1440	1440X850X2070	1053 W	220-240 V / 50 Hz	-18 °C ... -23 °C	Negative
L3G-1470	1470X720X850	220 W	220-240 V / 50 Hz	0 °C ... +8 °C	Positive
L3G-1980	1980X720X850	296 W	220-240 V / 50 Hz	0 °C ... +8 °C	Positive
L3G-2490	2490X850X2070	461 W	220-240 V / 50 Hz	0 °C ... +8 °C	Positive



en marbre dessus granit ou Possibilité de placer



coins intérieurs arrondis



Intérieur préparé pour prendre des plaques 40x60



Contrôleur électronique avec capteurs de température et d'humidité (option)

VSM5



LED



VSM5

VITRINE VERTICALE MOBILE POSITIVE

- Refrigeration optimale grace a l'evaporateur ventilé
- Degivrage automatique
- Parois a double vitrage parfaite isolation
- Regulateur electronique
- Groupe compresseur incorporé( Tropicalisé )
- Monté sur 4 roues double
- 5 Plateaux mobile
- Chasis en alluminum anodisé

Ref	Dimention mm	Version	capacité	Compresseur
VSM5	680x690x1820	+14/+16	400	450 WAT



VSF5



LED



VSF5

VITRINE VERTICALE FIXE POSITIVE

- Refrigeration optimale grace a l'evaporateur ventilé
- Degivrage automatique
- Parois a double vitrage parfaite isolation
- Regulateur electronique
- Groupe compresseur incorporé( Tropicalisé )
- Monté sur 4 roues double
- 5 etageres en verre
- Chasis en alluminum anodisé



GARANTIE MEILLEUR QUALITE

Ref	Dimention mm	Version	capacité	Compresseur
VSF5	680x690x1820	+4/+10	400	600 WAT



VSN5

LED



VSN5

VITRINE VERTICALE FIXE NEGATIVE

- Refrigeration optimale grace a l'evaporateur statique
- Degivrage automatique
- Parois a double vitrage parfaite isolation
- Regulateur electronique
- Groupe compresseur incorporé( Tropicalisé )
- Monté sur 4 roues double
- 5 etageres
- Chasis en alluminum anodisé

Ref	Dimention mm	Version	capacité	Compresseur
VSN5	680x690x1820	-10/-17	400	620 WAT



LED

### VITRINE POSITIVE NEGATIVE DOUBLE TEMPERATURE

Le compartiment d'exposition est entièrement réalisé en verre trempé à double-vitrage avec sérigraphie extérieure. Un système novateur d'accroche des étagères d'exposition. Une illumination de l'enceinte par leds. La Luxor Double offre une surface unique d'exposition valorisant les produits présentés. La structure raffinée dotée de dimensions magistralement étudiées permet d'optimiser l'espace disponible et d'exposer en toute liberté. Le système Softmotion d'ouverture pneumatique des portes à abattant à double-vitrage trempé, réduit les consommations d'énergie tout en favorisant la souplesse d'utilisation.

#### SAGPG/W/B

Réfrigération ventilé, Volume intérieure brut : 490 lt. mm : 805x645xh1840 - kW : 0,6 - V : 230/1N 50Hz

#### SAGDG/W/B

Réfrigération ventilé, Volume intérieure brut : 490 lt. -Dégivrage automatique à gaz chaud, évaporation automatique des condensas. mm : 805x645xh1840 - kW : 1,1 - V : 230/1N 50Hz

#### SAGNG/W/B

Réfrigération statique, - 5 grilles avec évaporateur intégré (H.R : 75%) + étagère en verre (700x470 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 (charge max 12kg/étagère). - Vidange manuel sur le fond de l'enceinte. mm : 805x645xh1840 - kW : 1 - V : 230/1N 50Hz



VSLD

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



LED



VSL5

### VSLD

#### VITRINE D'EXPOSITION DOUBLE

- Etagere en verre trempé
- Système basculant pneumatique softmotion des ouvertures en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition
- Eclairage par leds
- Partie inferieure en acier spécial anti-empreintes
- Roulettes intégrées à la structure
- Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP
- Dégivrage automatique à air

### VSMD

4 étagères en verre trempé - Volume 540 lt  
mm 1200x660x1430 - Kw 1 - V : 230

### VSL5

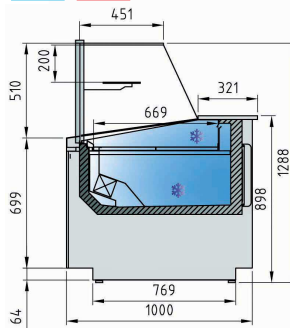
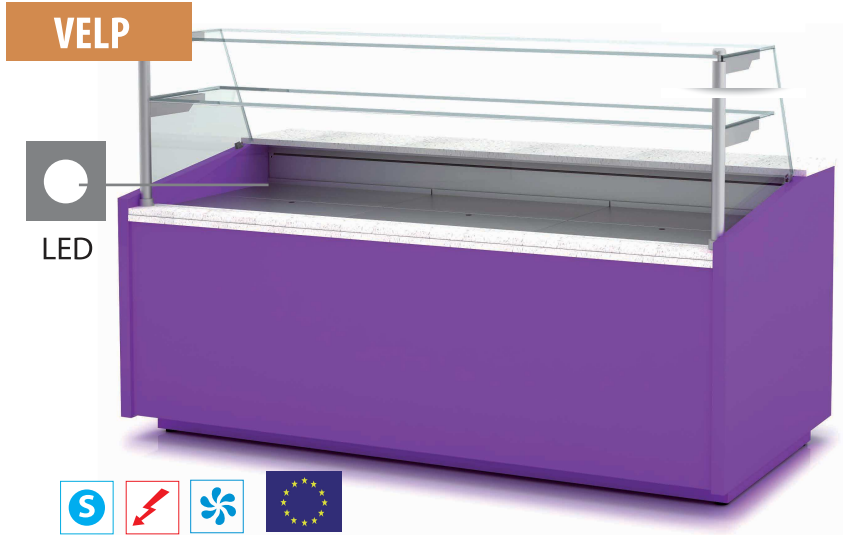
2 étagères en verre trempé - Volume 540 lt  
mm 1200x660x1150 - Kw 135 w - V : 222 Kg



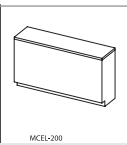
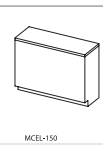
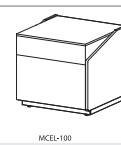
## VELP VITRINE PATISSERIE

- Système de froid ventilé
- Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
- Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
- Une visibilité maximale
- Aucune étagère intermédiaire
- Leds sous plan de travail
- Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué
- De la condensation ventilé, évaporation automatique de série
- Classe climatique 3 (25 °C 60% d'humidité relative) régime M1
- Schéma température (25 °C) -1 / +5°C
- Préinstallation du modèle (PR) seul évaporateur, vannes de régulation
- Modèle VEGPC avec des colonnes et étagères en verre

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m <sup>3</sup> )	Exposition (m <sup>2</sup> )	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VELP-10-10	1035	0,38	0,61	1	410	10,9	R-404A
VELP-10-13	1285	0,5	0,8	2	550	14,9	R-404A
VELP-10-15	1505	0,58	0,93	2	675	16,4	R-404A
VELP-10-20	2005	0,79	1,24	3	880	17,8	R-404A



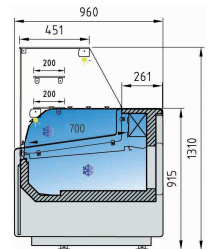
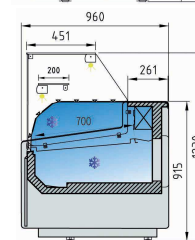
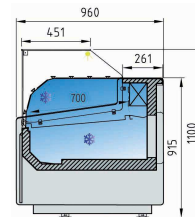
Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Stockage (m <sup>3</sup> )	Exposition (m <sup>2</sup> )	Portes (Uds)	Puissance frig (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
MCELP-90	1410	1290	1410	0,16	0,61	2	675	16,7	R-404A
MCELP-90N	1395	1290	1395	-	0,99	0	675	16,7	R-404A
MCEL-100	1000	900	1000	-	0,48	0	-	-	-
MCEL-150	1500	1090	600	-	0,53	0	-	-	-
MCEL-200	2000	1090	600	0,31	1,01	0	-	-	-





LED

VEDP



## VEDP

## VITRINE PATISSERIE



- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié.
- Plan d'exposition et plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plateaux d'exposition plats et lisses, ou à échelon pour sur demande
- Côtés de 40mm en polystyrène injecté
- Profi Is en aluminium anodisé
- Vitrine frontale en verre trempé, deux versions disponibles.
- Étagère intermédiaire en verre, non réfrigérée
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m<sup>3</sup>, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Évaporateur statique, sur option: évaporateur ventilé.
- Condensation ventilée, évaporation automatique de série.

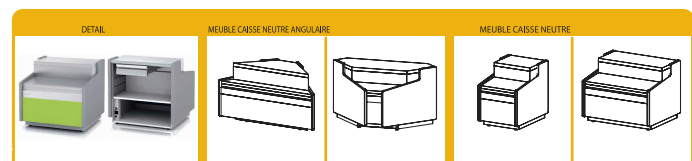
**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**



LED



Modèle	Longueur (mm)	Storage (m)	Exposition (m) <sup>2</sup>	(Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/24h)	Réfrigérant
VEDP-9-10-RC	1055	0,33	0,61	1	410	10,9	R-404A
VEDP-9-13-RC	1305	0,43	0,80	2	550	14,9	R-404A
VEDP-9-15-RC	1525	0,49	0,93	2	675	16,4	R-404A
VEDP-9-20-RC	2025	0,67	1,24	3	880	17,8	R-404A
VEDP-9-25-RC	2525	0,84	1,56	4	1050	17,8	R-404A
VEDP-9-30-RC	2995	1,19	1,97	4	1480	22	R-404A

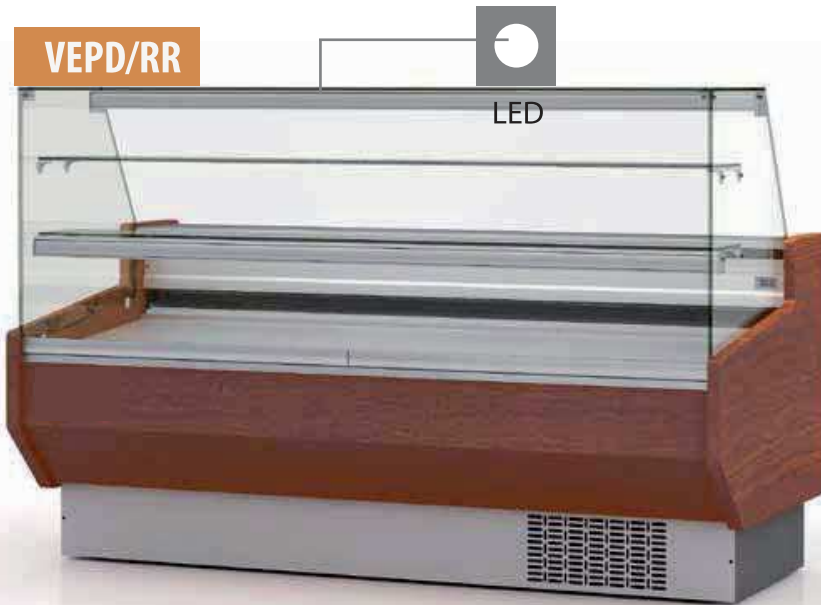


**Golden Equipment**

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

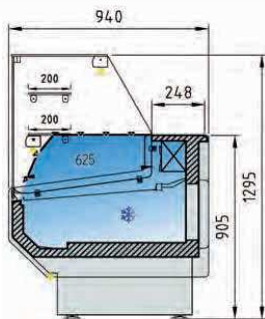
[www.golden-equipement.com](http://www.golden-equipement.com)



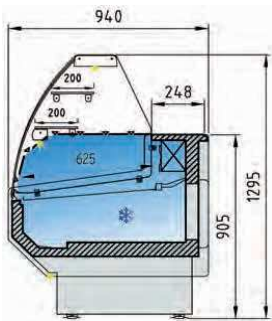


**VEPD/RR**  
**VITRINE PATISSERIE**

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié
- Plan d'exposition et plan de travail en acier inoxydable
- Plateaux d'exposition plats et lisses, ou à échelon pour le même prix
- Côtés de 40 mm en polystyrène injecté
- Profils en aluminium anodisé
- Vitrine frontale en verre trempé, deux versions disponibles
- Étagères intermédiaire en verre, non réfrigérée
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Réserve réfrigérée avec portes, portes, espace de 440x270 (sauf modèle neutre, sur option)
- Évaporateur statique, sur option : évaporateur ventilé
- Condensation ventilée, évaporation automatique de série
- Contrôle électronique de température
- Indicateur de température
- Dégivrage automatique sur option électrique
- Classe climatique 3 (25° C 60% HR) régime M1
- La température du produit est comprise entre -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006



VEPD/RR



VEPD/C



**DÉCO STANDARD**

Couleur de décoration « imitation bois »

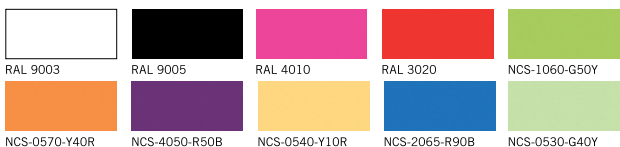


NOGAL / WALNUT / NOGAL

WENGUÉ / WENGUE / WENGUE

HAYA / BEECH / HAYA

Couleur de décoration « laqué »



RAL 9003

RAL 9005

RAL 4010

RAL 3020

NCS-1060-G50Y

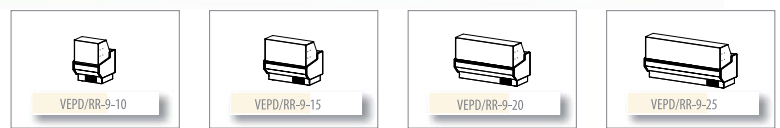
NCS-0570-Y40R

NCS-4050-R50B

NCS-0540-Y10R

NCS-2065-R90B

NCS-0530-G40Y



Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Stockage (m)	Exposition (m)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Frigorigène
VEPD-9-10	1055	1330	940	0,33	0,50	1	330	500	R-404A
VEPD-9-15	1525	1330	940	0,49	0,77	2	550	850	R-404A
VEPD-9-20	2025	1330	940	0,67	1,05	3	675	940	R-404A
VEPD-9-25	2525	1330	940	0,84	1,32	4	880	1030	R-404A





**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

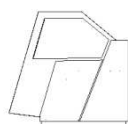
VCG 12/18/24

### VITRINE CREME GLACE



Le corps de la vitrine est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 isolé avec du polyuréthane écologique de densité 42kg / m3. Le système est contrôlé par thermostat électronique avec indice d'isolation IP65 et affichage LED. L'évaporateur a été traité avec un pigment antitoxique spécial afin d'éviter la transmission de la toxicité aux produits. Le mode dégivrage par cycle inverse assure la meilleure conservation de la crème glacée. Le système d'éclairage est composé de lampes à LED T8 pour éviter toute surchauffe dans l'espace réfrigéré. Les doubles cristaux sont chauffés de tous les côtés pour éviter les problèmes de condensation d'humidité. La ligne de titane peut garantir la conservation idéale de la crème glacée et une température homogène sur toute la longueur de l'affichage, même en utilisant la technique de la «gelato de montagne». Portes coulissantes en polycarbonate à l'arrière pour un accès facile et rapide par l'utilisateur. Cette ligne a été conçue pour les plateaux de crème glacée mm 360x165x120.

**\* version chaud ventilé sur commande**

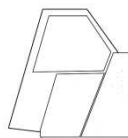


**L1170**

12 TRAYS

1050

180

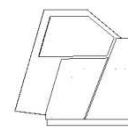


**L1750**

18 TRAYS

1050

190

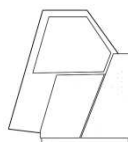


**L 2190**

24 TRAYS

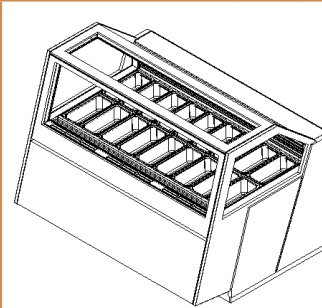
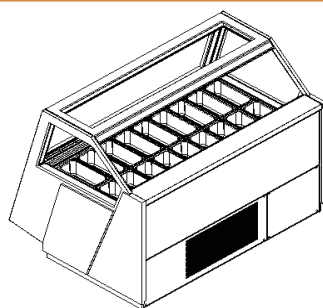
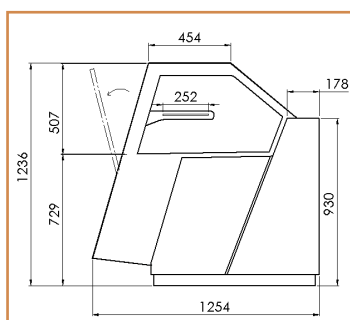
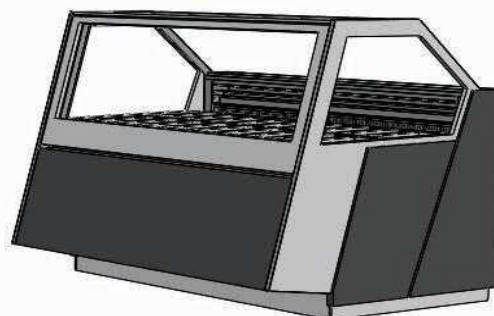
2400

310



2400

320





GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

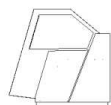


VPFV/2190

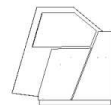
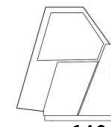
## VITRINE A PATISSERIE FROID VENTILÉ

Le corps de la vitrine est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 isolé avec du polyuréthane écologique de densité 42kg / m3. Le système est contrôlé par thermostat électronique avec indice d'isolation IP65 et affichage LED. L'évaporateur a été traité avec un pigment antitoxique spécial afin d'éviter la transmission de la toxicité aux produits. Le système d'éclairage est composé de lampes à LED T8 pour éviter toute surchauffe dans l'espace réfrigéré. Les doubles cristaux de tous les côtés évitent les problèmes de condensation d'humidité. Portes coulissantes en polycarbonate à l'arrière pour un accès facile et rapide par l'utilisateur.

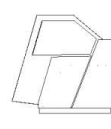
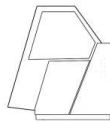
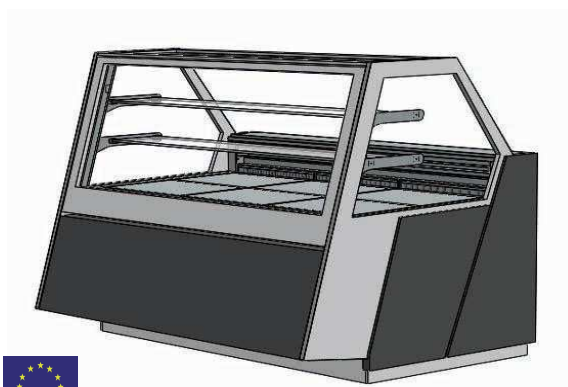
L1170

460  
140460  
150

L 1715

640  
190640  
2

L 2190

800  
250800  
260

\* version chaud ventilé sur commande





VVPF / VVPC

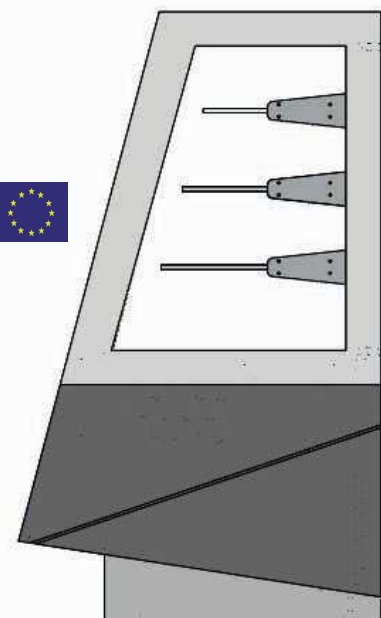
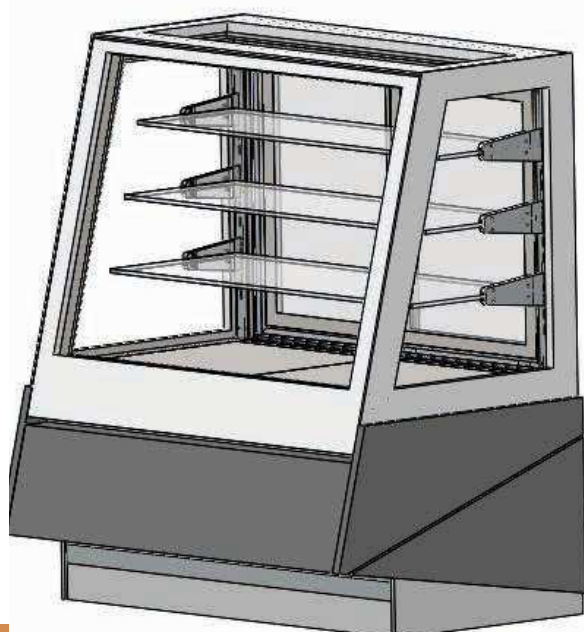
### VITRINE A PATISSERIE FROID / CHAUD VENTILÉ

La ligne d'affichage est fabriquée dans les versions suivantes:

Froid ventilé

Ventilé chaud

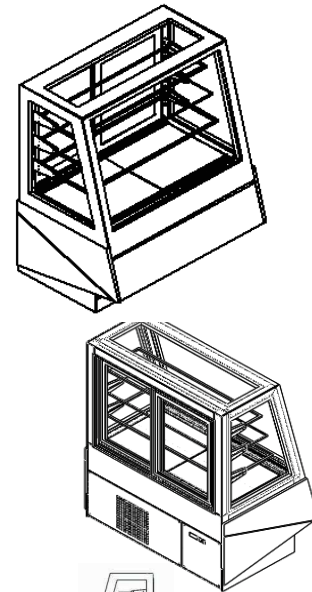
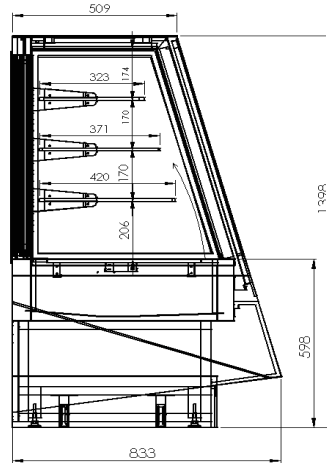
Cette ligne a été projetée avec une attention particulière aux opérations de nettoyage faciles et pour la conservation parfaite des produits même dans des conditions climatiques 4+ classe.



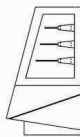
VVPF/1500

VITRINE FROID VENTILÉ

Le corps de la vitrine est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 isolé avec du polyuréthane écologique de densité 42kg / m3. Le système est contrôlé par thermostat électronique avec indice d'isolation IP65 et affichage LED. L'évaporateur a été traité avec un pigment antitoxique spécial afin d'éviter la transmission de la toxicité aux produits. Le système d'éclairage est à LED 14,4W / M / 24V ou T8 LED. Les verres sont trempés et extra clairs sur toutes les versions (sauf là où c'est structurellement impossible).

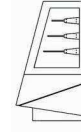


L1000



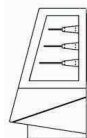
440  
98

L 1250



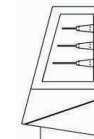
460  
104

L 1500



650  
128

L1750

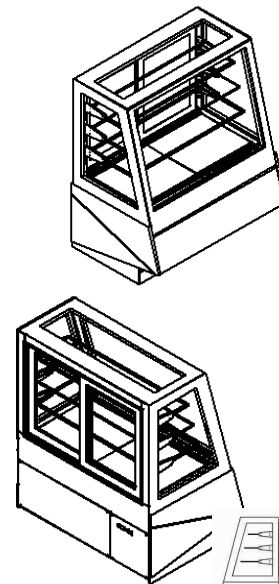
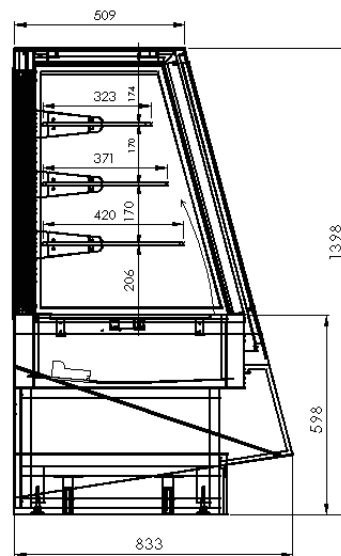


800  
158

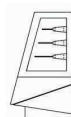
VVPC/1500

VITRINE CHAUD VENTILÉ

Le corps de la vitrine est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 isolé avec des matériaux spécifiques de haute qualité. Les éléments chauffants sont choisis selon les spécifications européennes les plus sévères afin d'assurer des performances élevées et une durée à long terme. Tous les écrans sont équipés d'un fusible thermique de sécurité pour éviter les dangers liés à une défaillance matérielle ou à une mauvaise utilisation. Le système d'éclairage est à LED 14,4W / M / 24V ou T8 LED. Les verres sont trempés et extra clairs sur toutes les versions



L1000



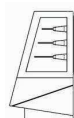
1200  
83

L 1500



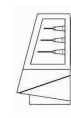
2100  
112

L 1250



1210  
90

L1750



2750  
144



La ligne d'affichage est fabriquée dans les versions suivantes:

Ventilé froid

Ventilé chaud

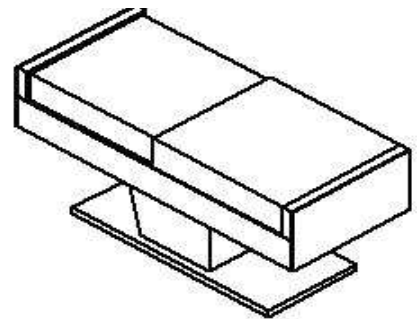
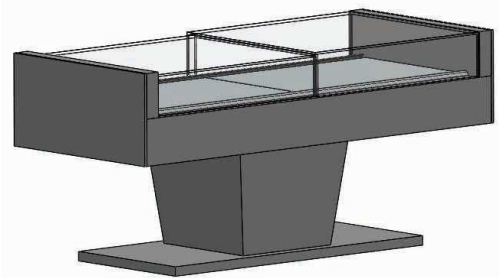
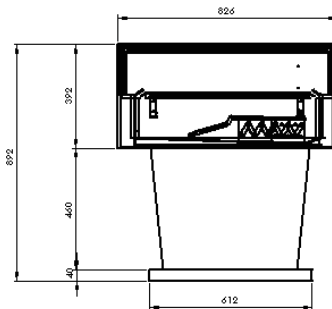
Cette ligne a été projetée avec une attention particulière aux opérations de nettoyage faciles et pour la conservation parfaite des produits même dans des conditions climatiques 4+ classe.



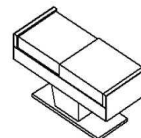
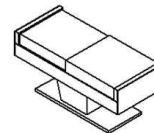
## VPFVC1500 VITRINE A PATISSERIE FROID VENTILÉ

Le corps de la vitrine est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 isolé avec du polyuréthane écologique de densité 42kg / m3. Le système est contrôlé par thermostat électronique avec indice d'isolation IP65 et affichage LED. L'évaporateur a été traité avec un pigment antitoxique spécial afin d'éviter la transmission de la toxicité aux produits. Le système d'éclairage est à LED 14,4W / M / 24V ou T8 LED. Les verres sont trempés et extra clairs sur toutes les versions

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



### \* version chaud ventilé sur commande



## VGR10N

## VITRINE A GLACE 10/13 BACS

2 évaporateurs statiques à ailettes (avec résistance au dégivrage) + serpentin dans les parois

Version tropicalisée

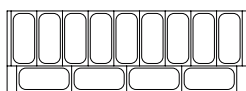
Structure supérieure avec verre incurvé à faible émissivité et ribaltina

Meuble vitré incurvé supérieur avec verres à faible émissivité et verre à abattant

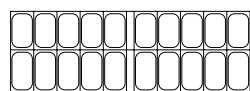
Système de condensation sans entretien

Thermostat-thermomètre électronique avec dégivrage automatique avec évaporation automatique de l'eau de condensation

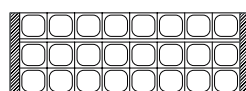
Il est possible d'installer dans la zone d'affichage une double couche de bacs de 120 mm de hauteur



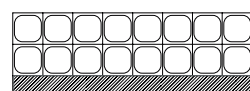
\*5 l.



\*4 l. - \*4,7 l.



\*\*2,5 l.



\*5,2 l.

\*Configuration réalisable avec les supports fournis -  
Disposition suggérée des bacs disponible avec le support  
fourni

\* 5,2 l.

\* Configuration possible avec kit en option - Disposition  
possible des bacs avec kit en option

Nombre de bacs dans la zone d'affichage

10 x 5 l. (10+10 optional) - 14 x 4 l.

Nombre de bacs dans le compartiment de stockage

18 x 2,5 l. - 14 x 4 l. - 7 x 4,7 l. - 8 x 5 l. - 6 x 5,2 l.

## VGR10N



GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

## Accessoire option

Bacs inox da 2,5 L - bac inox 2,5 L (180 x 165 x 120mm)

Bacs inox da 4 L - Corbeille en acier inoxydable de 4 L (156 x 258 x 150mm)

Bacs inox da 4,7 L - 4,7 L cuve en acier inoxydable (156 x 258 x 170mm)

Bacs inox da 5 L - Corbeille en acier inoxydable de 5 L (360 x 165 x 120)

Kit supporti pour 18 vaschette da 2,5 L - Kit de support pour 18 bacs 2,5 L

Kit supporti pour 24 vaschette da 2,5 L - Kit de support pour 24 bacs 2,5 L

Kit lavaporzionatore inox -Trousse de lavage en acier inoxydable

Reference	VGR10N	VGR13N
Temperature	-18°C -20°C	-18°C -20°C
Refrigerant gas	R507/R290	R507/R290
Climate Class	4 (30°C-55%RH)	4 (30°C-55%RH)
Dimension (l x p x h)	1367 x 927 x 1277 mm	1760 x 927 x 1277 mm
Poids net	130,00	151,00
poids brut	169,00	196,00
Volume Net	279 l	418 l
Gross volume	419 l	582 l
Puissance	630 W	810 W
Consommation	13 kWh/24h	15,6 kWh/24h
Dimension emballage (l x p x h) -	1467 x 1000 x 1400 mm	1860 x 1000 x 1400 mm

## VG6B

## VITRINE A GLACE 6/7 BACS

2 évaporateurs statiques à ailettes (avec résistance au dégivrage) + serpentin dans les parois

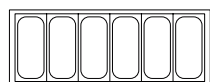
Version tropicalisée

Meuble vitré incurvé supérieur avec verres à faible émissivité et verre à abattant

Système de condensation sans entretien

Thermostat-thermomètre électronique avec dégivrage automatique avec évaporation automatique de l'eau de condensation

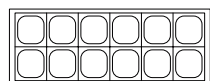
Éclairage intérieur fluorescent avec interrupteur



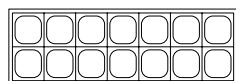
5 l.



5 l.



2,5 l.



2,5 l.



VG6B



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Reference	VG6B	VG7B
Temperature	-15°C -20°C	-15°C -20°C
Climate Class	3 (25°C-60%RH) L1	3 (25°C-60%RH) L1
Dimension	1200 x 673 x 1175 mm	1350 x 673 x 1175 mm
Puissance	420 W	480 W
Consommation	7 kWh/24h	10,5 kWh/24h



## VGB7B



## VGB7B

## VITRINE A GLACE BOMBE 7/9 BACS

Évaporateur statique (avec dispositif de dégivrage) + serpentin évaporateur dans les parois

Meuble vitré incurvé supérieur avec verres à faible émissivité et verre à abattant

Thermostat électronique - thermomètre avec dégivrage automatique

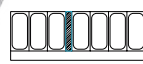
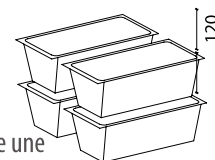
Lumière interne

4 roues pivotantes

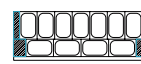
Porte de rangement à fermeture automatique

Option

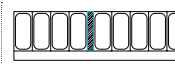
Il est possible d'installer dans la zone d'affichage une double couche de bacs de 120 mm de hauteur



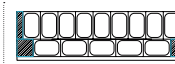
\*5 l.



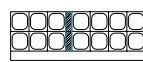
\*4 l. - \*4,7 l



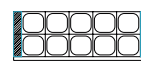
\*5 l.



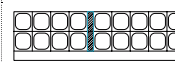
\*4 l. - \*4,7 l



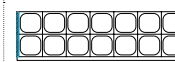
\*\*2,5 l.



\*5,2 l.



\*\*2,5 l.



\*5,2 l.



Reference	VGB6B7	VGB6B7
Temperature	-15°C -20°C	-15°C -20°C
Refrigerant gas	R507/R290	R507/R290
Climate Class	4 (30°C-55%RH) L1	4 (30°C-55%RH) L1
Dimension	1341 x 723 x 1253 mm	1656 x 723 x 1253 mm
Puissance	470 W	500 W
Consommation	9,7 kWh/24h	10 kWh/24h



BFE400



### BFE400 TURBINE A GLACE

Turbine à glaces avec extraction manuelle, indispensable pour les glaciers, pâtisserie, les restaurant, les hôtels et les collectivités qui ne veulent en aucun cas renoncer à la qualité du produit, avec un rendement maximum et un investissement minimum

**\*Disponible en même prix**  
**A : condensation à air**  
**W: condensation à eau**



BTM10



Model	Production Horaire L	Dimension Machine mm	Puissance Elec w	Voltage V	Poids Kg
BTM5A	6 L	435x570x491+24	700 w	230 V/50 HZ	50 Kg
BTM10	10 L	435x570x491+24	1000 w	230 V/50 HZ	55 Kg
BFE150A	15 L	435x592x591+24	1600 w	230 V/50 HZ	68 Kg
BFE201	20 L	600x850x1205+133	3600 w	230 V/50 HZ	167 Kg
BFE400	35 L	600x850x1205+130	4000 w	400 V/50 HZ	197 Kg
BFE600	60 L	600x850x1205+130	5800 w	400 V/50 HZ	224 Kg

CR250



### CR250 MACHINE CREME CHANTILLY

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
CR250	250x410x460	0,3 kw	28 kg	0,08

### R151MED TURBINE PASTEURISATEUR

- Pastoturbine multifonctions pour mélanger, chauffer, pasteuriser, refroidir et sangler toutes crèmes, sauces et mix.
- Temps et températures réglables.
- Cycle manuel ou totalement automatique.
- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.

R151MED



Model	Production Horaire L	Dimension Machine mm	Puissance Elec w	Voltage V	Poids Kg
R151MIN	20 L	600x850x1205+130	4800 w	230 V/50 HZ	156 Kg
R151MED	35 L	600x850x1205+130	5500 w	230 V/50 HZ	176 Kg
R151MAX	60 L	600x850x1205+130	6300 w	400 V /50 HZ	215 Kg
P400	40 L	600x850x1205+130	5450 w	400 V /50 HZ	145 Kg
P600	60 L	600x850x1205+130	6500 w	400 V/50 HZ	170 Kg

**\* DISPONIBLE EN MEME PRIX**  
**A : condensation à air**  
**W: condensation à eau**



# USTENSILES DE PATISSERIE

réussir vos patisserie tous les jours



**Golden  
Equipment**



**BASSINE EN INOX**

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00155	16	6.5	0.5
00156	20	7.5	1.25
00157	24	9.5	2
00158	28	10	2.75
00159	32	10.5	5
00160	36	13	7
00161	40	13.5	9.5



**CUL DE POULE BORD ROULE RENFORCE**

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00120	22	11	2.7
00121	26	13	4
00122	32	17	9.5
00123	36	18	12



**PASSE SAUCE RENFORCE TOILE INOX**

Code	Ø cm
00215	20
00216	24

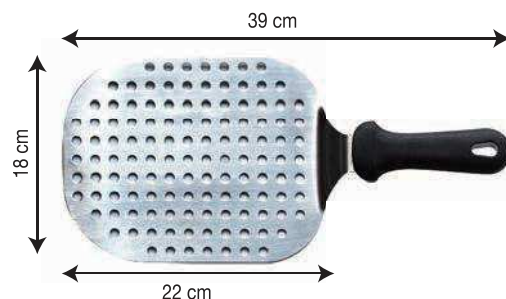


**CHINOIS FORT**

Code	Ø cm
00220	16
00221	18
00222	20
00223	24
00224	26



**00233 LOT DE 3 PASSOIRES  
- Ø 15/20/26 cm**



**01729 - PELLE PERFORÉE INOX**



**SPATULE UNIE MONOBLOC**

Code	Long cm	Larg cm
00192	44	10
00193	47	12



**ECUMOIRE MONOBLOC**

Code	Ø cm	Code	Ø cm
00195	8	00199	16
00196	10	00200	18
00197	12	00201	20
00198	14		



**SPATULE PERFORÉE MONOBLOC**

Code	Long cm	Larg cm
00202	44	10
00203	47	12

**BASSINE À BLANC**

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00600	26	13	4.6
00601	30	15	7
00602	35	18	10
00603	40	20	16

**00609 BASSINE À GELÉE**

Ø 26.5 cm - ht 14 cm - 4 litres  
Cuivre massif lisse  
Anses fonte

**"POELON" TOUT CUIVRE**

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00610	12	7	0.8
00611	14	8	1.2
00612	16	9	1.8
00613	18	10	2.5
00614	20	11	3.5

**BASSINE À CONFITURE**

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00605	36	13	11
00606	40	15	15
00607	44	15	19



\*Permet de réaliser des sabayons ou autres sauces, au bain marie et peut également servir pour le travail du sucre.

**POELON A SABAYON**

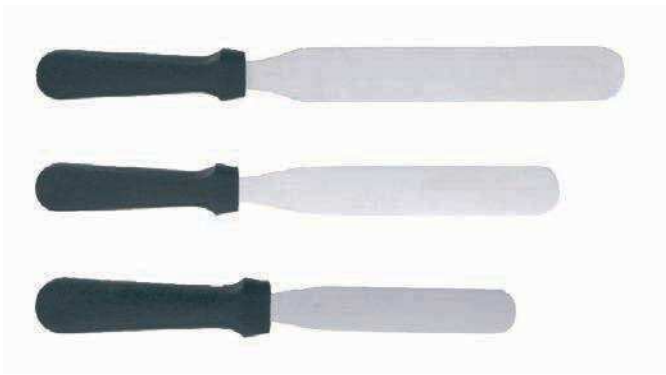
Code	Ø cm	H.cm	Litres
00618	16	12	1.8
00619	20	14.5	3.5

**00608 BASSINE À CONFITURE LÉGÈRE**

Ø 38 cm - ht 12 cm - 9 litres  
Cuivre massif lisse  
Anses fonte

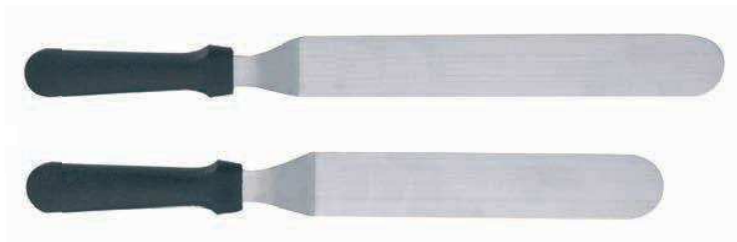
**MOULE À TARTE TATIN - INTÉRIEUR ÉTAME**

Code	Ø cm	H.cm
00625	24	4.5
00626	28	5
00627	32	5



**SPATULE FLEXIBLE**

Code	long. cm
01000	10
01001	14
01002	18
01003	20
01004	23
01005	27
01006	30
01007	35



**SPATULE COUDÉE**

Code	long. cm
01015	21
01016	27



**SPATULE TRIANGULAIRE**

Code	long. cm
01020	8
01021	10
01022	12



**01030 - PELLE COUDÉE PLEINE 20 x 7,5 cm**



**01031 - PELLE COUDÉE PERFORÉE 20 x 7,5 cm**



**01033 - PELLE À HAMBURGER - 15 x 7.5 cm**



**01036 - PELLE À PIZZA - 13 x 5 cm**



**01038 - PELLE À GATEAU - 11 cm**



**01039 - TARTINEUR - 8.5 x 3 cm**

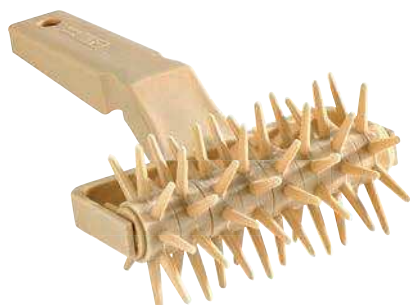


### ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL DOUBLE

Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm

03946 **5 ROULETTES LISSES  
ET 5 CANNELÉES - 4 BANDES**

03947 7 ROULETTES LISSES  
ET 7 CANNELÉES - 6 BANDES



03930 - ROULEAU PIQUE VITE PLASTIQUE 12 cm



03932- ROULEAU PIQUE VITE POINTE MÉTAL-  
13 cm Permet de piquer la pâte de façon régulière



03936 - ROULETTE A PATE METAL CANNELLEE - Ø 5.5 cm



### SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE FORME CUILLÈRE

Code	Long. cm
04139	25
04140	35



### SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE FORME PLATE

Code	Long. cm
04142	25
04143	35
04144	40



### SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE FORME PLATE

Manche plastique, lame moulée en une seule pièce avec le manche

Code	Long. cm
04165	24
04166	34
04167	42



### SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 140°C

Code	Long. cm
04127	30
04128	35
04129	40



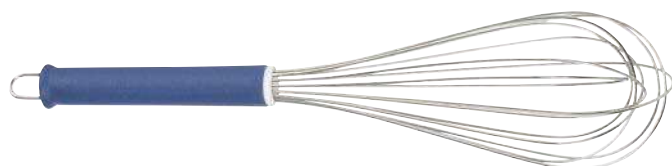
**PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLENE**

Code	Long.mm	Larg.mm
05210	50	30
05211	57	35
05212	62	40
05213	62	45
05214	62	50



**FOUET TOUT INOX**

Code	long. cm	Code	long. cm
03610	20	03614	40
03611	25	03615	45
03612	30	03616	50
03613	35		



**FOUET FILINOX, MANCHE POLYAMIDE**

Code	long. cm	Code	long. cm
<b>03635</b>	25	<b>03638</b>	40
<b>03636</b>	30	<b>03639</b>	45
<b>03637</b>	35	<b>03640</b>	50



**SAUPOUDREUSE INOX MF - 13 cm**

Code	Désignation
01754	Petit débit
01755	Gros débit
01756	Tamis



**ARAIGNÉE FILINOX**

Code	Ø cm
03790	15
03791	18
03792	22
03793	24
03794	28



**ECUMOIRE MAILLÉE INOX**

Code	Ø cm
<b>03800</b>	10
<b>03801</b>	12
<b>03802</b>	15
<b>03803</b>	17
<b>03804</b>	20



**LOUCHE MONOBLOC**

Code	Ø cm	Litres	Code	Ø cm	Litres
00180	6	0.06	00184	14	0.75
00181	8	0.12	00185	16	1
00182	10	0.25	00186	18	1.50
00183	12	0.50	00187	20	2



### PINCE CRUDITÉS INOX

Code	Long. cm
01715	24
01716	29.5



### 01707- PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm



### 01710 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm



### 01727- PELLE À TARTE INOX "ÉCO" - 25 cm



### BRIOCHE FOND PLAT FER BLANC

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond
08790	6	1.5	25
08791	6.5	2.4	25
08792	7	2.8	25
08793	7.5	2.8	12
08794	8	3.2	12
08795	9	3.6	6
08796	10	4	6
08797	12	4.5	1
08798	14	5	1
08799	16	6.5	1
08800	18	7.3	1
08801	20	7.9	1
08802	22	10.5	1



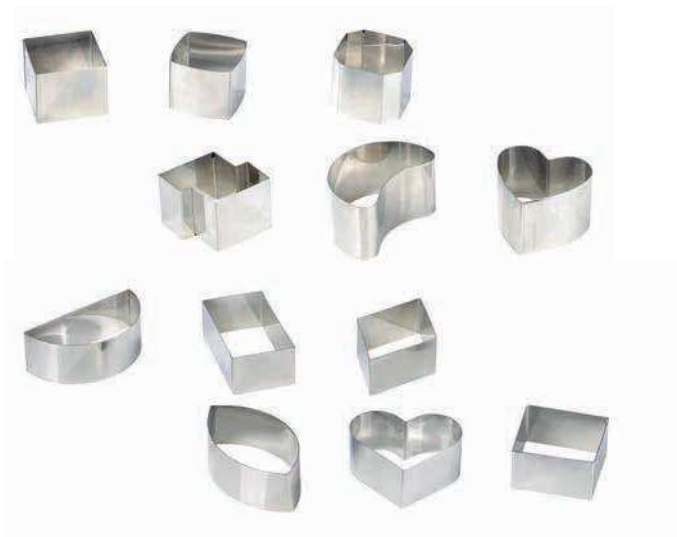
### GENOIS «PAIN DE GENES» FER BLANC

Code	Ø cm	Haut. cm
09020	12	2
09021	14	2.2
09022	16	2.7
09023	18	2.7
09024	20	3
09025	22	3
09026	24	3
09027	26	3





**NONNETTES FORMES DIVERSES INOX**



Code	Désignation	Dim. cm	Haut. cm	Cond.
07430	Carré	6	4.5	6
07431	Carré bombé	6	4.5	6
07432	Carré à facettes	5.5	4.5	6
07433	Carré teckno	5.5 x 6.5	4.5	6
07434	Coeur bombé	7	4.5	6
07435	Croissant	8.5 x 4.5	4.5	6

Code	Désignation	Dim. cm	Haut. cm	Cond.
07440	Ovale Pointu	9	3	6
07441	Demi-lune	8.5	3	6
07442	Carré	5.5	3	6
07443	Losange	9	3	6
07444	Coeur	6.5	3	6
07445	Rectangle	8 x 4.5	3	6



**NONNETTES OVALES INOX**



Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.
07500	7	3	6
07501	7.5	3	6
07502	8	3	6

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.
07510	7	3.5	6
07511	7.5	3.5	6
07512	8	3.5	6

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.
07520	7	4	6
07521	7.5	4	6
07522	8	4	6

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.
07530	7	4.5	6
07531	7.5	4.5	6
07532	8	4.5	6

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.
07540	7	5	6
07541	7.5	5	6
07542	8	5	6

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.
07550	7	6	6
07551	7.5	6	6
07552	8	6	6

**NONNETTES HEXAGONALES INOX**



Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.
07561	6	3	6
07562	6.5	3	6
07563	7	3	6
07564	7.5	3	6
07565	8	3	6

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.
07580	6	3.5	6
07581	6.5	3.5	6
07582	7	3.5	6
07583	7.5	3.5	6
07584	8	3.5	6

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.
07590	6	4	6
07591	6.5	4	6
07592	7	4	6
07593	7.5	4	6
07594	8	4	6

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.
07610	6	4.5	6
07611	6.5	4.5	6
07612	7	4.5	6
07613	7.5	4.5	6
07614	8	4.5	6

## NONNETTES RONDES INOX

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.
07300	5	3	6
07301	5.53		6
07302	6	3	6
07303	6.53		6
07304	7	3	6
07305	7.53		6
07306	8	3	6
07320	5	3.5	6
07321	5.5	3.5	6
07322	6	3.5	6
07323	6.5	3.5	6
07324	7	3.5	6
07325	7.5	3.5	6
07326	8	3.5	6



Code	Ø cm	Haut cm	Cond.
07345	5	4	6
07346	5.5	4	6
07347	6	4	6
07348	6.5	4	6
07349	7	4	6
07350	7.5	4	6
07351	8	4	6
07370	5	4.5	6
07371	5.5	4.5	6
07372	6	4.5	6
07373	6.5	4.5	6
07374	7	4.5	6
07375	7.5	4.5	6
07376	8	4.5	6



Code	Ø cm	Haut cm	Cond.
07394	5	5	6
07395	5.5	5	6
07396	6	5	6
07397	6.5	5	6
07398	7	5	6
07399	7.5	5	6
07400	8	5	6
07414	5	6	6
07415	5.5	6	6
07416	6	6	6
07417	6.5	6	6
07418	7	6	6
07419	7.5	6	6
07420	8	6	6

## POUSSOIR À NONNETTES RONDES ET CERCLES

Code	Ø cm	Pour nonnettes Ø cm
07424	5.7	6 à 6.5
07425	6.7	7 à 7.5
07426	7.7	8 à 9.5

Code	Ø cm	Pour cercles Ø cm
07428	9.7	10 à 11
07429	11.7	12 à 13



Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

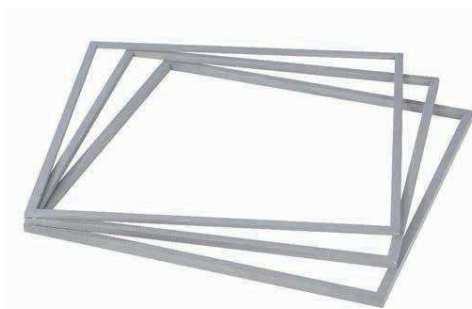


## POUSSOIR À NONNETTES RECTANGLES

Code	Dimensions
07640	Pour rectangle de 8 cm
07641	Pour rectangle de 9.5 cm
07642	Pour rectangle de 11 cm
07643	Pour rectangle de 12.5 cm

## CADRE D'ÉPAISSEUR 36 x 36 CM

Code	Ht. mm
37620	3
37621	4
37622	5
37623	6
37624	8
37625	10
37626	12
37627	15





**06715 CERCLE EXTENSIBLE**  
Ht 5 cm - du Ø 18 cm au Ø 34 cm



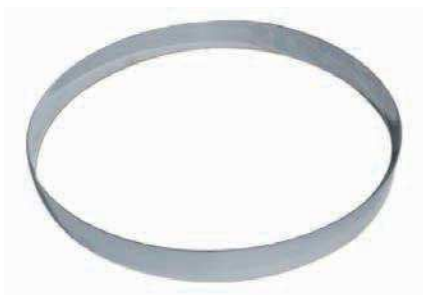
**CERCLE "MOUSSE"**

Code	Ø cm	Haut. cm
06780	10	4
06782	12	4
06783	14	4
06785	16	4
06786	18	4
06787	20	4
06788	22	4
06789	24	4
06790	26	4
06791	28	4
06792	30	4
06793	32	4



**CERCLE "MOUSSE"**

Code	Ø cm	Haut. cm
06800	10	4.5
06801	11	4.5
06802	12	4.5
06803	14	4.5
06804	15	4.5
06805	16	4.5
06806	18	4.5
06807	20	4.5
06808	22	4.5
06809	24	4.5
06810	26	4.5
06811	28	4.5
06812	30	4.5
06813	32	4.5



**CERCLE OPÉRA**

Code	Ø cm	Haut. cm
06750	16	2.5
06751	18	2.5
06752	20	2.5
06753	22	2.5
06754	24	2.5



**CERCLE "ENTREMÉT"**

Code	Ø cm	Haut. cm
06760	10	3.5
06761	11	3.5
06762	12	3.5
06763	14	3.5
06764	15	3.5
06765	16	3.5
06766	18	3.5
06767	20	3.5
06768	22	3.5
06769	24	3.5
06770	26	3.5
06771	28	3.5



**CERCLE "VACHERI"**

Code	Ø cm	Haut. cm
06845	10	6
06846	11	6
06847	12	6
06848	14	6
06849	15	6
06850	16	6
06851	18	6
06852	20	6
06853	22	6
06854	24	6
06855	26	6
06856	28	6



### FORME LARME POUR MOUSSE

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
07040	16	10	4.5
07041	19	12	4.5
07042	22	14	4.5
07043	25	16	4.5
07044	28	18	4.5
07045	31	20	4.5



### CARRÉ BOMBÉ

Code	Dimensions cm	Haut. cm	Code	Dimensions cm	Haut. cm
07060	16 x 16	4	07070	16 x 16	4.5
07061	18 x 18	4	07071	18 x 18	4.5
07062	20 x 20	4	07072	20 x 20	4.5
07063	22 x 22	4	07073	22 x 22	4.5
07064	24 x 24	4	07074	24 x 24	4.5



### FORME COEUR POUR MOUSSE

Code	Larg. cm	Haut. cm
07109	14	4.5
07110	16	4.5
07111	18	4.5
07112	20	4.5
07113	22	4.5
07114	24	4.5



### CARRÉ POUR ENTREMET

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
07130	12	12	3.5
07131	14	14	3.5
07132	16	16	3.5
07133	18	18	3.5
07134	20	20	3.5
07135	22	22	3.5
07136	24	24	3.5
07137	26	26	3.5
07138	28	28	3.5
07139	30	30	3.5
07140	32	32	3.5



### FORME COEUR POUR ENTREMET

Code	Larg. cm	Haut. cm
07099	16	3
07100	18	3
07101	20	3
07102	22	3
07103	24	3



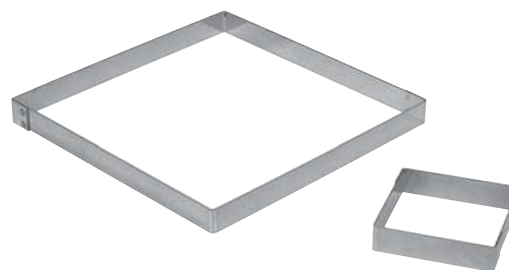
### CARRÉ POUR MOUSSE

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
07160	12	12	4.5
07161	14	14	4.5
07162	16	16	4.5
07163	18	18	4.5
07164	20	20	4.5
07165	22	22	4.5
07166	24	24	4.5
07167	26	26	4.5
07168	28	28	4.5



**DÉCOUPOIR CROISSANTS À POIGNÉE**

Code	Dim. découpoir cm	Dim. triangle cm
<b>02445</b>	GM 28.5 x 9.5 x h 3.5	28.5 x 9
<b>02446</b>	PM 13.5 x 5.8 x h 3.5	13.5 x 5.5



**CARRE A TARTE**

Code	Dimensions cm	Haut. cm	Code	Dimensions cm	Haut. cm
07650	7.5 x 7.5	2	06553	14 x 14	2
07651	8.5 x 8.5	2	06554	16 x 16	2
06550	8 x 8	2	06555	18 x 18	2
06551	9 x 9	2	06556	20 x 20	2
06552	10 x 10	2	06557	22 x 22	2
06549	12 x 12	2	06558	24 x 24	2



**CERCLE À TARTE INDIVIDUEL**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.
<b>06515</b>	6	1.6	10
<b>06516</b>	6.5	1.6	10
<b>06517</b>	7	1.6	10
<b>06518</b>	7.5	1.6	10
<b>06519</b>	8	1.6	10
<b>06520</b>	8.5	1.6	10
<b>06521</b>	9	1.6	10
<b>06523</b>	10	2.1	10



**CERCLE «GATEAU INDIVIDUEL»**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.
06500	6	1.6	10
06501	6.5	1.6	10
06502	7	1.6	10
06503	7.5	1.6	10
06504	8	1.6	10
06505	8.5	1.6	10
06506	9	1.6	10
06507	10	1.6	10

Système de blocage sur les 4 cotés



**RECTANGLE EXTENSIBLE - h 4.5 cm**

Nouvelle conception avec système de blocage

Code	Dim. mini cm	Dim. maxi cm
<b>07275</b>	23 x 23	39 x 39
<b>07276</b>	33 x 33	59 x 59



**02283 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS**  
2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm



**02298 - BOÎTE DE 5 DÉCOUPOIRS ÉTOILES  
5 BRANCHES UNIS**  
Ø 2 - 4 - 6.5 - 9.2 - 12 cm



**02280 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS**  
Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 cm



**02299 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS ÉTOILES  
6 BRANCHES UNIS**  
13 x 11.5 - 11.5 x 10 - 10 x 8.5 - 8.5 x 7 - 7 x 6 - 5.5 x 4.5 - 4 x 3.5 cm



**02290 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS**  
1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm



**02295 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS UNIS**  
Ø 1.8 - 3.1 - 4.5 - 6 - 7.4 - 8.8 - 10.2 - 11.6 cm



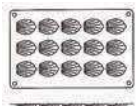
**02297 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS UNIS**  
6.9 x 2 - 8 x 2.8 - 9 x 3.5 - 9.8 x 4.3 - 10 x 5 - 11 x 5.8 - 11.4 x 6.5 cm



**02296 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS  
CANNELÉS**  
6.9 x 2 - 8 x 2.8 - 9 x 3.5 - 9.8 x 4.3 - 10 x 5 - 11 x 5.8 - 11.4 x 6.5 cm

**DMOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"**

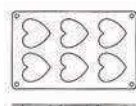
**La plaque de 300 x 175 mm**



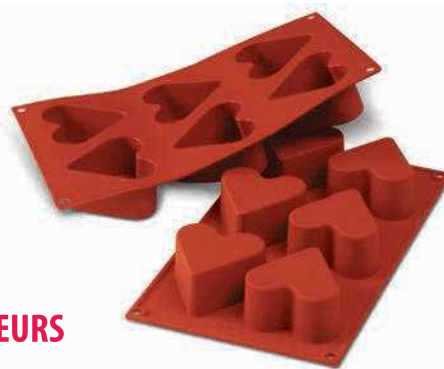
44 x 34 - h 10 mm  
10 ml



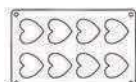
**10985 -15 MINI MADELEINES**



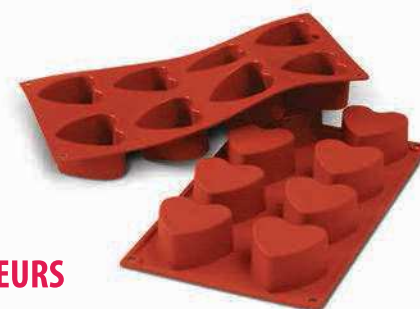
Ø 65 - h 40 mm  
130 ml



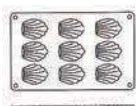
**10996 -6 COEURS**



Ø 60 - h 35 mm  
90 ml



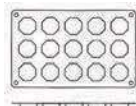
**10997 -8 COEURS**



68 x 45 - h 17 mm  
30 ml



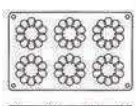
**10988 -9 MADELEINES**



Ø 38 - h 26 mm  
30 ml



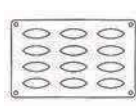
**10999 -15 OCTOGONES**



Ø 79 - h 37 mm  
110 ml



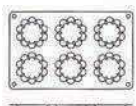
**10992 -6 BRIOCHETTES**



72 x 30 - h 15 mm  
20 ml



**11002 -12 BARQUETTES**



Ø 79 - h 30 mm  
110 ml



**10994 -6 BRIOCHETTES**



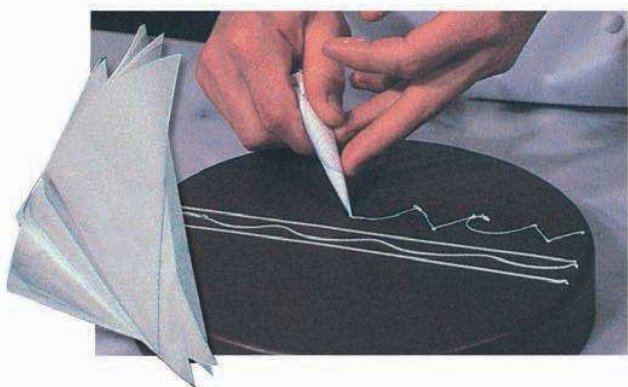
Ø 50 - h 15 mm  
25 ml



**10937 -15 TARTELETTES**



## POCHES PÂTISSIÈRES



**03300 - CORNET A DECOR -32 x20 cm - P/2000**  
Papier sulfurisé pour écriture fine

- Réalisée en silicone alimentaire, cette nouvelle poche est résistante et très souple.
- L'intérieur lisse facilite l'écoulement des crèmes et l'extérieur traité anti-glisse permet une bonne prise en main. La poche silicone se nettoie très facilement et passe au lave-vaisselle.



### POCHE PATISSIÈRE SILICONE

Code	long. cm
03309	40
03310	35
03311	45
03312	50
03313	60

### TORCHE A CARAMELISER

- Appareil piézoélectrique.
- Le gaz butane est facilement rechargeable.
- Portable, sans fil, léger.
- Contrôle de la flamme réglable.
- Système de verrouillage de sécurité.
- Design ergonomique.



160796 Gas 40 ml - H.16 cm



**30628 - THERMOMETRE ETANCHE IP 67 -50°+200°C**

- Complètement étanche, passe au lave vaisselles
- Résolution 0.1°C
- Fonction hold
- Sonde 12 cm



### POCHE TRÈS SOUPLE "PERLON"

Code	long. cm
03370	25
03371	31
03372	34
03373	40
03374	46
03375	50
03376	60



### POCHE IMPERMÉABLE SUPERNYL "M.F"

Très souple, "anti-glisse"

Code	long. cm
03390	25
03391	30
03392	35
03393	40
03394	45
03395	50
03396	60



**04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE 29 cm**



\* Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crème, confitures, sauces...

\* Sonde électronique amovible pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...

\* Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.





**MAIN PLASTIQUE**

Code	Long. cm
01733	18
01734	24
01735	29
01736	33
01737	38



**BACS A FARINE EN INOX**

-19/21,5/24/25,5/29 CM



**03938- ROULEAU À PÂTISSERIE TOUT INOX**  
Long 50 cm - Ø 4.8 cm



**03908 - ROULEAU POLYAMIDE DE NYLON INDEFORMABLE? ANTI-ADHESIF - 50 cm - Ø 4.5 cm**



**04517 - TAMIS AUTOMATIQUE TOUT INOX - 350 g**  
haut. 9.5 cm - Ø 10.5 cm



\* Permet de préparer les mélanges à l'avance et de les stocker.  
\* Livrée avec bec verseur et couvercle.

**BOUTEILLE VERSEUSE COMPLÈTE**      **BOCAL SEUL AVEC COUVERCLE**

Code	Cont. L	Code	Cont. L
01765	0.45	01768	0.45
01766	0.95	01769	0.95
01767	1.90	01770	1.90

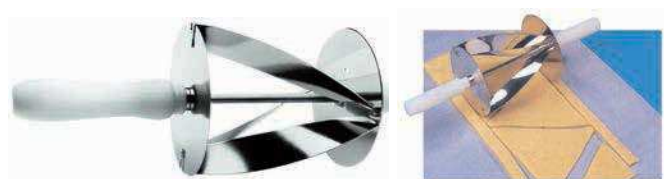


**ROULEAU HETRE À POIGNÉES**

Code	Long cm	Long+poignées cm
03905	30	50
03906	40	60



**03902 - ROULEAU ACACIA- 50 cm - Ø 5 cm**



**ROULEAU COUPE CROISSANT TRIANGLE INOX**

Pour des croissants parfaitement réguliers

Code	Dimensions des coupes en mm	
03911	Coupe des triangles	de 97 x 210
03912	Coupe des triangles	de 180 x 140
03913	Coupe des triangles	de 180 x 200
03915	Coupe des triangles	de 100 x 150



### TAMIS TOUT INOX DÉMONTABLE Ø 30 cm

Code	Maille
04520	16
04521	20
04522	25

### TAMIS TOUT INOX DÉMONTABLE Ø 40 cm

Code	Maille
04525	16
04526	20
04527	25



### TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRANTE MF

- Toiles de cuisson ou de surgélation.
- Conçues pour de multiples usages et plus spécialement pour la viennoiserie-pâtisserie, le travail du sucre.
- A utiliser de préférence sur les plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas plier.

Code	Dimensions cm
11900	58 x 38
11903	52 x 31.5
11905	38 x 28
38020	31 x 31



### CAISSE GÉNOISE DROITE FER BLANC

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
09720	30	20	3.5
09721	35	25	3.5
09722	40	30	3.5
09723	50	35	5
09724	60	40	5



### BOITE DE DOUILLES DECOR FIN

02990	52 douilles
02991	26 douilles



### 03195-ASSORTIMENT PATISSIER 24 DOUILLES

10 douilles unies 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12  
 12 douilles cannelées A6 - A8 - B6 - B8 - C6 - C8 - D6  
 D8 - E6 - E8 - F6 - F8 - 1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



### PAIN DE MIE COUVERCLE

Code	Long. cm	Larg. cm	g
10070	16	8	250
10071	18	8.5	300
10072	25	9	500
10073	27	10	800
10074	29	11	1000



## COUPE PÂTE



**02750- COUPE-PÂTE TOUT INOX - 13 x 12 cm**



**COUPE-PÂTE ACIER MANCHE ABS - 11 cm**

Code	Désignation
02753	Souple droit /
02754	Souple rond /
02756	Rigide droit /
02757	Rigide rond /

## CONTENEUR UNIVERSEL EMPILABLE



**27695 - BAC SEUL 40 L**  
435 x 610 x 450 mm

**27696 - COUVERCLE IVOIRE**  
pour bac 40 L 27695

**27698 - SOCLE ROULANT**  
pour bac 40 L 27695

**27700 - BAC SEUL 15 L**  
440 x 400 x 280 mm

**27701 - COUVERCLE IVOIRE**  
pour bac 15 L 27700



**02763 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE RECTANGLE**  
- 11 x 7.5 cm



**01862- BAC À PÂTE RECTANGULAIRE PLASTIQUE RIGIDE 20 L**  
53 x 40.5 cm - Haut 14,5 cm



**01861- BAC À PÂTE ROND PLASTIQUE RIGIDE 19 L**  
Ø 48 cm - Haut 16 cm



**27674- BAC 80 litres**  
● Dimensions : 75 x 33 x 71 cm  
● pour 68 kg de farine  
- 77 kgs de sucre

**27675- BAC 100 litres**  
● Dimensions : 75 x 42 x 71 cm  
● pour 68 kg de farine  
- 102 kgs de sucre



### PLAQUE A FOUR ALUMINIUM ANTI-ADHESIF TEFLON

Code	Dim. cm
03735	52 x 32
03740	60 x 40



### MOUFLE DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 300

Code	Désignations
05705	P.M.Longueur de la manchette : 10 cm
05706	G.M.Longueur de la manchette : 20 cm



### GRILLE À PIEDS INOX

Code	Dim. cm
03735	50 x 35
03736	60 x 40



### GRILLE INOX - 2 traverses - Ø 5 mm

Code	Dim. cm
03725	40 x 30 - 22 fils Ø 2 mm
03726	50 x 35 - 22 fils Ø 2 mm
03727	60 x 40 - 29 fils Ø 2 mm



### GRILLE RONDE ÉTAMÉE AVEC PIEDS

Code	Ø cm
03765	20
03767	24
03769	28
03771	32
03773	36



### GRILLE RONDE ÉTAMÉE SANS PIED

Code	Ø cm
03750	20
03751	24
03753	28
03755	32
03757	36





- Carter inox et Glace vitrocéramique,
- Inducteur de 180mm,
- Commande par clavier à touches sensibles : Marche – Arrêt et sélection manuelle (+/-) avec affichage,
- Alimentation : 210V-230V (monophasé) AC 50-60Hz, cordon secteur de 140 mm fourni,
- Filtre lavable fourni,
- Poids : 7 kg
- Dimensions : 305x305x76 mm



**PUISSANCE DISPONIBLE**  
**De 50 Watts à 2.200 Watts**

**30992 - PLAQUE À INDUCTION 2,2 KW**



**00210 - ENTONNOIR A FONDANT AUTOMATIQUE**

Ø 19 cm HT 18 cm, cont 1,9l  
avec SUPPORT et 2 REDUCTEURS Ø  
4 et 6 mm  
Automatic confectionery funnel

**00211 - RÉDUCTEUR Ø 4 mm**

**00212 - RÉDUCTEUR Ø 6 mm**

**00213 - SUPPORT D'ENTONNOIR - Ht 15 cm**

Entonnoir à piston tout inox, à 3 débits, étanche tout inox 18/10, pour une hygiène parfaite. Etanche en position fermée : pour les crèmes, sauces, ou les liqueurs... Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie.



**02044- RÂPE 4 FACES INOX Haut 23 cm**



**13653 - COMPRESSEUR AUTOMATIQUE**

- Compresseur sans huile portable automatique avec manomètre : la mise en marche et arrêt du moteur est actionnée et désactivée par la pression de l'aérographe. Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on le sollicite.
- Appareil silencieux (45 dB), compact et puissant 3.8 bars.
- Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression.
- Châssis métallique robuste.
- Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe.



### GOUTTIÈRES À BÛCHES FER BLANC

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
09685	35	6	4.5
09687	50	6	4.5
09690	50	7	5
09693	35	8	5.5
09695	50	8	5.5



### GOUTTIÈRES À BÛCHES INOX

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
09700	50	7	5
09703	50	8	5.5



### POT GRADUÉ PLASTIQUE

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm
01785	16	1	12
01786	18	2.5	15

### BALANCE DE LABORATOIRE ÉTANCHE

- Dimensions du plateau : 230 x 190 mm
- Dimensions de la balance : 235 x 285 x 110 mm
- Poids : 3,8 kg - Indice de protection / IP 67
- Batterie interne rechargeable - 80 h d'autonomie
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Double écran avant et arrière
- **Les +** : IP 67, protégée contre les poussières et projections d'eau ; chargeur intégré.

Code	Désignation
30260	Balance 6 kg/0.5 g
30263	Balance 15 kg/1 g
30265	Balance 30 Kg/2 g



### MIXEUR PLONGEUR

**34067**  
Voltage 230 V  
Watts 200 W  
Tr/mn 9 000

Longueur totale avec mixeur : 530 mm  
Longueur totale avec fouet : 550 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm  
Longueur tube de plongée inox : 225 mm  
Poids : 3 kg

5L

25L



**38002- LAMPE À SUCRE 500**  
Watts Long 34 cm - Larg 34 cm



### BALANCE DOUBLE AFFICHEUR



**Golden  
Equipment**

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

[www.golden-equipement.com](http://www.golden-equipement.com)



### SIPHON À CRÈME CHANTILLY PRO

- Préparer facilement de la chantilly, des mousses chaudes ou froides, des desserts et des sauces délicieuses.
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 2 douilles en acier inoxydable, une en polypropylène et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N<sub>2</sub>O) non incluses.

Tout inox pour préparations chaudes et froides

14600 - 1 LITRE

14601 - 0.5 LITRE



## MATÉRIEL POUR LA GLACE



### CUILLÈRE À GLACE INOX

Code	Boules au litre	Ø cm
14690	10	7.5
14691	12	7
14692	16	6.3
14693	20	6
14694	24	5.5
14695	30	5.2
14696	36	4.9
14697	40	4.7
14698	50	4.3
14699	60	4
14701	70	3.7
14702	100	3.3



### CUILLÈRE À GLACE PRO INOX

Code	Boules au litre	Ø cm
14670	8	7
14671	10	6.6
14672	12	6.3
14673	16	5.6
14674	20	5.3
14675	24	5
14676	30	4.8
14677	36	4.6
14678	40	4.4
14679	50	3.9



### CUILLÈRE À GLACE OVALE INOX

Code	Boules au litre	Dimensions cm
14685	20	6.3 x 4.8
14686	30	5.8 x 4.8
14687	40	5.3 x 4.1



### PORTIONNEUR «U S» FLUIDE DEGIVRANT «DIPPER»

Code	Boules au litre
14720	20
14721	24
14722	30



### SIPHON À CRÈME CHANTILLY PRO

- Préparer facilement de la chantilly, des mousses chaudes ou froides, des desserts et des sauces délicieuses.
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 2 douilles en acier inoxydable, une en polypropylène et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N<sub>2</sub>O) non incluses.

Tout inox pour préparations chaudes et froides

14600 - 1 LITRE

14601 - 0.5 LITRE



## MATÉRIEL POUR LA GLACE



### CUILLÈRE À GLACE INOX

Code	Boules au litre	Ø cm
14690	10	7.5
14691	12	7
14692	16	6.3
14693	20	6
14694	24	5.5
14695	30	5.2
14696	36	4.9
14697	40	4.7
14698	50	4.3
14699	60	4
14701	70	3.7
14702	100	3.3



### CUILLÈRE À GLACE PRO INOX

Code	Boules au litre	Ø cm
14670	8	7
14671	10	6.6
14672	12	6.3
14673	16	5.6
14674	20	5.3
14675	24	5
14676	30	4.8
14677	36	4.6
14678	40	4.4
14679	50	3.9



### CUILLÈRE À GLACE OVALE INOX

Code	Boules au litre	Dimensions cm
14685	20	6.3 x 4.8
14686	30	5.8 x 4.8
14687	40	5.3 x 4.1



### PORTIONNEUR «U S» FLUIDE DEGIVRANT «DIPPER»

Code	Boules au litre
14720	20
14721	24
14722	30





**PLATEAU RECTANGULAIRE SANS POIGNÉE**

Code	Long. cm	Larg. cm
26195	40	25
26196	45	29
26197	50	37
26198	60	40



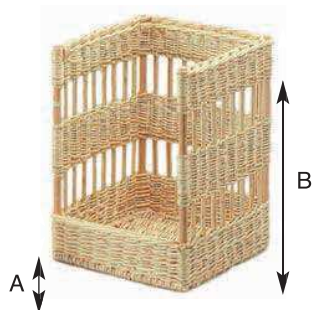
**BAC DIVISEUSE**

Code	Désignation	Ø cm	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm
26201	Rectangulaire	-	47	35	13
26202	Carré	-	50	50	13
26207	Rond	50	-	-	13



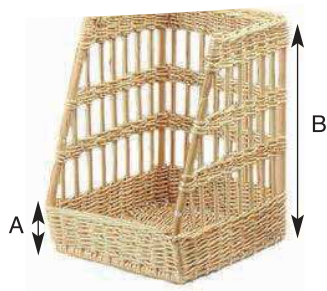
**CORBEILLE VIENNOISERIE**

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. A cm	Haut. B cm
26345	30	45	10	20
26346	30	50	10	20
26347	30	55	10	20
26348	30	60	10	20
26349	40	44	10	20
26350	40	54	10	20
26351	43	50	10	20
26352	43	60	10	20
26353	50	50	10	20
26354	59	50	10	20



**PRÉSENTOIR PAIN DEBOUT**

Code	L cm	I cm	H. A cm	H. B cm
26210	40	40	10	50
26211	50	50	14	65
26212	50	59	14	70
26213	59	50	14	70



**PRÉSENTOIR INCLINÉ PAIN DEBOUT**

Code	L cm	I cm	H. A cm	H. B cm
26218	50	50	14	65



**PANIER À DÉFOURNER RECTANGULAIRE**

Code	L. cm	I. cm	H. cm
26372	60	40	60
26373	70	45	65



**CORBEILLE RONDE À DÉFOURNER**

Code	Ø cm	H. cm
26238	50	70



26380 - **CORBEILLE PARENTHÈSE**

45 x 24 x 15 x 50 cm



26382 - **PRÉSENTOIR PAIN INCLINÉ**

40 x 40 x 50 cm



26383 - **PANIER À DÉFOURNER OVALE avec roulettes**

L 65 cm x P 50 cm intérieur

## CFGGBI120/700



## CFGGBI120/700

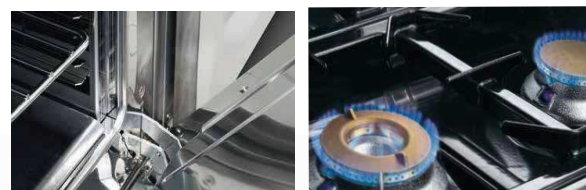
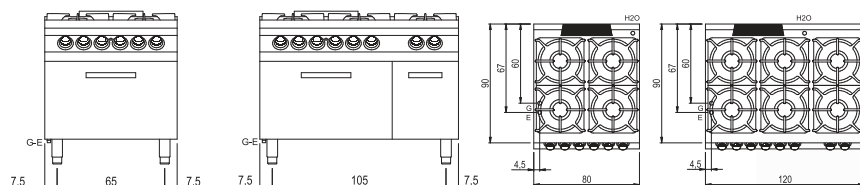
## FOUR A GAZ



- Surface de travail en acier inoxydable inox AISI 304, 20/10
- brûleurs en fonte avec laiton flamme
- Contrôle continu du pouvoir par Soupape de sécurité avec thermocouple
- fait de grilles en fer épais
- Le brûleur principal allumage par brûleur pilote et thermo-couple sont placés sous le corps du brûleur principal, protégé de chocs accidentels et les éclaboussures et / ou débordement four
- modèles sur four à gaz et four électrique ou ventilés (modèles V), la capacité GN 2/1
- Porte Liner four en acier inoxydable avec double lèvre labyrinthe et four à gaz d'allumage piézo

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
CFGGBI120/700	1200x730x870	35,8 Kw	176	1,2

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



## FTRGS-P/700

## FRY TOP GAZ 1/2 LISSE ET 1/2 RAINURÉ

- Surface de travail en acier inox AISI 304- Epaisseur 20/10
- Plaques en satin ou surface revêtue avec poli dur miroir chrome, à la fois
- Disponible en cours d'exécution lisse, nervurée ou mélangés
- des plaques inclinées 10 mm pour faciliter la collecte des graisses
- La capacité du bac de récupération des graisses de 1 L d'une largeur de 40 cm et 1,5 L modèles dans les 80cm
- Allumer le brûleur pilote avec allumeur piézoélectrique
- Commandes de chauffage à l'aide du robinet avec sécurité thermocouple (Plaque de fer) ou la soupape de sécurité (pour les modèles avec plaque chromée)
- Les modèles chromés sont équipés de thermostat sécurité

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
FTRGS-P/700	800x730x870	12 kw	125 Kg	0,8

## FTRGS-P/700



## FTGS-P/700

## FRY TOP GAZ LISSE / RAINURÉE



- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C).

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
FTGS-P /700	800x730x870	12 kw	123	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



**GRL-P/700**



**GRL-P/700**  
**GRILL PIERRE DE LAVE GAZ/ELECTRIQUE**



- Grille de cuisson en acier inox,
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.
- Grille en acier inox pour viande, disponible aussi en version rondbarre pour poisson
- Grille en fonte réversible (1 coté viande et 1 coté poisson) pour les grillades aqua-grill
- Grille de cuisson réglable en hauteur.
- Chambre de combustion entièrement en acier inox.
- Régulation de la flamme par une vanne gaz.



Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
GRL-P/700	800x730x870	15Kw	161	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

**TPG-P/700**

**PLAQUE COUPE FEU A GAZ**

**CHAUFFAGE :** avec des brûleurs puissants . Zones thermiques sont la température maximale au centre et en pente à : différenciée l'extérieur pour la cuisson différente .

**SÉCURITÉ :** soupape de sécurité assurée par un thermocouple et d'un thermostat modèle électrique

Plaque radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm.

La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes.

Structure acier de construction centrale et assurer le bon hygiène et assurer la fiabilité à long terme

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
TPG-P/700	800x730x870	9 Kw	130	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

**TPG-P/700**



**BMG-P/700**  
**BAIN MARIE GAZ/ELECTRIQUE**

**BOL DE CUISSON :** est fait d'acier inoxydable 316L connu pour sa haute résistance à la corrosion , porter , l'eau salée et de l'amidon .

**SECURITE:** il existe un régulateur d'énergie qui permet à un contrôle précis de l'ébullition. Le chargement et le déchargement sont incorporé dans la structure pour rendre le travail plus facile

- Bains-marie série 700: cuve GN1/1 + GN 2/1.

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
BMG-P/700	800x730x870	6 Kw	72	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



## FRGS13/700

FRGS13/700  
FRITEUSE GAZ/ELECTRIQUE

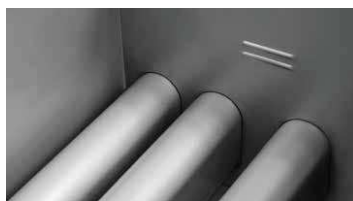
- Réalisation en Acier inoxydable top 304
- Epaisseur 20/10 de cuve
- Réservoir en AISI 304, capacité de 10 ou 13 litres
- Robinet de vidange placé à l'intérieur du compartiment inférieur Neutre
- Chauffage au moyen d'échangeurs de chaleur placés dans le réservoir
- Brûleurs à flamme en acier inoxydable brûleur pilote horizontal et allumage Piézoélectrique
- Alimentation en gaz par la vanne thermostatique en toute sécurité avec thermocouple
- Température de l'huile dans le réservoir contrôlé par réglage du thermostat mécanique jusqu'à 185 °C,
- Tous les modèles sont équipés d'un thermostat sécurité

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
FRGS13/700	800x730x870	24 Kw	125	0,4

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

1 cuve

2 cuves



## CPGS/700

## CUISEUR A PATE GAZ/ELECTRIQUE

- Plan de travail en acier inox AISI 304, 20/10
- Réservoir en acier inoxydable AISI 316, capacité 26 litres ou 26x2 avec une large zone d'expansion
- la charge de l'eau à l'aide du robinet sur tableau de bord
- Modèles électriques « sur commande »
- Chauffage par des résistances fixes placés sur le fond de la cuve
- Lampe voyant de fonctionnement résistances les modèles à gaz
- Chauffage par brûleur en acier inoxydable situé sous la cuve
- la distribution de gaz par une soupape de sécurité en toute sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et plus léger piézo-électrique pour l'allumage brûleur automatique

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
CPGS/700	800x730x870	19 Kw	92	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

2 cuves

1 cuve



## CPGS/700



**PGI50/700**



**PGI50/700**

**MARMITE GAZ/ELECTRIQUE**

**RÉCHAUFFER:**

ELECTRIC / GAZ DIRECT : par une résistance électrique ou un brûleur à plat sur le fond extérieur de la cuve.

ELECTRIC / GAZ INDIRECTS : la résistance ou le brûleur qui chauffe une cavité remplie d'eau qui se trouve autour de la baignoire

POWER: interrupteur électrique piézo

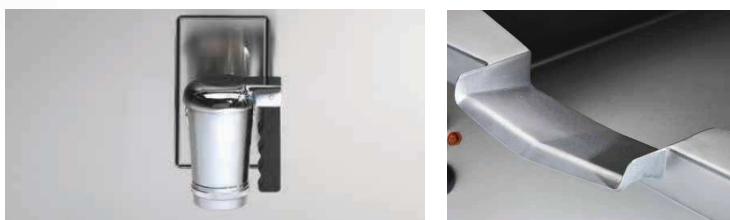
- Robinet de vidange frontal en laiton chromé
- Système de basculement de la cuve manuel ou motorisé (cuve en compound sur demande)

sécurité , l' évacuation de l'air et de sécurité thermostats .

SANTÉ ET SÉCURITÉ : grâce à la présence d' une soupape de sécurité avec thermocouple pour les modèles de gaz et équipés de résistances thermostat sur les modèles électriques . Arrondir les coins les réservoirs en acier inox AISI 316L .

Ref	Dimention mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
PGI50/700	800x730x870	10,5 Kw	135	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



**BRGF/700**

**SAUTEUSE GAZ/ELECTRIQUE**

CHAUFFAGE : brûleurs avec thermostat réglable de 120 °C à 390 °C.

MULTI : utiliser des radiateurs infrarouges .

POWER: Interrupteur

BAIN ET ELEMENTS : disponibles sur le mécanisme de demande Pourboires motorisé . Les couvercles sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304 15/10 et équipées de solides poignées ergonomiques , le les réservoirs sont imprimées avec le fond en acier doux , soit ou un composé \*

SÉCURITÉ : grâce à la présence d'une valve de sécurité avec thermocouple les modèles à gaz équipés de thermostat et résistances les modèles électriques . La libération de l'eau est à travers un et un robinet verseur fixé à la cheminée .

HYGIENE : La conception des coins parfaitement arrondis faciliter - Capacité : 60litres

Ref	Dimention mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
BRGF/700	800x730x870	14 Kw	136	0,8

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



**BRGF/700**



## CFGGBI120/900



## CFGGBI120/900

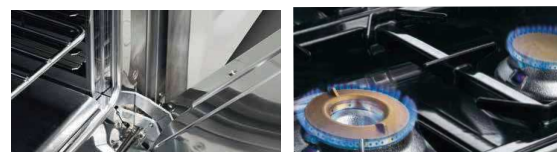
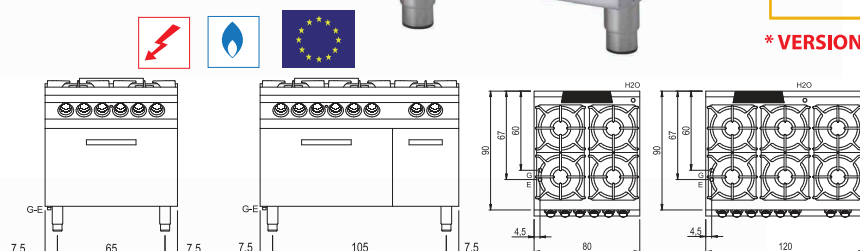


## FOUR A GAZ

- Surface de travail en acier inoxydable inox AISI 304, 20/10
- Brûleurs en fonte avec laiton flamme
- Contrôle continu du pouvoir par Soupape de sécurité avec thermocouple
- fait de grilles en fer épais
- Le brûleur principal allumage par brûleur pilote et thermo-couple sont placés sous le corps du brûleur principal, protégé de chocs accidentels et les éclaboussures et / ou débordement four
- modèles sur four à gaz et four électrique ou ventilés (modèles V), la capacité GN 2/1
- Porte Liner four en acier inoxydable avec double lèvre labyrinthe et four à gaz d'allumage piézo

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
CFGGBI120/900	1200x900x870	49 Kw	251	1,5

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



## FTRGS/900

## FRY TOP GAZ 1/2 LISSE ET 1/2 RAINURÉ



- Surface de travail en acier inox AISI 304
- Epaisseur 20/10
- Plaques en satin ou surface revêtue avec poli dur miroir chrome, à la fois Disponible en cours d'exécution lisse, nervurée ou mélangés
- des plaques inclinées 10 mm pour faciliter la collecte des graisses
- La capacité du bac de récupération des graisses de 1 L d'une largeur de 40 cm et 1,5 L modèles dans les 80cm
- Allumer le brûleur pilote avec allumeur piézoélectrique
- Commandes de chauffage à l'aide du robinet avec sécurité thermocouple (Plaque de fer) ou la soupape de sécurité (pour les modèles avec plaque chromée)
- Les modèles chromés sont équipés de thermostat sécurité

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
FTRGS/900	800x730x870	14Kw	158	1

## FTRGS-P/900

## FRY TOP GAZ LISSE / RAINURÉE

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C).

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
FTRGS/700	800x900x870	14Kw	155	1

## FTGS-P/900

Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipment.com



**BMG-P/900**



**PLAQUE COUPE FEU A GAZ**

CHAUFFAGE : avec des brûleurs puissants . Zones thermiques sont la température maximale au centre et en pente à : différenciée l'extérieur pour la cuisson différente .

SÉCURITÉ : soupape de sécurité assurée par un thermocouple et d'un thermostat modèle électrique

Plaque radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm.

La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes.

Structure acier de construction centrale et assurer le bon hygiène et assurer la fiabilité à long terme

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
TPFG/900	800x900x870	20 Kw	231	1

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

**BAIN MARIE GAZ/ELECTRIQUE**

BOL DE CUISSON : est fait d'acier inoxydable 316L connu pour sa haute résistance à la corrosion , porter , l'eau salée et de l'amidon .

SECURITE: il existe un régulateur d'énergie qui permet à un contrôle précis de l'ébullition. Le chargement et le déchargement sont incorporé dans la structure pour rendre le travail plus facile

- Bains-marie série 900: cuve GN1/1 + GN 1/3 pour module 40 cm et cuve 2xGN 1/1 + 2xGN 1/3 pour module 80 cm.

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
BMG-P/900	800x900x870	6 Kw	104	1

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

**TPFG/900**



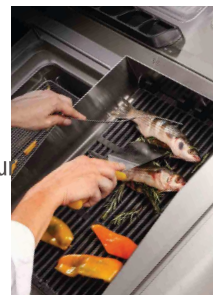
**GRACQG/900**



**GRACQG/900**

**GRILL PIERRE DE LAVE GAZ/ELECTRIQUE**

- Grille de cuisson en acier inox,
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.
- Grille en acier inox pour viande, disponible aussi en version rondbarre pour poisson
- Grille en fonte réversible (1 coté viande et 1 coté poisson) pour les grillades aqua-grill
- Grille de cuisson réglable en hauteur.
- Chambre de combustion entièrement en acier inox.
- Régulation de la flamme par une vanne gaz.



Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
GRACQG/900	800x900x870	22 Kw	161	1

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



Golden Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipement.com

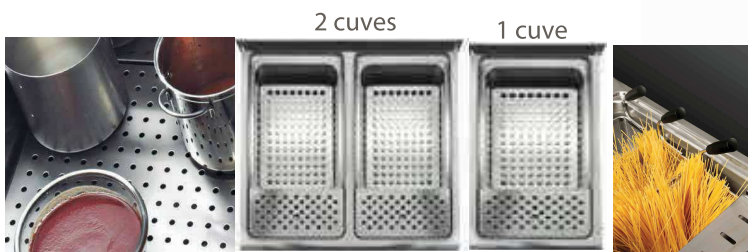
## CPGS/900

## CUISEUR A PATE GAZ/ELECTRIQUE

- Plan de travail en acier inox AISI 304, 20/10
- Réservoir en acier inoxydable AISI 316, capacité 40 L ou 40LX2 avec une large zone d'expansion
- la charge de l'eau à l'aide du robinet sur tableau de bord
- Modèles électriques « sur commande »
- Chauffage par des résistances fixes placés sur le fond de la cuve
- Lampe voyant de fonctionnement résistances les modèles à gaz
- Chauffage par brûleur en acier inoxydable situé sous la cuve
- la distribution de gaz par une soupape de sécurité en toute sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et plus léger piézo-électrique pour l'allumage brûleur automatique

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
CPGS/900	800x900x870	23,6 Kw	171	1

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



## CPGS/900



## FRGS22/900



## FRGS22/900

## FRITEUSE GAZ/ELECTRIQUE

- Réalisation en Acier inoxydable top 304
- Epaisseur 20/10 de cuve
- Réservoir en AISI 304, capacité de 13 L ou 22 L ou 15 L
- robinet de vidange placé à l'intérieur du compartiment inférieur Neutre
- Chauffage au moyen d'échangeurs de chaleur placés dans le réservoir
- brûleurs à flamme en acier inoxydable brûleur pilote horizontal et allumage Piézoélectrique
- Alimentation en gaz par la vanne thermostatique en toute sécurité avec thermocouple
- Température de l'huile dans le réservoir contrôlé par réglage du thermostat mécanique jusqu'à 185 ° C,
- Tous les modèles sont équipés d'un thermostat sécurité

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
FRGS22/900	800x900x870	40 Kw	201	0,5

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE

1 cuve 2 cuves



\* version électrique sur demande



Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipement.com



### BRGI/900

#### SAUTEUSE GAZ/ELECTRIQUE

CHAUFFAGE : brûleurs avec thermostat réglable de 120 °C à 390 °C.

MULTI : utiliser des radiateurs infrarouges .

POWER: Interrupteur

BAIN ET ELEMENTS : disponibles sur le mécanisme de demande Pourboires motorisé . Les couvercles sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304 15/10 et équipées de solides poignées ergonomiques , le les réservoirs sont imprimées avec le fond en acier doux , soit ou un composé \*

SÉCURITÉ : grâce à la présence d'une valve de sécurité avec thermocouple les modèles à gaz équipés de thermostat et résistances les modèles électriques . La libération de l'eau est à travers un et un robinet verseur fixé à la cheminée .

HYGIENE : La conception des coins parfaitement arrondis faciliter - Capacité : 80 et 120 litres

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
BRGI/900	800x900x870	20 Kw	-	-

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



### PGI150/900

### PGI150/900

#### MARMITE GAZ/ELECTRIQUE

RÉCHAUFFER:

ELECTRIC / GAZ DIRECT : par une résistance électrique ou un brûleur à plat sur le fond extérieur de la cuve.

ELECTRIC / GAZ INDIRECTS : la résistance ou le brûleur qui chauffe une cavité remplie d'eau qui se trouve autour de la baignoire POWER: interrupteur électrique piézo

- Robinet de vidange frontal en laiton chromé

- Système de basculement de la cuve manuel ou motorisé (cuve en compound sur demande)

sécurité , l' évacuation de l'air et de sécurité thermostats .

SANTÉ ET SÉCURITÉ : grâce à la présence d' une soupape de sécurité avec thermocouple pour les modèles de gaz et équipés de résistances thermostat sur les modèles électriques . Arrondir les coins les réservoirs en acier inox AISI 316L .

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	M <sup>3</sup>
PGI150/900	800x900x870	24 Kw	153	1,3

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE





EM E 20/11-D



EM G10/11-D

## EM E 20/11-D

## FOUR MIXTE GAZ/ELECTRIQUE

La nouvelle génération du four mixte Emotion contient à l'intérieur toute la technologie nécessaire pour pouvoir cuisiner de façon simple et automatique toutes les recettes.

Vous devez seulement décider ce que vous souhaitez cuisiner: viande, poisson, pâtisserie, boulangerie, frire, griller, cuire à l'étuvée ou pasteuriser.

Le four Emotion gèrera votre cuisson en automatique.

Grâce au simple et intuitif control Touch Screen Capacitif, vous aurez le plein contrôle de votre four et serez au courant de toutes les principales fonctionnes actives.



EM G6/11-D



6 / 10 / 20 niveaux



contrôle de ventilation



système de lavage auto



écran tactile sensible



GARANTIE MEILLEUR QUALITE



Reference	Description	Dimensions	Nbre de plaque	Puissance gaz T	Puissance élec T	Voltage
EM G 6/11-D	Four à gaz emotion, 6 niveaux, avec injection directe	90x87x89,4 h	6 GN1/1	9,5 Kw	0,1 Kw	220-240V 1N 50Hz
EM G 10/11-D	Four à gaz emotion, 10 niveaux, avec injection directe	90x87x117 h	10 GN1/1	19 Kw	0,1 Kw	220-240V 1N 50Hz
EM G 6/11-B	Four à gaz emotion, 6 niveaux, avec chaudière	90x87x89,4 h	6 GN1/1	9,5 Kw	2,6 Kw	220-240V 1N 50Hz
EM G 10/11-B	Four à gaz emotion, 10 niveaux, avec chaudière	90x87x117 h	10 GN1/1	19 Kw	2,6 Kw	220-240V 1N 50Hz
EM E 20/11-D EM E 20/11-B	Four élec emotion, 20 niveaux, avec injection directe / chaudière	90x87x217 h	20 GN1/1	-	31,1 Kw	380-415V 3N 50-60Hz

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



MDRG/100



## MDRG/100

## FOUR MIXTE GAZ/ELECTRIQUE

- Fours haut rendement et aux prestations élevées conçus pour la cuisson des plats les plus complexes.

- Le chef pourra donc donner libre choix à sa fantaisie grâce à la possibilité de choisir entre les différents type de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur, avec humidificateur ou déshumidificateur. En plus les supports échelles vous permettent de choisir d'utiliser le four en modalité Euronorme ou Gastronomique.

Dessin	Model	Description	Dimensions	Nombres de niveaux	Espaces entre niveaux	Puissance Gaz	Puissance Elec	Voltage
	MDR G 100	Four gaz à convection, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x85,8x113,1 h	10	74	19	12,6	220-240V 50/60 Hz
	MDR E 100	Four électrique à convection, 10 niveaux, pâtisserie/gastronomie	91,5x81,8x101 h	10	74	-	-	380-415V 50/60 Hz

\* VERSION ELECTRIQUE SUR DEMANDE



Golden  
Equipment



www.golden-equipement.com

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités



# USTENSILES DE CUISINE

Equipement pour petit materiel de cuisine et patisserie professionnel

*Travailler pour reussir*



## BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10 GAMME PRO-LUXE



## SAUTOIR AVEC COUVERCLE

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00382	36	7.5	8
00383	40	7.5	10
00384	45	7.8	12.5



## FAITOUT AVEC COUVERCLE

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00386	24	9	4
00387	28	10	7
00388	32	11.5	9.5
00389	36	13.5	14
00390	40	17.2	22.5
00391	45	19.5	26



## MARMITE AVEC COUVERCLE

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00393	20	11.5	3.5
00394	24	13.5	6.3
00395	28	15	9.8
00396	32	17.5	14.5
00397	36	19.4	20
00398	40	20.8	25
00399	45	23.6	30



## SAUTOIR SANS COUVERCLE "RONDEAU"

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00260	24	9.5	4.3
00261	28	11	6.7
00262	32	12.5	10
00263	35	14	13.6
00264	40	15.5	19.5
00265	45	17	27
00266	50	20	39



## FAITOUT SANS COUVERCLE

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00270	24	14	6.3
00271	28	17.5	10.2
00272	32	19	15.2
00273	35	21	20.2
00274	40	25	31.4
00275	45	28	44.5
00276	50	30	59



## SAUTEUSE

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00252	20	6	1.9
00253	24	6	2.7
00254	28	6	3.7
00255	32	6	4.7
00256	35	7	6.7

**BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10**



**MARMITE TRAITEUR**

Code	Ø cm	H.cm	Litres
00280	24	24	10
00281	28	28	16.5
00282	32	32	24
00283	35	35	33.6
00284	40	40	50
00285	45	45	72
00286	50	50	98



**MARMITE HAUTE "TRAITEUR"  
SANS COUVERCLE**

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00335	24	24.5	10.5
00337	28	28.5	16.5
00338	30	30.5	21
00339	34	34.5	30
00340	40	40	50



**DESSUE COUSCOUSSIÈRE**

code	Ø cm
1028	28
1032	32



**COUSCOUSSIÈRE EN INOX**

code	Ø cm
1042	42
1045	45

## BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10



## CASSEROLE HAUT EN INOX

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00360	14	7	1
00361	16	8	1.5
00362	18	9	2
00363	20	10	2.8
00365	24	12.5	5.1
00367	28	14.5	8.3
00368	30	15.5	10.4



## 00410 - SERIE DE 5 CASSEROLLES

Ø 12 - 14 - 16 - 18 - 20 cm

Avec léger bec verseur et graduations

Code	Ø cm
1012	12
1014	14
1016	16
1018	18
1020	20

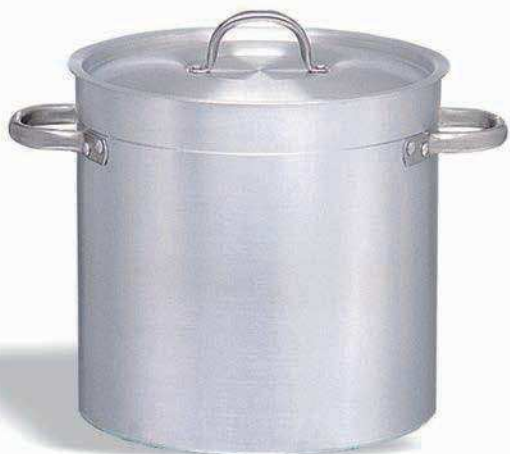
PLAT A ROTIR EN INOX  
ANSE FIXE

Code	Ø cm
4030	40x30
4532	45x32
5537	55x37
6040	60x40
6543	65x43
7045	70x45

PLAT A ROTIR EN INOX ANSE  
TOMBANTE

Code	Ø cm
0030	40x30
0532	45x32
0537	55x37
0040	60x40
0543	65x43
0045	70x45

## BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINUM PRO

MARMITE HAUTE "TRAITEUR"  
AVEC COUVERCLE

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00460	25	25	12
00461	27	27	15
00462	30	30	21
00463	35	35	33
00465	40	40	50
00466	45	45	72
00467	50	50	98

MARMITE BASSE "A RAGOUT"  
AVEC COUVERCLE

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00470	25	15	7.3
00472	30	18	12.7
00474	35	21	20
00475	40	25	31
00476	45	28	44
00477	50	31	61

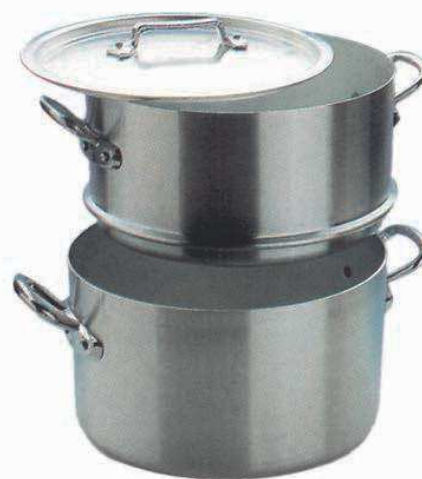
PLAT A SAUTER A ANSES "RONDEAU"  
AVEC COUVERCLE

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00450	27	11	6
00451	32	13	10
00452	35	14	13
00453	40	16	20
00454	45	18	28
00455	50	21	41



## PLAT A SAUTER

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00440	20	5.5	1.75
00441	22	6	2
00442	24	6	2.75
00444	28	6	3.75



## COUSCOUSSIER "COLLECTIVITES"

Code	Ø cm	H. cm
00517	40	27

## BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINUM PRO



## CASSEROLE

Code	Ø cm	H. cm	Litres
00422	16	8	1.5
00423	18	9	2
00424	20	10	3
00426	24	12	5
00427	26	13	6



## CASSEROLE EVASEE

Code	Ø cm
00320	16
00321	18
00322	20
00322	22
00322	24
00322	26
00322	28

CUIT-PATE 4 COMPARTIMENTS  
COMPLET

Code	Ø cm
00536	36
00540	40



## POISSONNIERE AVEC GRILLE

Code	cm
02530	40x30
02532	45x32
00535	50x35
00540	60x40



## PLAT A ROTIR

Code	Long. cm	Larg. cm	H. cm
00506	40	30	6.5
00507	45	32	6.5
00508	50	35	7
00510	60	40	9





## BATTERIE DE CUISINE EN INOX / ALUM PRO



## POËLE A QUEUE EN INOX

Code	Ø cm	HT cm	Litres
00320	20	5	1.2
00324	24	5	1.7
00328	28	5	2.5
003			



## POËLE A QUEUE EN INOX ANTI ADHESIVE

Code	Ø cm	HT cm	Litres
00376	20	5	1.2
00377	24	5	1.7
00378	28	5	2.5
00379	30		
00380	32		



00850 - CRÉPIÈRE de 28 cm



## POËLE A QUEUE EN INOX ANTI ADHESIVE

Code	Ø cm	HT cm	Litres
00370	24	5	1.7
00371	26	5	2.5
00372	28		
00373	32		



## FRITEUSE AVEC PANIER

Code	Ø cm
00861	26



POELEOVALE "APOISSON"



## POËLE GRILL CARRÉE

Code	Dim cm
00851	24 x 24

## BATTERIE DE CUISINE EN INOX



## POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

code	mm
622704	ø100x(H)20
622711	ø120x(H)25
622728	ø150x(H)27
622735	ø200x(H)36
622742	ø240x(H)40

## PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

code	mm
622858	Ø240x(H)70
622865	Ø280x(H)80
622889	Ø400x(H)100



## POÊLE À PAËLLA

- Poêle à frire de qualité supérieure
- Tôle d'acier
- Avec 2 poignées

code	mm
622100	Ø340x(H)40
622308	Ø460x(H)40
622407	Ø600x(H)40
622605	Ø800x(H)50



## USTENSILES DE CUISINE INOX

PASSE SAUCE TOILE METALLIQUE INOX SOUPLE  
MAILLE 35

Code Ø cm

00225 20  
00226 24

## PASOIRE A COULIS Ø 19 cm



## PASOIRE DEMI-SPHERIQUE

Code Ø cm

00229 20  
00230 22

## PASOIR AVEC 4 SEGMENT

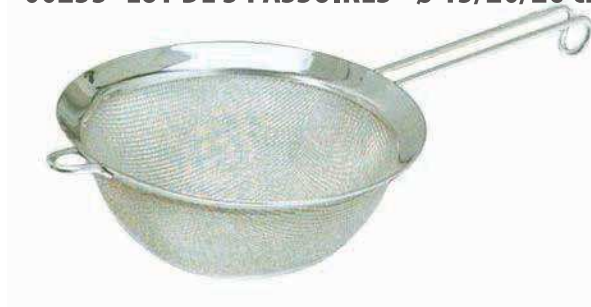
Code Ø cm

00230 30  
00240 40Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités



## 00233- LOT DE 3 PASSOIRES - Ø 15/20/26 cm



## PASOIRE

Code Ø cm

00236 8  
00237 10  
00238 12  
00239 15  
00240 18  
00241 20

## PASOIRE CONIQUE

Code Ø cm HTcm

00243 30 14.5  
00244 35 16.5  
00245 40 17.5  
00246 45 20  
00247 50 22.5

## PASOIRE DEMI-SPHERIQUE

Code Ø cm HTcm

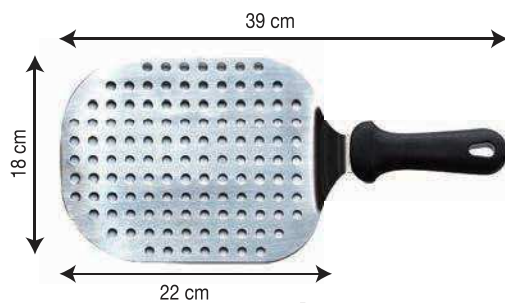
00248 24 11  
00249 30 13.5

## USTENSILES DE CUISINE INOX



## SPATULE TRIANGULAIRE

Code	long. cm
01020	8
01021	10



## 01729 - PELLE PERFORÉE INOX



## 01731 - PELLE RONDE INOX MANCHE POLYPRO



Ø 25 cm



## 01610 - ROULETTE À PIZZA Ø 6 cm



## LOUCHE MONOBLOC

Code	Ø cm	Litres	Code	Ø cm	Litres
00180	6	0.06	00184	14	0.75
00181	8	0.12	00185	16	1
00182	10	0.25	00186	18	1.50
00183	12	0.50	00187	20	2



## 00191-CUILLERE DE COTE MONOBLOC 35 cm



## ECUMOIRE MONOBLOC

Code	Ø cm	Code	Ø cm
00195	8	00199	16
00196	10	00200	18
00197	12	00201	20
00198	14		



## SPATULE PERFORÉE MONOBLOC

Code	Long cm	Larg cm
00202	44	10
00203	47	12

## USTENSILE DE PREPARATION

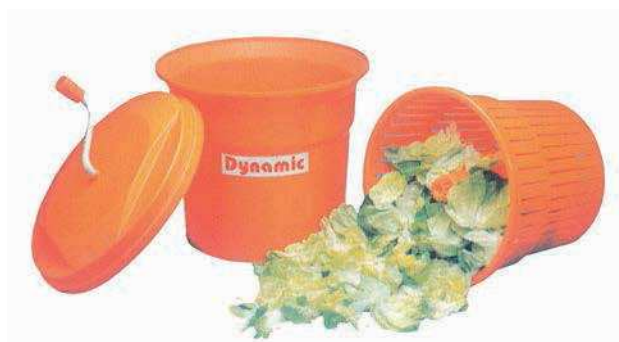


## MANDOLINE COUPE-LÉGUMES INOX - sans chariot

Code	Désignation
02050	38 lames
02051	60 lames

## PIÈCES DÉTACHÉES

Code	Désignation
02052	Chariot
02053	Peigne 38 lames
02054	Peigne 60 lames
02055	Couteau central inox



## ESSOREUSE À SALADE MANUELLE

Code	Modèle	Ø cm	Cont litre	Haut cm
01998	Pour 2 à 3 salades	33	10	42
01999	Pour 3 à 5 salades	43	20	50



## SAUCIERE EN INOX

Code	capacite
02015	15 litres
02025	25 litres



## FLACON VERSEUR SOUPLE

Spécialement conçu pour mayonnaise, ketchup, moutarde, crèmes liquides...

Code	Désignation	
01877	Flacon transparent	24 cl
01878	Flacon jaune	24 cl
01879	Flacon rouge	24 cl
01880	Flacon transparent	36 cl
01881	Flacon jaune	36 cl
01882	Flacon rouge	36 cl
01886	Flacon transparent	72 cl
01887	Flacon jaune	72 cl
01888	Flacon rouge	72 cl

01985 - MOULIN BROYEUR INOX- Ø 24 cm  
Vendu avec 3 grillesGRILLE POUR MOULIN BROYEUR N°3 - Sur demande  
Existe en Ø 1.5 mm - 2.5 mm - 4 mmGolden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipement.com

## USTENSILE DE PREPARATION

**01771- BOITE À ÀCONDIMTSINOX PM**

55 x 18.5 x 14 cm

Composée d'une caisse inox avec couvercle et de 5 bacs gastro 1/9  
Haut 10 cm**01774- BOITE À CONDIMENTS 4 COMPARTIMENTS ABS**

49 x 16 x 22.8 cm - Dim. du bac 14 x 11 x 7 cm

- cont. 78 cl

**39215 - PLAQUE EUTECTIQUE - 26.5 x 16.2 x 3 cm****01859 - RAMASSE-COUVERTS**

530x325 x 100 mm

**01976- COUPE FRITES SUR SOCLE A VEC COUTEAU**

ET POUSSOIR - 10x10 mm

24 x 44 x 34 cm - A poser sur la table

**PLANCHE À DÉCOUPER HAUTE DENSITÉ PEHD**  
Épaisseur 2 cm avec pied silicone

Code	Couleur	Dim. cm
04330	Blanc	40 x 30
04331	Rouge	40 x 30
04332	Bleu	40 x 30
04333	Jaune	40 x 30
04334	Vert	40 x 30
04335	Marron	40 x 30

Code	Couleur	Dim. cm
04337	Blanc	53 x 32.5
04338	Rouge	53 x 32.5
04339	Bleu	53 x 32.5
04340	Jaune	53 x 32.5
04341	Vert	53 x 32.5
04342	Marron	53 x 32.5

Code	Couleur	Dim. cm
04345	Blanc	60 x 40
04346	Rouge	60 x 40
04347	Bleu	60 x 40
04348	Jaune	60 x 40
04349	Vert	60 x 40
04350	Marron	60 x 40



## USTENSILE DE PREPARATION



01557- CISEAUX À POISSON, INOX - 25cm



01559- CISEAUX CRANTÉS POUR LE TRAVAIL DU SUCRE, INOX - 21cm



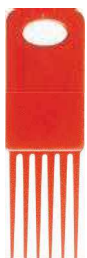
01560- CISEAUX DE CUISINE DEMONTABLES, INOX - 21cm



01561- CISEAUX DE CUISINE NICKELÉ - 20 cm



01562- CISEAUX AVOLAILLES - 25cm



01702- PINCE À SPAGHETTIS INOX - 19 cm



01703- PINCE À SERVIR INOX - 20.5 cm



01704- PINCE À ASPERGES INOX - 20 cm



01339- FOURCHETTE DE CHEF - 32 cm



## FOURCHETTE 2 DENTS

Code	Long cm
01350	26
01351	32

A professional kitchen knife set is displayed on a wooden cutting board. The set includes a large chef's knife with a black handle and a silver blade, a smaller utility knife with a black handle and a silver blade, and a red-handled knife. The background is filled with fresh vegetables like carrots, tomatoes, and leafy greens, creating a vibrant and professional kitchen atmosphere.

**COUTEAUX DE CUISINE PRO**



## COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP



Dessiné pour des professionnels ayant un usage intensif. Exclusivement en acier inoxydable. Manche ergonomique, confortable et sûr, il est composé de polypropylène avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°C). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.

Identification des couleurs : La couleur manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, définie par les normes européennes.



## COUTEAU OFFICE 10 cm

Code	Couleur / Colours
01040	<input type="radio"/> Noir / <i>Black</i>
01041	<input type="radio"/> Rouge / <i>Red</i>
01042	<input type="radio"/> Jaune / <i>Yellow</i>
01043	<input type="radio"/> Vert / <i>Green</i>
01044	<input type="radio"/> Bleu / <i>Blue</i>
01045	<input type="radio"/> Blanc / <i>White</i>
01046	<input type="radio"/> Marron / <i>Brown</i>



## COUTEAU CUISINE CHEF 20 cm

Code	Couleur / Colours
01061	<input type="radio"/> Noir / <i>Black</i>
01062	<input type="radio"/> Rouge / <i>Red</i>
01063	<input type="radio"/> Jaune / <i>Yellow</i>
01065	<input type="radio"/> Vert / <i>Green</i>
01068	<input type="radio"/> Bleu / <i>Blue</i>
01069	<input type="radio"/> Blanc / <i>White</i>
01071	<input type="radio"/> Marron / <i>Brown</i>



## COUTEAU OFFICE CRANTÉ 10 cm

Code	Couleur / Colours
01047	<input type="radio"/> Noir / <i>Black</i>
01048	<input type="radio"/> Rouge / <i>Red</i>
01049	<input type="radio"/> Jaune / <i>Yellow</i>
01051	<input type="radio"/> Vert / <i>Green</i>
01052	<input type="radio"/> Bleu / <i>Blue</i>
01053	<input type="radio"/> Blanc / <i>White</i>
01055	<input type="radio"/> Marron / <i>Brown</i>



## COUTEAU CUISINE CHEF 25 cm

Code	Couleur / Colours
01072	<input type="radio"/> Noir / <i>Black</i>
01075	<input type="radio"/> Rouge / <i>Red</i>
01076	<input type="radio"/> Jaune / <i>Yellow</i>
01077	<input type="radio"/> Vert / <i>Green</i>
01079	<input type="radio"/> Bleu / <i>Blue</i>
01081	<input type="radio"/> Blanc / <i>White</i>
01083	<input type="radio"/> Marron / <i>Brown</i>

## GAMME MITRE RONDE SABATIER INOX



01150 - COUPEAU D'OFFICE - 10 cm



01160 - COUPEAU SANTOKU - 18 cm



01151 - COUPEAU BEC D'OISEAU - 7 cm



01170 - COUPEAU TRANCELARD - 25 cm



01152 - COUPEAU DESOSSEUR - 13 cm



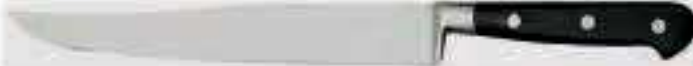
01172 - FILET DE SOLE FLEXIBLE - 15 cm



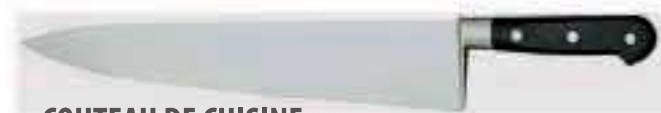
01153 - COUPEAU À STEAK - 11 cm



01175 - FOURCHETTE CHEF BAÏONNETTE - 17 cm

01154 - COUPEAU À STEAK - 11 cm  
Lame crantée

01177 - COUPEAU À DÉCOUPER - 20 cm



COUPEAU DE CUISINE



01178 - COUPEAU À PAIN - 20 cm

Code	Long cm
01155	15
01156	20
01157	25
01158	30
01159	35

## LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS

**COUPEAU TRACHELARD**

Code	Long cm
01258	28
01259	33

**COUPEAU À JAMBON LAME ÉTRO ITE ALVÉOLÉE**

Code	Long cm
01270	28
01271	33

**COUPEAU À JAMBON LAME ÉTRO ITE**

Code	Long cm
01275	28
01276	33

**SCIE DE BOUCHER LAME ET MONTURE ACIER CARBONE - LAME DE 20 mm**

Code	Long cm
01278	40
01279	50

**SCIE DE BOUCHER ET MONTURE INOX - LAME DE 20 mm**

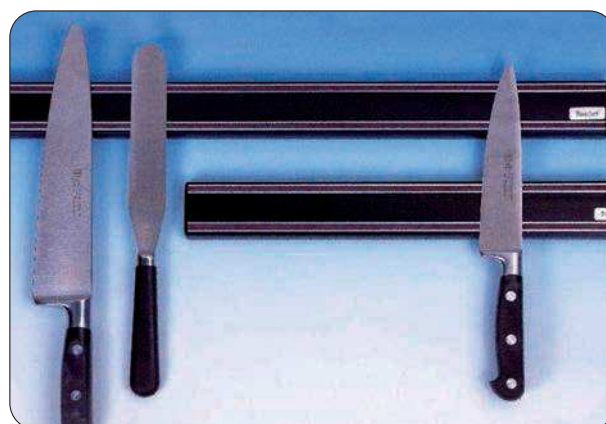
Code	Long cm
01280	40
01281	50

**01359- PELLE GRILLE - 26 cm****01373 - CUILLÈRE À SPAGHETTI  
Long. : 30 cm****01294 - BERCEUSE DOUBLE LAME - 23 cm****01296 - FEUILLE À PÂTE MANCHE ABS - 17 cm****COUPERET MANCHE ABS**

Code	Long cm
01297	17
01298	19
01299	21

**FEUILLE DOS DRO IT MANCHE ABS**

Code	Long cm
01313	24
01314	28

**BARRE AIMANTÉE UL TRAPUISSANTE**

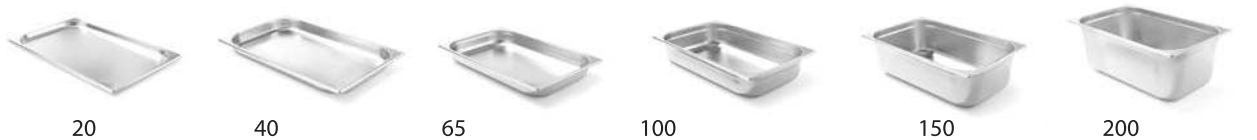
Code	Long cm
01182	60
01183	38

## BACS GASTRONORME EN INOX

- En inox 18/10 de haute qualité
- Structure solide
- Bords lisses, facile à nettoyer
- Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bain-maries et des chafing dishes



profondeur (mm)



801222

## BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm



801314

## BAC GASTRONORME 2/3

- 354x325 mm



801666

## BAC GASTRONORME 2/4

- 530x162 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
801208	0,8	200	28,0
801215	0,8	150	21,0
801222	0,8	100	14,0
801239	0,8	65	9,0
801246	0,8	40	5,0
801253	0,8	20	2,5

code	épais(mm)	H mm	litre
801307	0,8	200	18,0
801314	0,8	150	13,0
801321	0,7	100	9,0
801338	0,7	65	5,5
801345	0,7	40	3,0
801352	0,7	20	1,5

code	épais(mm)	H mm	litre
801840	0,7	150	8,6
801666	0,7	100	5,8
801857	0,7	65	4,0
801864	0,7	40	2,5
801871	0,7	20	1,2

Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipment.com

BACS GASTRONORME EN INOX



801420

**BAC GASTRONORME 1/2**  
- 325x265 mm



801529

**BAC GASTRONORME 1/3**  
- 325x176 mm



801628

**BAC GASTRONORME 1/4**  
- 265x162 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
801406	0,8	200	12,5
801413	0,7	150	9,5
801420	0,7	100	6,5
801437	0,7	65	4,0
801444	0,7	40	2,0
801451	0,7	20	1,0

code	épais(mm)	H mm	litre
801505	0,8	200	7,8
801512	0,7	150	5,7
801529	0,7	100	4,0
801536	0,7	65	2,5
801543	0,7	40	1,5
801550	0,7	20	0,8

code	épais(mm)	H mm	litre
801604	0,8	200	5,5
801611	0,7	150	4,0
801628	0,7	100	2,8
801635	0,7	65	1,8
801642	0,7	40	1,7
801659	0,7	20	0,9



801727

**BAC GASTRONORME 1/6**  
- 176x162 mm



801826

**BAC GASTRONORME 1/9**  
- 176x108 mm



802236

**BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ**  
- 530x325 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
801703	1,0	200	3,4
801710	0,8	150	2,4
801727	0,7	100	1,6
801734	0,7	65	1,0

code	épais(mm)	H mm	litre
801826	0,7	100	1,0
801833	0,7	65	0,6

code	épais(mm)	H mm	litre
802205	0,8	200	28
802212	0,8	150	21
802229	0,8	100	14,0
802236	0,8	65	9,0
802243	0,8	40	5,0
802168	0,8	20	2,5



802328

**BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ**  
- 354x325 mm



802427

**BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ**  
- 325x265 mm



802526

**BAC GASTRONORME 1/3 PERFORÉ**  
- 325x176 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
802328	0,7	100	9,0
802335	0,7	65	5,5
802342	0,7	40	3,0

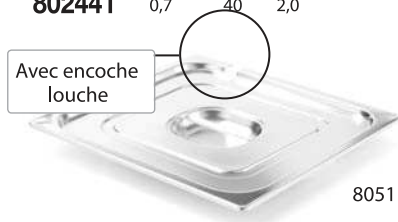
code	épais(mm)	H mm	litre
802427	0,7	100	6,5
802434	0,7	65	4,0
802441	0,7	40	2,0

code	épais(mm)	H mm	litre
802502	0,7	200	7,8
802519	0,7	150	5,7
802526	0,7	100	4,0
802500	0,7	65	2,5
802540	0,7	40	1,2



804100

**COUVERCLE GASTRONORME**



805114

**COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE**



802601

**COUVERCLE GASTRONORME**

code	épaisseur (mm)	mm
804100	0,8	GN 1/1 - 530x325
804117	0,7	GN 2/3 - 354x325
804179	0,8	GN 2/4 - 530x162
804124	0,7	GN 1/2 - 265x325
804131	0,7	GN 1/3 - 325x176
804148	0,7	GN 1/4 - 265x162

code	épaisseur (mm)	mm
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162

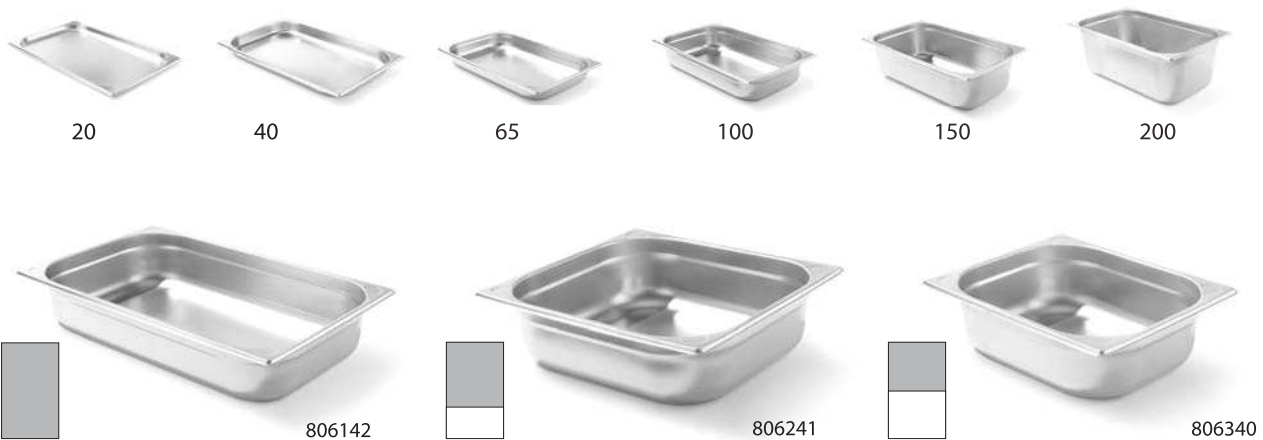
code	mm
802601	GN 1/1 - 530x325
802618	GN 2/3 - 354x325
802625	GN 1/2 - 265x325
802632	GN 1/3 - 325x176
802649	GN 1/4 - 265x162
802656	GN 1/6 - 176x162

## BACS GASTRONORME EN INOX

- Bords lisses, facile à nettoyer
- Extra-fort grâce aux coins renforcés. La taille GN est marqué.
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing dishes



profondeur (mm) .

**BAC GASTRONORME GN 1/1**

- 530x325 mm

**BAC GASTRONORME GN 2/3**

- 354x325 mm

**BAC GASTRONORME GN 1/2**

- 325x265 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
806159	0,7	200	28,0
806142	0,7	150	21,0
806135	0,6	100	14,0
806128	0,6	65	9,0
806111	0,6	40	5,0
806104	0,6	20	2,5

code	épais(mm)	H mm	litre
806241	0,7	200	18,0
806234	0,6	150	13,0
806227	0,6	100	9,0
806227	0,6	65	5,5
806210	0,6	40	3,0
806203	0,6	20	1,5

code	épais(mm)	H mm	litre
806357	0,7	200	12,5
806340	0,7	150	9,5
806333	0,6	100	6,5
806326	0,6	65	4,0
806319	0,6	40	2,0
806302	0,6	20	1,0

BACS GASTRONORME EN INOX



**BAC GASTRONORME GN 1/3**  
- 325x176 mm

code	épais (mm)	H mm	litre
806456	0,7	200	7,8
806449	0,7	150	5,7
806432	0,6	100	4,0
806425	0,6	65	2,5
806418	0,6	40	1,5
806401	0,6	20	0,6



**BAC GASTRONORME GN 1/4**  
- 265x162 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
806555	0,7	200	5,5
806548	0,7	150	4,0
806531	0,6	100	2,8
806524	0,6	65	1,8



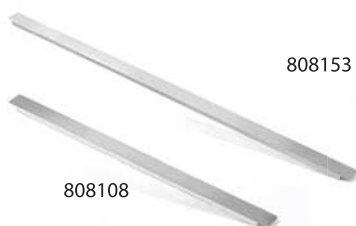
**BAC GASTRONORME GN 1/6**  
- 176x162 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
806654	0,7	200	3,4
806647	0,7	150	2,4
806630	0,6	100	1,6
806623	0,6	65	1,0



**BAC GASTRONORME GN 1/9**  
- 176x108 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
806739	0,7	100	1,0
806722	0,6	65	0,6



**BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES**  
- Permet d'installer de petits bacs GN dans un bain-marie ou chafing dish

code	mm
808153	GN 1/1 - 532x20
808108	GN 1/2 - 325x20



**BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ**  
- 530x325 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
807132	0,6	100	14,0
807125	0,6	65	9,0
807118	0,6	40	5,0



**BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ**  
- 354x325 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
807224	0,6	65	5,5



**BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ**  
- 325x265 mm

code	épais(mm)	H mm	litre
807330	0,6	100	6,5
807323	0,6	65	4,0



**COUVERCLE GASTRONORME**

code	épaisseur (mm)	mm
804001	1	GN 1/1 - 530x325
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162



**COUVERCLE GASTRONORME**

code	épaisseur (mm)	mm
806814	0,7	GN 1/1 - 530x325
806821	0,7	GN 2/3 - 354x325
806838	0,7	GN 1/2 - 265x325
806845	0,7	GN 1/3 - 325x176
806852	0,7	GN 1/4 - 265x162
806869	0,7	GN 1/6 - 176x162
806876	0,7	GN 1/9 - 176x108



**COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE**

code	épaisseur (mm)	mm
806913	0,7	GN 1/1 - 530x325
806920	0,7	GN 2/3 - 354x325
806937	0,7	GN 1/2 - 265x325
806944	0,7	GN 1/3 - 325x176
806951	0,7	GN 1/4 - 265x162
806968	0,7	GN 1/6 - 176x162
806975	0,7	GN 1/9 - 176x108



## BACS GASTRONORME EN INOX



800133

**BAC GASTRONORME 1/1**

– 530x325 mm



800232

**BAC GASTRONORME 2/3**

– 354x325 mm



800331

**BAC GASTRONORME 1/2**

– 325x265 mm

code	litre	H mm
800157	28	200
800140	21	150
800133	14	100
800126	9	65
800119	5	40
800102	2,5	20

code	litre	H mm
800249	13	150
800232	9	100
800225	5,5	65
800218	3	40

code	litre	H mm
800355	12,5	200
800348	9,5	150
800331	6,5	100
800324	4	65
800317	2	40
800300	1	20



800430

**BAC GASTRONORME 1/3**

– 325x176 mm



800539

**BAC GASTRONORME 1/4**

– 265x162 mm



800638

**BAC GASTRONORME 1/6**

– 176x162 mm

code	litre	H mm
800454	7,8	200
800447	5,7	150
800416	2,5	65
800430	4	100
800423	1,5	40
800409	0,6	20

code	litre	H mm
800553	5,5	200
800546	4	150
800539	2,8	100
800522	1,8	65

code	litre	H mm
800652	3,4	200
800645	2,4	150
800638	1,6	100
800621	1	65

Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

[www.golden-equipment.com](http://www.golden-equipment.com)



**BACS GASTRONORMES TRITAN SANS BPA**

- Inodore et sans saveur
- Sans BPA (Bisphénol A)
- Très transparents.



869215

**BAC GASTRONORME 1/1**

- 530x325 mm

code	H mm	litre
869208	200	28,0
869215	150	21,0
869222	100	14,0
869239	65	9



869314

**BAC GASTRONORME 1/2**

- 325x265 mm

code	H mm	litre
869307	200	12,5
869314	150	9,5
869321	100	6,5
869338	65	4,0



869413

**BAC GASTRONORME 1/3**

- 325x176 mm

code	H mm	litre
869406	200	7,8
869413	150	5,7
869420	100	4,0
869437	65	2,5



869505

**BAC GASTRONORME 1/4**

- 265x162 mm

code	H mm	litre
869505	200	5,5
869512	150	4,0
869529	100	2,8
869536	65	1,8

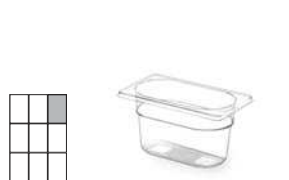


869611

**BAC GASTRONORME 1/6**

- 176x162 mm

code	H mm	litre
869604	200	3,4
869611	150	2,4
869628	100	1,6
869635	65	1,0



869727

**BAC GASTRONORME 1/9**

- 176x108 mm

code	H mm	litre
869727	100	1,0
869734	65	0,6



869819

**COUVERCLE GASTRONORME**

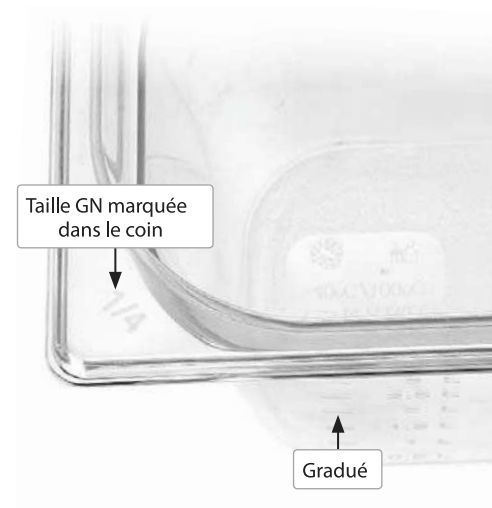
code	mm
869819	GN 1/1 - 530x325
869826	GN 1/2 - 265x325
869833	GN 1/3 - 325x176
869840	GN 1/4 - 265x162
869857	GN 1/6 - 176x162
869864	GN 1/9 - 176x108



869918

**EGOUTTOIR GASTRONORME**

code	mm
869918	GN 1/1 - 530x325
869925	GN 1/2 - 265x325



Taille GN marquée dans le coin

Gradué

## BACS GASTRONORMES EN POLYCARBONATE

- Bacs gastronormes professionnelles de qualité extra en polycarbonate transparent
- Ne absorbe pas des odeurs ou saveurs



861202

**BAC GASTRONORME 1/1**

- 530x325 mm

code	H mm	litre
861202	200	28,0
861219	150	21,0
861226	100	14,0
861233	65	9,0



861424

**BAC GASTRONORME 1/2**

- 325x265 mm

code	H mm	litre
861400	200	12,5
861417	150	9,5
861424	100	6,5
861431	65	4,0



861523

**BAC GASTRONORME 1/3**

- 325x176 mm

code	H mm	litre
861509	200	7,8
861516	150	5,7
861523	100	4,0
861530	65	2,5



861622

**BAC GASTRONORME 1/4**

- 265x162 mm

code	H mm	litre
861608	200	5,5
861615	150	4,0
861622	100	2,8
861639	65	1,8



861721

**BAC GASTRONORME 1/6**

- 176x162 mm

code	H mm	litre
861707	200	3,4
861714	150	2,4
861721	100	1,6
861738	65	1,0



861820

**BAC GASTRONORME 1/9**

- 176x108 mm

code	H mm	litre
861820	100	1,0
861837	65	0,6



864104

**COUVERCLE GASTRONORME**

- Sans encoche
- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox

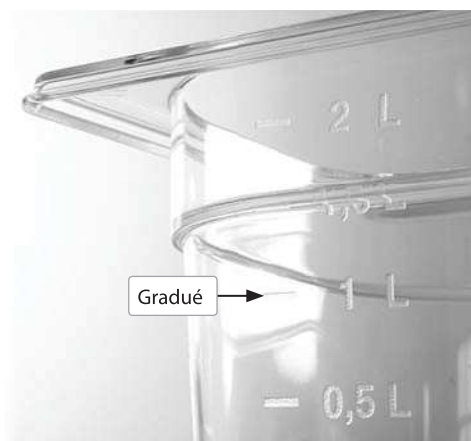
code	mm
864104	GN 1/1 - 530x325
864128	GN 1/2 - 265x325
864135	GN 1/3 - 325x176
864142	GN 1/4 - 265x162
864159	GN 1/6 - 176x162
864166	GN 1/9 - 176x108



868522

**EGOUTTOIR GASTRONORME**

code	mm
868522	GN 1/1 - 530x325
868546	GN 1/2 - 325x265
868553	GN 1/3 - 325x176
868577	GN 1/6 - 172x162



Gradué

**BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR**

- Bacs gastronormes de haute qualité fait en polycarbonate noir.
- Attention l'utilisation de polycarbonate n'est plus autorisé en France.
- N'absorbe pas les odeurs ou saveurs



862209

**BAC GASTRONORME 1/1**

- 530x325 mm

code	H mm	litre
<b>862209</b>	65	9,0



862421

**BAC GASTRONORME 1/2**

- 325x265 mm

code	H mm	litre
<b>862421</b>		
<b>862438</b>	65	4,0



862513

**BAC GASTRONORME 1/3**

- 325x176 mm

code	H mm	litre
<b>862513</b>	150	5,7
<b>862520</b>	100	4,0
<b>862537</b>	65	2,5



862629

**BAC GASTRONORME 1/4**

- 265x162 mm

code	mm	H mm	litre
<b>862629</b>	265x162	100	2,8
<b>862636</b>	265x162	65	1,8



862711

**BAC GASTRONORME 1/6**

- 176x162 mm

code	H mm	litre
<b>862711</b>	150	2,4
<b>862728</b>	100	1,6
<b>862735</b>	65	1,0



862902

**COUVERCLE GASTRONORME**

code	mm
<b>862902</b>	GN 1/1 - 530x325
<b>862926</b>	GN 1/2 - 325x265
<b>862933</b>	GN 1/3 - 325x176
<b>862940</b>	GN 1/4 - 265x162
<b>862957</b>	GN 1/6 - 176x162

## BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE

– N'absorbe ni odeurs ni saveurs



880012

## BAC GASTRONORME 1/1

– 530x325 mm

code	H mm	litre
880005	200	28,0
880012	150	21,0
880029	100	14



880111

## BAC GASTRONORME 1/2

– 325x265 mm

code	H mm	litre
880104	200	12,5
880111	150	9,5
880128	100	6,5



880210

## BAC GASTRONORME 1/3

– 325x176 mm

code	H mm	litre
880203	200	7,8
880210	150	5,7
880227	100	4,0



880319

## BAC GASTRONORME 1/4

– 265x162 mm

code	H mm	litre
880302	200	5,5
880319	150	4,0
880326	100	2,8



880418

## BAC GASTRONORME 1/6

– 176x162 mm

code	H mm	litre
880401	200	3,4
880418	150	2,4
880425	100	1,6



880524

## BAC GASTRONORME 1/9

– 176x108 mm

code	H mm	litre
880524	100	1,0

880609



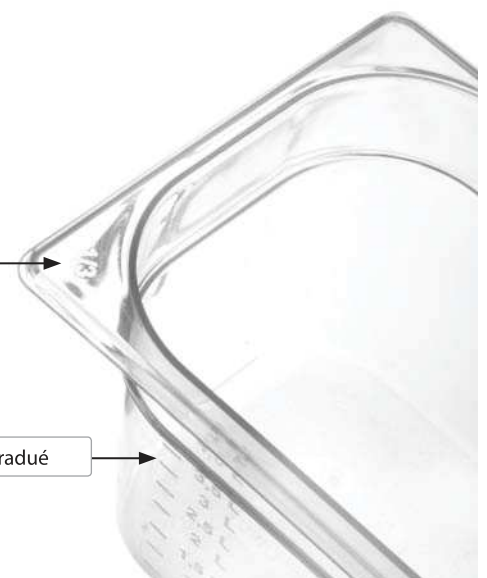
## COUVERCLE GASTRONORME

– Convient aux tous les bacs gastronorme  
Hendi en polypropylène, ainsi que les  
boîtes de stockage HACCP.

code	mm
880609	GN 1/1 - 530x325
880616	GN 1/2 - 325x265
880623	GN 1/3 - 325x176
880630	GN 1/4 - 265x162
880647	GN 1/6 - 176x162
880654	GN 1/9 - 176x108

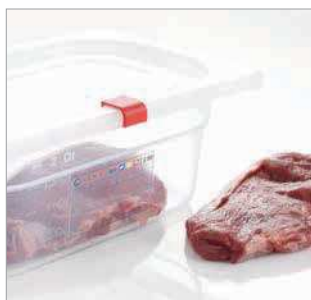
Taille GN marquée  
dans le coin

Gradué



**BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME**

- Boîtes de stockage gastronormes vendues seules - les couvercles ne sont pas inclus.
- Fermeture hermétique.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Couvercles et clips pour les couvercles (vert, jaune, bleu, rouge ou violet selon les vendu séparément.
- Avec étiquette inusable pour enregistrer les aliments stockés.
- Les feutres effaçables pour écrire sur les étiquettes ne sont pas compris.



880050

**BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1**

- 530x325 mm

code	H mm	litre
880050	200	28
880067	150	21
880074	100	14



880159

**BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2**

- 325x265 mm

code	H mm	litre
880159	200	12,5
880166	150	9,5
880173	100	6,5

## DIVERS



MOULIN A POIVRE EN INOX/ BOIX



SEPARATEUR A OEUF A PINCE



SEL-POIVRE SUE SOCLE LUXE 30 ML



PANIER DE PAIN PROF



OUVRE BOITE



BACS GASTRO EN POLYCARBONATE

DIVERS



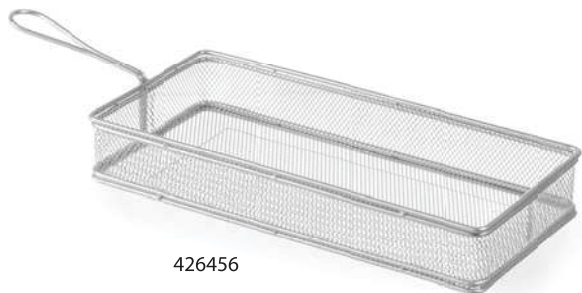
426425



426432



426449



426456

PANIER À FRITES MINIATURES

code	mm
426425	100x80x(H)65
426432	105x90x(H)65
426449	ø90x(H)90
426456	275x130x(H)45



ENSEMBLE 4 DOSSETTES INOX

code	litre
1160	60
1180	80
1125	125
1250	250



PLATEAU DE COMPARTIMENTS EN INOX

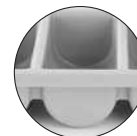
code	cm
6040	60x40

## DIVERS

**BAC À COUVERT**

- 4 compartiments
- GN 1/1

code	mm	couleur
<b>552315</b>	530x325x(H)100	noir
<b>552322</b>	530x325x(H)100	bordeaux
<b>552308</b>	530x325x(H)100	gris



552315

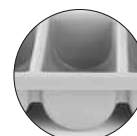
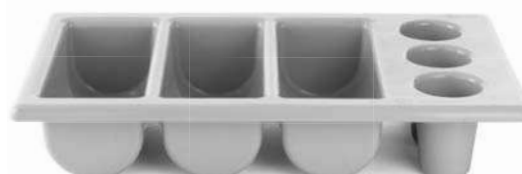
552322

552308

**BAC À COUVERT**

- 6 compartiments
- Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert
- GN 1/1

code	mm	couleur
<b>552353</b>	530x325x(H)105	gris
<b>552360</b>	530x325x(H)105	noir



552353

552360



552254



552261

**BAC À COUVERT AVEC SUPPORT**

- Set d'un bac à couvert avec le support adapté
- Gastronom 1/1

code		couleur
552254	4 compartiments	gris
552261	6 compartiments	gris

**PANIER À COUVERT**

code	mm
871201	Ø97x(H)137

**PANIER À COUVERT**

code	mm
552490	Ø97x(H)137



552407

**SUPPORT POUR PANIER À COUVERT**

- Pour 4 paniers
- Paniers pas compris

code	mm
<b>552407</b>	255x295x(H)215



871201



552490





CHF9



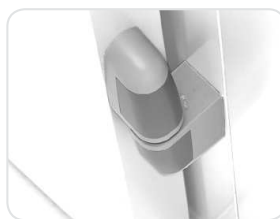
**CHF9**  
**CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**

- Finition des panneaux en tôle pré-peinte spécialement conçue pour l'utilisation alimentaire
- Écart de 300mm avec panneaux de 300, 600, 900 et 1200mm
- Portes arrondies et angles intérieurs taillés à 45°
- Soupape d'équilibre de pression
- profils munis de résistance
- Poignée ergonomique avec serrure, système d'ouverture de sécurité
- Soupape d'équilibre de pression
- Plancher en acier inoxydable et sol anti-dérapant
- Porte réversible autoblocante a 90° disponible
- en 2 dimensions, avec ouverture utile de 600 et 700mm
- Charnière avec système en pente
- Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression, avec densité de 41 Kg/m<sup>3</sup>
- Éclairage interne
- Groupe frigorifique pré monté sur le panneau avec, évaporation des eaux condensées automatique et dégivrage par gaz chaud , fluid, réfrigérant R404A

**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**



Poignée ergonomique



Charnière spéciale avec pente



Éclairage intérieur



Clé pour serrer les serrures



Pièces d'alignement

Ref	Dimension Exterieur	Monoblock (Paroi)	Monoblock (Plafond)	Split (A distance)
CHF1	1140x1440x2200 h négative -20°	MONON1	PLAFON1	SPLITN1
CHF2	1140x2040x2200 h négative -20°	MONON2	PLAFON2	SPLITN2
CHF3	1740x1740x2200 h négative -20°	MONON3	PLAFON3	SPLITN3
CHF4	2040x2040x2200 h négative -20°	MONON4	PLAFON4	SPLITN4
CHF5	2340x2340x2200 h négative -20°	MONON5	PLAFON5	SPLITN5
CHF6	2340x2640x2200 h négative -20°	MONON6	PLAFON6	SPLITN6
CHF7	2640x2640x2200 h négative -20°	MONON7	PLAFON7	SPLITN7
CHF8	2940x2340x2200 h négative -20°	MONON8	PLAFON8	SPLITN8
CHF9	2940x2640x2200 h négative -20°	MONON9	PLAFON9	SPLITN9
CHF10	2940x2940x2200 h négative -20°	MONON10	PLAFON10	SPLITN10





## CHFP9



## CHFP9

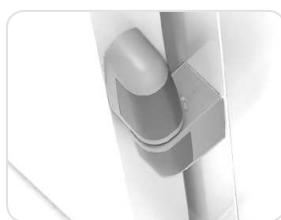
## CHAMBRE FROIDE POSITIVE

- Finition des panneaux en tôle pré-peinte spécialement conçue pour l'utilisation alimentaire
- Écart de 300mm avec panneaux de 300, 600, 900 et 1200mm
- Portes arrondies et angles intérieurs taillés à 45°
- Soupape d'équilibre de pression
- profils munis de résistance
- Poignée ergonomique avec serrure, système d'ouverture de sécurité
- Soupape d'équilibre de pression
- Plancher en acier inoxydable et sol anti-dérapant
- Porte réversible autoblocante à 90° disponible
- en 2 dimensions, avec ouverture utile de 600 et 700mm
- Charnière avec système en pente
- Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression, avec densité de 41 Kg/m<sup>3</sup>
- Éclairage interne
- Groupe frigorifique pré monté sur le panneau avec, évaporation des eaux condensées automatique et dégivrage par gaz chaud, fluid, réfrigérant R404A

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Poignée ergonomique



Charnière spéciale avec pente



Éclairage intérieur



Clé pour serrer les serrures



Pièces d'alignement

Ref	Dimension Extérieur	Monoblock (Paroi)	Monoblock (Plafond)	Split (A distance)
CHFP1	1140x1440x2200 h positive 0°	MONOP1	PLAFOP1	SPLITP1
CHFP2	1140x2040x2200 h positive 0°	MONOP2	PLAFOP2	SPLITP2
CHFP3	1740x1740x2200 h positive 0°	MONOP3	PLAFOP3	SPLITP3
CHFP4	2040x2040x2200 h positive 0°	MONOP4	PLAFOP4	SPLITP4
CHFP5	2340x2340x2200 h positive 0°	MONOP5	PLAFOP5	SPLITP5
CHFP6	2340x2640x2200 h positive 0°	MONOP6	PLAFOP6	SPLITP6
CHFP7	2640x2640x2200 h positive 0°	MONOP7	PLAFOP7	SPLITP7
CHFP8	2940x2340x2200 h positive 0°	MONOP8	PLAFOP8	SPLITP8
CHFP9	2940x2640x2200 h positive 0°	MONOP9	PLAFOP9	SPLITP9
CHFP10	2940x2940x2200 h positive 0°	MONOP10	PLAFOP10	SPLITP10

**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**



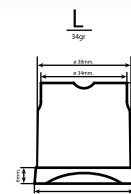
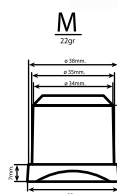
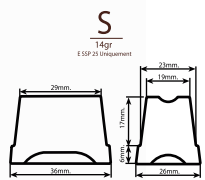
**GSP 25**



**GSP 25 MACHINE A GLACON PLEIN**

- Glaçon : M 22 gr L 34 gr.
- Carrosserie : Acier inoxydable AISI 304.
- Système à aspersion : Gicleurs souples spéciaux b
- Contrôles électromécaniques : Les machines sont d'un thermostat et d'une minuterie
- Interrupteur : Interrupteur marche/arrêt externe.
- Machines tropicalisées : Classe T
- Gamme : Température ambiante: 5 - 40° C Tempéi de l'eau: 5 - 34° C Pression: 0,7 - 6 bar
- Capacité de production : Kg/24 h à 15° C de temp ambiante, 10° C de température de l'eau.

Glaçons Pleins Gourmet



Modèle	Glaçon	Condenseur	Production kg / jour	Stockage kg	Puissance absorbée W	LARG. x PROF. x HAUT. Dimensions mm	Fluide réfrigérant R404 gr
GSP 25	S	Air	22	6	360	350 x 475 x 590	300
		Eau	25	6			230
GSP 35	M, L	Air	33	15	400	435 x 605 x 695	220
		Eau	35	15			210
GSP 45	M, L	Air	42	15	450	435 x 605 x 695	225
		Eau	44	15			210
GSP 60	M, L	Air	54	30	460	515 x 645 x 840	250
		Eau	57	30			220
GSP 80	M, L	Air	75	40	720	645 x 645 x 870	280
		Eau	81	40			300
GSP 135	M, L	Air	135	60	1150	930 x 565 x 915	500
		Eau	137	60			340
GSP 150	M, L	Air	150	MODULAIRE	1500	775 x 625 x 805	700
		Eau	153				750
GSP 400	M, L	Air	380	MODULAIRE	3300	1321 x 638 x 978	1900
		Eau	380				

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



## GGR 140



### GGR 140

#### MACHINE A GLACON GRAIN

- Glaçon : Glace en grains, idéale pour les étals de poissonnerie, les buffets de salades et de fruits, et les présentoirs de sodas.
- Carrosserie : Acier inoxydable AISI 304
- Évaporateur cylindrique vertical : La boîte de vitesses, le dispositif de protection du moteur et le carter ont été conçus par fiabilité et une longévité optimales
- Gamme : Température ambiante : 5 - 40 °C Température de l'eau : 5 - 35° C Pression : 0,7 - 6 bar
- Capacité de production : Kg/24 h à 15° C de température ambiante, 10° C de température de l'eau

Glace en Grains



Modèle	Condenseur	Production kg / jour	Stockage kg	Tension	Puissance absorbée en W	LARG. x PROF. x HAUT. Dimensions mm	Fluide réfrigérant R404 gr
GGR 140	Air	135	60	I	640	515 x 550 x 1355	450
	Eau	139	60		360		
GGR 220	Air	220	MODULAIRE	I	780	515 x 550 x 575	430
	Eau	225	MODULAIRE		780		400
GGR 400	Air	390	MODULAIRE	I	1300	675 x 550 x 660	1100
	Eau	395	MODULAIRE		1300		850
GGR 560	Air	565	MODULAIRE	I / III	1700	675 x 550 x 800	1600
	Eau	570	MODULAIRE		1700		1500
GGR 560 SPLIT	-	565	MODULAIRE	III	600	525 x 410 x 815	-
GGR 850 CO2 SPLIT	-	850	MODULAIRE	I	600	525 x 410 x 815	-



MGC/22

MGC/32

MGC/42

MGC/52

MGC/62

MGC/82

MGC/122

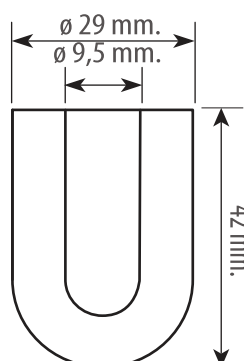
## MGC/62



## MGC/62 MACHINES À GLAÇONS CREUX

- Recommandée dans des conditions de travail difficiles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Adapter pour l'eau calcaireuse et mauvaise qualité et pour pression d'eau faible
- Machines de commandes électromécaniques sont minuterie et interrupteur actionné. Simple, facile à comprendre et le service de haute fiabilité
- Machines tropicalisé : Classe T
- Gamme Température de l'air: 5 - 40 °C
- Température de l'eau: 5 - 35 °C
- Capacité de production de glace Kg / 24h à 15 °C de température ambiante, 10 °C de température d'eau
- Monophasé entrée 220V-50Hz.

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Modèle	Condenseur	Production kg / jour	Stockage kg	Tension	Puissance absorbée	LARG. x PROF. x HAUT Dimensions mm	Fluide réfrigérant R404 gr
MGC/ 22	Air	22	9	I	287 w	401 x 506 x 643	260
	Eau	24	9		287 w		190
MGC/ 32	Air	31	12	I	293 w	401 x 506 x 698	265
	Eau	33	12		293 w		195
MGC/ 42	Air	38	12	I	421 w	401 x 506 x 698	270
	Eau	40	12		421 w		210
MGC/52	Air	48	25	I	550 w	513 x 557 x 811	270
	Eau	51	25		550 w		290
MGC/ 62	Air	55	30	I	650 w	593 x 557 x 934	390
	Eau	60	30		650 w		370
MGC/ 82	Air	75	37	III-I	775 w	673 x 557 x 984	380
	Eau	81	37		775 w		



## CELLULE DE CONGÉLATION

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire;
- Isolation en polyuréthane à base d'eau avec zéro PDO et zéro PAG;
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur pour un nivellement précis;
- Porte à fermeture automatique;
- Joints magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils;
- Arrière-plan imprimé et coins intérieurs arrondis;
- Evaporateur avec traitement anti-corrosion pour une durabilité accrue.
- Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.
- Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle)
- Groupe compresseur, incorporé dans le meuble (accessibilité frontale), condenseur ventilé

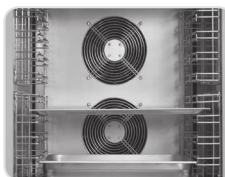
Y2-14

Y2-10

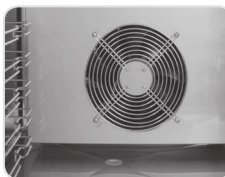
Y2-5

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

L'écran tactile de 4,3" l'état de la nourriture et l'évolution du cycle



Barres et rails facilement amovibles pour une hygiène parfaite



Ventilateur à haut rendement (IP45) contre la poussière et l'eau



Coin arrondi pour une hygiène totale et une meilleure circulation de l'air



Fond multi-incliné pour un drainage complet et un nettoyage facile



Sonde chauffée et précise et facile à utiliser



Image		Y2-3	Y2-5C	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
<b>Model</b>							
<b>Dimension</b>	mm	670x715x500	810x760x850	810x875x850	810x875x1050	810x875x1360	810x875x1735
<b>Poids</b>	kg	70	110	123	144	187	229
<b>Espessura de isolamento</b>	mm	50	70	70	70	70	70
<b>Alimentaion Elect</b>	V/ph/Hz/A	230/1/50/3,0	230/1/50/5,0	230/1/50/5,0	230/1/50/6,0	400/3/50/3,6	400/3/50/4,2
<b>Puissance</b>	kW	0,5	1,0	1,0	1,3	2,0	2,2
<b>Puissance Frigorifique</b>	Te -35°C Tc +45°C W	277	618	618	859	1313	2082
<b>Refrigerante/carga</b>	g	R404A / 225	R404A / 650	R404A / 650	R404A / 750	R404A / 1800	R404A / 2200

## ARP700LP

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE  
POSITIVE/NÉGATIVE

- Construction externe et interne en acier inoxydable aisi 304 18/10
- Épaisseur d'isolation 70mm
- Charnières de la portes a retour
- Porte avec poignée ergonomique
- Supports grilles et montants en acier inox
- Pieds réglable en hauteur en acier inox
- Dégivrage électrique
- Unités condensatrices avec compresseur Aspera
- Déchargement automatique de l'eau de condense
- Contrôle avec carte électrique
- Lumière intérieure



Référence	Dimention	Version	Puissance	Température	Plaques
ARP700LN		Négatif	2.0 Kw		60X40
ARP700LP		Positif	2.0 Kw		60X40
ARP700LN		Négatif	2.0 Kw		60X40
ARP700LP		Positif	2.0 Kw		60X40

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE  
DOUBLE POSITIVE/NÉGATIVE

- Constuction monobloc
- Finition externe et interne en acier inoxydable
- Épaisseur d'isolation 70 mm
- Charnières de la portes à retour
- Portes avec poignée ergonomique
- Supports grilles et montants en acier inox
- Pierds réglables en hauteur en acier inox
- Dégivrage électrique
- Unité condensatrices avec compresseur Aspera
- Déchargement automatiques de l'eau de condence
- Contrôle avec carte électrique
- Lumière intérieur

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

## ARPDG1400P

Référence	Dimention	Version	Puissance	Température	Plaques
ARPDG1400LN		Négatif	1.3 Kw		
ARPDG1400LP		Positif	0.9 Kw		



## TRG3P

## TRG3P



## TABLE REFRIGEREE 2/3/4

Externe et interne en acier inox 18-10. Structure monocoque, portillon isolé et poignée inox. Évaporateur ventilé . Dégivrage et ré évaporation autom. des condensas . Thermomètre et thermostat electron.  
Tropic. + 43C° . Pieds en acier inox réglables en hauteur . Plan de travail avec bord arrondi en façade .

Référence	Dimention	Version	Puissance	Température
TRG2P	1550x800x830	Positif	0.6 Kw	TN-2/+8°C
TRG3P	2100x800x830	Positif	0.68 Kw	TN-2/+8°C
TRG4P	2650x800x830	Positif	0.79 Kw	TN-2/+8°C

\* VERSION REFREGIRATION NEGATIVE SUR DEMANDE



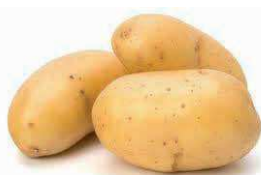
## POL500



## POL300


**POL500**  
**EPLUCHEUSE A POMME DE TERRE**

- Durée du cycle de production 90-120 sec.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et bords arrondis.
- Couverde en plexiglas transparent permettant un visuel sur la production, micro interrupteur de sécurité.
- Plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive (tous deux facilement transportables pour l'entretien, opérations ne nécessitant aucune une main d'oeuvre spécialisée).
- Portillon de décharge frontale, muni également d'un dispositif de sécurité (sauf PPF-05, version de table).
- Alimentation d'eau par électrovanne.
- En option: bac avec filtre pour décharge, en inox.



Ref	Longeur	Profondeur	Hauteur	Puissance
POL500	530	660	850	0,90 kw
POL300	530	660	950	0,55 kw

**CUTER3**  
**ROBOT CUTTER**

- Cuve extractible en inox
- Tableau de commande électronique
- Variateur de vitesse en continu..
- Orifice sur le couvercle pour le rajout de liquide pendant son fonctionnement.
- En option : - Lames micro-dentées, - Lames perforées idéales pour battre des œufs . préparer des mayonnaises ...
- Microrrupteur de sécurité.


**CUTER3**

Ref	Dimention	Dim de la bassine	Poids net	Puissance
CUTER3	240x370x305	160X160mm	11 kg	500kw

## TR250


**TR250**  
**TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE**

- Trancheur fabriqué avec un alliage spécial en aluminium anodisé, hygiénique et anticorrosif
- Affûteur incorporé non extractible
- Nettoyage facile
- Décimal de l'ajustement d'épaisseur de tranche



MODEL	Dimention cm	Lame Ø	Voltage mm	Puissance Kw
TR250	470x470x370	250 mm	230v/N50 Hz	0,15
TR275	580x470x370	275 mm	230v/N50 Hz	0,20
TR300	600x480x420	300 mm	230v/N50 Hz	0.22







FP 105/7,5

### FP 105/7,5 MELANGEUR BATTEUR 7,5 LITRES

Structure peinte résistant aux rayures . Cuve, crochet, palette et fouet en acier inox AISI 304. Tête soulevable.

- Grille de protection

Ustensiles et cuve à dégagement rapide. Variateur électronique avec transmission par courroie ou à engrenages. Equipé avec: Cuve, crochet, palette et fouet.

Ref	Dimension ex	Puissance	Version	Poids	Volum e de la cuve
FP105/7,5	380x240x400h	0,50 kw	ELEC	13 Kg	7,5

CLGOLD



### COUPE LEGUMES GOLD

Équipement pour un usage professionnel, idéal pour les restaurants, les hôtels et les cantines. Grand choix de disques de plus simple au plus créatif, châssis en acier inoxydable 304, couvercle en acier inoxydable et cuvette de coupe facilement amovible pour un nettoyage facile et complet. Bouche de décharge inclinée pour une plus grande productivité, poignée ergonomique avec fonction de démarrage / arrêt et de verrouillage en position de chargement, échange de disques simple et rapide. Toutes les parties en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ou en plastique alimentaire. Clavier digital avec des signes LED lumineux, contrôle des impulsions pour une plus grande précision de coupe, moteur puissant et ventilé adapté à une utilisation intensive.

Ref	Dimension	Puissance	capacité	Poids
CLGOLD	10.6 x 18.1 x 21.6	0,58Kw	200	20

CLGOLD



CP300

### COUPE LEGUMES

Machine professionnelle pour couper, trancher, faire des cubes et des lamelles, râper, effilocheur des légumes, fruits, pain, fromage, chocolat et de nombreux autres produits. Réalisé en aluminium pour un usage alimentaire avec base en acier inox, moteur à haute puissance, couvercle avec ouverture rapide, et facilement démontable et lavable en lave-vaisselle.

Ref	Dimension	Puissance	capacité	Poids
CP300	10.2 x 23.7 x 20,5	0,55Kw (HP 0,75)	200	24kg



CP300



SCI183



SCI155



### SCI183 SCIE A OS

Boucheries, poissonneries, restaurants, table à manger, industrie de la viande et du poisson congelé.

Machine en conformité avec les réglementations hygiéniques internationales. Corps machine en métal fondu fini par vernissage anodisé.

Ref	Dimension mm	Puissance	Scie à os	Voltage
SCI183	410x600x920	75 kw	1830	230V

### SAMR32 HACHOIR A VIANDE

- Le groupe - moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.
- Châssis en inox
- Moteur puissant
- Plaque perforée et lame en inox
- Groupe hachage facilement démontable pour son nettoyage
- Plateau démontable en inox
- Interrupteur de marche et d'arrêt



SAMR32



HA32



Ref	Hacheur réfrigéré	Puissance Totale	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids net
SAMR32	Négative	1500 w	310 mm	460 mm	480 mm	33 kg
HA32	-	-	310 mm	230 mm	510 mm	-

### MXI3 MIXEUR PLONGEANT

- Puissant, robuste, simple d'utilisation - Pieds démontable - Bouton de sécurité, interrupteur - Double isolation - Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite
- Variateur de vitesse

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

MXI3



Ref	Vitesse Mixeur	Puissance	Poids	Vitesse Fouet	Tension
MXI3	11000 tr / mm	270 w	3 kg	1500 tr / mm	115 ou 230V

### CM67 COUPE FRITES MANUEL

Coupe-frites professionnel en inox sur socle lourd en acier. Poussoir amovible en plastique facile à nettoyer. Long manche avec poignée boule en plastique donnant une grande force à l'utilisateur. Accepte même les grosses pommes de terre jusqu'à 13 cm de long. Livré avec grille et poussoir de 10x10 mm.

Autres grilles et poussoir en option.

Ref	Dimension	Production	Poids
CM67	440x250x335	240 mm	6,7 kg

CM67



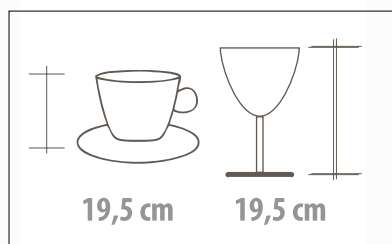
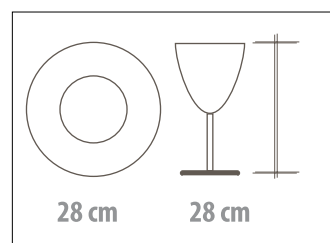
## GW41



## GW41



## Lave-verres Gastro-M GW41 panier carrée 400x400mm 220V

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Cuve emboutie
- Paroi simple peau
- Porte double peau
- Filtre de cuve entièrement en inox.
- Bras de rinçage et de lavage indépendants en inox.
- Pompe de produit de rinçage intégré en série.
- Panneau de contrôle avec 2 programmes de lavage (20/30 paniers/heure)
- Thermostat de sécurité.
- Possibilité de raccorder un distributeur de détergent externe
- Possibilité de raccorder une pompe de vidange



## GW35



Photos	Model	Description	Dimensions (cm)	Puissance	Voltages
 analogic	GW 35	Electro-mechanical glass and cup-washer, 2 washing programs	42x50x59,5 h	3,2	220-240V 1N 50Hz
 analogic	GW 41	Electro-mechanical glass and cup-washer, 2 washing programs	48x52x70 h	3,2	220-240V 1N 50Hz

## HT 50

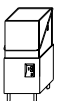


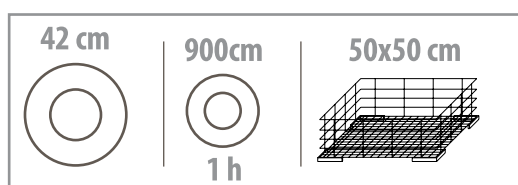
## HT 50

## LAVE-VAISSELLE A CAPOT

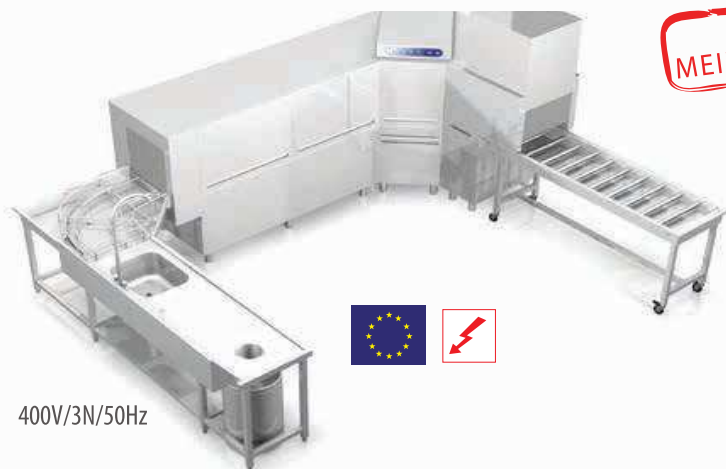
- Sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 avec cuve moulée, cycle de lavage entièrement automatique, résistances de lavage et de rinçage réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles pour un nettoyage aisé.
- Bras de lavage de rinçage unis séparé
- Doseur produit de rinçage intégré
- 2 cycles de lavage (max 900 assiettes/h)
- Groupe aspiration/vidange intégré pour la vidange totale du circuit, avec filtre en acier inox
- Température de l'eau à l'arrivée 50 C°
- Prédéposé pour doseur détergent et pompe de vidange en option

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

Photos	Model	Description	Dimensions (cm)	Puissance	V
 analogic	HT 50	Electro-mechanical hood type, 2 washing programs	63,5x71,7x140,5 h	6,75 Kw	380-415V 3N 50Hz 220-240V 3 50Hz
	HT 51	Electro-mechanical hood type, 2 washing programs	63,5x71,7x140,5 h	6,75 Kw 8,75 Kw	380-415V 3N 50Hz 220-240V 3 50Hz



HT 50



### LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR

- Réalisation en acier inox 304 avec structure à double paroi.
- Glissières latérales des paniers pour ne pas créer des obstacles à la circulation de l'eau et pour un résultat de lavage impeccable.
- Fermetures à baïonnette pour nettoyer les bras rapidement.
- 2 économiseurs d'énergie indépendants dans la zone de lavage et de rinçage.
- Indice de protection de l'eau IPX5. Facile à nettoyer.
- Double surchauffeur pour avoir l'eau de rinçage toujours supérieure à 80°C.
- Structure robuste, entièrement en acier inoxydable jusqu'à 3 mm d'épaisseur.
- Les bras de lavage peuvent être facilement enlevés pour un nettoyage facile.

Model	Dimension Machine mm	Production Assiette h	Puissance Total hot water 50°C°	Puissance Total cold water 20°C°	Puissance Total récupération chaleur	Séchage
ATR 1800	1400x1380x720	100 paniers/h	20,1 kw	30,6 kw	/	(1700 m3/h) / 6,75 kw
ATR 2700	1570x1580x800	150 paniers/h	27,3 kw	36,3 kw	33,3 kw	Az 80 / Az 81 / Az 85
ATR 3200	1870x1580x800	180 paniers/h	27,1 kw	36,1 kw	33,1 kw	(1700 m3/h) / 9,75 kw
ATR 3800	2170x1580x800	210 paniers/h	28,3 kw	37,3 kw	34,3 kw	/



Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

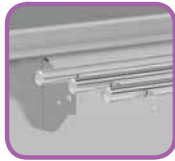
[www.golden-equipement.com](http://www.golden-equipement.com)



162



Facile à installation



Finition et design



Hygiène et Ergonomie



Efficacité énergétique

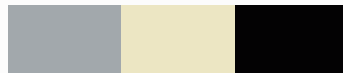


Large Gamme



Accessoires et Options

- Panneaux en acier en plastique, amovible et interchangeable
- Livré assemblé
- Fini lisse ou les couleurs, fibre de bois



**SCFA-160****SELF SUR ARMOIRE REFREGIRE**

- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds réglables.
- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm de profondeur au dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Isolation en polyuréthane injectée exemple de CFC.
- Unité hermétique logé dans la partie inférieure.
- Thermostat électronique avec affichage digitale, refroidissement statique.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Placard inférieur ouvert côté service.

**SCFA-160**

Model	Dimensions	Capacité	Puissance
SCFA-120	1200x700x850	3GN-200	350
SCFA-160	1600x700x850	4GN-200	500
SCFA-200	2000x700x850	5GN-200	800
SCFA-225	2250x700x850	6GN-200	800

**SVCN-160****SVCN-160****VITRINE ET CUVE REFRIGEREE SUR ARMOIRE**

- Réalisation en acier inox AISI 304
- condenseur amovible par des guides qui facilite l'entretien et nettoyage
- Panneau de façade décorative en acier inoxydable.
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Réfrigération par évaporateur ventilé, de gaz R404A et le contrôle thermostatique numérique
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- plage de température de travail + 4 °C / + 12
- Les portes coulissantes en verre sur le côté de service.
- Dotation inclus 6 grilles facilement démontables.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.

Model	Dimensions	Capacité	Puissance
SVCN-160	1600x700x1850	4GN-200	1250
SVCN-200	2000x700x1850	5GN-200	1250
SVCN-225	2250x700x1850	6GN-200	1550



**SBMA-160****BAIN MARIE SUR ARMOIRE**

- Réalisation en acier inox AISI 304 montée sur pieds réglables.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Température réglable de Cuve + 30 / + 90
- Remplissage de l'eau dans la cuve manuel.
- Panneau de façade décorative en acier inoxydable.
- Tension 400V / 50Hz
- Placard inférieur ouvert côté service
- Régulation par thermostat, t° de 30°C à 90°C.
- Protection par thermostat de sécurité.

Model	Dimensions	Capacité	Puissance
SBMA-120	1200x700x850	3GN-200	2000 w
SBMA-160	1600x700x850	4GN-200	3000 w
SBMA-200	2000x700x850	5GN-200	3000 w
SBMA-225	2250x700x850	6GN-200	4000 w

**SBMA-160****SVTA-160****SVTA-160****ELEMENT VITROCERAMIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE**

- Réalisation en acier inox AISI 304 montée sur pieds réglables.
- Résistance à la chaleur de silicone réglable par thermostat électronique.
- Chauffage par résistances en acier inox situées en dessous de la plaque.
- Panneau de façade décorative en acier inoxydable.
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Verre de l'écran non inclus
- Plaque de maintien à température en vitro céramique.
- Placard inférieur ouvert côté service.

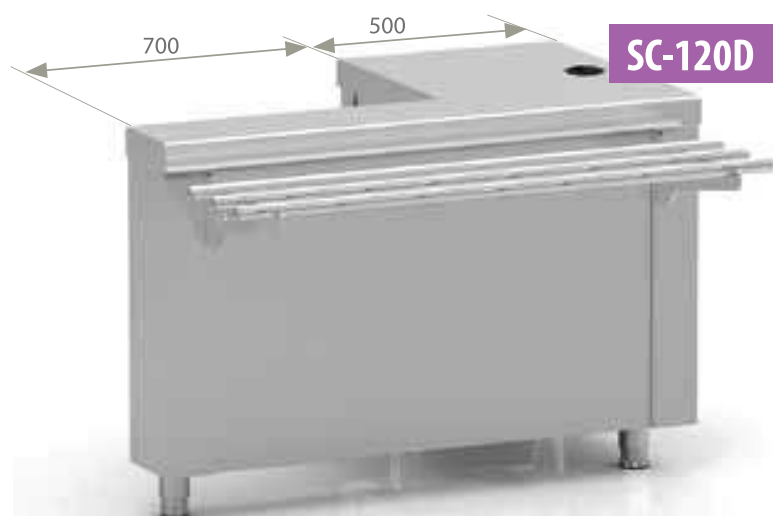
Model	Dimensions	Capacité	Puissance
SVTA-120	1200x700x850	3GN	1350 w
SVTA-160	1600x700x850	4GN	1800 w
SVTA-200	2000x700x850	5GN	2250 w
SVTA-225	2250x700x850	6GN	2700 w



**SNA-140****SELF SUR ARMOIRE NEUTRE**

- Equipé d'une tablette intermédiaire réglable.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds réglables.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- Surface avec bords 50mm
- Jambes très robustes réglables en hauteur par fil caché, avec base décorative optionnelle
- Panneau de façade décorative en acier inoxydable.

Model	Dimensions
SNA-40	400x700x850
SNA-60	600x700x850
SNA-80	800x700x850
SNA-100	1000x700x850
SNA-120	1200x700x850
SNA-140	1400x700x850
SNA-160	1600x700x850
SNA-180	1800x700x850
SNA-200	2000x700x850

**SC-120D****SC-120D  
ELEMENT CAI**

- Réalisation en acier i
- Tiroir avec serrure.
  - couvercle amovible le dessus
  - Equipé d'une prise c

Model	Dimensions
SC-120I	1200x700x850
SC-120D	1200x700x850

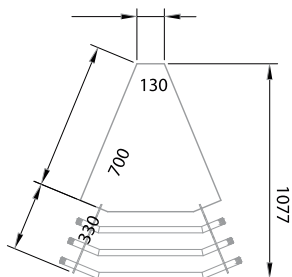




**SAA-45**

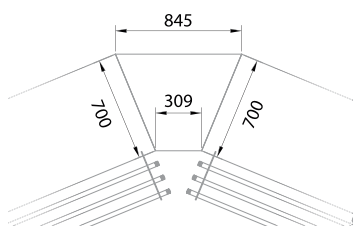
**MEUBLE ANGLE OUVERT 45°**

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8, finition satinée de surface
- Top avec des bords avant rond-point de 50mm, entièrement soudé
- Hauteur ajustable fil des jambes très robustes avec caché, avec base décorative en option
- Panneau de façade décorative en acier inoxydable. Peut éventuellement être administré en couleur unie ou imitation bois



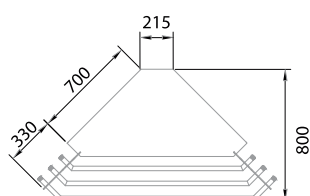
Model	Dimension
SAA-45	665x700x850

**MEUBLE ANGLE FERME 45°**



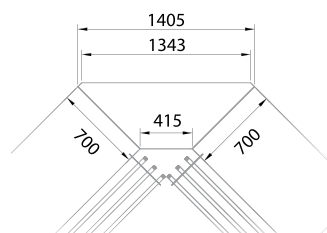
Model	Dimension
SAC-45	845x650x850

**MUEBLE ANGLE OUVERT 90°**



Model	Dimension
SAA-90	1205x585x850

**MUEBLE ANGLE FERME 90°**



Model	Dimension
SAC-90	1405x525x850

**SPNS****PORTE PLATEAUX, PAINS ET COUVERTS**

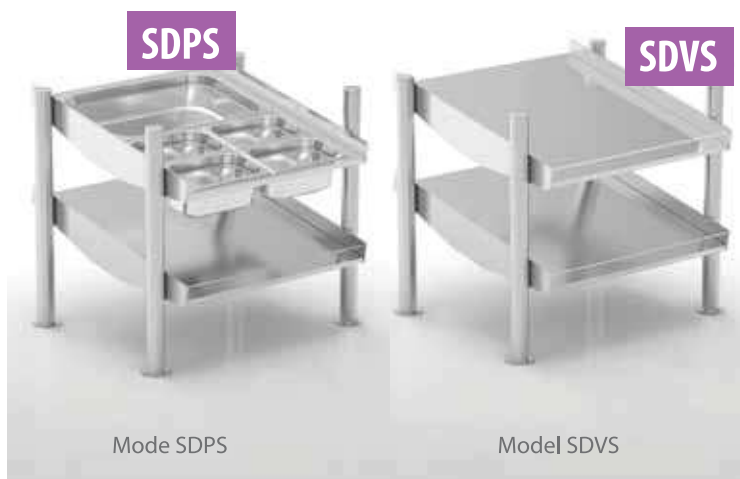
- 4 compartiments supérieurs pour couverts.
- Trémie inférieure à pain.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

Model	Dimension
SPNS	710x700x500

**SDPS****DISTRIBUTEURS PAIN, COUVERTS ET VERRES**

- Réalisation en acier inoxydable AISI 304
- Round pieds en tube Ø50mm
- contre vissé (tous deux inclus en standard) Deux systèmes de fixation possibles: pieds réglables

Model	Distributeur	Dimension
SDPS	Pain, couverts et verres	700x700x665
SDVS	les verres	700x700x665



Mode SDPS

Model SDVS

**SPNP****DISTRIBUTEURS PAIN, COUVERTS ET VERRES**

- Réalisation en acier inox AISI 304 avec finition satinée 18/8
- Le modèle inclut récipient de couverts en plastique SPNP
- Montants Ø50mm de tube rond
- Hauteur fil jambes réglable très robustes avec caché



Model	Dimension
SPNP	720x700x1550



Model	Dimension
SDVP	720x700x1760

SCB-100



**SCB-100**

**RAMPE À PLATEAUX LINÉAIRE**

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8
- facilité d'installation

Modelo	Tipo	Dimensiones
SCB-40	Lineal	400x330x130
SCB-60	Lineal	600x330x130
SCB-80	Lineal	800x330x130
SCB-100	Lineal	1000x330x130
SCB-120	Lineal	1200x330x130
SCB-140	Lineal	1400x330x130
SCB-160	Lineal	1600x330x130
SCB-180	Lineal	1800x330x130
SCB-200	Lineal	2000x330x130
SCB-225	Lineal	2250x330x130
SCBAA-45	Angular 45°	-
SCBAA-90	Angular 90°	-

SZ-100



**SZ-100**

**FACADE**

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8
- Facilité d'installation

Modelo	Type	Dimensiones
SZ-40	Frontal	400x100x135
SZ-60	Frontal	600x100x135
SZ-80	Frontal	800x100x135
SZ-100	Frontal	1000x100x135
SZ-120	Frontal	1200x100x135
SZ-140	Frontal	1400x100x135
SZ-160	Frontal	1600x100x135
SZ-180	Frontal	1800x100x135
SZ-200	Frontal	2000x100x135
SZ-225	Frontal	2250x100x135
SZAA-45	Ang. abierto 45°	-
SZAC-45	Ang. cerrado 45°	-
SZAA-90	Ang. abierto 90°	-
SZAC-90	Ang. cerrado 90°	-
SZL-70	Lateral	373x100x135
SLZI	Lateral isla (2 uds.)	160x100x135

KRM4



**KRM4**

**ROUE KIT**

- Roues Ø125mm
- Deux roues avec freins sont administrés dans chaque kit

Model	Nombre de roues
KRM4	4

SBR



**RAIL**

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8
- Facilité d'installation (vis et chevilles)

Model	Dimensiones
SBR	1200x800

## SUPPORT ET VERRE POUR SELF-SERVICE

- Réalisation en acier inox AISI 304 satiné 18/8.
- Supporte ronde Ø50mm tube

Verre supérieure  
non inclus

**SPLS-3GN**



- Tubes fluorescents
- Chauffage et éclairage par un halogène

**SPLD-3GN**



### SUPPORT SIMPLE

Model	Ecran	Dimension	Puissance (W)
SPLS-3GN	Eclairage	1149x120x440	14
SPLS-4GN	Luz	1549x120x440	21
SPLS-5GN	Luz	1949x120x440	28
SPLS-6GN	Luz	2199x120x440	35
PLCS-3GN	Luz+Chaleur	1149x120x440	600
PLCS-4GN	Luz+Calor	1549x120x440	800
PLCS-5GN	Luz+Calor	1949x120x440	1000
PLCS-6GN	Luz+Calor	2199x120x440	1200

### SUPPORT DOUBLE

Model	Ecran	Dimension	Puissance (W)
SPLD-3GN	Luz	1149x120x645	14
SPLD-4GN	Luz	1549x120x645	21
SPLD-5GN	Luz	1949x120x645	28
SPLD-6GN	Luz	2199x120x645	35
PLCD-3GN	Luz+Calor	1149x120x645	600
PLCD-4GN	Luz+Calor	1549x120x645	800
PLCD-5GN	Luz+Calor	1949x120x645	1000
PLCD-6GN	Luz+Calor	2199x120x645	1200

### SUPPORT NEUTRE

Model	Type	Dimension	Convient pour le verre
SSP	Simple	Ø50x440	3GN / 4GN
SSP5	Simple	1949x75x440	5GN
SSP6	Simple	2199x75x440	6GN
SDP	Doble	Ø50x645	3GN / 4GN
SDP5	Doble	1949x75x645	5GN
SDP6	Doble	2199x75x645	6GN

**SSP**



## VERRE DE SECURITE POUR SELF SERVICE

### VERRE SELF SERVICE

Model	Dimensions
SCRS-3GN	1023x400x133
SCRS-4GN	1423x400x133
SCRS-5GN	1823x400x133
SCRS-6GN	2073x400x133

**SCRS-3GN**



### COURBE SELF SERVICE

Model	Dimensions
SCRD-4GN	1423x570x133
SCRD-5GN	1823x570x133
SCRD-6GN	2073x570x133

**SCRD-4GN**



### VERRE DROIT

- Il comprend le matériel de fixation

Model	Dimensions
SCRF-3GN	1023x315x6
SCRF-4GN	1423x315x6
SCRF-5GN	1823x315x6
SCRF-6GN	2073x315x6

**SCRF-3GN**



Verre supérieure  
non inclus



Haute Qualité



Personnalisation et Décoration



Modularité et Fonctionnalité



Facilité d'installation



Finitions et Conception



Hygiène et Ergonomie



Large gamme et la disponibilité



Efficacité énergétique



**PF3G-GL****ELEMENT TOP REFRIGERE**

- Réalisation en acier inox AISI 304 .
- Réfrigérant a gaz. Température plaque -4°C / 4
- Isolation écologique haute densité.
- Mobile boîte de contrôle de 1 mètre de longueur, avec un thermomètre / thermostat et le fonctionnement de l'interrupteur de lumière numérique.
- Unité de condensation incorporée.
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Système de récupération de liquide de refroidissement non inclus.

**PF3G-GL**

Model	Dimension	Dimension d'encastrement	Capacité	Consommation (W)	Puissance (W)
PF2G-GI	790x646x430	765x625x420	2GN1/1	350	250
PF3G-GI	1120x646x430	1095x625x420	3GN1/1	350	250
PF4G-GI	1445x646x430	1420x625x420	4GN1/1	400	300
PF5G-GI	1770x646x430	1745x625x420	5GN1/1	800	530
PF6G-GI	2130x646x430	2100x625x420	6GN1/1	800	530

**CF4G-6-GL****ELEMENT BAIN-MARIE**

- Réalisation en acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie, angles arrondis, décharge et trop-plein
- Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Chauffage électrique par résistances située en dessous de la cuve.
- Conçu pour GN jusqu'à 150mm de profondeur (non inclus)
- Boîtier de commande mobile 1 mètre longueur avec thermomètre / thermostat commutateur numérique et lumineux.
- unité de condensation incorporada
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Système de récupération de liquide de refroidissement non inclus.

**CF4G-6-GL**

Bag no inclut

Model	Dimension	Dimension d'encastrement	Capacité	Consommation (W)	Puissance (W)
CF3G-6-GI	1120x646x500	1095x625x490	3GN1/1-65	350	250
CF4G-6-GI	1445x646x500	1420x625x490	4GN1/1-65	400	300
CF5G-6-GI	1770x646x500	1745x625x490	5GN1/1-65	800	530
CF6G-6-GI	2130x646x500	2100x625x490	6GN1/1-65	800	530
CF2G-15-GI	790x646x580	765x625x570	2GN1/1-150	275	180
CF3G-15-GI	1120x646x580	1095x625x570	3GN1/1-150	350	250
CF4G-15-GI	1445x646x580	1420x625x570	4GN1/1-150	350	250
CF5G-15-GI	1770x646x580	1745x625x570	5GN1/1-150	800	530
CF6G-15-GI	2130x646x580	2100x625x570	6GN1/1-150	800	530



CFV3G

## CFV3G

## ELEMENT FROID VENTILÉ

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Réfrigération par évaporateur ventilé, gaz R-404A et le contrôle thermostatique numérique
- Vidange incorporé.
- Conçu pour GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus).
- Plage de température de fonctionnement 0 / + 5 °C
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur intégré
- Monophasé unité 230V / 50Hz

Model	Dimension	Dimension d'encastrement	Capacité	Consommation (W)	Puissance (W)
CFV3G	1129x715x770	1079x695x760	3GN1/1-200	560	789
CFV4G	1454x715x770	1454x695x760	4GN1/1-200	800	1038
CFV5G	1779x715x770	1729x695x760	5GN1/1-200	920	1497



CH4-GL

## CH4-GL

## ELEMENT REFRIGEREE POUR LA GLACE SANS GROUPE FRIGORIFIQUE

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8
- Cuve entièrement soudé, avec des bords arrondis
- Refroidissement bobine avec tube de cuivre fond et les côtés
- gaz réfrigérant R-404A
- Isolement écologique de haute densité et d'épaisseur
- Capacité pour 4 seaux de 360x165x180mm de glace usqu'à 7 litres (non inclus)
- Égoutter incorporée
- Tension monophasée 230V / 50Hz

Model	Groupe intégré	Dimension	Dimension d'encastrement	Puissance
CH4	NO	810x540x280	785x455x270	1/4 CV
CH4-GL	SI	810x540x680	785x455x680	350 W

\*Groupe recommandé a distance jusqu'à 4 m horizontale avec gaz R-404A

GH-5



## BAG A GLACES

Model	Dimension	Capacité
GH-5	360x165x120	5 Litros
GH-7	360x165x150	7 Litros
GHT	360x165	couverture en polycarbonate



LP

## CUILLÈRE A GLACE

- Réalisation entièrement en acier inox AISI 304
- Seau pour le lavage portions de crème glacée.
- Incorporé dans sa partie inférieure une entrée d'eau de 3/8 "et 1/2 sortie".

Model	Dimension	Trou de verrouillage
LP	110x270x145	255x95

## ELÉMENT TOP ET VITRINE SUR 3 NIVEAUX FERMÉE, RÉFRIGÉRÉS, VENTILÉS

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Réfrigération par évaporateur ventilé, gaz et commande numérique thermostatique.
- Verre de sécurité trempé
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
- Unité de condensation incorporé
- boîtier de commande mobile 1 mètre de longueur, avec un thermomètre / thermostat numérique et interrupteur de lumière

## ELEMENT RÉFRIGÉRÉS FROID VENTILÉ AVEC CUVE

- Retour fermée avec panneaux en acier inoxydable avec double isolation des murs.
- Disponible en 2 finitions: Ouvrir avec volet ou avec des portes



Model	Type de fermeture	Dimensions	Dimension d'encastrement	Capacité	Consommation (W)	Puissance (W)
VMP3G	Volet roulant	1129x715x830	1079x695x760	3GN1/1-150	820	1038
VMP4G	Volet roulant	1454x715x830	1454x695x760	4GN1/1-150	950	1497
VMB3G	-	1129x715x830	1079x695x760	3GN1/1-150	820	1038
VMB4G	-	1454x715x830	1454x695x760	4GN1/1-150	950	1497

## VITRINES CENTRAL RÉFRIGÉRÉS FROID VENTILÉ AVEC CUVE

- Retour accessibles par des portes coulissantes méthacrylate, double couche isolante
- Disponible en 3 finitions: Ovrir avec volet ou avec des portes battantes ou fermé avec l'auto de verre



Model	Type de fermeture	Dimensions	Dimension d'encastrement	Capacité	Consommation (W)	Puissance (W)
VCP3G	Volet roulant	1129x715x830	1079x695x760	3GN1/1-150	820	1038
VCP4G	Volet roulant	1454x715x830	1454x695x760	4GN1/1-150	950	1497
VCB3G	-	1129x715x830	1079x695x760	3GN1/1-150	820	1038
VCB4G	-	1454x715x830	1454x695x760	4GN1/1-150	950	1497
VCC3G	-	1129x715x830	1079x695x760	3GN1/1-150	820	1038
VCC4G	-	1454x715x830	1454x695x760	4GN1/1-150	950	1497



## VCF6G



### VITRINES RÉFRIGÉRÉES FROID STATIQUE VENTILÉ AVEC CUVE

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Cabinet de refroidissement par ventilateur de l'évaporateur, gaz à condensation unité avec R-404A et le contrôle thermostatique numérique
- Température de + 4 °C / + 12
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Unité de condensation incorporé
- Boîtier de commande mobile avec thermomètre / thermostat numérique et interrupteur de lumière d'exploitation
- 6 grilles facilement amovibles (étagères Verre en option)
- Les portes coulissantes en verre sur le côté de service.

Model	Dimensions	Dimension d'encastrement	Capacité	Consommation (W)	Puissance (W)
VCF4G	1600x700x1610	1420x625x570	3GN1/1-150	1250	835
VCF5G	2000x700x1610	1745x625x570	4GN1/1-150	1250	835
VCF6G	2250x700x1610	2100x625x570	6GN1/1-150	1550	950

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉ

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Température de + 4 °C / + 12
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Contrôle thermostatique numérique
- Tension monophasée 230V / 50Hz

- pliage côté client méthacrylate portes coulissantes en verre sur le côté de service. portes
- 6 grilles facilement amovibles (étagères Verre en option)

## SVSM-160



### VITRINE RÉFRIGÉRÉES AVEC ISOLÉES

- Ils peuvent être installés sous un poste distinct sur toute surface lisse.
- L'isolement de base inférieure, avec des coins arrondis pour une meilleure hygiène et la facilité de nettoyage

Model	Dimension	Puissance (W)
SVSM-160	1520x660x1280	1050
SVSM-200	1920x660x1280	1550
SVSM-225	2170x660x1280	1550

### VITRINE RÉFRIGÉRÉES SANS BASE

- Surfaces ou des réservoirs, à la fois froid
- Vitrine sans base inférieure, conçus pour être installés sur votre

Model	Dimension	Puissance (W)
SVCF-160	1520x660x1280	1050
SVCF-200	1920x660x1280	1550
SVCF-225	2170x660x1280	1550

## EC-200



### OPTION DE GRILLE POUR LE VERRE RÉFRIGÉRÉ

Model	Dimension	pour les modèles
EC-160	663x570x8	1600
EC-200	863x570x8	2000
EC-225	988x570x8	2250

## PLAQUES DE CUISSON

- Réalisation en acier inox AISI 304 satiné 18/8.
- Epaisseur de céramique de verre trempé de 6mm de verre
- Chauffage par résistances électriques, avec Clixon Sécurité
- Mobile boîte de 1 m de long avec un thermomètre de contrôle / thermostat numérique et le fonctionnement de l'interrupteur de lumière
- Tension monophasée 230V / 50Hz
- Modèle de verrouillage



Model	Dimension	Dimension d'encastrement	Capacité	Puissance (W)
PCV2G	790x646x135	765x625x120	2GN1/1	900
PCV3G	1120x646x135	1095x625x120	3GN1/1	1350
PCV4G	1445x646x135	1420x625x120	4GN1/1	1800
PCV5G	1770x646x160	1745x625x120	5GN1/1	2250
PCV6G	2130x646x160	2090x625x120	6GN1/1	2700

## BAIN MARIE CUVE CHAUD

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Cuve entièrement soudé, avec des bords arrondis de la santé
- Conçu pour la profondeur de jusqu'à 150 mm (non inclus)
- Isolation en polyuréthane écologique avec un produit ignifuge.
- Mobile boîte de contrôle de 1 mètre de longueur, avec un fonctionnement thermomètre / thermostat numérique et interrupteur de lumière
- Tension monophasée 230V / 50Hz



Bac GN no inclut

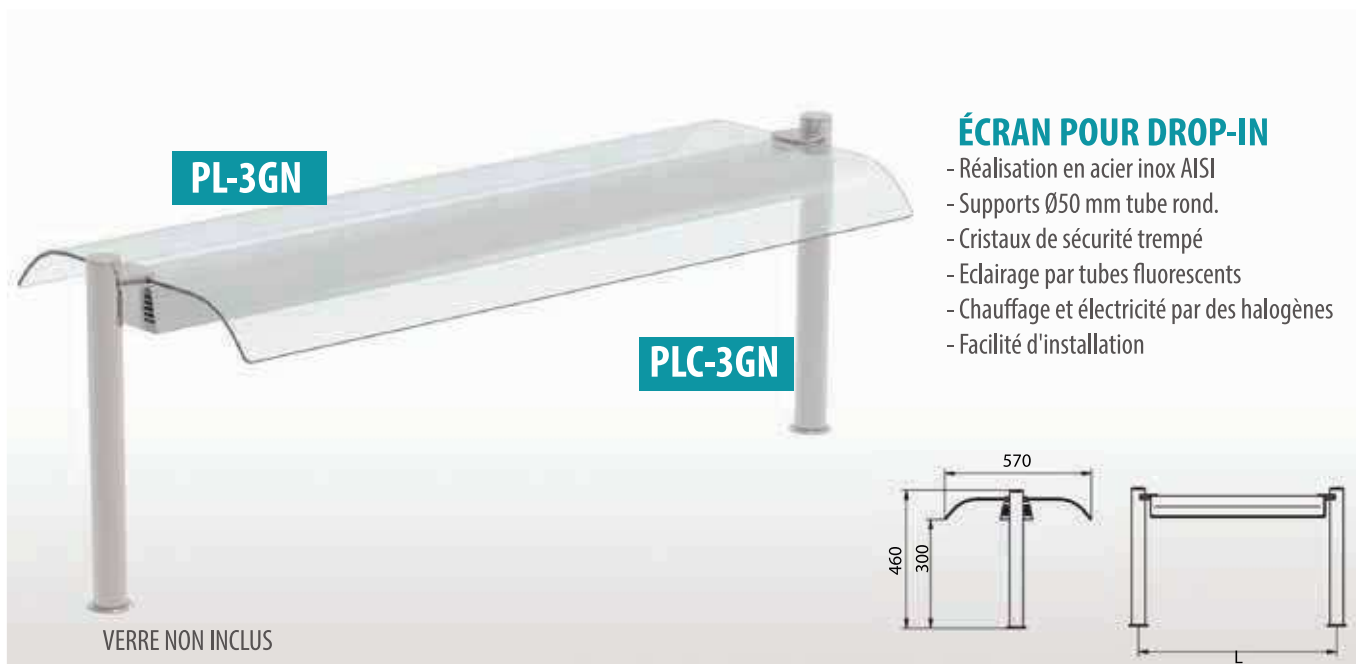
Model	Dimension	Mesures de verrouillage	Capacité	Puissance (W)
CCH2G	790x646x315	765x625x200	2GN1/1-150	1000
CCH3G	1120x646x315	1095x625x200	3GN1/1-150	2000
CCH4G	1445x646x315	1420x625x200	4GN1/1-150	3000
CCH5G	1770x646x315	1745x625x200	5GN1/1-150	3000
CCH6G	2130x646x315	2100x625x200	6GN1/1-150	4000

## CUVE ENTIÈREMENT SOUDÉ, SANITAIRE BORDS ARRONDIS

- Réalisation en acier inox AISI 304
- Cuve entièrement soudé, sanitaire bords arrondis.
- Conçu pour GN jusqu'à 100 mm. profondeur (non inclus).
- Isolation en polyuréthane écologique avec un produit ignifuge.
- Le réchauffement de Cuve par la résistance blindée protégée par double fond perforé.
- Mobile boîte de contrôle de 1 mètre de longueur, avec un thermomètre / thermostat et le fonctionnement de l'interrupteur de lumière numérique.
- Tension monophasée 230V / 50Hz



Model	Dimensiones	Dimension d'encastrement	Capacité	Puissance (W)
CCS2G	790x646x315	765x625x200	2GN1/1-100	800
CCS3G	1120x646x315	1095x625x200	3GN1/1-100	1200
CCS4G	1445x646x315	1420x625x200	4GN1/1-100	1600
CCS5G	1770x646x315	1745x625x200	5GN1/1-100	2000
CCS6G	2130x646x315	2100x625x200	6GN1/1-100	2400

**ÉCRAN POUR DROP-IN**

- Réalisation en acier inox AISI
- Supports Ø50 mm tube rond.
- Cristaux de sécurité trempé
- Eclairage par tubes fluorescents
- Chauffage et électricité par des halogènes
- Facilité d'installation

VERRE NON INCLUS

**SOUTIEN AVEC AFFICHAGE DE LUMIÈRE**

Model	Dimension	L	Puissance
PL-2GN	773x120x440	723	8 W
PL-3GN	1103x120x440	1053	14 W
PL-4GN	1428x120x440	1378	21 W
PL-5GN	1753x120x440	1703	28 W
PL-6GN	2113x120x440	2063	35 W
VERRE NON INCLUS			

**SUPPORT AVEC AFFICHAGE DE LUMIÈRE**

Model	Dimension	L	Puissance
PLC-2GN	773x120x440	723	400 W
PLC-3GN	1103x120x440	1053	600 W
PLC-4GN	1428x120x440	1378	800 W
PLC-5GN	1753x120x440	1703	1000 W
PLC-6GN	2113x120x440	2063	1200 W
VERRE NON INCLUS			

**SSP****SUPPORT NEUTRE**

- Deux supports sont administrés par modèle

Model	Type	Dimension	Convient pour moduler
SSP	Simple	ø50x440	2GN/3GN/4GN/5GN
SSP6GN	Simple	ø50x645	6GN (3+3GN)
SDP	Doble	2113x75x440	2GN/3GN/4GN/5GN
SDP6GN	Doble	2113x75x440	6GN (3+3GN)
VERRE NON INCLUS			

**VERRE INCURVÉ****CR-2GN**

Model	Dimension	L
CR-2GN	647x570x133	723
CR-3GN	977x570x133	1053
CR-4GN	1302x570x133	1378
CR-5GN	1627x570x133	1703

**VERRE RENFORCÉ****CRR-2GN**

Model	Dimension	L
CRR-2GN	647x490x6	723
CRR-3GN	977x490x6	1053
CRR-4GN	1302x490x6	1378
CRR-5GN	1627x490x6	1703

## KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

- Pour montrer au public la température d'élément drop-in situé en bas: piste / Cuve froid ou de la plaque / Cuve chaud
- Facile à installer sur les écrans de lumière et lumière / chaleur.



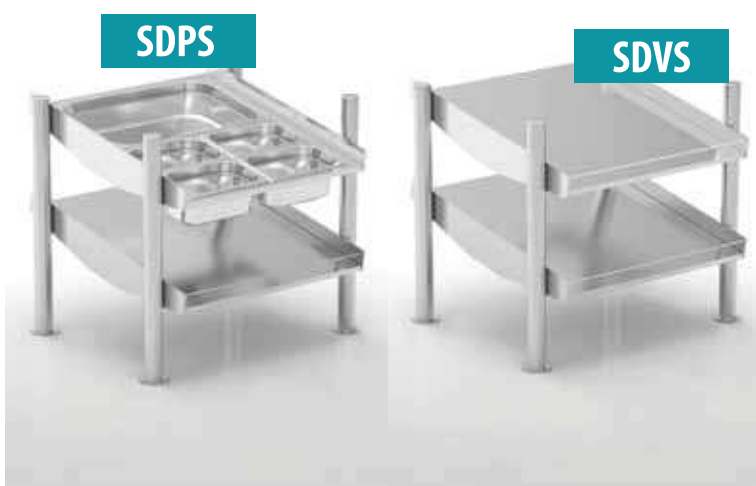
KTD

Model	Dimension
KTD	96x72x44

## DISTRIBUTEURS PAIN, COUVERTS ET VERRES

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8
- Ø50mm jambes de tube rond
- Deux séries de possible assujettissement: pieds réglables ou contre vissé (tous deux inclus en standard)
- GN comprend du pain et couverts en acier inoxydable.

Model	Type de distributeur	Dimension
SDPS	Pain, couverts et verres	700x700x665
SDVS	Les navires	700x700x665



SDPS

SDVS

## DPN-45 DISTRIBUTEURS ENCASTRÉS DE PLATS

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/8
- Convient pour les plaques de 210 à 278 mm de diamètre
- Les plats sont maintenus au plus haut niveau par système de ressort réglable
- Modèles chauds comprennent appareillage de commutation résistance électrique lumineux et réglable par thermostat analogique
- Couvercle en plastique en option pour une meilleure isolation thermique



DPN-45

Model	Type	N° plats env	Puissance (W)	Dimension	Diamètre
DPN-45	Neutre	45	-	ø368x643	ø358
DPN-60	Neutre	60	-	ø368x748	ø358
DPC-45	Hot	45	500	ø368x656	ø358
DPC-60	Hot	60	500	ø368x761	ø358
TDP	Haut	-	-	ø365x80	-

ARMOIRE DE RANGEMENT



CHARIOT DE SERVICE



ETAGERE DE RANGEMENT



CHARIOT DE SERVICE



ETAGERE DE CHEF



GARANTIE MEILLEUR QUALITE

ETAGERE



TABLE AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET



TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE



\* D'AUTRE MODEL DISPONIBLE

CANIVEAU EN INOX



CANIVEAU EN INOX CARRE

www.golden-equipement.com



PLONGE DEUX BACS



PLONGE UN BAC



PLONGE UN BAC



TABLE AVEC TVO



TABLE SUR ARMOIRE CHAUFFANTE



TABLE SUR ARMOIRE CHAUFFANTE



DOUCHETTE



LAVE MAIN



## MRH12 HOTTE MURALE

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304
- Faces non visible en acier inox AISI 304
- Joes latérales soudées par «point»
- 2 filtres inox à labyrinthes
- Goulotte périphérique soudée pour la récupération des graisses
- Robinet d'évacuation inférieur
- Eclairage encastré avec néon «IP65»

Ref	Dimention	M <sup>3</sup>	Poids
MRH12	1200x1300x450h	0,89	45 kg

\* D'AUTRE MODEL DISPONIBLE



MCER16



## VA7/77 VARIATEUR ELECTRONIQUE

- Débit : 1000 m/h. (perte de charge 200 pa)
- 1400 t/min
- Double ouïe avec moteur incorporé (température max 60°)
- Exécution en acier galvanisé
- Moteur fermé, degré de protection IP54
- Caisson en acier galvanisé avec isolation phonique intérieure
- Inspection latérale pour S.A.V

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

Ref	Dimention	M <sup>3</sup>	Poids	Puissance
VA7/77	500x500x500	0,16	24 kg	0,15

\* D'AUTRE MODEL DISPONIBLE



VR3



MRH12

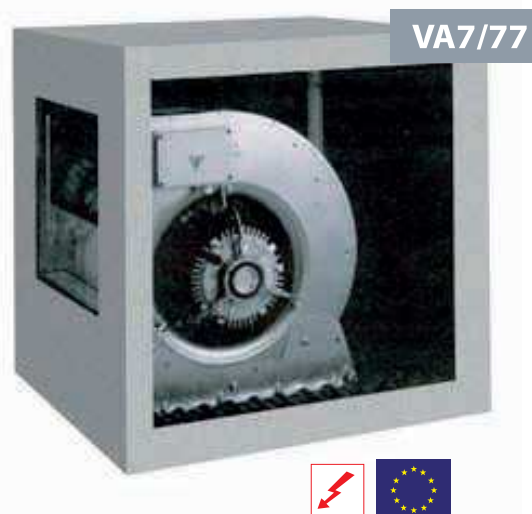


## MCER16 HOTTE CENTRALE

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304
- Faces non visible en acier inox AISI 304
- Joes latérales soudées par «point»
- 6 filtres inox à labyrinthes
- Goulotte périphérique soudée pour la récupération des graisses
- Robinet d'évacuation inférieur
- Eclairage encastré avec néon «IP65»

Ref	Dimention	M <sup>3</sup>	Poids
MCER16	1600x1500x450h	1,54	82 kg

\* D'AUTRE MODEL DISPONIBLE



VA7/77



## VR3 VARIATEUR ELECTRONIQUE

- Pour moteur variateur de type : 7/7/14 - 9/9/9 - 9/9/14 - 10/10/9 - 10/10/14
- Interrupteur on/off et variateur de vitesse à potentiomètre
- Interrupteur on/off et variateur de vitesse à potentiomètre
- Interrupteur on/off pour l'éclairage.

Ref	Voltage	M <sup>3</sup>	Poids
VR3	230/1N 50-60HZ	1,01	2 kg

## PLAL3



## PLAL3

## PLAQUÉ DE CUISSON LISSE À GAZ 3 BR

Plaque de cuisson en chrome dur d'une épaisseur de 15 mm à haute conductibilité thermique - Construction en acier inox - Brûleur gaz tubulaire à haut rendement - Idéale pour la cuisson des steaks, hamburgers, bacon, poissons, saucisses, l&eachu...

Ref	Dimension mm	Kcal/h	Poids	M <sup>3</sup>
PLAL3	820x510x305	7485	51,5	0,24

## PLAL2

## PLAQUÉ DE CUISSON LISSE À GAZ 2 BR

- Plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, munie d'un rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.

- Châssis en acier inox, pieds réglables.
- Chauffage gaz: par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piezzo-électrique.
- Boutons en matière athermique.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.



## PLAL2



Ref	Dimension mm	Kcal/h	Poids	M <sup>3</sup>
PLAL2	640x500x320	5160	43	0,19

\* EXISTE EN VERSION ELECTRIQUE

## PANINI2



## PANINI2

## GRILL PANINI ÉLECTRIQUE DOUBLE

- Surface en fonte agissant par contact
- Chassis en inox avec tiroir de récupération et rigole
- Dessus de plaque ajustable selon l'épaisseur du produit
- Thermostat jusqu'à 250° - Plaque (bas/haut) : rainurée / rainurée
- Dimensions : 690x430x240mm
- Zone de chauffe : 550x245
- Puissance : 3600 w



Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	Voltage
PANINI2	960x430x240	3,6 kw E	37	230/1/50

## PANINI1



## PANINI1

## GRILL PANINI ÉLECTRIQUE SIMPLE

- Surface en fonte agissant par contact
- Chassis en inox avec tiroir de récupération et rigole
- Dessus de plaque ajustable selon l'épaisseur du produit
- Thermostat jusqu'à 250° - Plaque (bas/haut) : rainurée / rainurée
- Dimensions : 510x430x240mm
- Zone de chauffe : 365x245
- Puissance : 3000 w

Ref	Dimension mm	Puissance	Poids	Voltage
PANINI1	510x430x240	3 Kw E	28	230/1/50



## FRG14

FRG14  
FRITEUSE A GAZ

Cette friteuse à gaz sur coffre est idéal pour faire frire des pommes de terre, des légumes, des poissons ou des viandes. Elle est composée d'une importante zone froide : permettant d'accroître la durée de vie de l'huile et permet de récupérer les résidus de fritures. Ainsi que d'un plan d'égouttage, situé sur le devant. Les brûleurs sont situés à l'extérieur de la cuve et sont contrôlés par vanne électrique.

Modèle	Dimension (mm)	Liters	Baskets (mm)	Kw	Kcal/h	V
FRE14	375x655x845/985	14	250x320xh280	9	-	400-230/3N 50-60HZ
FRE15	750x655x845/985	14+14	250x320xh280	18	-	2x400-230/3N 50-60HZ
FRG14	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	10720	-
FRG15	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	21670	-

## FRG15



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

## FRE14

FRE14  
FRITEUSE ELECTRIQUE

- Réalisation en acier inox, 2 poignées athermiques, munie de couvercle. - Panier en acier inox (très robuste "renforcé"), poignée athermique. - Chauffage par résistance blindée "traitée". - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. - Thermostat de 0°C à 180°C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection). - Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur), éléments démontables et lavables en machine.



## FRE15



## SG/3

SG/4  
SHAWARMA GAZ

Zones de chauffe réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur. Zone de chauffe coullisante sur 4 roulements à bille pour s'adapter au diamètre de la "carotte". - Utilisation : Mise en place aisée de la broche grâce à un dispositif mécanique simple.

Ref	Dimention mm	Kcal/h	Poids	Voltage
SG/3	550x700x950	8463	36	230/1/50-60hz
SG/4	550x700x1100	11284	39	230/1/50-60hz
SG/5	550x700x1250	14105	42	230/1/50-60hz

\* EXISTE EN VERSION ELECTRIQUE

## SG/5





GG8S



GG8S

### GG8S ROTISSOIRE A GAZ

La capacité des poulets est approximative et dépend du poids et de système de positionnement poulet  
 - Chapas entre les brûleurs amovibles pour le nettoyage  
 - Réalisation en acier inoxydable  
 - Moteur 230



GG8S



\* EXISTE EN VERSION ELECTRIQUE

Ref	Dimension mm	Capacité	Production	Consommation GPL	Consommation Gaz	Poids
GG8S	1100x480x1930	32/40	48 (kCal/h)	3,96 (Kg/h)	4,96 (kCal/h)	170 kg
GG6S	1100x480x1750	24/30	36 (kCal/h)	2,82 (Kg/h)	3,72 (Kg/h)	144 kg
GG4S	1100x480x1100	16/20	24 (kCal/h)	1,88 (Kg/h)	2,48 (Kg/h)	102 kg

### BAIN1



### BAIN1

#### BAIN MARIE PROFESSIONNEL

- Jante supérieure sans couture
- Réservoir intérieur embouti
- Thermostat et voyant réglables

Ref	Dimension Inte	Dimension exte	Puissance
BAIN1	510x305x160	540x334x225	230V/1
BAIN2	510x305x160	575x334x225	230V/1

### BAIN2



### GPL2



### GPL2

#### GRILL PIERRE DE LAVE

- Grille de cuisson réglable (2 positions).
- Grille de cuisson en "acier sablé"
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox
- Châssis en acier inox.

Ref	Dimension mm	Kcal/h	Poids	M <sup>3</sup>
GPL2	660x530x290	6900	55	0,22
GPL1	330x530x290	3450	28	0,12

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

### GPL1



Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

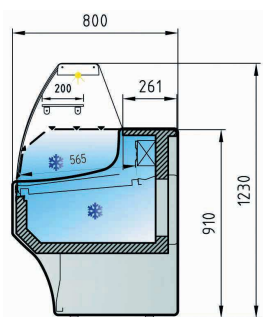
www.golden-equipement.com

**VAS-8**  
**COMPTOIR SNACK**

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Surface d'exposition lisse, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm., différentes versions disponibles
- Profilés en aluminium anodisé
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Étagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 Kg/m
- Époxy évaporateur statique traité
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de température con indicador
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 3 (25°C 60% Hr) régime M1
- tention de fonctionnement monophasé 220V 50 HZ



**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**



Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m)	Exposition (m)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)
VAS-8-10	1055	0,28	0,50	1	330	10,9
VAS-8-13	1305	0,37	0,66	2	410	11,5
VAS-8-15	1525	0,43	0,77	2	550	15
VAS-8-20	2025	0,57	1,05	3	675	17,8
VAS-8-25	2525	0,72	1,32	4	880	17,8
VAS-8-30	2995	1,12	1,60	4	1050	19,1



BOIS/2



### BOIS/1 VITRINE A BOISSONS 1 PORTES

- Réalisation intérieure en ABS, extérieure en acier laqué blanc.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre analogique.
- Cadre de la porte en aluminium "naturel".
- Serrures à clés sur le cadre, livrée de série.
- En dotation : 5 clayettes réglables, 500x410 mm.
- Porte réversible avec poignée.
- Caisson lumineux et éclairage interne, commande par interrupteur on/off.

### BOIS/2 VITRINE A BOISSONS DOUBLE PORTES

- Volume intérieur 875 litres.
- Dimensions intérieures: 1000x645xh1530 mm.
- Capacité de charge: 1020 canettes (33 cl) ou 560 bouteilles (50 cl).
- 2 portes vitrées coulissantes, Thermopane®.
- Caisson lumineux et éclairage interne, commande par interrupteur On/Off.
- Thermostat mécanique, T° +2° +10°.
- Thermomètre analogique, pour visualisation de la température interne.

BOIS/1



M/MI-5



Ref	Dimention mm	C°	Poids	Puissance
BOIS/1	595x600x1980	+2°+12°	97	0,98
BOIS/2	1185x825x2025	+2°+10°	227	0,82



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Exposition (m)	Étagères	Puissance frig. (W)	Consommation (Kwh/24h)	Réfrigérant
M/MI-5-70	680	2020	635	0,76	4	1230	16,4	R-404A
M/MI-5-100	970	2020	635	1,08	4	1497	20,1	R-404A
M/MI-5-125	1220	2020	635	1,37	4	1497	20,2	R-404A
M/MI-5-150	1480	2020	635	1,68	4	2878	26,4	R-404A
M/MI-5-190	1880	2020	635	2,14	8	2878	28,1	R-404A
M/MI-5-240	2380	2020	635	2,72	8	3116	32,7	R-404A

CONG/300

### Congélateur 300 litres

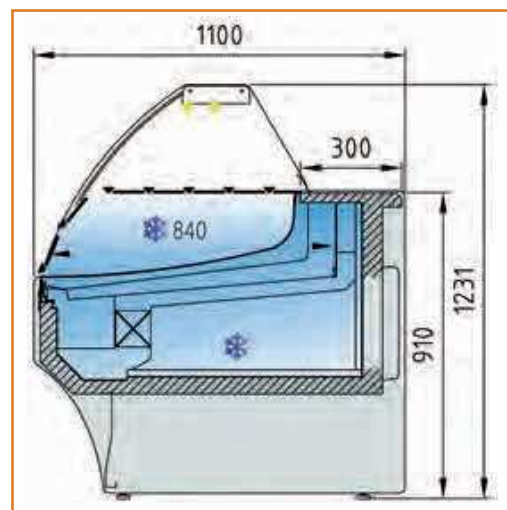
- Dimensions intérieurs : 860x480xh725 mm.
- kW : 0,11 - V : 230/1N 50Hz

### Congélateur 600 litres

- Dimensions intérieurs : 1380x480xh725 mm.
- mm : 1550x685xh895 - kW : 0,14 - V : 230/1N 50Hz



**BVE**



**BVE  
VITRINE BOUCHERIE**

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
  - Surface d'exposition et plan de travail en inox.
  - Surface d'exposition lisse, possibilité double
  - Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm.
  - Profilés en aluminium anodisé
  - Pare-chocs en partie frontale
  - Vitre droite ou bombée
  - Étagère en verre non réfrigérée
  - Lumière standard en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m<sup>3</sup>
  - Stockage réfrigéré, espace 440x270
  - Evaporateur ventilé
  - Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
  - Contrôle de température électronique
  - Régulateur de température
  - Dégivrage automatique, électrique en option
  - Classe climatique 3 (25°C 60%HR) régime M1
  - Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
  - Modèle MC sans haut et sans éclairage

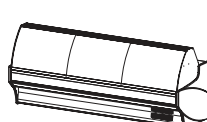
Modèle	Longueur (mm)	Stockage (mm)	Exposition (m)	Consommation (KWh/24h)	Portes Uds	Puissance Frig. W	Refrigerant
BVE-10-10-TF	1055	0,38	0,75	10,9	1	545	R-404A
BVE-10-13-TF	1305	0,5	0,98	14,9	2	635	R-404A
BVE-10-15-TF	1525	0,58	1,13	16,4	2	855	R-404A
BVE-10-20-TF	2025	0,79	1,52	17,8	3	1050	R-404A
BVE-10-25-TF	2525	0,99	1,91	17,8	4	1219	R-404A
BVE-10-30-TF	2995	1,25	2,30	22	4	1755	R-404A



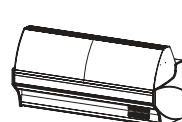
BVE-10-10-C-TF



BVE-10-13-C-TF



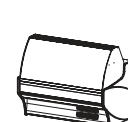
BVE-10-30-C-TF



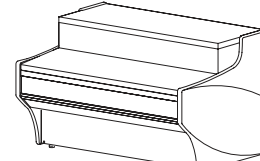
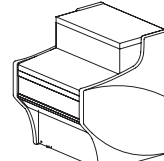
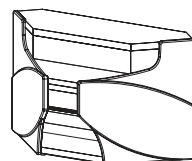
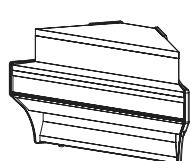
BVE-10-25-C-TF



BVE-10-20-C-TF



BVE-10-15-C-TF



AST4



AST44



### AST FOUR A PIZZA ELECTRIQUE

- Façade du four réalisée en acier inox.
- Isolation en laine de roche
- le sol en réfractaire spécial pour une grande efficacité thermique
- Porte avec hublot en verre, poigné athermique
- Eclairage avec une lamp halogène
- résistances électriques blindés positionné en dessous du sol et sur la voûte de la chambre
- Régulation de température par thermostat, thermomètre analogique et thermostat de sécurité (50 à 500°)

Model	Dimension Exter	Dimension Inter	Puissance	Température	Totale Pizza
AST4	940x920x400	660X660X140	470 w	50/500°	
AST44	940X920X710	660X660X140(x2)	940 w	50/500°	
AST6	940x1250x400	660x1000x140	700 w	50/500°	
AST66	940x1250x710	660x1000x140(x2)	1440 w	50/500°	



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

AG6



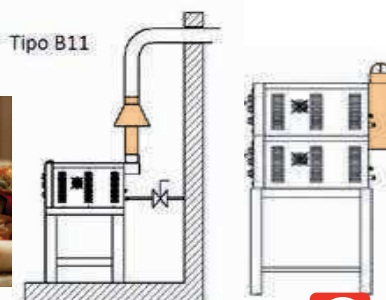
AG6

### FOUR A PIZZA GAZ

- Four à gaz est faite pour la pizza et les aliments rost . est faite d'acier inoxydable et la tôle revêtue. Firestone dessus de cuisinier . Évaporé
- Isolation en laine minérale .
- Les vapeurs d'échappement au centre de la chambre de support .
- Éclairage intérieur .
- L'alimentation en gaz de soupapes de sécurité .
- Brûleurs placés sur le dessus .
- Conçu pour cuire la pizza parfaite et des plats sophistiqués .



Tipo B11



AG4



Model	Dimension Exter	Dimension Inter	Puissance	Température	Totale Pizza
AG4	1000x1080x47.5	6200x6200x15.5	1320 w	450°	
AG6	1000x1380x47.5	6200x9200x15.5	2100 w	450°	
AG9	1310x1380x47.5	9200x9200x15.5	2700 w	450°	

**CG/50**

**FOUR A PIZZA GAZ A CONVOYEUR**

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien, portillon latéral de contrôle de la cuisson.
- Chauffage gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum.
- Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV.
- Accessoires inclus : piètement sur roues pivotantes avec freins.

**ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

De 30% par rapport à un four normal, grâce à la cuisson à convection et à l'utilisation de relais électrostatiques



**\*EXISTE EN VERSION ELECTRIQUE**

Ref	Dim exte	Dim inter	Puissance	Temp de travail	Dim pizza	Pizzas / heure	Poids
CG/40	1425x985x450	400x540x100	7,8 kw	320 C°	33 cm	20 /h	101
CG/50	1860x1210 x500	500x750x100	14,2 kw	320 C°	33 cm	32 /h	255
CG/65	2070 x1320 x560	650x1000x100	17,4 kw	320 C°	33 cm	85 /h	284
CG/80	2070 x1320 x560	1200x1440x530	24,4 kw	320 C°	33 cm	115/h	411



TPM

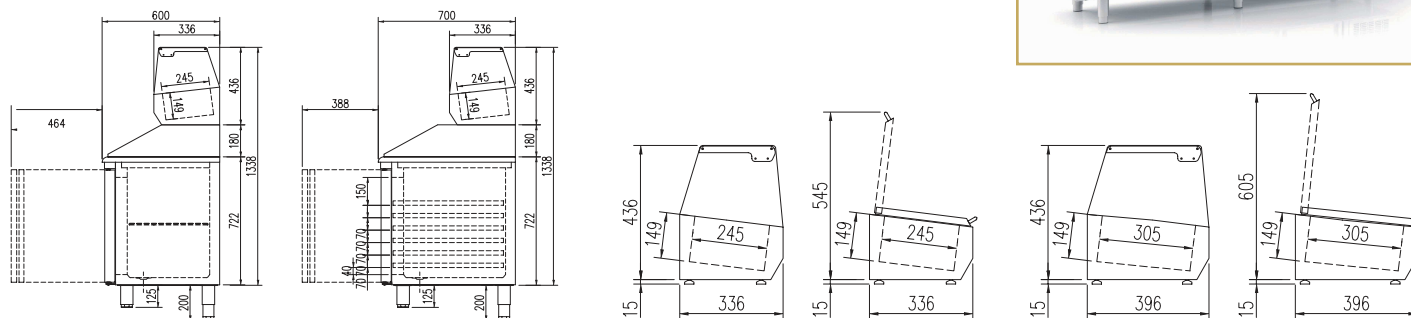


## TPM TABLE A PIZZA

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Possibilité d'intégrer bacs. GN non inclus
- Supports réglables en hauteur
- Evaporateur avec système de plaque froide
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m faible GWP et aucun effet ODP
- Le contrôle digital de température ainsi que le Dégivrage automatique oeuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique
- Température de travail +4°C, à +8°C, à 32°C de température ambiante
- IE : dôme en verre
- IET : convecrle en inox rabattable



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



Modèle	Dimension	Puissance Frig	Consommation	Exposition	Poids Net	Etagères	Kit de guides	Frigorigène	Game
TPM-60-150-R	1495x600x850h	250	350 w	6	165 kg	2	-	R-134a	-2°C+8°C
TPM-60-200-R	2020x600x850h	380	396 w	9	200 kg	3	-	R-134a	-2°C+8°C
TPM-60-250-R	2545x600x850h	590	615 w	12	240 kg	4	-	R-134a	-2°C+8°C
TPM-70-135-R	1345x700x850h	250	350 w	5	170 kg	2	2	R-134a	-2°C+8°C
TPM-70-180-R	1795x700x850h	380	396 w	8	205 kg	3	3	R-134a	-2°C+8°C
TPM-70-225-R	2245x700x850h	590	615 w	10	245 kg	4	4	R-134a	-2°C+8°C





## AP50M/T PETRIN SPIRALE A PÂTES

- Pétrin spirale idéal pour les Pizzerias et les pâtisseries.
- La forme particulière de la spirale vous permet en quelques minutes pour obtenir une pâte parfaitement mélangé.
- Cuve en acier inox 18/10 AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité
- Le spirale a un système de transmission par chaîne
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux .
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance
- Minuterie
- 4 roues dont 2 munies de freins.
- Commande à basse tension 24 v

Référence	Dimensions	Capacité	Poids	Puissance
AP50M/T	495 x 800 x 798 h	50	109 Kg	2 Hp / 1,5 Kw
AP40M/T	495 x 800 x 798 h	40	104 Kg	2 Hp / 1,5 Kw
AP30M/T	440 x 680 x 780h	30	90 Kg	1,5 Hp / 1,1 Kw
AP20M/T	400 x 630 x 700h	20	59 Kg	1 Hp / 0,75 Kw
AP10M	290 x 600 x 610h	10	40 Kg	0,5 Hp

\* VERSION TETE MOBILE SUR COMMANDE

### LPR40



GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE



## LPR LAMINOIRS A PIZZA

- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.
- Laminoirs très flexibles et performants.
- Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles.
- En option: commande à pédale.
- Conçus pour apporter des solutions pratiques à la préparation de pizzas, pain, tartes, etc.

### LPR30



Référence	Dimensions	Capacité	Puissance	Alimentation
LPR40	550x365x750h	40	0,37 Kw	230V/ 1 hp / 50 Hz
LPR30	440x365x640h	30	0,25 Kw	230V/ 1 hp / 50 Hz

MCR/2G



MCR/3G



## MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE

### Caractéristiques Techniques

lumières LED  
Side aesthetic lights  
Hydro Hub  
échangeurs de chaleur indépendants  
manomètre contrôle pression pompe  
manomètre contrôle pression chaudière  
contrôle pression chaudière: avec pressostat  
pompe volumétrique incorporée  
auto-niveau électronique

### Équipements

1 porte-filtre pour deux cafés pour chaque groupe,  
1 porte-filtre pour un café  
2 buses vapeur cool-touch avec C-Lever  
1 distributeur eau chaude  
Chauffage au gaz  
Chauffe tasses  
Grilles en caoutchouc pour plan chauffe tasses  
Disques pour lavage  
Pieds réglables 750×563×523

### Options

youSteam - commande vapeur manuel  
Cool Touch - buse vapeur  
Adaptateur dosettes et capsules

### Accessoires

Adoucisseur d'eau

### Couleurs

Carrosserie en aluminium et acier inox

KRYO/ 650D



Ref	Dimension mm	Chaudière	Puissance chaudière	Voltage	Poids	Fréquence
MCR/3G	990×563×523	16l	6000 W	220-240 V	79 kg	50/60 Hz
MCR/2G	750×563×523	11l	4300 W	220-240 V	66 kg	50/60 Hz

KRYO/ 650D

## MOULIN A CAFE ELECTRONIQUES

La qualité de la mouture instantanée »

Le KRYO 65 OD (On Demand, à la demande) possède des meules à haute productivité d'un diamètre de 64 mm, capables de garantir une production égale à 3,5 grammes à la seconde. La mouture est instantanée et a lieu directement dans le porte-filtre, ce qui assure un produit frais et dosé correctement. Le design ergonomique et la qualité des matériaux confèrent une grande stabilité également dans des situations d'usage fréquent. Vitesse de mouture, dosage précis, interface utilisateur pratique et intuitive font de la KRYO 65 OD le moulin-doseur idéal pour des boissons à base d'espresso d'une qualité maximale.



Ref	Dimension mm	Conteneur grains de café	Production	Puissance	Poids
KRYO/650D	220×385×575 mm	1,3 kg	7-9 kg/h	450 W	13 kg



Golden  
Equipment

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

www.golden-equipement.com

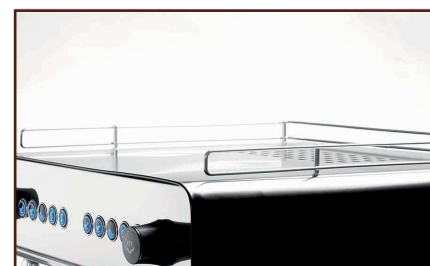
MCI10



**MCI10**  
**MACHINE A CAFE 2 GROUPES G/ELEC**

- Groupe de brassage continu avec électrovanne
- Commutateur / bouton actionné (ON-OFF).
- Sortie de vapeur en acier inoxydable.
- Intégré dans la pompe et le moteur.
- Sortie d'eau chaude anti-éclaboussures.
- Résistance électrique:
- Protecteur inclus résistance électrique.
- Niveau de la chaudière d'eau incluse.
- Chaudière à eau de remplissage automatique (Facultatif pour machines 2 g).
- Robinet de vidange de la chaudière facilement accessible.
- Contacteur 25A inclus

**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**



Ref	Dimention	Capacité de la chaudière	Résestance Elec	Poids
MCI20	445x508x460 mm	6 L	800 W	37 kg
MCI10	695x508x460 mm	10,5 L	3000 W	61 kg
MCI30	870x508x460 mm	20 L	5000 W	79 kg

**ABS1**



**ABS1**  
**MOULIN A CAFE 1 KG**

- Cloche capacité 1 kg.
- Réglage doseur de 5 à 12 g.
- Meule Ø 60 mm.
- Durée de service en continu 30 min.
- Degré de protection IP 21.



**ABS2**



**ABS2**  
**MOULIN A CAFE 2 KG**

- Cloche capacité 2 kg.
- Réglage doseur de 5 à 12 g.
- Meule Ø 60 mm.
- Durée de service en continu 30 min.
- Degré de protection IP 21.



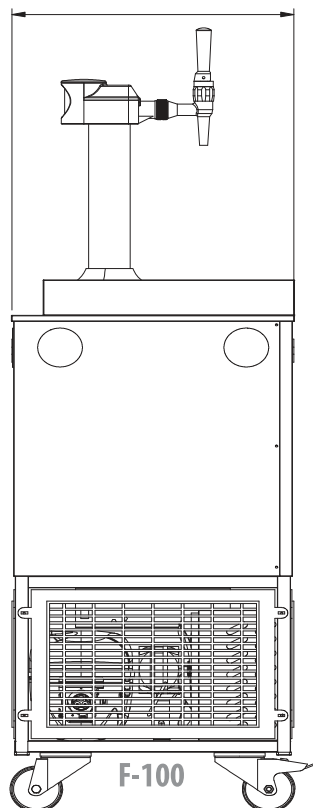
Référence	Dimensions	Capacité/doze	Alimentation
ABS1	170x340x410	300gr	0,10Hp / 270W
ABS2	210x380x510	300gr	0,20Hp / 356W



## F-100 FONTAINE D'EAU

- Extérieur en acier inoxydable
- Cuve intérieur en fibre de polyester
- Evaporateur en tube de cuivre.
- Réalisation en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Agitateur-Pompe interne.
- Compresseur à haut couple de démarrage
- Contrôle électronique de l'épaisseur de la glace.
- Grille de ventilation en plastique ou métal.
- VP comprend un plateau colonne et robinet

<b>Modèle</b>	F-100
<b>Longueur</b>	430 mm
<b>Hauteur</b>	743 mm
<b>Profondeur</b>	430 mm
<b>Evaporation</b>	484 w
<b>Frigorigène</b>	R-134a



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

## MMC



MMC



### MEUBLE MACHINE A CAFE

Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10. sauf dossier.  
Dossier en acier plastifié  
Supports en inox, réglables en hauteur.  
Tiroirs auxiliaires sur rails à roulements.  
Trémie à café avec percuteur.  
MMC : étagère intermédiaire  
MMC-2 : Deux étagères intermédiaires.  
Ce produit peut se fabriquer en différentes dimensions, sur commande.

Modèle	Longueur mm	Hauteur mm.	Profondeur mm	Poids Net Kg	Tiroirs
MMC-100	1000	1040	600	66	1
MMC-150	1495	1040	600	75	2
MMC-200	2020	1040	600	84	2
MMC-250	2545	1040	600	93	2



**Golden  
Equipment**

Pizzeria - Hôtellerie - Boulangerie - Pâtisserie - Restaurant - Collectivités

[www.golden-equipement.com](http://www.golden-equipement.com)

**TPO6CON**



**TPO3CON**



**TPO6CON  
TOASTER PROFESSIONNELLE**

- Réalisation entièrement en acier inoxydable.
- Grille amovible.
- Commutateur pour chacune des résistances.
- Tiroir ramasse-miettes amovible.
- Acier inoxydable .

Référence	Dimensions	Puissance	Alimentation
TPO6CON	395x483x285	3,0 Kw	Electrique
TPO3CON	483x252x273	2,0 Kw	Electrique

**CREP1/CREP2  
CREPIERE DOUBLE/SIMPLE**

- Châssis en inox
- Plaques en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Cordon d'alimentation CE pour 230 V ~ prise 16A ou 400V 3N ~ prise 20 A

**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

**CREP2**

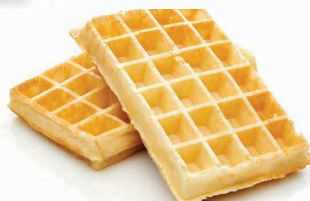


Référence	Dimensions	Puissance	Tension	Poids
CREP1	350 x 170	3000 W	230 V	15 kg
CREP2	750 x 420 x 195	2 x 3000 W	230 V	28 kg

**CREP1**



**GAUF19**



**GAUF19  
GAUFFRIER**

- Châssis inox
- Fers en fonte d'acier certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marché/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Témoin de chauffe

Référence	Dimensions	Puissance	Tension	Poids
GAUF19	260 x 315 x 220	1400 W	240 V	19 kg



## MILKS2



## MILKS1



## MILKS2

## MACHINE MILK SHAKE SIMPLE/DOUBLE

Machine pour les frappés, les cocktails, le sorbets etc.

corps en ligne d'aluminium peint  
disponible avec verre en inox systeme de mise en marche automatique uniquement lorsque le verre est introduit dans la machine

Référence	Dimensions	Puissance	Capacité	Alimentation
MILKS2	230x185x520	0.18 kw	0.5Lx2	220V
MILKS1	185x185x520	0.18 kw	0.5L	220V

## VITAMIX 1



## VITAMIX



## VITAMIX

## MIXEUR BLEDER PROFESSIONNEL

Les fonctions intelligentes facilite le mélange, le service et le nettoyage. Avec son design  legant, VITAMIX s'intègre parfaitement à la décoration de votre cuisine.

**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**

## PROR2



## PROR2

## PRESSE ORANGE PROFESSIONNEL

Centrifugeuse classique, pratique en continu de grande quantité de jus.

Modele particuliere adapté à la production en continu.

Il suffit de couper l'agrumes en 2 parties et presser.

Extraction maximale du jus à la vitesse de rotation.

Corps incliné pour une meilleure évacuation de jus.



Référence	Dimensions	Puissance	Voltage	Stockage
PROR2	470x370x735h	300 w	220v50Hz	4kg de fruits

## PROR1

## PRESSE AGRUME PROFESSIONNEL

Presse agrumes automatique à tête fixe. Production de 20 à 25 oranges minutes. Trémie adaptée pour un diamètre de 85 mm. Fabrication inox et ABS. Idéal pour un bar restaurant, juice bar, glacier.

## PROR1



Ref	Dimension mm	Puissance	Voltage
PROR1	300x230x350	0,38 kw	220-240V - 50/60Hz)



## LAVEUSE À SUPER ESSORAGE

- La gamme de laveuse LSE à super essorage est équipée avec les technologies les plus modernes pour répondre aux exigences de buanderie des hôtels, restaurants, hôpitaux, maison de retraite, centre de bien être, laveries, ...

- Tous les machines à super essorage sont équipées avec le système de commande LSE à écran tactile et avec le module GSM pour l'assistance et le diagnostic à distance.

Modèle	Capacité	Chauffage
LSE 8	8 Kg	Electrique Vapeur directe ou indirecte Mixte Electrique / Vapeur Sans chauffage
LSE 11	11 Kg	
LSE 14	14 Kg	
LSE 18	18 Kg	
LSE 23	23 Kg	

LSE 11

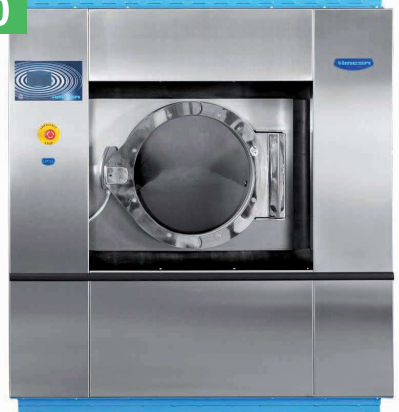


LSE 14 - LSE 18 - LSE 23: équipé en standard avec verrouillage motorisé.

Modèle	Capacité	Chauffage
LSE 30	30 Kg	Electrique Vapeur directe ou indirecte Mixte Electrique / Vapeur Sans chauffage
LSE 40	40 Kg	
LSE 55	55 Kg	
LSE 70	70 Kg	
LSE 85	85 Kg	

Equippé en standard avec verrouillage motorisé.

LSE70



**Système GSM Remote**  
Diminution des temps de maintenance

**Microprocesseur LSE à écran tactile**  
Il n'a jamais été aussi simple d'utiliser une laveuse, grâce à de larges icônes compréhensibles de tous. Lisse et étanche, il est d'un nettoyage idéal

**GARANTIE MEILLEUR QUALITE**

## HYGIENE ET RESPECT DU LINGE

La gamme de laveuse IMESA LM utilise les dernières technologies afin d'apporter le meilleur de l'hygiène dans votre buanderie.

## RESPECT DES FIBRES TEXTILES

Grâce à un convertisseur de fréquence Inverter de toute dernière génération, la vitesse du tambour mais aussi la rampe d'accélération sont gérées avec précision, évitant ainsi tout risque d'abimer le linge même très délicat.

## ABSENCE DE CHOC THERMIQUE

Le remplissage thermostatique mixe automatiquement l'eau chaude et l'eau froide au degré près, afin de démarrer le cycle à une température idéale pour la fibre considérée, tout en réduisant le temps de chauffage de l'eau et donc la consommation d'énergie. Le complément de chauffage est progressif, tout comme le refroidissement (cool down) afin d'éviter les chocs thermiques sur le linge, notamment entre le lavage et le premier rinçage.



**Prise USB en façade**  
Permet la connexion direct avec un PC ou tout simplement le transfert des programmes d'une machine à l'autre

**Tableau de commande ergonomique**  
Incliné, sur le machine jusqu'à 23 Kg,

**Verrouillage motorisé de la porte**  
Haut niveau de sécurité et facilité d'ouverture ou de fermeture de la porte

**Cuve tambour et panneaux en inox AISI304**  
Aucun risque de corrosion, et une hygiène optimale

**Vanne de vidange sous la cuve**  
La distance entre la cuve et la vanne de vidange est réduite à son minimum,

**Panneau frontal amovible**  
L'accès à la vanne de vidange ou la suspension est immédiat, réduisant le temps des éventuelles maintenances

**Power Balance System**  
Les amortisseurs horizontaux et verticaux assurent une parfaite stabilité de la machine, et un très faible niveau de bruit.



## LAVEUSE À SUPER ESSORAGE INDUSTRIEL

- La gamme de laveuses à super essorage avec deux modèles dédiés aux grandes capacités: LSEI100 et LSEI125
- Deux laveuses robustes, équipées d'un système de contrôle innovant et d'un système de suspension révolutionnaire, qui assurent la plus grande stabilité pendant l'essorage et réduit considérablement les coûts de fonctionnement et de maintenance.

### CARACTÉRISTIQUE:

- Façade et panneaux latérales en acier INOX AISI 304;
- Cuve et tambour en acier INOX AISI 304;
- Grande diamètre de hublot pour faciliter le chargement et déchargement du linge;
- Double verrouillage motorisé contrôlé par microprocesseur LSE
- Système de suspension avec amortisseur à câble d'acier breveté, Bruit réduit;
- Microprocesseur LSE 100% programmable, avec une mémoire illimitée;
- Light unloading: déchargement aisé du linge;
- Accès facile aux parties mécaniques et électroniques pour une maintenance simple et efficace
- Système GSM connect: assistance et diagnostic à distance.
- Le couts et le temps d'intervention sont réduits

### EN OPTION:

- Pompe à lessive;
- Troisième entrée eau (eau dure);
- Recyclage d'eau: l'eau du dernier rinçage peut être récupérée pour être utilisée dans le cycle suivant;
- Système Tilting: pour faciliter le déchargement de la machine;
- Système de pesage intégré: la machine ajuste automatiquement les niveau d'eau et le dosage de détergent en fonction du poids.

### QUELQUES DONNEES TECHNIQUES:

Model	u.M.	LSEI 100	LSEI 125
Capacité	Kg.	100	125
Volume tambour	lt	1000	1250
Diamètre de hublot	mm	710	710
Facteur G		347	347
Dimensions	mm	1700x1636x2146 (h)	1700x1832x2146 (h)
Poids net	Kg.	1700	1900

### Chauffage disponible:

- Electrique - vapeur - électrique + vapeur



LSEI100



LSEI125



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**



## SECHOIR

## SER 10 – 14 – 18 – 23 – 34

- Les séchoirs rotatifs représentent la solutions idéale pour hôtels, restaurants, hôpitaux, maisons de retraites, laverie à libre-service, ...
- Équipé en standard con le microprocesseur SER, le séchoir
- Dialogue en plus de 15 langues;
- Compte 30 différent programmes des séchage;
- Est équipé en standard avec le contrôle de humidité résiduelle;
- Peut être équipé sur requête du contrôle de vitesse du tambour;
- Peut être équipé sur requête du système pour le contrôle de la ventilation;
- Avec une structure très robuste, le séchoir gamme SER èdoté en standard du tambour en Acier INOX AISI 304.

Le séchoir est très fiable, qui bien s'adapte à l'installation dans une buanderie professionnelle, comme à l'installation dans la buanderie des hôtels, des restaurants, des hôpitaux et dans le laverie à libre-service.



## ERGONOMIE, SECURITE ET ECONOMIE

## FACILITE DE CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU LINGE:

la grande dimension du hublot et sa position facilitent les opérations de chargement et déchargement du linge. La porte n'entrave pas le travail grâce à une ouverture à 180°. Pour faciliter la mise en place et augmenter l'ergonomie, le séchoir est disponible avec ouverture à gauche (en série) ou à droite (en option).

**SECURITE:** un dispositif de sécurité bloque le séchoir quand la porte est ouverte pendant le cycle de séchage.

**BAS NIVEAU DE BRUIT:** pour garantir le confort de travail, les séchoirs ont été conçus pour maintenir un niveau de bruit très bas, proche de 60 dB(A).

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE



**Chauffage électrique:** grâce au microprocesseur qui permet de contrôler le niveau de puissance de chauffe (en option), les séchoirs électriques peuvent travailler à puissance totale ou partielle afin de réduire les consommations.

**Chauffage vapeur:** avec le système de flux continu, la chaleur est disponible tout de suite. Les phénomènes de coup de bélier ou accumulation de condensats, habituels avec les systèmes de serpentin, sont évités. La longévité des séchoirs est inégalable.

**Chauffage gaz:** la série SER peut travailler avec tous les types de gaz. Le brûleur Inox est équipé d'une bougie d'allumage avec contrôle électronique de qualité de flamme.



## SECHEUSE REPASSEUSE

- Disponible en 3 longueurs, 150 cm, 180 cm e 210 cm les calandres diamètre 33 cm apporte une solution idéale pour restaurants, bistrot, petits et moyens hotels. Grâce aux dimensions compactes et à la possibilité d'être positionné contre un mur, la gamma SRI assure la satisfaction des besoins de la buanderie occupant un espace tres reduit.



- En concevant la calandre SRI, le bureau d'étude a considéré tous les details avec l'attention maximum, au fin de rendre le travaille à la calandre le plus facile et sûre.  
- Le microprocesseur SRI est très simple à utiliser, la calandre satisfie soit les exigences de la buanderie professionnelle, soit les besoins du petit hotel ou bistrot. La possibilité de dialoger en plusieurs langues facilite l'interaction avec la machine, n'importe pas au elle est installée.



GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE

## GRANDE TABLES

Pour faciliter les operations de introduction et réception du linge, la calandre est equipée avec deux grands tables qui evitent à le linge plus grand de toucher le sol.



## PEDALE



Avec l'option du pedale remoté l'utilisateur peut invertir le sens de rotation du rouleau pour corriger l'introduction du linge.



PR/150

### PAN REPASSER

- Fonctionnement pneumatique à brancher sur réseau vapeur et compresseur extérieurs Chariot automatique pneumatique pour tension jambes pantalon 2 pinces pivotantes pour fermeture jambes 2 formes bassin interchangeable (adultes/enfants) Blocage automatique et pneumatique de la ceinture pantalon Cycle automatique réglable par microprocesseur Démarrage du cycle soit à la fermeture de la dernière pince pneumatique soit par poussoir



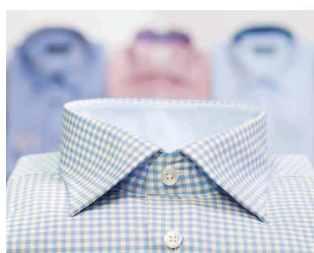
### TABLE A REPASSER

- Table à repasser pour tout type de vêtements
- Moteur d'aspiration intégré : maintient le vêtement en place et le sèche après le passage du fer
- Soufflerie d'air provenant de la table pour finition des tissus fins et doublures
- Puissance d'aspiration et de soufflerie réglables
- Téflon Fer à repasser électro-vapeur avec semelle en Jeannette

GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE



TR/100



AR/80

### AUTO REPASSE

- EQUIPEMENT idéal pour la finition combinée de chemiserie et pour vestes, manteaux
- EQUIPEMENT idéal pour la finition combinée de chemiserie et pour vestes, manteaux etc...

Il sont la solution idéale pour les pressings, les blanchisseries, l'hôtellerie et pour toutes les réalités de production où il y a le besoin d'alterner et de diversifier l'utilisation du mannequin



## LIGNE BUANDERIE

COLLECTE ET TRI  
DU LINGE SALE

SACS ET PORTE-SACS : pour le ramassage du linge sale avec la possibilité de faire du tri sélectif dès la collecte du linge.

TRANSPORT  
DU LINGE SALE

CHARIOTS DE TRANSPORT : destinés à la collecte du linge sale "en vrac" et à son transfert vers la blanchisserie.

TRAITEMENT DU LINGE :  
LAVAGE-SÉCHAGE

CHARIOTS DE MANUTENTION : polyvalents, ces chariots permettent l'acheminement du linge propre du lave-linge au sèche-linge.



**GARANTIE  
MEILLEUR QUALITE**

DISTRIBUTION  
DU LINGE PROPRE

CHARIOTS-ARMOIRES OU CHARIOTS À ÉTAGÈRE : destinés à la distribution du linge propre après traitement.

CHARIOTS-RÉSIDENTS : ils permettent l'affectation du linge propre par patients dans les maisons de retraite... Des housses peuvent compléter la gamme afin de protéger les textiles.



## TRAITEMENT DU LINGE : SÉCHAGE-FINITION

CHARIOTS À FOND MOBILE ET CHARIOTS FILS / TISSU : particulièrement adaptés au convoi du linge humide entre le sèche-linge et la sècheuse-repasseuse ou la table à repasser.



## Secteur d'activité



Boulangerie



Pâtisserie



Viennoiserie



Glacier



Produits Laitiers



Buanderie



Poissonnerie



Pizzeria



Boucherie



Gastronomie



Snack



Cafe

## Caractéristique Technique



Réfrigération Statique



Réfrigération Ventilé



Froid Positif



Froid Négatif



Produit d'Origine Européen



Air Pulsé Humidificateur



Version Gaz



Version Gasoil



Version Électrique



Save Energy



## **GOLDEN EQUIPEMENT**

**CASABLANCA**

**Rue Bachir Ibrahimi N°12 La Gironde,  
Casablanca**

**Tél: +212 (0) 5 22 54 12 84**

**Fax: +212 (0) 5 22 54 12 87**

**Email: [info@golden-equipement.com](mailto:info@golden-equipement.com)**

**Site web: [www.golden-equipement.com](http://www.golden-equipement.com)**