



casselin

Le matériel CHR

2019

www.casselin.com





Bienvenue

Chers Clients, Chers Partenaires,

Chaque année, nous acquérons de nouvelles parts de marchés et nous continuons à prospérer notamment en Europe et sur le reste du monde.

En 2019, nous complétons à nouveau nos gammes de produits afin d'étoffer notre assortiment.

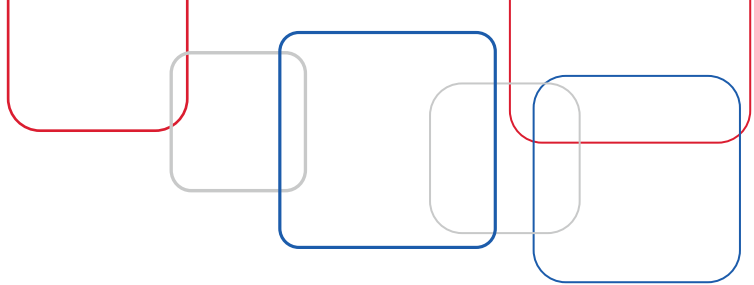
Notre espace de stockage et notre logistique, nous permet de livrer les colis sous 24h et les palettes sous 24/48h.

Notre devise de disponibilité des produits et rapidité de livraison sont nos engagements auxquels nous tenons afin de vous satisfaire au quotidien et complète notre savoir-faire dans nos capacités d'innovations.

Tout au long de l'année, l'équipe CASSELIN est à votre disposition. Nous vous souhaitons de bonnes ventes à tous pour cette nouvelle année !

Amélie ROUSSEAU
Directrice Commerciale

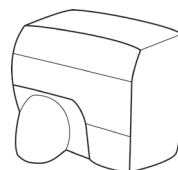
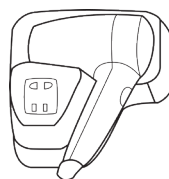
A stylized, handwritten signature in black ink.



Les produits sont élaborés par notre bureau d'études afin de répondre aux normes en vigueur. Son rôle est de définir et concevoir l'ensemble de notre gamme, tout en contrôlant le processus de fabrication. Nous établissons pour chaque produit son propre cahier des charges et son propre guide opératoire. Nous nous adaptons constamment aux nouvelles réglementations et un contrôle-qualité permanent est effectué par nos équipes.

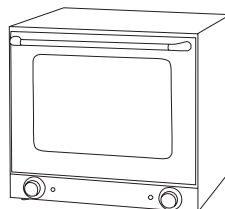
■ LA RECHERCHE

Chaque jour, de nouveaux composants, de nouvelles techniques, de nouveaux matériaux sont testés par notre bureau d'études pour améliorer nos gammes ou créer de nouveaux produits.



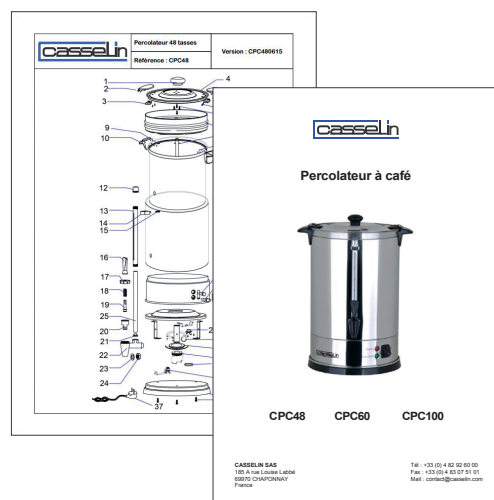
■ LA QUALITÉ

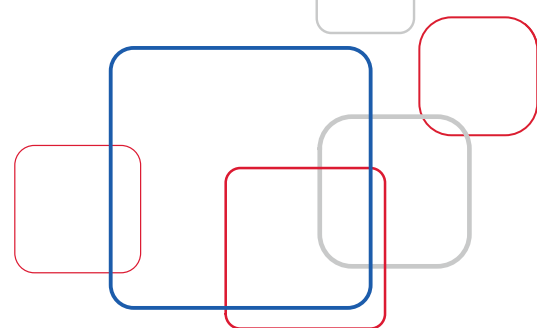
Le service qualité intervient dans toutes les phases de fabrication, depuis la réception des pièces détachées jusqu'aux tests d'endurance des produits finis.



■ GARANTIE

Nos produits sont garantis pendant 1 an. Toutes les pièces détachées sont disponibles et accessibles rapidement. Nous pouvons ainsi vous livrer sous 24/48h afin d'assurer votre service client et satisfaire les besoins de vos clients.





■ PROCÉDURE DE COMMANDE

Vous pouvez nous transmettre votre commande

- par email sur commande@casselin.com
- par fax au 04 83 07 51 01.

Sur votre bon de commande, vous devez spécifier

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

Nous vous transmettrons une confirmation de commande.

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

■ L'ÉQUIPE COMMERCIALE



■ SALON

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

Toutes les dates sont sur notre site casselin.com !



Du 26 au 30 janvier 2019
à Lyon, France.



Du 18 au 22 octobre 2019
à Milan, Italie.

Nouveautés 2019

GAUFRIER ÉPI

Nous élargissons notre gamme de gaufrier avec un nouveau modèle doté de plaques en fonte en forme d'épi. Innovante et originale, cette forme de gaufre permettra de se démarquer sur le marché du snack. Facile à servir et à déguster, ses gaufres épi séduiront à tout âge.



CHAUFFE-SAUCE

Les chauffe-sauce professionnels Casselin permettent de garder à température toutes vos préparations sucrées ou salées pour en faciliter le dressage.

Facile à utiliser, les bouteilles de 1 litre avec un bec verseur permettent de réaliser des nappages plus soignés.



FRITEUSE GAZ

La friteuse à gaz inox dispose d'une cuve emboutie à fond sans soudure inclinée, facilitant le nettoyage et la vidange. Elle est équipée d'un thermocouple ainsi que d'un robinet avec dispositif de sûreté, vous permettant ainsi une sécurité optimale. S'adapte au butane et au propane.



BIN - PASSE-BURGER

Nous proposons une vitrine chauffante inclinée conçue spécifiquement pour mettre en valeur les produits alimentaires emballés ou en boîte. Ce présentoir chauffant est équipé d'un thermostat réglable de 30°C à 90°C, ce qui prolonge les temps de maintien au chaud. La chaleur se diffuse tant sur le haut que le bas des produits à chaque niveau.



CHARIOT INOX PORTE SAC POUBELLE

Nous développons les chariots, avec un chariot de débarrassage composé de 2 portes sacs poubelles intégrées. Il est conçu comme nos chariots inox, de 4 roues dont 2 avec freins. Le débarrassage des cantines ou bien l'organisation du tri des déchets deviendra facile.



LAVE-MAINS À COMMANDE FÉMORALE PREMIUM

Nouveau lave-mains à commande fémorale! Indispensable dans les cuisines professionnelles, il répond aux normes d'hygiène avec sa cuve entièrement emboutie! Toujours équipé d'une commande fémorale, il permet de faire couler l'eau sans avoir à manipuler le robinet.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Lancement d'une gamme de lave-vaisselle à capot professionnel. Ils vous permettront facilement de réaliser l'entretien grâce à un temps de nettoyage et de séchage réduit. L'extracteur d'air permet la réutilisation de la condensation des lave-vaisselles afin d'éviter l'humidité, améliorer le séchage, et réduire la consommation d'eau car celle-ci est réutilisée dans les cycles de lavage.



SOMMAIRE

■ SNACK

	Percolateur	12
	Distributeur d'eau chaude	14
	Distributeur de céréales	16
	Distributeur de lait	17
	Chocolatière	18
	Distributeur de jus de fruit	19
	Toasteur Grill	20
	Toasteur Convoyeur	21
Nouveautés	Gaufrier	22
Nouveautés	Crêpière	24
	Chauffe-sauce	27
	Grill Panini	29
	Chauffe-pain	34
	Machine à hot-dog	35
	Friteuse	36
Nouveautés	Friteuse sur pieds	44
	Friteuse gaz	46
	Friteuse à beignets	47
	Chauffe-frites	48
Nouveautés	Poste de salage	50
	Bin - Passe-burger	51
	Soupière	52
	Plaque à snacker	53



■ CUISSON

	Appareil à raclette	58
	Salamandre	59
	Plaque à induction	62
	Four à convection	64
	Four à pizza	66
	Chauffe assiettes	67
	Bain-marie	68
	Bain-marie à sauce	70
	Chariot bain-marie	72
	Cuiseur à pâtes	74



■ PRÉPARATION

Emballeuse sous vide	79
Trancheuse à jambon	82
Bac gastronorme	84
Porte bon de commande	85
Façonneuse à pizza	86
Etagère murale	87
Chariot inox	88
Porte sac poubelle	89

Nouveautés



■ FROID

Vitrine réfrigérée	92
Vitrine réfrigérée à poser	94
Machine à glaçons	96



■ LAVERIE

Lave-verres	101
Lave-vaisselle	105
Lave-vaisselle à capot	108
Accessoires laverie	111
Produits de lavage	113

Nouveautés

Nouveautés



■ HYGIÈNE

Sèche-mains	116
Lave-mains	119
Distributeur à savon	119
Sèche-cheveux	120
Sèche-mains Dyson	123

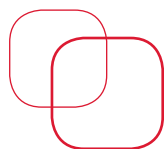
Nouveautés



SNACK



■ PERCOLATEUR	12		■ CHAUFFE-PAIN	34	
■ DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE	14		■ MACHINE À HOT-DOG	35	
■ DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES	16		■ FRITEUSE	36	
■ DISTRIBUTEUR DE LAIT	17		■ FRITEUSE SUR PIEDS	44	
■ CHOCOLATIÈRE	18		■ FRITEUSE GAZ	46	
■ DISTRIBUTEUR DE JUS DE FRUIT	19		■ FRITEUSE À BEIGNETS	47	
■ TOASTEUR GRILL	20		■ CHAUFFE-FRITES	48	
■ TOASTEUR CONVOYEUR	21		■ POSTE DE SALAGE	50	
■ GAUFRIER	22		■ BIN - PASSE-BURGER	51	
■ CRÊPIÈRE	24		■ SOUPIÈRE	52	
■ CHAUFFE-SAUCE	27		■ PLAQUE À SNACKER	53	
■ GRILL PANINI	29				



PERCOLATEUR À CAFÉ



■ Percolateur à café 48 tasses SP

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox simple paroi
- Capacité de cuve : 6.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Repose tasse amovible
- Temps de préparation pour 48 tasses : 45 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 370 mm
- Poids : 2,30 Kg
- EAN 3611630014182

Référence : CPC48S

Prix : 92,- €



■ Percolateur à café 60 tasses SP

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox simple paroi
- Capacité de cuve : 8.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Repose tasse amovible
- Temps de préparation pour 60 tasses : 50 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 430 mm
- Poids : 2,35 Kg
- EAN 3611630014199

Référence : CPC60S

Prix : 105,- €



■ Percolateur à café 100 tasses SP

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox simple paroi
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Repose tasse amovible
- Temps de préparation pour 100 tasses : 40 minutes
- Puissance : 1 650 W / 230 V
- Dimensions : Ø 270 mm, H 440 mm
- Poids : 3,05 Kg
- EAN 3611630014205

Référence : CPC100S

Prix : 123,- €

■ Détartrant Percolateur

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

Référence : CPCD

Prix : 14,- €



■ Percolateur à café 48 tasses

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 6.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Temps de préparation pour 48 tasses : 45 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 370 mm
- Poids : 4,6 Kg
- EAN 3611630000291

Référence : CPC48

Prix : 102,- €

Double paroi
anti-brûlure



■ Percolateur à café 60 tasses

- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 8.8 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Temps de préparation pour 60 tasses : 50 minutes
- Puissance : 950 W / 230 V
- Dimensions : Ø 210 mm, H 430 mm
- Poids : 4,8 Kg
- EAN 3611630000307

Référence : CPC60

Prix : 119,- €

Double paroi
anti-brûlure



Filtre inox permanent



■ Percolateur à café 100 tasses

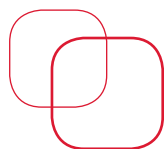
- Filtre inox permanent
- Boîtier inox à double paroi anti-brûlure
- Capacité de cuve : 15 litres
- 2 résistances séparées pour la percolation et le maintien de température
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur du niveau de remplissage
- Temps de préparation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

Référence : CPC100

Prix : 139,- €

Double paroi
anti-brûlure





DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE



■ Distributeur d'eau chaude 6.8L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 6.8 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 950 W
- Dimensions de la cuve : Ø 225 mm, H 395 mm
- Poids : 2,3 Kg
- EAN 3611630001717

■ Référence : CDEC68

Prix : 92,- €



■ Distributeur d'eau chaude 10L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 10 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions de la cuve : Ø 225 mm, H 470 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630001724

■ Référence : CDEC10

Prix : 102,- €



■ Distributeur d'eau chaude 15L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 15 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 1 650 W
- Dimensions de la cuve : Ø 273 mm, H 468 mm
- Poids : 3,25 Kg
- EAN 3611630001731

■ Référence : CDEC15

Prix : 118,- €



■ Distributeur d'eau chaude 20L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 20 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 2 500 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 490 mm
- Poids : 3,58 Kg
- EAN 3611630001748

Référence : CDEC20

Prix : 139,- €



■ Distributeur d'eau chaude 25L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 25 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 2 500 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm, H 560 mm
- Poids : 4,85 Kg
- EAN 3611630001755

Référence : CDEC25

Prix : 152,- €



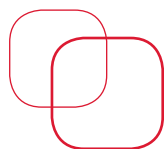
■ Distributeur d'eau chaude 30L

- Boîtier et couvercle en inox
- Double paroi anti-brûlure
- Indicateur de niveau
- Contenance : 30 litres
- Thermostat de température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité avec bouton reset accessible
- Robinet anti-gouttes
- Puissance : 2 800 W
- Dimensions de la cuve : Ø 318 mm x H 640 mm
- Poids : 5,5 Kg
- EAN 3611630001762

Référence : CDEC30

Prix : 162,- €





DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES



■ Distributeur de céréales 2 tubes

- Structure métallique
- 2 récipients en ABS
- Couvercle à fermeture hermétique
- Doseur
- Contenance : 2 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 300 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 5 Kg
- EAN 3611630003780

Référence : CDC2

Prix : 189,- €



■ Distributeur de céréales 3 tubes

- Structure métallique
- 3 récipients en ABS
- Couvercle à fermeture hermétique
- Doseur
- Contenance : 3 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 460 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630003797

Référence : CDC3

Prix : 259,- €

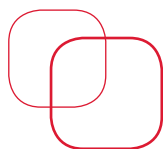


■ Distributeur de céréales 4 tubes

- Structure métallique
- 4 récipients en ABS
- Couvercle à fermeture hermétique
- Doseur
- Contenance : 4 x 3 litres
- Récupérateur de miettes en inox
- Dimensions : L 600 x P 390 x H 640 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630003803

Référence : CDC4

Prix : 319,- €



Le distributeur de lait en porcelaine avec médaillon allie élégance et propreté. Le médaillon permet un affichage clair pour les clients. Le distributeur de lait permet une conservation du lait à bonne température qu'il soit chaud ou froid, tout au long du service.

■ Distributeur de lait froid en porcelaine 4L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Médaillon d'affichage du contenu en porcelaine
- Dimensions : L 190 x P 320 x H 420 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630003766

Référence : CDLPF4

Prix : 289,- €



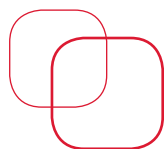
■ Distributeur de lait chaud en porcelaine 4L

- Pot en porcelaine
- Contenance 4 litres
- Médaillon d'affichage du contenu en porcelaine
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 260 x H 390 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630003773

Référence : CDLPC4

Prix : 339,- €





CHOCOLATIÈRE

Les chocolatières Casselin sont conçues pour une utilisation professionnelle, de plus la machine à chocolat chaud est peu encombrante. Son système de chauffe permet de garder le chocolat chaud pendant plusieurs heures.

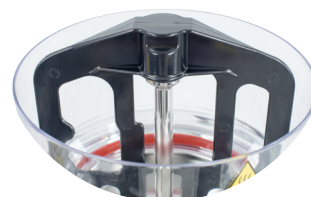


■ Chocolatière 5L noire

- Socle en ABS et récipient en polycarbonate
- Agitateur en inox
- Maintien en température par système de bain marie
- Cuve en inox avec thermostat de sécurité
- Thermostat réglable de température : + 65° à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac égouttoir
- Capacité : 5 litres
- Puissance : 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 460 mm
- Poids : 8,4 Kg
- EAN 3611630004565

Référence : CCH5LN

Prix : 559,- €



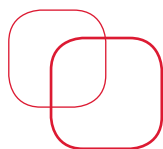
■ Chocolatière 10L noire

- Socle en ABS et récipient en polycarbonate
- Agitateur en inox
- Maintien en température par système de bain marie
- Cuve en inox avec thermostat de sécurité
- Thermostat réglable de température : + 65° à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac égouttoir
- Capacité : 10 litres
- Puissance : 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 580 mm
- Poids : 9,1 Kg
- EAN 3611630004572

Référence : CCH10LN

Prix : 609,- €





■ Distributeur de jus de fruit 8 Litres

- Pot en ABS
- Contenance 8 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Robinet anti-gouttes
- Dimensions : L 200 x P 485 x H 560 mm
- Poids : 5,15 Kg
- EAN 3611630013970

Référence : CDJ8

Prix : 199,- €



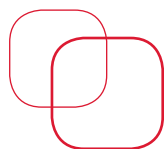
■ Distributeur de jus de fruit 2 x 8 Litres

- Pot en ABS
- Contenance 2 x 8 litres
- Refroidissement par conteneur à glaçons en inox
- Robinet anti-gouttes
- Dimensions : L 470 x P 485 x H 560 mm
- Poids : 10,30 Kg
- EAN 3611630013987

Référence : CDJ82

Prix : 349,- €





TOASTEUR GRILL

■ Toasteur à quartz PM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance à quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 485 x P 255 mm
- Grille ajustable sur 2 niveaux
- Minuterie
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 578 x P 420 x H 300 mm
- Poids : 12,35 Kg
- EAN 3611630014069

Référence : CTQPM

Prix : 309,- €



■ Toasteur à quartz GM

Toasteur - Salamandre - Passe-plat

- Acier inoxydable
- Résistance à quartz : 3 en haut et 3 en bas
- Réglage des résistances haut ou haut/bas
- Fond amovible pour une utilisation en passe-plat
- Thermostat réglable de 0°C à 200°C
- Voyant lumineux
- Grille incluse : L 587 x P 340 mm
- Grille ajustable sur 3 niveaux
- Minuterie
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 500 x H 400 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630014076

Référence : CTQGM

Prix : 409,- €

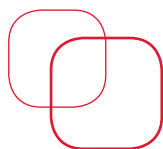


Il est possible de fermer le haut du toasteur pour concentrer la chaleur.



Le fond du toasteur est amovible permettant l'utilisation en passe-plat.





■ Toasteur convoyeur small

- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- Dimensions de l'ouverture : L 245 x H 60 mm
- Puissance : 2 300 W / 230 V
- Dimensions : L 363 x P 570 x H 410 mm
- Poids : 17,50 Kg
- EAN 3611630008648

Référence : CCYTS

Prix : 609,- €

300
Toasts/h



■ Toasteur convoyeur large

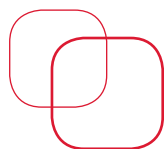
- Acier inoxydable
- Bouton On/Off
- Voyant lumineux de chauffe
- Réglage du thermostat
- Réglage de la vitesse du tapis convoyeur
- Bouton de réglage de 1 ou 2 résistances
- Dimensions de l'ouverture : L 354 x H 60 mm
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 465 x P 570 x H 413 mm
- Poids : 18,35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

Référence : CCYTL

Prix : 709,- €

600
Toasts/h





GAUFRIER



■ Gaufrier simple ouverture 90° Epi

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme Epi x 3
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg
- EAN 3611630019941



Référence : CG90SEPI

Prix : 459,- €



■ Gaufrier simple ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg
- EAN 3611630006972

Référence : CG90S

Prix : 459,- €



■ Gaufrier double ouverture 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 566 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 29,40 Kg
- EAN 3611630006989

Référence : CG90D

Prix : 669,- €

■ Gaufrier simple ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 386 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 18,45 Kg
- EAN 3611630006996

Référence : CG180S

Prix : 609,- €

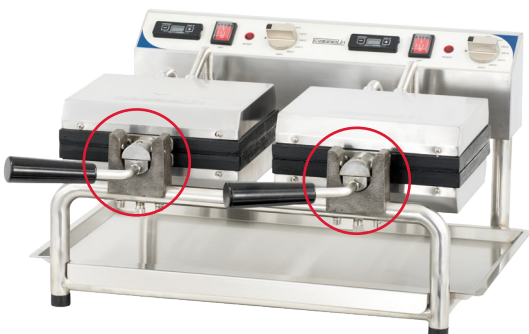


■ Gaufrier double ouverture 180°

- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 36,70 Kg
- EAN 3611630007009

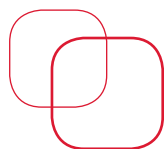
Référence : CG180D

Prix : 1 019,- €



Plaques retournées à 180°





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ Crêpière ronde 35 électrique

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : H 130 mm, Ø370 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630003711

Référence : CCR35E

Prix : 285,- €



■ Crêpière carrée 35 électrique

- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 390 x P 400 x H 190 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630003728

Référence : CCC35E

Prix : 379,- €



■ Crêpière double 35 électrique

- Châssis en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 770 x P 400 x H 190 mm
- Poids : 26 Kg
- EAN 3611630003698

Référence : CCD35E

Prix : 689,- €

Voir accessoires p. 28



■ Crêpière ronde 40 électrique

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : H 130 mm, Ø420 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630003667

Référence : CCR40E
Prix : 315,- €



■ Crêpière carrée 40 électrique

- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 440 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 16 Kg
- EAN 3611630003735

Référence : CCC40E
Prix : 409,- €

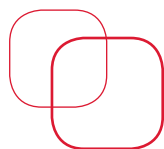


■ Crêpière double 40 électrique

- Châssis en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630003704

Référence : CCD40E
Prix : 779,- €





CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

■ Crêpière ronde premium 40

- Châssis rond en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : H 124 mm, Ø400 mm
- Poids : 24 Kg
- EAN 3611630006958

■ Référence : CCR40EP

Prix : 345,- €



■ Crêpière carrée premium 40

- Châssis carré en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 430 x P 445 x H 180 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630006934

■ Référence : CCC40EP

Prix : 439,- €

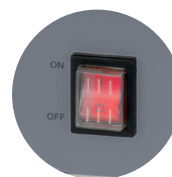


■ Crêpière double premium 40

- Châssis en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 34,80 Kg
- EAN 3611630006941

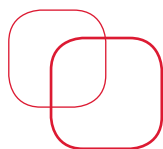
■ Référence : CCD40EP

Prix : 809,- €



Les crêpières premium
disposent d'un interrupteur
marche/arrêt





■ Chauffe-sauce

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Bouteille à sauce 1L incluse
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 170 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 2,20 Kg
- EAN 3611630018531

Référence : CCS1

Prix : 199,- €



■ Chauffe-sauce 2

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 2 Bouteilles à sauce 1L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 307 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 3,95 Kg
- EAN 3611630018678

Référence : CCS2

Prix : 299,- €



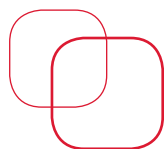
■ Chauffe-sauce 3

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- 3 Bouteilles à sauce 1L incluses
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 447 x P 165 x H 230 mm
- Poids : 5,25 Kg
- EAN 3611630018685

Référence : CCS3

Prix : 399,- €





ACCESSOIRES CRÊPIÈRE



■ Râteau ultra léger

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003889	CRA	14,- €

■ Spatule à crêpe

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

EAN	Réf.	Prix
3611630003896	CS35	20,- €
3611630004589	CS40	26,- €

■ Louche inox

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

EAN	Réf.	Prix
3611630004176	CL120	14,- €

■ Tampon d'essuyage

- Pour nettoyage et graissage des plaques de crêpières.
- Ø75 mm

EAN	Réf.	Prix
3611630003827	CTE	23,- €

■ Lot de 5 feutres

- Pour tampon d'essuyage Casselin.
- Feutre de rechange
- Ø75 mm

EAN	Réf.	Prix
3611630003834	CFL5	19,- €

■ Pierre abrasive

- Permet d'enlever la croûte de cuisson sur les plaques usinées des crêpières.
- Dimensions : L 150 x P 75 x H 75 mm

EAN	Réf.	Prix
3611630003841	CPA	16,- €

■ Bac pour tampon d'essuyage

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	10,- €

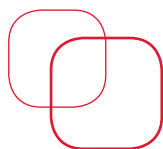


Voir accessoires p. 84

■ Bac pour râteau

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	13,- €





Grâce aux plaques en fonte d'acier emailé des grill panini Casselin, vous obtiendrez une cuisson homogène pour tout type de sandwichs, paninis... Le système d'évacuation de l'huile est simplifié grâce au bac à graisse.

■ Grill panini plaques rainurée - rainurée

- Appareil robuste en acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaques de grandes surfaces rainurées
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses avec poignées anti-brûlure
- Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
- Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630000222

Référence : CGPRR

Prix : 289,- €



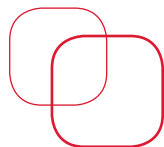
■ Grill panini plaques rainurée - lisse

- Appareil robuste en acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses avec poignées anti-brûlure
- Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
- Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630000239

Référence : CGPRL

Prix : 289,- €





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini Petit Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 255 x 230 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 270 x 250 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 490 x H 265 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007252

■ Référence : CGPRRPPT

Prix : 379,- €



■ Grill Panini Petit Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 255 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 270 x 250 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 490 x H 265 mm
- Poids : 19 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007221

■ Référence : CGPLLPPT

Prix : 379,- €

■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson rainurée supérieure : 375 x 273 mm
- Plaque de cuisson rainurée inférieure : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007245

Référence : CGPRRGPT

Prix : 479,- €



■ Grill Panini Grand Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 375 x 273 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007214

Référence : CGPLLGPT

Prix : 479,- €



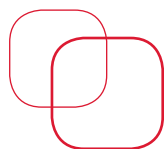
■ Grill Panini Grand Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure rainurée : 375 x 273 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007238

Référence : CGPRLGPT

Prix : 479,- €





GRILL PANINI PREMIUM



■ Grill Panini double Premium Rainurée - Rainurée avec minuteur

- Construction en inox
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure rainurée : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007191

■ Référence : CGP2RRPT
Prix : 609,- €



■ Grill Panini double Premium Lisse - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures lisses : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007177

■ Référence : CGP2LLPT
Prix : 609,- €

■ Grill Panini double Premium Rainurée - Lisse avec minuteur

- Construction en inox
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007184

Référence : CGP2RLPT

Prix : 609,- €



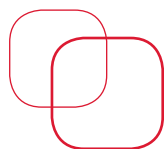
■ Grill Panini double Premium Mixte avec minuteur

- Construction en inox
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles «AAA» - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson supérieure rainurée : 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 220 x 242 mm
- Plaque de cuisson inférieure rainurée : 220 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- > Brosse de nettoyage incluse
- EAN 3611630007207

Référence : CGP2HRBLPT

Prix : 609,- €





CHAUFFE-PAIN



Le chauffe-pain Casselin est fabriqué en acier inoxydable. Le pain n'accrochera pas grâce aux plots en aluminium anodisés offrant un gain de temps très appréciable lors du nettoyage.

- Construction acier inoxydable
- Plots surmoulés en aluminium anodisé
- Interrupteur marche / arrêt
- Voyant de contrôle lumineux



■ Chauffe-pain 3 plots

- Acier Inoxydable
- Interrupteur marche / arrêt et voyant de contrôle
- 3 plots surmoulés en aluminium anodisé, hauteur 185 mm
- Puissance : 110 W / 230 V
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 250 mm
- Poids : 2,5 Kg
- EAN 3611630001229

Référence : CCP3

Prix : 119,- €



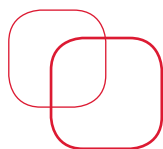
■ Chauffe-pain 4 plots

- Acier Inoxydable
- Interrupteur marche / arrêt et voyant de contrôle
- 4 plots surmoulés en aluminium anodisé, hauteur 185 mm
- Puissance : 110 W / 230 V
- Dimensions : L 260 x P 300 x H 290 mm
- Poids : 4,3 Kg
- EAN 3611630001236

Référence : CCP4

Prix : 155,- €





■ Appareil à hot-dog électrique 4 Plots

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- 4 plots chauffants pour pains, hauteur 220 mm
- Thermostat réglable de 40°C à 100°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 010 W / 230 V
- Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm
- Poids : 8,7 Kg
- EAN 3611630000116

Référence : CMH1

Prix : 309,- €



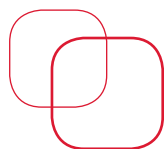
■ Chauffe-saucisses

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
- Température réglable de 30°C à 100°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 850 W / 230 V
- Dimensions : L 280 x P 280 x H 355 mm
- Poids : 5,9 Kg
- EAN 3611630000734

Référence : CMH2

Prix : 209,- €





FRITEUSE À POSER



Avec une friteuse électrique Casselin, la température se règle entre 50°C et 200°C pour réaliser toutes vos fritures.

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

- A la zone froide
- A la hauteur adaptée
- Au thermostat céramique
- Au robinet de vidange



■ Friteuse électrique 4 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 4 litres
- 1 panier : L 140 x P 210 x H 125 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 220 x P 400 x H 315 mm
- Poids : 7 Kg
- EAN 3611630000406

Référence : CFE4

Prix : 129,- €



■ Friteuse électrique 2 x 4 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves d'une capacité de 4 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 140 x P 210 x H 125 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm
- Poids : 10,5 Kg
- EAN 3611630000413

Référence : CFE42

Prix : 245,- €

■ Friteuse électrique 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 1 cuve amovible d'une capacité de 7 litres
- 1 panier : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630007016

Référence : CFE7

Prix : 169,- €



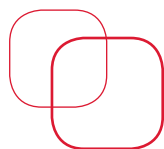
■ Friteuse électrique 2 x 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 2 cuves amovibles d'une capacité de 7 litres chacune
- 2 paniers : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 557 x P 450 x H 377 mm
- Poids : 13,40 Kg
- EAN 3611630007023

Référence : CFE72

Prix : 295,- €





FRITEUSE À POSER



■ Friteuse électrique 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 265 x P 430 x H 340 mm
- Poids : 7,1 Kg
- EAN 3611630000420

■ Référence : CFE8

Prix : 175,- €

■ Friteuse électrique 2 x 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves d'une capacité de 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 190 x P 240 x H 140 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm
- Poids : 12,5 Kg
- EAN 3611630000437

■ Référence : CFE82

Prix : 305,- €



Nettoyant friteuse p.113



■ Friteuse électrique 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 1 cuve amovible d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630007030

Référence : CFE10

Prix : 215,- €



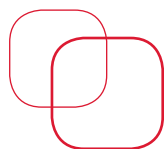
■ Friteuse électrique 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- 2 cuves amovibles d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm
- Poids : 15,20 Kg
- EAN 3611630007047

Référence : CFE102

Prix : 365,- €





FRITEUSE À POSER



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 7 litres
- 1 panier : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 275 x P 518 x H 455 mm
- Poids : 7,55 Kg
- EAN 3611630007054

■ Référence : CFEV7

Prix : 259,- €

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 7 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 7 litres chacune
- 2 paniers : L 205 x P 205 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 560 x P 518 x H 455 mm
- Poids : 15,40 Kg
- EAN 3611630007061

■ Référence : CFEV72

Prix : 409,- €



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 1 cuve d'une capacité de 8 litres
- 1 panier : L 190 x P 240 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630000444

Référence : CFEV8

Prix : 295,- €



Vanne de vidange



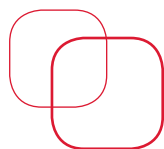
■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 8 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- 2 cuves de capacité 8 litres chacune
- 2 paniers : 2 x L 190 x P 240 x H 140 mm
- 2 prises de courant indépendantes
- Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
- Poids : 22 Kg
- EAN 3611630000451

Référence : CFEV82

Prix : 489,- €





FRITEUSE À POSER



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 287 x P 625 x H 457 mm
- Poids : 9,35 Kg
- EAN 3611630007078

■ Référence : CFEV10

■ Prix : 309,- €

■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 2 x 10 litres

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres avec vanne de vidange chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Voyant lumineux de chauffe
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- 2 prises de courant indépendantes
- Puissance : 2 x 2 800 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 625 x H 455 mm
- Poids : 17,20 Kg
- EAN 3611630007085

■ Référence : CFEV102

■ Prix : 509,- €



Nettoyant friteuse p.113



■ Friteuse électrique avec vanne de vidange 10 litres haut rendement

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 1 cuve d'une capacité de 10 litres
- 1 panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 715 x H 515 mm
- Poids : 15 Kg
- EAN 3611630018470

Référence : CFEV10TB

Prix : 509,- €

9 000 W



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

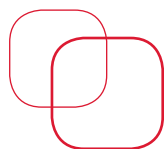
- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
- Voyant lumineux de chauffe
- Vanne de vidange
- 2 cuves d'une capacité de 10 litres chacune
- 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Thermostat de température réglable de 60°C à 200°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 715 x H 515 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630018487

Référence : CFEV102TB

Prix : 819,- €

2 x 9 000 W





FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS



■ Friteuse électrique sur pieds 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 200°C
- Robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions panier : L 215 x P 315 x H 140 mm
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 357 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 33 Kg
- EAN 3611630018593

Référence : CFP10TB

Prix : 819,- €

9 000 W



■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 10 litres haut rendement

- Acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 60°C à 200°C
- 2 robinets de vidange
- Capacité de la cuve : 2 x 10 litres
- Cuve emboutie
- Minuterie
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Dimensions paniers : 2 x L 215 x P 315 x H 140 mm
- Puissance : 2 x 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 700 x H 1080 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630018609

Référence : CFP102TB

Prix : 1 429,- €

2 x 9 000 W

Nettoyant friteuse p.11

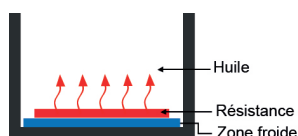


■ Friteuse électrique sur pieds 13 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions panier : L 210 x P 300 x 120 mm
- Puissance : 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 34 Kg
- EAN 3611630001274

Référence : CFP13

Prix : 1 059,- €

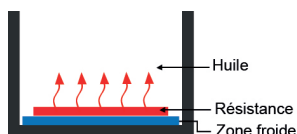


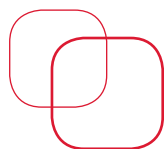
■ Friteuse électrique sur pieds 2 x 13 litres

- Acier inoxydable AISI 304
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve : 2 x 13 litres
- Contacteur de puissance
- Bac de récupération d'huile à l'intérieur du support
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions panier : L 210 x P 300 x 120 mm
- Puissance : 2 x 9 900 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 860-920 mm
- Poids : 64 Kg
- EAN 3611630001281

Référence : CFP132

Prix : 1 869,- €





FRITEUSE GAZ

La friteuse gaz Casselin est conçue tout en inox et dispose d'une cuve emboutie à fond sans soudure inclinée, facilitant le nettoyage et la vidange.

Equippée d'un thermocouple ainsi que d'un robinet avec dispositif de sûreté, cette friteuse garantie une sécurité optimale.



■ Friteuse Gaz 10L

- Acier Inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezzo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 10 litres
- Dimensions cuve : L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions panier : L 215 x P 290 x H 120 mm
- Puissance : 6 500 W gaz
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 650 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630001342

■ Référence : CFG10

■ Prix : 1 499,- €

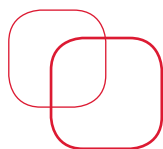


■ Friteuse Gaz 2 x 10L

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piezzo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Capacité : 2 x 10 litres
- Dimensions cuve : 2 x L 238 x P 300 x H 292 mm
- Dimensions panier : L 215 x P 290 x H 120 mm
- Puissance : 13 000 W gaz
- Dimensions : L 700 x P 600 x H 650 mm
- Poids : 58Kg
- EAN 3611630038782

■ Référence : CFG102

■ Prix : 2 499,- €



Les friteuses électriques Casselin sont conçues spécialement pour frire des beignets, des frites, ...

La sécurité et le confort sont assurés grâce :

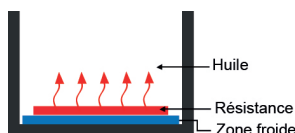
- A la zone froide
- A la hauteur adaptée
- Au thermostat céramique
- Au robinet de vidange

■ Friteuse à beignets électrique 16 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- 1 cuve d'une contenance de 16 litres
- Vanne de vidange avec sécurité
- Réglage de la température de 50°C à 190°C
- Technologie zone froide
- Thermostat de sécurité
- Dimensions panier : L 475 x P 245 x H 80 mm
- Puissance : 9 000 W / 400 V
- Dimensions : L 540 x P 450 x H 370 mm
- Poids : 13 Kg
- EAN 3611630001205

Référence : CFB16

Prix : 709,- €

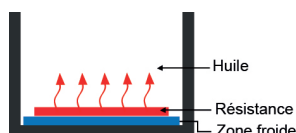


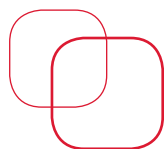
■ Friteuse à beignets électrique 30 litres

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- Technologie zone froide
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Température réglable de 50°C à 190°C
- Avec robinet de vidange
- Capacité de la cuve 30 litres
- Dimensions panier : L 585 x P 445 x H 80 mm
- Puissance : 15 000 W / 400 V
- Dimensions : L 670 x P 650 x H 370 mm
- Poids : 21 Kg
- EAN 3611630001212

Référence : CFB30

Prix : 1 069,- €





CHAUFFE-FRITES

Pour garder des frites croustillantes et à température optimale après cuisson, utilisez les chauffe-frites Casselin.



■ Chauffe-frites GN 1/1 Quartz

- Acier inoxydable
- Résistance à quartz
- Bouton ON/OFF
- Bac GN 1/1 amovible, profondeur 65 mm
- Plaque perforée amovible
- Puissance : 850 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 565 x H 505 mm
- Poids : 7,10 Kg
- EAN 3611630014021

■ Référence : CCF5

■ Prix : 199,- €



■ Chauffe-frites GN 1/1

- Inox AISI 310
- Bac amovible
- Résistance en acier inoxydable
- Capacité GN 1/1, profondeur 65 mm
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 550 x H 380 mm
- Poids : 5,4 Kg
- EAN 3611630002240

■ Référence : CCF2

■ Prix : 309,- €

■ Chauffe-frites GN 1/1 Infrarouge

- Acier inoxydable
- Lampes infrarouges
- Bouton ON/OFF
- Bac GN 1/1 amovible avec poignées, profondeur 150 mm
- Plaque perforée amovible
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 335 x P 563 x H 660 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630013994

Référence : CCF3

Prix : 339,- €



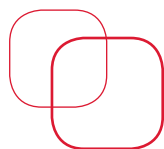
■ Chauffe-frites GN 1/1 Céramique

- Inox AISI 310
- Résistance en céramique
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Robinet de vidange
- Bac de salage inclus
- Capacité GN 1/1, profondeur 150 mm
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 540 x H 500 mm
- Poids : 12,3 Kg
- EAN 3611630001243

Référence : CCF1

Prix : 399,- €





POSTE DE SALAGE



■ Poste de salage à poser

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance à quartz
- Grille de 7 rangs
- Grille et vitre interchangeables à droite ou à gauche
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 615 x P 315 x H 130 mm
- Salière incluse
- Puissance : 1000 W / 230 V
- Dimensions : L 680 x P 600 x H 655 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630006842

■ Référence : CPDSAP

Prix : 649,- €

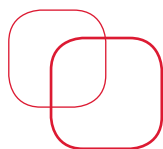


■ Poste de salage PM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 3 ampoules chauffantes
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeables à droite ou à gauche
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 530 x P 500 x H 145 mm
- Salière incluse
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630006859

■ Référence : CPDSPM

Prix : 1 599,- €



■ Poste de salage GM

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- 4 ampoules chauffantes
- Grille de 9 rangs
- Grille et vitre interchangeables à droite ou à gauche
- Placard de rangement
- Bac de récupération des graisses
- Dimensions bac : L 730 x P 500 x H 150 mm
- Salière incluse
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 1600 mm
- Poids : 63 Kg
- EAN 3611630006866

Référence : CPDSGM

Prix : 1 799,- €

■ Pelle à frites

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

Référence : CPAFDG

Prix : 15,- €



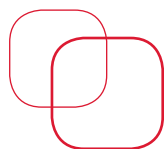
■ Bin - Passe-Burger

- Acier inoxydable et métal peint en noir
- Plan de stockage incliné
- Chauffe par lampes UV
- Température sous lampes de 30°C à 90°C
- Réglage de la puissance de chauffe par thermostat
- Réglage de la largeur des couloirs
- Puissance : 1 160 W / 230 V
- Dimensions : L 800 x P 640 x H 685 mm
- Poids : 41 Kg
- EAN 3611630038812

Référence : CBIN

Prix : 1 199,- €





SOUPIÈRE



■ Soupière 8.5 litres

- Boîtier en tôle d'acier thermolaqué
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 8,5 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 295 mm, H 385 mm
- Poids : 3,4 Kg
- EAN 3611630000550

Référence : CMS1

Prix : 95,- €



■ Soupière 9 litres

- Boîtier en tôle d'acier thermolaqué
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 345 mm, H 360 mm
- Poids : 4,5 Kg
- EAN 3611630000567

Référence : CMS2

Prix : 95,- €

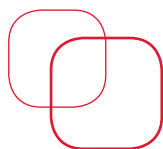


■ Soupière 9 litres Inox

- Boîtier en acier inoxydable
- Inclus récipient amovible en inox
- Couvercle en inox tournant et rabattable
- Couvercle ajouré avec poignées isolées contre la chaleur
- Thermostat réglable de 30°C à 95°C
- Contenance : 9 L
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : Ø 345 mm, H 360 mm
- Poids : 4,5 Kg
- EAN 3611630000574

Référence : CMS3

Prix : 135,- €



■ Plaque à Snacker électrique compacte premium

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 350 x 400 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 20 Kg
- EAN 3611630003643

Référence : CPASPMIP

Prix : 409,- €



■ Plaque à Snacker électrique premium lisse

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson : 600 x 400 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630003650

Référence : CPASGMIP

Prix : 509,- €



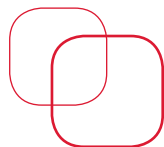
■ Plaque à Snacker électrique premium lisse - rainurée

- Construction en inox
- Plaque en acier massif
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 bacs de récupération des graisses
- Plaque de cuisson lisse : 300 x 400 mm
- Plaque de cuisson rainurée : 300 x 400 mm
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 620 x P 610 x H 230 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630003636

Référence : CPASGMRLP

Prix : 609,- €





PLAQUE À SNACKER

Les plaques à snacker Casselin vous permettront de saisir tous types de viandes, poissons, crustacés comme par exemple les gambas ou bien les noix de Saint-Jacques.



■ Plaque à Snacker Fonte 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630002202

Référence : CPASF30

Prix : 429,- €



■ Plaque à Snacker Fonte 60

- Acier inoxydable AISI 304
- 2 thermostats réglables de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 44,6 Kg
- EAN 3611630002226

Référence : CPASF60

Prix : 639,- €



■ Plaque à Snacker Chrome 30

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome
- Dimensions de la plaque : L 320 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 23,7 Kg
- EAN 3611630002219

Référence : CPASC30

Prix : 569,- €



■ Plaque à Snacker Chrome 60

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en Chrome
- Dimensions de la plaque : L 650 x P 480 mm
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson
- Puissance : 6 000 W / 400 V
- Dimensions : L 660 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 44,6 Kg
- EAN 3611630002233

Référence : CPASC60

Prix : 839,- €

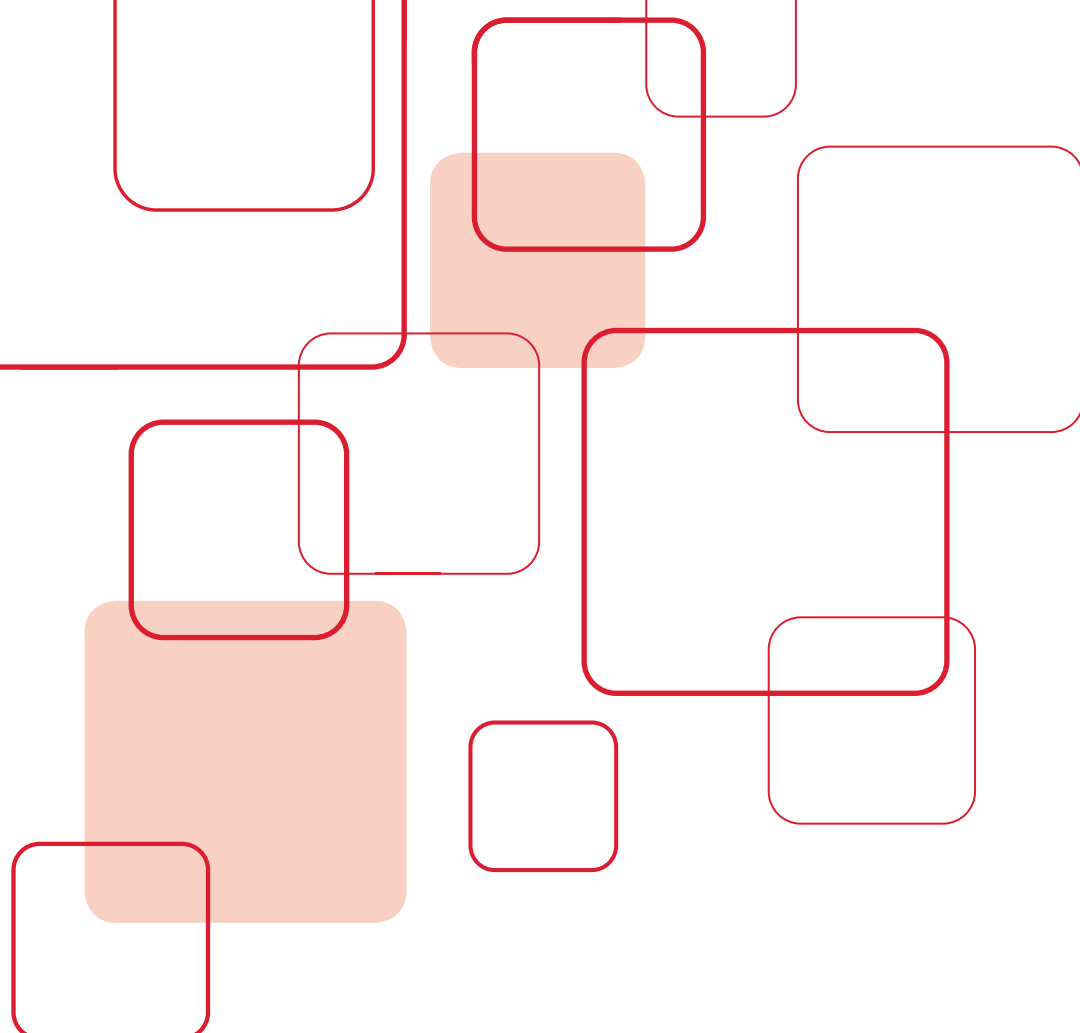


Voir tampon pour huiler
la plaque p. 28



CUISSON



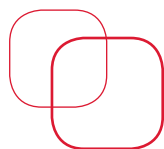


■ APPAREIL À RACLETTE	58
■ SALAMANDRE	59
■ PLAQUE À INDUCTION	62
■ FOUR À CONVECTION	64
■ FOUR À PIZZA	66



■ CHAUFFE-ASSIETTES	67
■ BAIN-MARIE	68
■ BAIN-MARIE À SAUCE	70
■ CHARIOT BAIN-MARIE	72
■ CUISEUR À PÂTES	74





APPAREIL À RACLETTE

L'appareil à raclette Casselin révélera toutes les saveurs du fromage. Réglable, l'appareil à raclette professionnel permet une cuisson du fromage homogène et fondante. Cet appareil est facile à nettoyer grâce à ses différentes parties réglables.



■ Appareil à raclette - Quart de meule

- Boîtier de chauffe incliné
- Résistance
- Porte fromage rotatif
- Puissance : 500 W / 230 V
- Dimensions : L 242 x P 285 x H 333 mm
- Poids : 2,7 Kg
- EAN 3611630003537

Référence : CAR14

Prix : 92,- €

■ Couteau à raclette

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

Référence : CCR

Prix : 15,- €



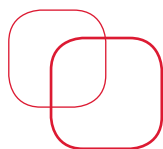
■ Appareil à raclette - Demi meule

- Boîtier de chauffe horizontal
- Interrupteur marche/arrêt
- Résistance
- Porte fromage réglable en hauteur et inclinable
- Puissance : 600 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 320 x H 310 mm
- Poids : 4 Kg
- EAN 3611630003520

Référence : CAR12

Prix : 123,- €





■ Salamandre à quartz avec plafond mobile

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat de puissance réglable
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 540 x H 525 mm
- Poids : 30 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630003759

Référence : CSQA1P

Prix : 719,- €



■ Salamandre à quartz avec plafond mobile GN1/1

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Positions amovibles de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- Thermostat de puissance réglable
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 580 x P 525 x H 525 mm
- Poids : 38 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630006910

Référence : CSQAGN11

Prix : 819,- €



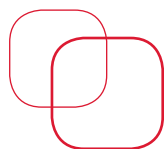
■ Salamandre à quartz avec double plafonds mobiles

- Acier inoxydable
- Résistance en quartz
- Position amovible de chauffe
- Plateau inférieur amovible
- 2 thermostats de puissance réglable indépendamment
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 540 x H 525 mm
- Poids : 41 Kg
- > Kit de fixation murale inclus
- EAN 3611630003742

Référence : CSQA2P

Prix : 859,- €





SALAMANDRE



La salamandre professionnelle est utilisée pour gratiner le dessus des plats comme les gratins, les croque-monsieurs, les chèvres chauds ou bien les bruschettas toute autre utilisation de votre choix nécessitant une source de chaleur. (ex: décongélation)



■ Salamandre PM

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Résistance en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat
- Dimensions grille : L 430 x P 310 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 370 x H 375 mm
- Poids : 18,8 Kg
- EAN 3611630002257

■ Référence : CSPM

Prix : 379,- €



■ Salamandre GM

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables
- 2 résistances en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat
- Dimensions grille : L 710 x P 305 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 875 x P 370 x H 365 mm
- Poids : 25,3 Kg
- EAN 3611630002370

■ Référence : CSGM

Prix : 509,- €

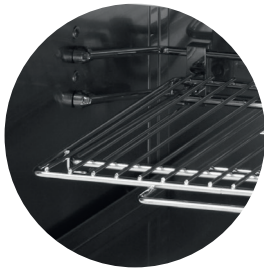


■ Salamandre positions amovibles PM

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable
- Résistance en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 4 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat
- Dimensions grille : L 365 x P 300 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 600 x P 370 x H 375 mm
- Poids : 19,7 Kg
- EAN 3611630002387

Référence : CSPAPM

Prix : 489,- €



■ Salamandre positions amovibles GM

- Acier inoxydable
- 2 thermostats réglables
- 2 résistances en Incoly 800
- Tiroir de récupération
- Hauteur de grille réglable sur 4 niveaux
- Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat
- Dimensions grille : L 645 x P 300 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 875 x P 370 x H 365 mm
- Poids : 27,7 Kg
- EAN 3611630002394

Référence : CSPAGM

Prix : 649,- €



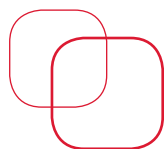
CUISSON

PRÉPARATION

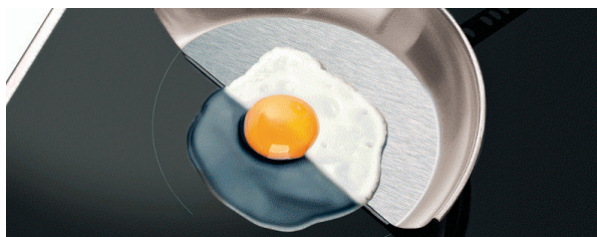
FROID

LAVERIE

HYGIÈNE



PLAQUE À INDUCTION



Les plaques à induction Casselin sont pratiques et simples d'utilisation avec leur plaque en verre. Selon les modèles, elles sont dotées d'une minuterie et d'un affichage LED.



■ Plaque à induction 350K1

- Acier inoxydable
 - Plaque à induction
 - Affichage digital de la puissance sur la plaque
 - Réglage de température par bouton rotatif
 - Thermostat de sécurité
 - Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 329 x P 420 x H 100 mm
 - Poids : 5,10 Kg
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel prolongé.
- EAN 3611630006743

Référence : CPAI350K1

Prix : 199,- €



■ Plaque à induction digital 350A

- Acier inoxydable
 - Plaque à induction
 - Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
 - Minuterie : 0 à 180 minutes
 - Thermostat de sécurité
 - 10 niveaux de puissance
 - 10 niveaux de réglage de température (60°C à 240°C)
 - Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 340 x P 440 x H 117 mm
 - Poids : 7,10 Kg
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel prolongé.
- EAN 3611630006750

Référence : CPAI350A

Prix : 219,- €

■ Plaque à induction tactile 350ET

- Acier inoxydable
 - Plaque à induction
 - Affichage digital
 - Panneau de contrôle tactile
 - Thermostat de sécurité
 - Température : 35°C à 240°C
 - Minuterie : 0 à 180 minutes
 - Puissance : 100 - 3 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 340 x P 435 x H 117 mm
 - Poids : 7,10 Kg
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel prolongé.
- EAN 3611630006767

Référence : CPAI350ET

Prix : 229,- €



■ Plaque à induction 500B

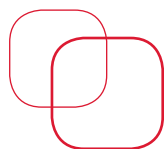
- Acier inoxydable
 - Plaque à induction
 - Affichage digital
 - Réglage de la température par bouton rotatif
 - Température : 60°C à 240°C
 - Réglage du temps de 0 à 180 minutes
 - Réglage de la puissance
 - Thermostat de sécurité
 - Puissance : 500 - 3 500 W / 230 V
 - Dimensions : L 335 x P 415 x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

Référence : CPAI500B

Prix : 239,- €



	CPAI350K1	CPAI350A	CPAI350ET	CPAI500B
Affichage	Oui	Oui	Oui	Oui
Minuterie	Non	Oui	Oui	Oui
Température	/	60°C-240°C	35°C-240°C	60°C-240°C
Puissance (W)	3 500	3 500	3 500	3 500
Dimensions (mm)	L 329 x P 420 x H 100	L 340 x P 440 x H 117	L 340 x P 435 x H 117	L 335 x P 415 x H 117
Poids (Kg)	5,10	7,10	7,10	7,00



FOUR À CONVECTION

Grâce à la ventilation d'air chaud du four à convection Casselin, cuisez uniformément les aliments sans mélanger les saveurs. Différentes préparations culinaires peuvent être confectionnées en même temps dans le même four.



■ Four à convection

- Habillage en acier inoxydable
- Enceinte de cuisson en acier émaillé
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- 4 plaques incluses de 454 x 327 mm
- Espacement entre les plaques : 70 mm
- Puissance : 2 670 W / 230 V
- Dimensions : L 595 x P 615 x H 570 mm
- Poids : 38 Kg
- EAN 3611630000178

Référence : CFCV1

Prix : 549,- €



■ Four à convection avec vapeur

- Entièrement en acier inoxydable
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- Raccordement eau 3/4"
- Fonction grill
- 4 plaques incluses de 454 x 327 mm
- Espacement entre les plaques : 70 mm
- Puissance : 2 670 W / 230 V
- Dimensions : L 597 x P 618 x H 570 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630000185

Référence : CFCV2

Prix : 849,- €

■ Four à convection pâtissier avec vapeur

- Entièrement en acier inoxydable
- Porte à double vitrage
- Éclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- 4 plaques incluses de 600 x 400 mm
- Espacement entre les grilles : 80 mm
- 2 plaques pleines, 2 plaques perforées
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6 400 W / 400 V
- Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
- Poids : 65 Kg
- EAN 3611630000192

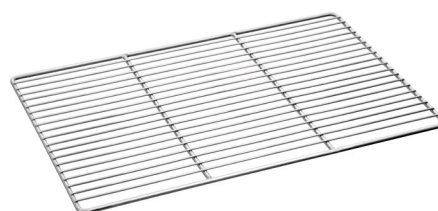
Référence : CFCV3

Prix : 1 319,- €



■ Grille inox pour four

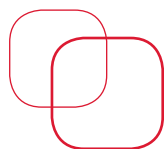
Four	Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
CFCV1	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	22,- €
CFCV2	• 433 x 315 mm	3611630002790	CGCFCV1	22,- €
CFCV3	• 600 x 400 mm	3611630002813	CGCFCV3	35,- €



■ Plaque aluminium pour four

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





FOUR À PIZZA



Double système de chaleur supérieur et inférieur. Cette technologie permet à la pizza de conserver tout son fondant et de garantir une cuisson optimale.

■ Four à pizza

- Acier inoxydable
- Dimensions de la chambre : 410 x 370 x 90 mm
- Double système de chaleur supérieur et inférieur
- Fond en pierre réfractaire
- Température de 50°C à 300°C
- Minuteur de 15 minutes
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 245 mm
- Poids : 24,15 Kg
- EAN 3611630002165

Référence : CFRP1

Prix : 479,- €

35 cm



■ Four à pizza 2 chambres

- Acier inoxydable
- Dimensions des 2 chambres : 410 x 370 x 90 mm
- Double système de chaleur supérieur et inférieur
- Fond en pierre réfractaire
- Température de 50°C à 300°C
- Minuteur de 15 minutes
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 550 x P 430 x H 379 mm
- Poids : 27,7 Kg
- EAN 3611630002172

Référence : CFRP2

Prix : 709,- €

35 cm x 2



400°C
1 800 W

■ Four à pizza à quartz

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

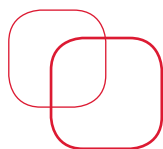
Référence : CFRPQ1

Prix : 819,- €

26 cm x 2



La grande chambre de 46 cm permet de mettre une grande pizza ou deux pizzas de Ø 26 cm.



■ Chauffe-assiettes 30

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

Référence : CCA30

Prix : 379,- €



■ Chauffe-assiettes 60

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

Référence : CCA60

Prix : 439,- €



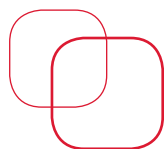
■ Chauffe-assiettes 120

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

Référence : CCA120

Prix : 759,- €





BAIN-MARIE



■ Bain-marie GN 1/1

- Acier Inoxydable
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630000345

Référence : CBM1

Prix : 142,- €



■ Bain-marie avec 2 x GN 1/2

- Acier Inoxydable
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- 2 Bacs GN 1/2 inclus avec couvercle
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 10,3 Kg
- EAN 3611630000352

Référence : CBM2

Prix : 175,- €



■ Bain-marie avec 3 x GN 1/3

- Acier Inoxydable
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- 3 Bacs GN 1/3 inclus avec couvercle
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 0°C à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Poids : 10,6 Kg
- EAN 3611630000369

Référence : CBM3

Prix : 185,- €

Voir accessoires p. 84



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1

- Acier Inoxydable
- Robinet d'évacuation d'eau
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 90°C
- Capacité GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 340 x P 578 x H 246 mm
- Poids : 8,10 Kg
- EAN 3611630008501

Référence : CBMV1B

Prix : 155,- €



■ Bain-marie avec robinet de vidange GN 1/1 - 200 mm

- Acier Inoxydable
- Robinet d'évacuation d'eau
- Thermostat avec 5 niveaux de température de 40°C à 90°C
- Capacité GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 300 W / 230 V
- Dimensions : L 365 x P 570 x H 320 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630017831

**200 mm de
profondeur**

Référence : CBMV1B200

Prix : 185,- €



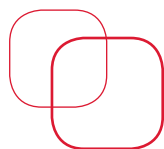
■ Double bain-marie GN 1/1 avec 2 robinets de vidange

- Acier Inoxydable
- 2 robinets d'évacuation d'eau
- Capacité 2 bacs GN 1/1 - 150 mm de profondeur
- Thermostat réglable de 0°C à 90°C
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 660 x P 540 x H 220 mm
- Poids : 19 Kg
- EAN 3611630001113

Référence : CBMDV

Prix : 439,- €





BAIN-MARIE À SAUCE



Découvrez nos bains-marie à sauce en inox, à contenance variable, prévus spécialement pour conserver vos sauces à bonne température.



■ Bain-marie à sauce

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 4,5 litres
- Cuve et couvercle inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 200 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 350 mm
- Poids : 6 Kg
- EAN 3611630001120

Référence : CBMS1

Prix : 289,- €



■ Bain-marie à sauce 2 cuves

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 2 x 4,5 litres
- Cuves et couvercles inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 9,5 Kg
- EAN 3611630001137

Référence : CBMS2

Prix : 349,- €

■ Bain-marie à sauce 4 cuves

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 4 x 4,5 litres
- Cuves et couvercles inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 800 W / 230 V
- Dimensions : L 450 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 12,5 Kg
- EAN 3611630001144

Référence : CBMS4

Prix : 509,- €



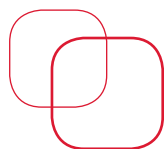
■ Bain-marie à sauce 6 cuves

- Acier Inoxydable
- Capacité cuve : 6 x 4,5 litres
- Cuves et couvercles inox inclus
- Chauffe à sec
- Thermostat de température réglable de 30°C à 90°C
- Puissance : 1 200 W / 230 V
- Dimensions : L 750 x P 600 x H 350 mm
- Poids : 18 Kg
- EAN 3611630001151

Référence : CBMS6

Prix : 669,- €





CHARIOT BAIN-MARIE



■ Chariot bain-marie à eau 2 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec pédale de frein côté utilisateur
- Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 850 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630001168

■ Référence : CCBM2V

■ Prix : 1 079,- €



■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec pédale de frein côté utilisateur
- Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 2 100 W / 230 V
- Dimensions : L 1250 x P 700 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630001182

■ Référence : CCBM3V

■ Prix : 1 399,- €

Voir accessoires p. 84



■ Chariot bain-marie à eau 2 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec pédale de frein côté utilisateur
- Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 1 400 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 850 x H 900 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630001175

Référence : CCBM2H

Prix : 1 079,- €



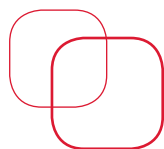
■ Chariot bain-marie à eau 3 x GN 1/1

- Construction en acier inoxydable 18/10
- Thermostat à réglage progressif de 0°C à 90°C pour chaque cuve
- Un robinet de vidange par cuve
- 4 roues pivotantes dont 2 avec pédale de frein côté utilisateur
- Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse et voyant de chauffe
- Cuve emboutie bac à double paroi
- Câble d'alimentation
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Puissance : 2 100 W / 230 V
- Dimensions : L 700 x P 1250 x H 900 mm
- Poids : 54 Kg
- EAN 3611630001199

Référence : CCBM3H

Prix : 1 399,- €





CUISEUR À PÂTES



■ Cuiseur à pâtes électrique à poser

- Inox 18/10
- 4 paniers de 1 litre chacun inclus
- Bac de récupération des vapeurs intégré
- Régulation de température : 30° - 120°C
- Temps de cuisson par panier réglable par un signal sonore
- Contenance de la cuve : 8 litres
- Raccordement eau R1/2"
- Entrée d'eau par pression d'une touche
- Pieds réglables : 15 mm
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 340 x H 600 mm
- Poids : 24 Kg
- EAN 3611630001878

Référence : CCAP1

Prix : 1 589,- €



■ Cuiseur à pâtes avec soubassement - 1 grand panier

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Capacité : 8 litres
- Profondeur de la cuve : 200 mm
- Résistance en incoly 820
- Température : 30°C - 110°C
- Thermostat de sécurité
- Vanne de vidange
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 880 mm
- Poids : 22,4 Kg
- EAN 3611630002523

Référence : CCAPS1G

Prix : 1 029,- €



■ Cuiseur à pâtes avec soubassement - 4 petits paniers

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Profondeur de la cuve : 200 mm
- Résistance en incoly 820
- Température : 30°C - 110°C
- Thermostat de sécurité
- Vanne de vidange
- Puissance : 3 000 W / 230 V
- Dimensions : L 330 x P 600 x H 880 mm
- Poids : 22,4 Kg
- EAN 3611630002530

Référence : CCAPS4P

Prix : 1 069,- €



■ Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 430
- Dimensions de la cuve : L 240 x P 300 x H 200 mm
- Résistance en incoloy 820
- Température : 30°C - 110°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 3 400 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 420 x H 300 mm
- Poids : 12 Kg



► Cuiseur à pâtes électrique - 1 panier

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

Référence : CCAP1G

Prix : 379,- €



► Cuiseur à pâtes électrique - 3 paniers

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

Référence : CCAP3P

Prix : 399,- €



► Cuiseur à pâtes électrique avec vanne de vidange - 1 panier

- Panier : L 110 x P 235 x H 100 mm
- EAN 3611630002493

Référence : CCAPV1G

Prix : 419,- €



► Cuiseur à pâtes électrique avec vanne de vidange - 3 paniers

- Panier : 3 x L 100 x P 138 x H 135 mm
- EAN 3611630002486

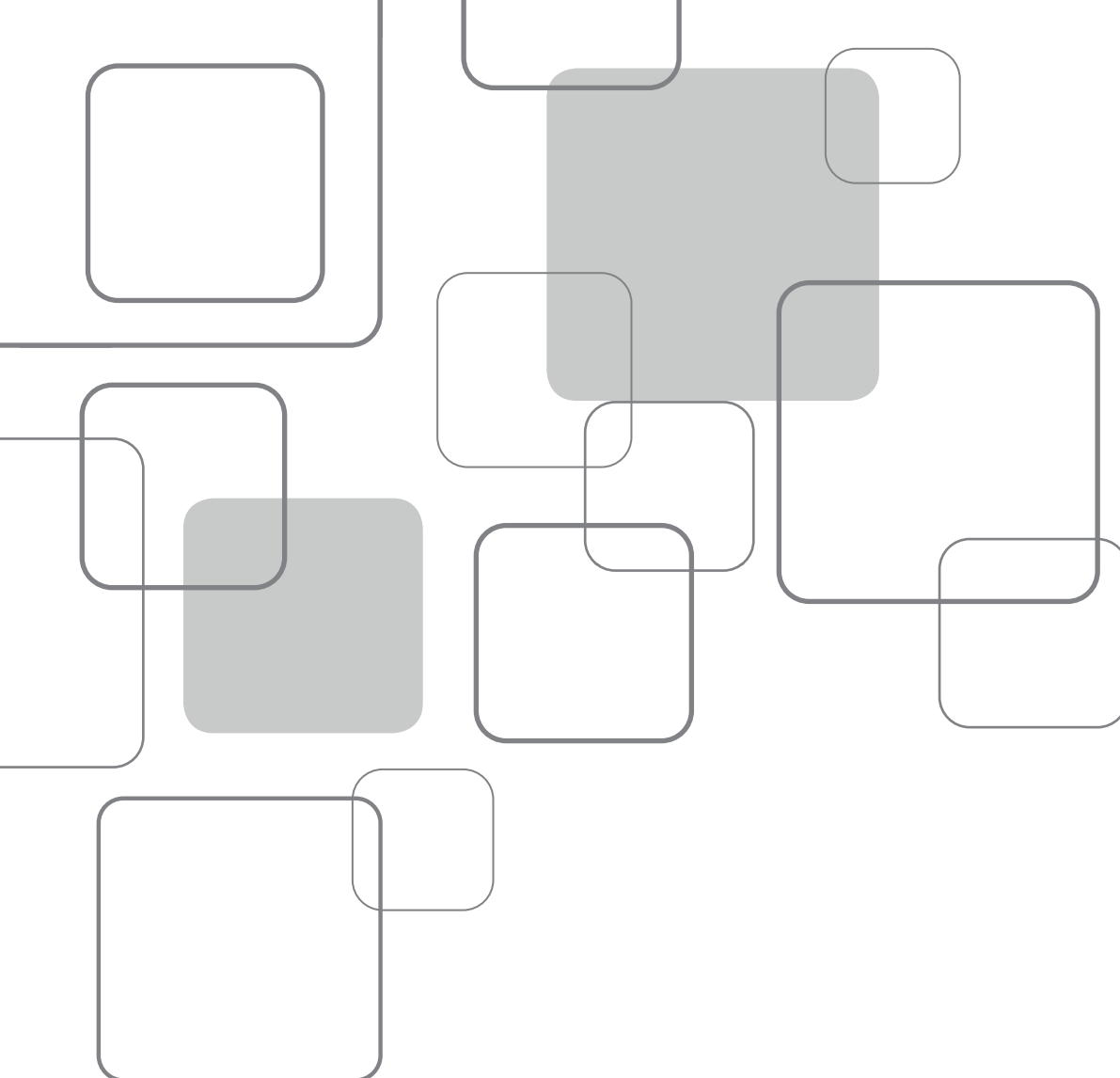
Référence : CCAPV3P

Prix : 459,- €



PRÉPARATION





■ EMBALLEUSE SOUS VIDE	79	
■ TRANCHEUSE À JAMBON	82	
■ BAC GASTRONORME	84	
■ PORTE BON DE COMMANDE	85	
■ FAÇONNEUSE À PIZZA	86	
■ ÉTAGÈRE MURALE	87	
■ CHARIOT INOX	88	
■ PORTE SAC Poubelle	89	



EMBALLEUSE SOUS VIDE



Les machines sous vide à aspiration extérieure permettent de maintenir et conserver vos aliments ou préparations plus longtemps et limitent également la prolifération des bactéries. Aspirer du liquide ou de la poudre est déconseillée car vous risquez d'endommager celles-ci. Aussi, nous vous conseillons l'utilisation des sacs gaufrés qui permettront une meilleure aspiration.

Les machines sous vide à cloche sont utilisées pour de la mise sous vide de tous types d'aliments, de préparations que ce soit du solide ou du liquide. Vous pouvez utiliser à votre convenance des sacs gaufrés ou lisses pour la mise sous vide.

TABLEAU DES DURÉES DE CONSERVATION PAR ALIMENTS

TYPE D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE POSITIVE	TEMPÉRATURE NÉGATIVE
Confits Cuisses de canard, cuisses de poulet, cuisses de dinde, gésiers, foies de volailles, cassoulet, ...	30 jours	6 mois
Plats cuisinés Coquilles de fruits de mer, boeuf carottes, daube, lapin en sauce, poulet en sauce, poulet au riz, paëlla, couscous, choucroute, ...	8 jours	2 mois
Légumes cuits Tomates, aubergines, betteraves, carottes, courgettes, épinards, haricots, oignons, pommes de terre, poireaux, ...	10 jours	3 mois
Viandes rouges ou blanches	12 jours	5 mois
Terrines	25 jours	6 mois
Poissons cuisinés	10 jours	3 mois
Saumon fumé	30 jours	6 mois
Foie gras	25 jours	6 mois

■ Emballeuse sous vide 35

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 350 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 8 Kg
- EAN 3611630002424

Référence : CMSV35

Prix : 389,- €



■ Emballeuse sous vide 40

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 400 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 420 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 9 Kg
- EAN 3611630002431

Référence : CMSV40

Prix : 469,- €

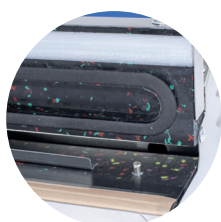


■ Emballeuse sous vide 45

- Acier inoxydable
- Aspiration extérieure
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Barre de soudure : 450 mm
- Pompe à vide : 20 L/min
- Puissance : 270 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 260 x H 130 mm
- Poids : 10 Kg
- EAN 3611630002448

Référence : CMSV45A

Prix : 539,- €





EMBALLEUSE SOUS VIDE



■ Emballeuse sous vide à cloche 30

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 7,2 m3/h
- Barre de soudure : 300 mm
- Dimensions de la chambre : L 310 x P 350 x H 120 mm
- Puissance : 350 W / 230 V
- Dimensions : L 370 x P 530 x H 250 mm
- Poids : 32 Kg
- EAN 3611630002349

Référence : CMSVC30

Prix : 1 829,- €



■ Emballeuse sous vide à cloche 40

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail semi-automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Pompe à vide à bain d'huile : 14,4 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 470 x P 550 x H 430 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630002356

Référence : CMSVC40

Prix : 2 269,- €



■ Emballeuse sous vide à cloche 40 auto

- Acier Inox 18/10
- Cuve emboutie
- Aspiration extérieure ou en chambre
- Commande digitale
- Cycle de travail automatique
- Carter ouvrable à 90°
- Connexion pour injection de gaz neutre
- Pompe à vide à bain d'huile : 24 m3/h
- Barre de soudure : 400 mm
- Dimensions de la chambre : L 410 x P 450 x H 220 mm
- Puissance : 900 W / 230 V
- Dimensions : L 510 x P 560 x H 450 mm
- Poids : 60 Kg
- EAN 3611630002363

Référence : CMSVC40A

Prix : 3 249,- €



LES SACS SOUS VIDE

Les sacs de conservation sous vide sont des emballages plastiques multicouches. Ils sont étanches à l'oxygène, à la poussière, à l'humidité et aux micro-organismes.

Dans le cadre d'une utilisation alimentaire, ces sacs sous vide ne doivent pas contenir de bisphénol A et sans phtalates.

SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

Les sacs sous vide gaufrés alimentaires sont des sacs de conservation qui s'utilisent avec des machines à aspiration extérieure et des machines sous vide à cloche. Les sacs sous vide gaufrés ont une face lisse et une autre face gaufrée, ce qui rend possible l'extraction de l'air.

Destinés à la mise sous vide de produits froids ils sont adaptés à la remise en température jusqu'à 80°C maximum. Ils peuvent résister à un froid de -40°C et garantir la conservation pendant une période maximale de 6 mois.

SACS SOUS VIDE LISSES

Ces sacs de conservation sous vide lisses sont utilisables uniquement avec les machines sous vide à cloche. Ils offrent une excellente résistance au déchirement et à la perforation car ils ont une épaisseur de 95 microns (µm).

■ Sacs sous vide gaufrés par 100

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
170 x 230	3611630002677	CSVG170X230	14,- €
200 x 300	3611630002684	CSVG200X300	19,- €
250 x 350	3611630002691	CSVG250X350	26,- €
350 x 450	3611630002707	CSVG350X450	44,- €



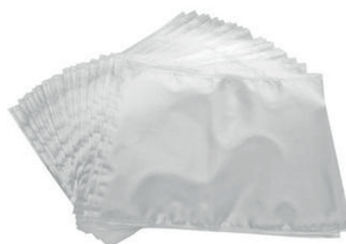
■ Rouleau de sacs gaufrés 6 mètres

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
200	3611630002714	CSVGR200	10,- €
300	3611630002721	CSVGR300	12,- €



■ Sacs sous vide lisses par 100

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
170 x 230	3611630002738	CSVL170X230	13,- €
200 x 300	3611630002745	CSVL200X300	19,- €
250 x 350	3611630002752	CSVL250X350	26,- €
350 x 450	3611630002769	CSVL350X450	44,- €





TRANCHEUSE À JAMBON



Afin d'obtenir une coupe parfaite, toutes nos trancheuses à jambon sont équipées d'une pierre à aiguiser pour affûter la lame.



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 195 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Puissance : 150 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 370 x H 340 mm
- Poids : 11,10 Kg
- EAN 3611630006279

Référence : CTJ195B

Prix : 369,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 195 mm Rouge

- EAN 3611630017022

Référence : CTJ195BR

Prix : 369,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 220 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 220 mm
- Longueur de coupe : 190 mm
- Hauteur de coupe : 130 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 12 mm
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 450 x H 375 mm
- Poids : 14,90 Kg
- EAN 3611630006286

Référence : CTJ220B

Prix : 429,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 250 mm
- Longueur de coupe : 195 mm
- Hauteur de coupe : 140 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm
- Puissance : 240 W / 230 V
- Dimensions : L 460 x P 450 x H 380 mm
- Poids : 15,40 Kg
- EAN 3611630006293

Référence : CTJ250B

Prix : 499,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 250 mm Rouge

- EAN 3611630009898

Référence : CTJ250BR

Prix : 499,- €



■ Trancheuse à jambon Ø 300 mm

- Pieds et coque en aluminium anodisé
- Système à courroie
- Pierre à aiguiser
- Lame inclinée
- Lame : Ø 300 mm
- Longueur de coupe : 235 mm
- Hauteur de coupe : 160 mm
- Epaisseur de coupe : 0,2 - 15,5 mm
- Puissance : 380 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 500 x H 465 mm
- Poids : 21,4 Kg
- EAN 3611630006309

Référence : CTJ300B

Prix : 699,- €





BAC GASTRONORME AISI 304



■ Bac Gastronorme 1/1

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
530 x 325	65	9,8	3611630003988	CBG11065	27,- €
530 x 325	100	15	3611630003995	CBG11100	30,- €
530 x 325	150	22,5	3611630003964	CBG11150	41,- €
530 x 325	200	30	3611630003971	CBG11200	48,- €



■ Bac Gastronorme 1/2

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 265	65	4,7	3611630004152	CBG12065	17,- €
325 x 265	100	7,2	3611630004169	CBG12100	20,- €
325 x 265	150	10,8	3611630004138	CBG12150	25,- €



■ Bac Gastronorme 1/3

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
325 x 176	65	2,9	3611630004220	CBG13065	13,- €
325 x 176	100	4,5	3611630004237	CBG13100	15,- €
325 x 176	150	6,8	3611630004206	CBG13150	21,- €



■ Bac Gastronorme 1/4

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
265 x 162	65	2,1	3611630004282	CBG14065	12,- €
265 x 162	100	3,2	3611630004299	CBG14100	13,- €
265 x 162	150	4,9	3611630004268	CBG14150	18,- €



■ Bac Gastronorme 1/6

Dim. (mm)	H (mm)	Litres	EAN	Réf.	Prix
176 x 162	65	1,4	3611630004343	CBG16065	10,- €
176 x 162	100	2,1	3611630004350	CBG16100	11,- €
176 x 162	150	3,2	3611630004329	CBG16150	17,- €



■ Couvercle Gastronorme

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
GN 1/1 - 530 x 325	3611630004404	CBGC11	17,- €
GN 1/2 - 325 x 265	3611630004435	CBGC12	12,- €
GN 1/3 - 325 x 176	3611630004442	CBGC13	11,- €
GN 1/4 - 265 x 162	3611630004459	CBGC14	9,- €
GN 1/6 - 176 x 162	3611630004466	CBGC16	9,- €



■ Barre de séparation

Dim. (mm)	EAN	Réf.	Prix
325 x 20	3611630004381	CBGB325	8,- €
530 x 20	3611630004398	CBGB530	9,- €



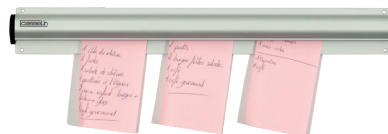
■ Porte bon de commande 18

- Construit en aluminium
- Roulette de 25 billes en verre
- Longueur d'accroche 450 mm
- Adhésif double face
- 4 trous de fixation
- Dimensions : L 460 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,30 Kg
- EAN 3611630006873

Référence : CPAD18

Prix : 20,- €

46 cm



■ Porte bon de commande 24

- Construit en aluminium
- Roulette de 34 billes en verre
- Longueur d'accroche 600 mm
- Adhésif double face
- 4 trous de fixation
- Dimensions : L 612 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,45 Kg
- EAN 3611630006880

Référence : CPAD24

Prix : 22,- €

61 cm



■ Porte bon de commande 36

- Construit en aluminium
- Roulette de 54 billes en verre
- Longueur d'accroche 900 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 915 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,70 Kg
- EAN 3611630006903

Référence : CPAD36

Prix : 24,- €

91 cm



■ Porte bon de commande 48

- Construit en aluminium
- Roulette de 72 billes en verre
- Longueur d'accroche 1120 mm
- Adhésif double face
- 5 trous de fixation
- Dimensions : L 1224 x P 25 x H 55 mm
- Poids : 0,90 Kg
- EAN 3611630006897

Référence : CPAD48

Prix : 26,- €

122 cm





FAÇONNEUSE À PIZZA



TECHNOLOGIE TOUCH AND GO

Il suffit de mettre votre pâton dans la partie supérieure de la machine et grâce aux capteurs infrarouges, les rouleaux du laminoir se mettent en route automatiquement.



■ Façonneuse à pizza 300

- Acier Inoxydable
- Technologie Touch and Go
- Diamètre des pizzas : 140 à 300 mm
- Poids des pâtons : 80 à 210 grammes
- Dimensions des rouleaux : 310 mm
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 440 x P 380 x H 615 mm
- Poids : 25 Kg
- EAN 3611630001328

Référence : CFP1

Prix : 1 059,- €



■ Façonneuse à pizza 400

- Acier Inoxydable
- Technologie Touch and Go
- Diamètre des pizzas : 260 à 400 mm
- Poids des pâtons : 210 à 700 grammes
- Dimensions des rouleaux : 420 mm
- Puissance : 370 W / 230 V
- Dimensions : L 540 x P 410 x H 720 mm
- Poids : 37 Kg
- EAN 3611630001335

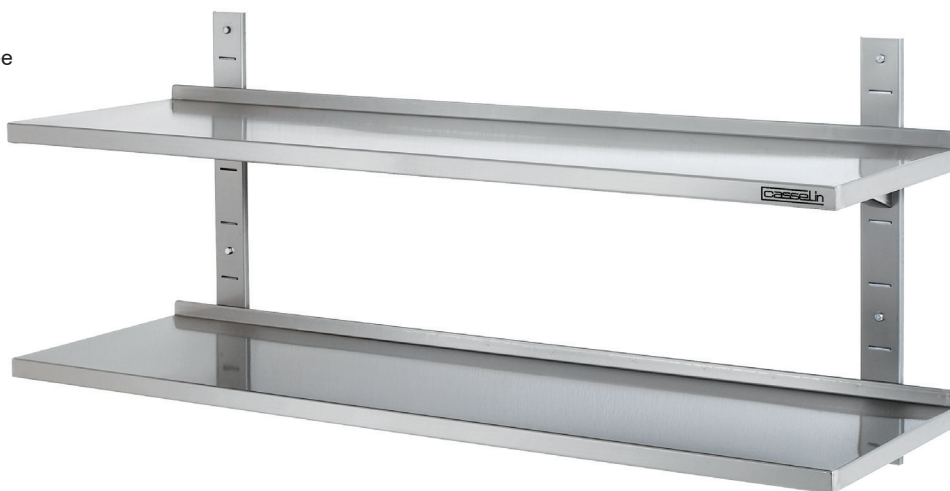
Référence : CFP2

Prix : 1 179,- €



■ Étagères Murales

- 1 paire de crémaillères L 530 mm
- 2 étagères de la longueur souhaitée
- 2 paires de consoles



LONGUEUR (mm)	PROFONDEUR (mm)	Réf.	EAN	Euro
600	355	CEMI1	3611630000581	189,- €
800	355	CEMI2	3611630000598	209,- €
1 000	355	CEMI3	3611630000604	229,- €
1 200	355	CEMI4	3611630000611	249,- €
1 400	355	CEMI5	3611630000628	279,- €
1 600	355	CEMI6	3611630000635	309,- €
1 800	355	CEMI7	3611630000642	339,- €
2 000	355	CEMI8	3611630000659	379,- €



CHARIOT INOX



■ Chariot en inox 2 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 830 x P 510 mm
- Distance entre les plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Poids : 10 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630000208

Référence : CCI2

Prix : 129,- €



■ Chariot en inox 3 plateaux

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Charge utile : 120 Kg
- Dimensions des plateaux : L 830 x P 510 mm
- Distance entre les plateaux : 275 mm
- Dimensions chariot : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Poids : 13 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630000215

Référence : CCI3

Prix : 149,- €



■ Chariot en inox porte poubelle

- Acier inoxydable
- 4 roues directionnelles dont 2 avec frein
- Diamètre sac poubelle : 290 mm
- Hauteur entre les 2 plateaux : 570 mm
- Dimensions chariot : L 845 x P 525 x H 940 mm
- Poids : 10 Kg
- > Montage facile
- EAN 3611630023092

Référence : CCIPP

Prix : 169,- €



■ Porte sac poubelle inox 110L

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm d'épaisseur Ø19 mm
- Pédale d'ouverture
- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roulettes pivotantes avec freins
- Dimensions: L 590 x P 425 x H 955 mm
- Poids: 4,3 kg
- > Montage facile
- EAN 3611630003810

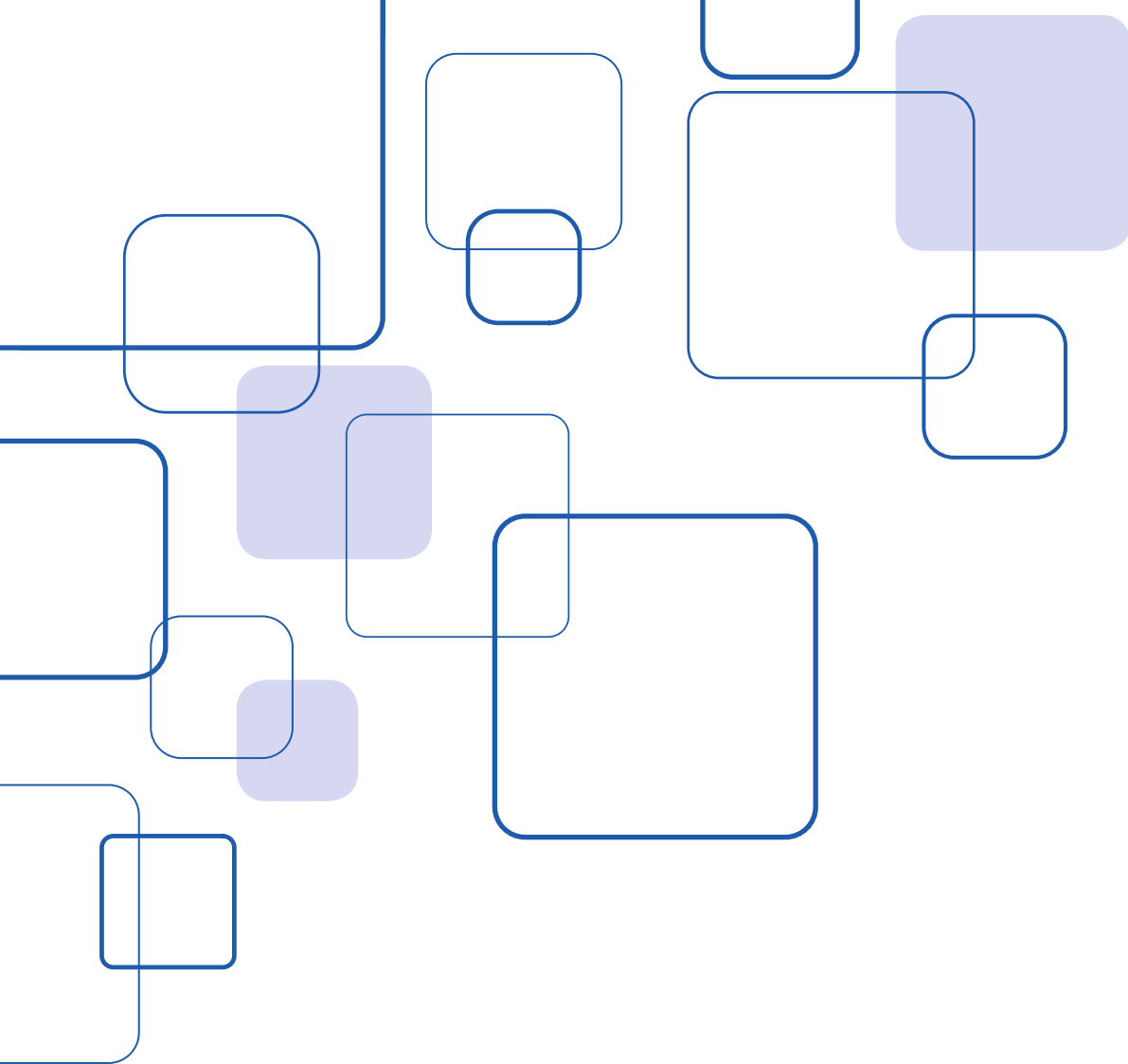
Référence : CPSPP

Prix : 129,- €



FROID





■ VITRINE RÉFRIGÉRÉE 92

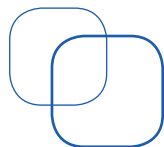


■ VITRINE À POSER 94



■ MACHINE À GLAÇONS 96





VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Les vitrines réfrigérées Casselin permettent de présenter de manière attrayante les aliments et de les conserver. Elles allient aisance de chargement et grande visibilité des produits présentés.



■ Mini vitrine réfrigérée positive 58L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 58 litres
- 2 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 130 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
- Poids : 28,5 Kg
- EAN 3611630000017

Référence : CVR58LB

Prix : 399,- €



■ Mini vitrine réfrigérée positive 78L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 78 litres
- 3 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 960 mm
- Poids : 32,5 Kg

BLANCHE

• EAN 3611630000024

Référence : CVR78LB

Prix : 439,- €

NOIRE

• EAN 3611630000027

Référence : CVR78LN

Prix : 439,- €



■ Vitrine réfrigérée positive 98L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 98 litres
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 1100 mm
- Poids : 37,5 Kg
- EAN 3611630000031

Référence : CVR98LB

Prix : 479,- €



■ Vitrine réfrigérée positive 235L

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage LED
- Température de 4°C à 12°C
- Thermostat électronique
- Contenance : 235 litres
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- 4 grilles incluses
- Fluide réfrigérant : R600A
- Puissance : 250 W / 230 V
- Dimensions : L 520 x P 485 X H 1700 mm
- Poids : 77 Kg
- EAN 3611630000079

Référence : CVR235LB

Prix : 1 069,- €



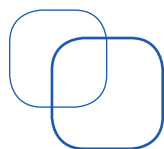
Thermostat électronique



FROID

LAVERIE

HYGIÈNE



VITRINE À POSER



Les vitrines à poser optimisent votre espace et sont munies de portes coulissantes afin de faciliter le service de vos préparations.



■ Vitrine réfrigérée à poser 100L Noire

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 100 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 600 x P 300 mm / L 600 x P 300 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids : 40,5 Kg
- EAN 3611630000048

Référence : CVR100LN

Prix : 619,- €



■ Vitrine réfrigérée à poser 100L Blanche

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 100 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 600 x P 300 mm / L 600 x P 300 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 685 x P 455 x H 675 mm
- Poids : 40,5 Kg
- EAN 3611630001861

Référence : CVR100LB

Prix : 619,- €



■ Vitrine réfrigérée à poser 120L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 120 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 635 x P 340 mm / L 635 x P 370 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 575 x H 685 mm
- Poids : 57 Kg
- EAN 3611630000055

Référence : CVR120L

Prix : 815,- €



■ Vitrine réfrigérée à poser double portes 125L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Éclairage LED
- Vitre de sécurité
- 2 portes coulissantes à l'avant et à l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 125 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 630 x P 340 mm / L 630 x P 370 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 710 x P 568 x H 686 mm
- Poids : 55 Kg
- EAN 3611630016940

Référence : CVR125L

Prix : 849,- €

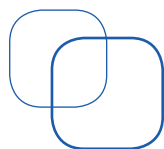


■ Vitrine réfrigérée à poser 160L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Vitre de sécurité
- Éclairage LED
- Remplissage des produits par l'arrière
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 160 litres
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur
- Dimensions grilles : L 810 x P 370 mm / L 810 x P 400 mm
- Puissance : 160 W / 230 V
- Dimensions : L 885 x P 575 x H 685 mm
- Poids : 68,4 Kg
- EAN 3611630000062

Référence : CVR160L

Prix : 899,- €



MACHINE À GLAÇONS



Grâce à la forme creuse du glaçon, la boisson refroidit plus vite et peut être consommée rapidement.



■ Machine à glaçons à palettes 20

- Acier inoxydable 304 18/10
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement à air
- Système à palettes
- Gaz écologique R 404
- Raccordement à eau 3/4
- Compresseur : 1/4 cv
- Production : 22 Kg / Jour
- Nombre de glaçons / cycle : 15
- Arrêt électromécanique du cycle
- Stockage : 9 Kg
- Vidange par gravité 20 mm
- Puissance : 300 W / 230 V
- Dimensions : L 401 x P 506 x H 643 mm
- Poids : 36 Kg
- EAN 3611630002455

Glaçons creux 20g



Référence : CMG20

Prix : 1 549,- €



■ Machine à glaçons à palettes 30

- Acier inoxydable 304 18/10
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement à air
- Système à palettes
- Gaz écologique R 404
- Raccordement à eau 3/4
- Compresseur : 1/4 cv
- Production : 31 Kg / Jour
- Nombre de glaçons / cycle : 25
- Arrêt électromécanique du cycle
- Stockage : 12 Kg
- Vidange par gravité 20 mm
- Puissance : 315 W / 230 V
- Dimensions : L 401 x P 506 x H 698 mm
- Poids : 39 Kg
- EAN 3611630002462

Glaçons creux 20g



Référence : CMG30

Prix : 1 759,- €

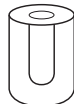
■ Machine à glaçons à palettes 50

- Acier inoxydable 304 18/10
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement à air
- Système à palettes
- Gaz écologique R 404
- Raccordement à eau 3/4
- Compresseur : 1/3 cv
- Production : 48 Kg / Jour
- Nombre de glaçons / cycle : 35
- Arrêt électromécanique du cycle
- Stockage : 20 Kg
- Vidange par gravité 20 mm
- Pieds réglables de 95 à 165 mm
- Puissance : 440 W / 230 V
- Dimensions : L 513 x P 557 x H 811 mm
- Poids : 48 Kg
- EAN 3611630002479

Référence : CMG50

Prix : 2 199,- €

Glaçons creux 20g



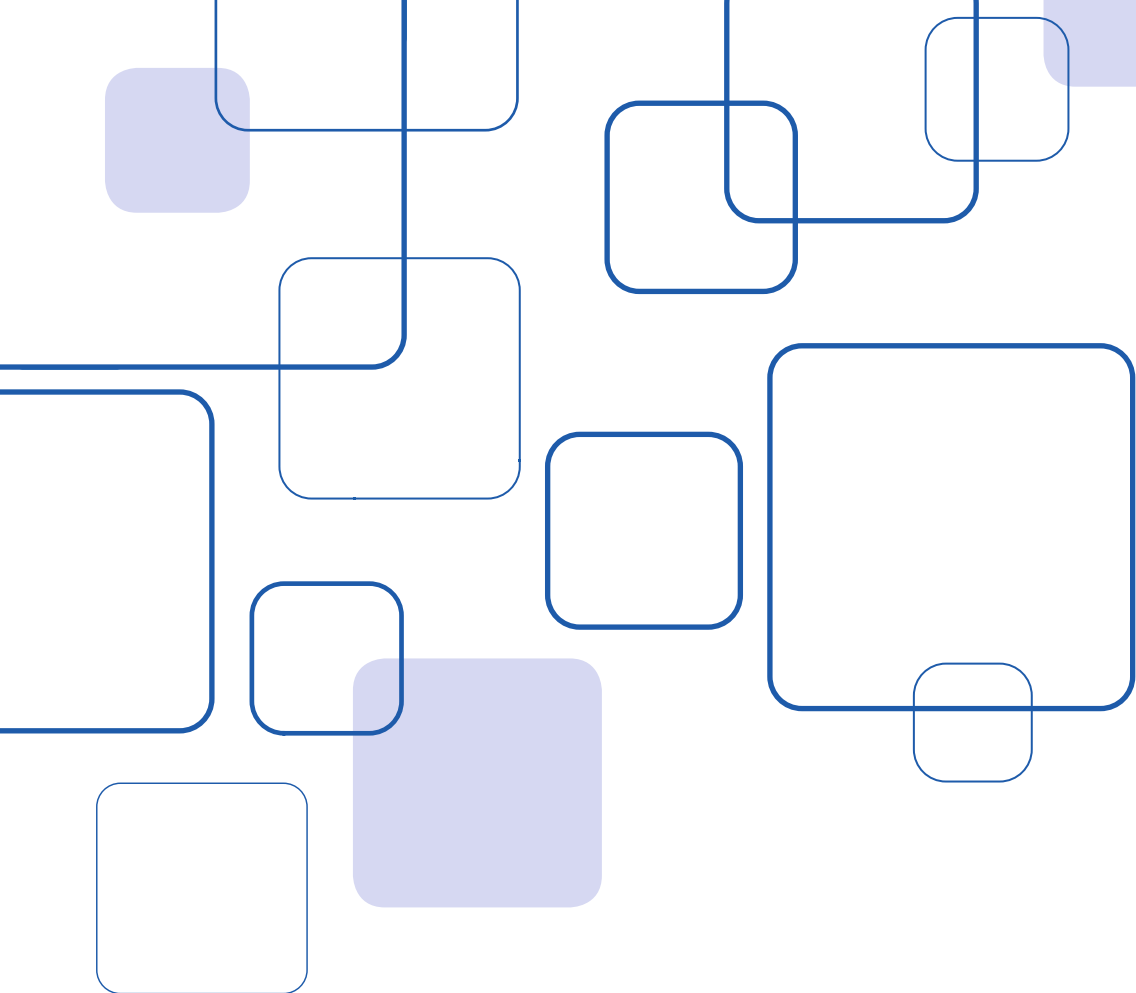
FROID

LAVERIE

HYGIÈNE

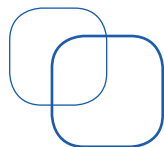
LAVERIE





■ LAVE - VERRES	101
■ LAVE - VAISSELLE	105
■ LAVE - VAISSELLE À CAPOT	108
■ ACCESSOIRES LAVERIE	111
■ PRODUITS DE LAVAGE	113





LAVE-VERRES

Les lave-verres allient robustesse et fiabilité. Economiques, ces appareils garantissent un résultat éclatant de propreté pour une hygiène irréprochable.

- Châssis et parois en acier inoxydable AISI 18/10
- Porte double paroi
- Contact de sécurité-porte
- Doseur pour liquide de rinçage
- Protection contre la marche à sec

■ POMPE DE VIDANGE

La pompe de vidange intégrée refoule les eaux usées, ce qui permet d'optimiser l'agencement de l'installation car l'écoulement peut se raccorder aisément au siphon de l'évier ainsi qu'à toute autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur.

■ ADOUCISSEUR D'EAU

L'eau calcaire voire très calcaire est présente sur la majorité du territoire. Grâce à l'adoucisseur intégré, les résistances seront préservées car le tartre ne se déposera pas et va réduire très nettement votre consommation électrique. La durée de vie de l'équipement sera prolongée. Les verres seront brillants et la propreté de la vaisselle sera irréprochable. L'économie de produit sera très nette puisque l'adoucisseur intégré rend efficace le nettoyage avec un minimum de produit.





Les lave-verres Casselin sont étudiés pour allier propreté, efficacité et rapidité.

■ Lave-verres 350

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	30 casiers par heure
• Panier	350 x 350 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	10,3 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	120 secondes
• Puissance	3 200 W
• Dimensions	L 420 x P 450 x H 654 mm
• Poids	33 Kg



■ Panier de rechange 350

Panier pour lave-verre 350

- Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
- Poids : 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Référence : CPLV350

Prix : 65,- €

■ Lave-verres 350

• EAN 3611630000840

Référence : CLV35

Prix : 1 349,- €



■ Lave-verres 350 avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000857

Référence : CLV35PV

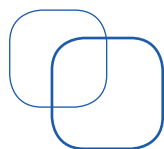
Prix : 1 549,- €

■ Lave-verres 350 avec adoucisseur intégré

• EAN 3611630000864

Référence : CLV35AD

Prix : 1 599,- €



LAVE-VERRES



■ Lave-verres 400

• Châssis et paroi	Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	30 casiers par heure
• Panier	400 x 400 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	3 litres
• Contenance de la cuve	14 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	120 secondes
• Puissance	3 300 W
• Dimensions	L 468 x P 510 x H 714 mm
• Poids	40 Kg



■ Panier de rechange 400

- Panier pour lave-verre 400
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 150 mm
 - Poids : 0,95 Kg
 - EAN 3611630001366

Référence : CPLV400
Prix : 65,- €



■ Lave-verres 400

- EAN 3611630000871

Référence : CLV40

Prix : 1 629,- €

■ Lave-verres 400 avec pompe de vidange intégrée

- EAN 3611630000888

Référence : CLV40PV

Prix : 1 789,- €

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

- EAN 3611630000895

Référence : CLV40PVAD

Prix : 1 989,- €

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

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	30 à 60 casiers par heure
• Panier	400 x 400 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	1 300 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	2,5 litres
• Contenance de la cuve	11 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	60/120 secondes
• Puissance	3 300 W
• Dimensions	L 460 x P 530 x H 700 mm
• Poids	47 Kg

Commande digitale

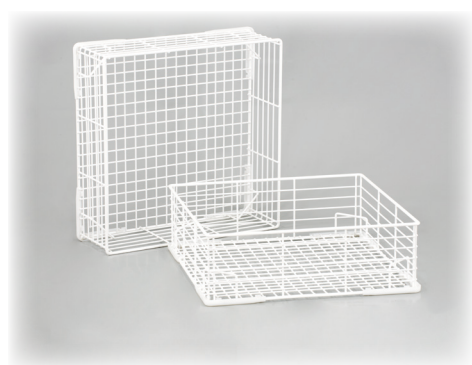


■ Lave-verres Double paroi avec pompe de vidange et adoucisseur intégrés

• EAN 3611630000901

■ Référence : CLVD

■ Prix : 2 219,- €



■ Panier de rechange PE 400

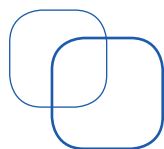
Panier pour lave-verre double paroi 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 36116300009041

■ Référence : CPLV400PE

■ Prix : 95,- €





LAVE-VAISSELLE

Casselin présente une gamme résistante et économique de lave-vaisselle. L'hygiène est primordiale dans le domaine de la restauration.

- Châssis et parois en acier inoxydable AISI 18/10
- Porte double paroi
- Contact de sécurité-porte
- Doseur pour liquide de rinçage
- Protection contre la marche à sec

■ POMPE DE VIDANGE

La pompe de vidange intégrée refoule les eaux usées, ce qui permet d'optimiser l'agencement de l'installation car l'écoulement peut se raccorder aisément au siphon de l'évier ainsi qu'à toute autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur.

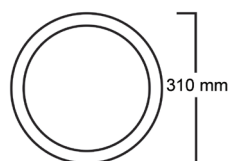
■ ADOUCISSEUR D'EAU

L'eau calcaire voire très calcaire est présente sur la majorité du territoire. Grâce à l'adoucisseur intégré, les résistances seront préservées car le tartre ne se déposera pas et va réduire très nettement votre consommation électrique. La durée de vie de l'équipement sera prolongée. Les verres seront brillants et la propreté de la vaisselle sera irréprochable. L'économie de produit sera très nette puisque l'adoucisseur intégré rend efficace le nettoyage avec un minimum de produit.



Lave-vaisselle 500

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	20 casiers par heure
• Panier	500 x 500 mm
• Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	3 000 W
• Résistance du surchauffeur	3 000 W
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	4,5 litres
• Contenance de la cuve	27 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	180 secondes
• Puissance	3 600 W
• Dimensions	L 570 x P 600 x H 834 mm
• Poids	60 Kg



Lave-vaisselle 500

• EAN 3611630000918

Référence : CLVA50

Prix : 2 049,- €

Lave-vaisselle 500 avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000925

Référence : CLVA50PV

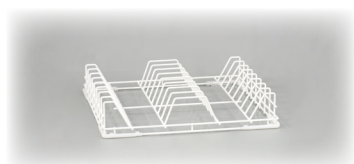
Prix : 2 299,- €

Lave-vaisselle 500 avec adoucisseur et pompe de vidange intégrés

• EAN 3611630000932

Référence : CLVA50PVAD

Prix : 2 499,- €



Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 119,- €



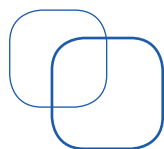
Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm
- Poids : 2,50 Kg
- EAN 3611630009034

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 129,- €



LAVE-VAISSELLE



■ Lave-vaisselle Double paroi

• Châssis et paroi	Acier Inox AISI 18/10
• Bras de lavage et de rinçage en inox	Oui
• Contact de sécurité-porte	Oui
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Résistance de cuve et surchauffeur	Incoly 800
• Rendement	20 à 30 casiers par heure
• Panier	500 x 500 mm
• Alimentation électrique	400 V / 50 Hz
• Résistance de la cuve	2 000 W
• Résistance du surchauffeur	5 200 W
• Cuve auto-vidangeable	Oui
• Doseur pour liquide de rinçage	Oui
• Protection contre la marche à sec	Oui
• Consommation d'eau	3 litres
• Contenance de la cuve	21 litres
• Raccord pour l'eau	G3/4M
• Ecoulement	Ø 28 mm
• Dotation	2 paniers
• Durée de cycle	120/180 secondes
• Puissance	5 700 W
• Dimensions	L 600 x P 620 x H 828 mm
• Poids	69 Kg

■ Lave-vaisselle Double paroi

• EAN 3611630000963

Référence : CLVAD

Prix : 2 449,- €

■ Lave-vaisselle Double paroi avec pompe de vidange intégrée

• EAN 3611630000956

Référence : CLVADPV

Prix : 2 599,- €

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

• EAN 3611630000949

Référence : CLVADPVAD

Prix : 2 849,- €



Commande digitale



■ Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

• Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm

• Poids : 1,40 Kg

• EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 119,- €



■ Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

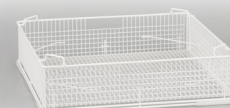
• Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm

• Poids : 2,50 Kg

• EAN 3611630009034

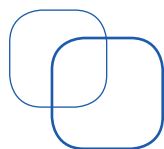
Référence : CPVLVA500PE

Prix : 129,- €



LAVE-VERRES	CLV35	CLV40	CLVD
Hauteur utile (mm)	230	260	310
Dimensions (mm)	L420 x P450 x H654	L468 x P510 x H714	L460 x P530 x H700
Dimensions panier (mm)	350 x 350	400 x 400	400 x 400
Protection contre marche à sec	Oui	Oui	Oui
Contact porte	Oui	Oui	Oui
Durée du cycle (secondes)	120	120	60/120
Tension d'alimentation (V)	230~50Hz	230~50Hz	230~50Hz
Puissance absorbée max (W)	3 200	3 300	3 300
Puissance pompe de lavage (W)	190	300	270
Puissance surchauffeur / cuve (W)	3 000 / 1 300	3 000 / 1 300	3 000 / 1 3000
Capacité surchauffeur/cuve (L)	3,5 / 10,3	3,5 / 14	4,5 / 11
Consommation eau rinçage (L)	2,5	3	2,5
Porte contre balancée	Non	Non	Oui
Pompe de vidange	En option	En option	Incluse
Adoucisseur	En option	En option	Inclu
Norme IP	IP22	IP40	IP22
Certificat CE	Oui	Oui	Oui

LAVE-VAISSELLE	CLVA50	CLVAD
Hauteur utile (mm)	330	375
Dimensions (mm)	L 570x P600 x H834	L600 x P620 x H828
Dimensions panier (mm)	500 x 500	500 x 500
Protection contre marche à sec	Oui	Oui
Contact porte	Oui	Oui
Durée du cycle (secondes)	180	120/180
Tension d'alimentation (V)	230~50Hz	400~50Hz
Puissance absorbée max (W)	3 600	5 700
Puissance pompe de lavage (W)	590	520
Puissance surchauffeur / cuve (W)	3 000 / 3 000	5 200 / 2 000
Capacité surchauffeur/cuve (L)	4,25 / 27	8 / 21
Consommation eau rinçage (L)	3	3
Porte contre balancée	Non	Oui
Pompe de vidange	En option	En option
Adoucisseur	En option	En option
Norme IP	IP24	IPX4
Certificat CE	Oui	Oui



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

■ Lave-vaisselle à capot avec pompe de vidange



• Châssis et carrosserie en	Acier inox AISI304
• Porte en double paroi	Oui
• Résistance cuve et surchauffeur en	Incoly 800
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Résistance de la cuve	3 000 W
• Résistance du surchauffeur	6 100 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Contrôle électroniques	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Durée de cycle (en secondes)	50/120/180
• Production (p/h)	1320/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	46 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Puissance	7 100 W / 400 V
• Dimensions	L 650 x P 755 x H 2 155 mm
• Poids	124 Kg

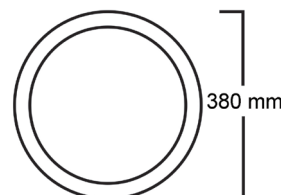
Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

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

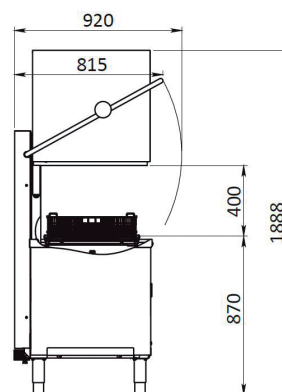
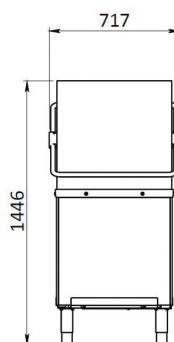
• EAN 3611630038751

Référence : CLVACPV

Prix : 3 899,- €



Les cuves des lave-vaisselles à capot sont embouties.



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



• Châssis et carrosserie en	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage en	Acier inox
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Contrôle numérique	Oui
• Programmes de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur en	Incoly 800
• Rendement	20 casiers par heure
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Résistance de la cuve	2 500 W
• Résistance du surchauffeur	8 300 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Thermostat cuve	Réglage fixe 55°C
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Durée de cycle (en secondes)	60/120/180
• Production (p/h)	1320/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	26 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Puissance	8 900 W / 400 V
• Dimensions	L 626 x P 755 x H 2155 mm
• Poids	135 Kg

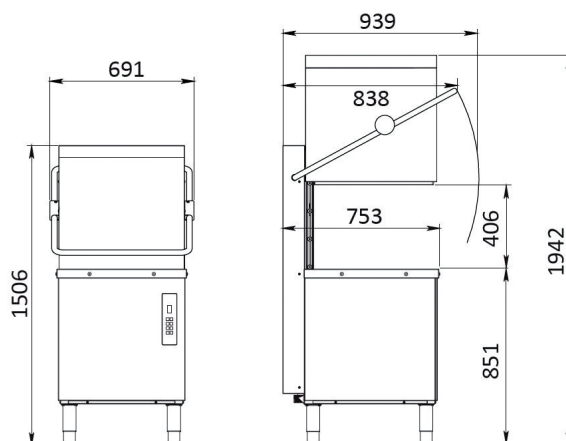
Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

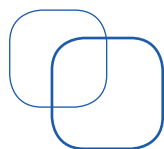
> Prédisposée pour connection aux tables accessoires (étagère de service, tables de déchets, etc.)

• EAN 3611630038768

Référence : CLVACDPV

Prix : 5 299,- €





LAVE-VAISSELLE À CAPOT

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



• Châssis et carrosserie en	Acier inox AISI 304
• Bras de lavage et de rinçage en	Acier inox
• Porte et cuve en double paroi	Oui
• Contrôle numérique	Oui
• Programmes de lavage	3
• Résistance cuve et surchauffeur en	Incoly 800
• Rendement	20 casiers par heure
• Dotation	2 paniers 500 x 500 mm
• Résistance de la cuve	2 500 W
• Résistance du surchauffeur	8 300 W
• Dispositif d'attente surchauffeur	Oui
• Isolation thermique sur surchauffeur	Oui
• Thermostat cuve	Réglage fixe 55°C
• Cuve emboutie à vidange automatique	Oui
• Doseur produit lessiviel	Oui
• Doseur produit de rinçage	Oui
• Durée de cycle (en seconde)	60/120/180
• Production (p/h)	1320/660/440 par heure
• Contenance de la cuve	26 litres
• Consommation eau de rinçage	3 litres
• Filtres de surface inox dans la cuve	Oui
• Puissance	8 900 W / 400 V
• Dimensions	L 626 x P 755 x H 2155 mm
• Poids	200 Kg

Conseil : eau d'alimentation 50-60°C

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

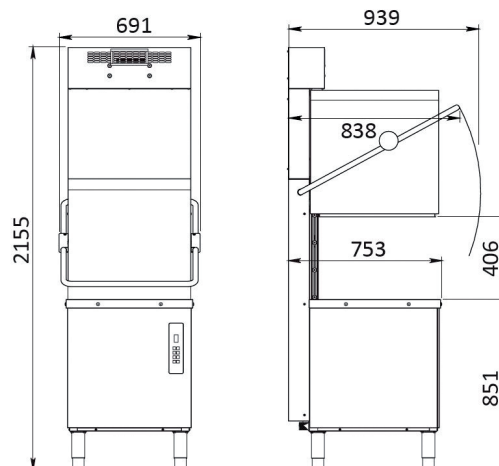
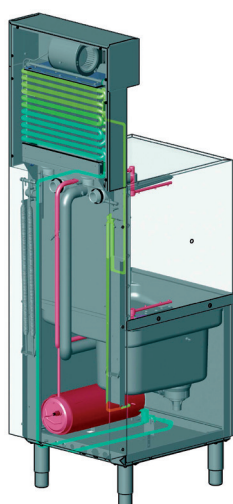
• EAN 3611630038775

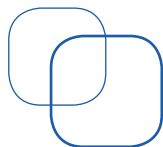
Référence : CLVACDPVRC

Prix : 7 999,- €



Le récupérateur de chaleur sert de hotte d'aspiration et permet de recueillir la chaleur dispersée en préchauffant l'eau d'alimentation du lave-vaisselle à capot.





■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 645 mm

- Dimensions : L 645 x P 649 x H 824-884 mm
- Poids : 14,55 Kg
- EAN 3611630038799

Référence : CT645

Prix : 399,- €



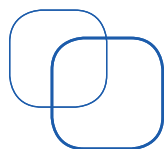
■ Table d'entrée ou de sortie pour lave-vaisselle 1200 mm

- Dimensions : L 1200 x P 649 x H 824-884 mm
- Poids : 30 Kg
- EAN 3611630038805

Référence : CT1200

Prix : 599,- €





ACCESSOIRES LAVERIE



■ Panier de rechange 350

Panier pour lave-verre 350

- Dimensions : L 350 x P 350 x H 150 mm
- Poids : 0,80 Kg
- EAN 3611630001359

Référence : CPLV350

Prix : 65,- €



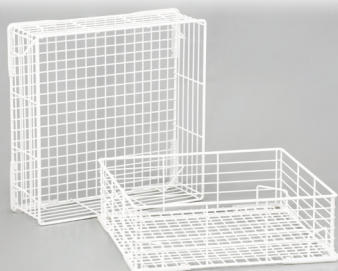
■ Panier de rechange 400

Panier pour lave-verre 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 150 mm
- Poids : 0,95 Kg
- EAN 3611630001366

Référence : CPLV400

Prix : 65,- €



■ Panier de rechange PE 400

Panier pour lave-verre double paroi 400

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 130 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630009041

Référence : CPLV400PE

Prix : 95,- €



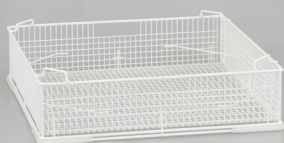
■ Panier de rechange PE assiettes 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 95 mm
- Poids : 1,40 Kg
- EAN 3611630001373

Référence : CPALVA500PE

Prix : 119,- €



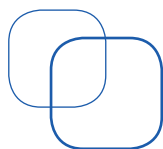
■ Panier de rechange PE verres 500

Panier pour lave-vaisselle 500

- Dimensions : L 500 x P 500 x H 145 mm
- Poids : 2,50 Kg
- EAN 3611630009034

Référence : CPVLVA500PE

Prix : 129,- €



PRODUITS DE LAVAGE



■ Détartrant liquide 1L

Nettoie et redonne l'éclat du neuf - Produit à usage professionnel

Le détartrant liquide peut être utilisé sur tous les supports (métaux ou carrelage) à l'exception du marbre ou des revêtements des sols calcaires, à condition de limiter le temps d'action à quelques minutes et rincer.

La concentration à utiliser dépend de l'importance de la couche de tartre à éliminer.

• EAN 3611630005418

Référence : CPDL

Prix : 9,- €



■ Liquide de lavage pour lave-verres 1L

Lavage des verres et tasses en lave-verre professionnel

Ce liquide est un détergent alcalin chloré destiné au lavage des verres, des tasses ainsi que des couverts en lave-verre. Il élimine les tâches de café, thé, rouge à lèvres,... Une dose correspond à une eau moyennement dure, en cas d'eau très dure, doubler la dose.

• EAN 3611630004954

Référence : CPLLV

Prix : 13,- €



■ Liquide de rinçage pour lave-vaisselle et lave-verres 5L

Liquide de rinçage concentré

Ce produit de rinçage augmente la brillance de votre vaisselle et active le séchage. Doser de 0.2 à 0.5g max. par litre d'eau. Pour une efficacité optimale, la température de rinçage doit être comprise entre 80°C et 85°C.

• EAN 3611630004947

Référence : CPRLALV

Prix : 26,- €



■ Nettoyant inox 250mL

Nettoie et redonne l'éclat du neuf - Produit à usage professionnel

Ce produit s'utilise sur tous les matériaux en inox ou en aluminium, il nettoie et redonne l'éclat du neuf. Pulvériser le produit sur la surface à nettoyer à l'aide d'une éponge humide, laisser agir quelques instants, puis frotter et rincer abondamment à l'eau froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

• EAN 3611630006200

Référence : CPNI

Prix : 10,- €



■ Liquide de lavage pour lave-vaisselle 5L

Liquide de lavage concentré

Détergent alcalin non chloré conçu pour le lavage de la vaisselle en machine professionnelle. Le liquide doit être dosé en fonction de la dureté de l'eau et du degré de salissure. Pour une efficacité optimale, la machine doit laver à une température comprise entre 55°C et 60°C.

• EAN 3611630004961

Référence : CPLLVA

Prix : 24,- €



■ Nettoyant friteuse 5L

Détergent alcalin pour le nettoyage des friteuses

Remplir la friteuse d'eau chaude et ajouter du nettoyant friteuse jusqu'à la disparition des «yeux gras». Dans le cas d'un encrassement léger, pulvériser le nettoyant friteuse pur ou dilué de moitié sur les surfaces à dégraisser.

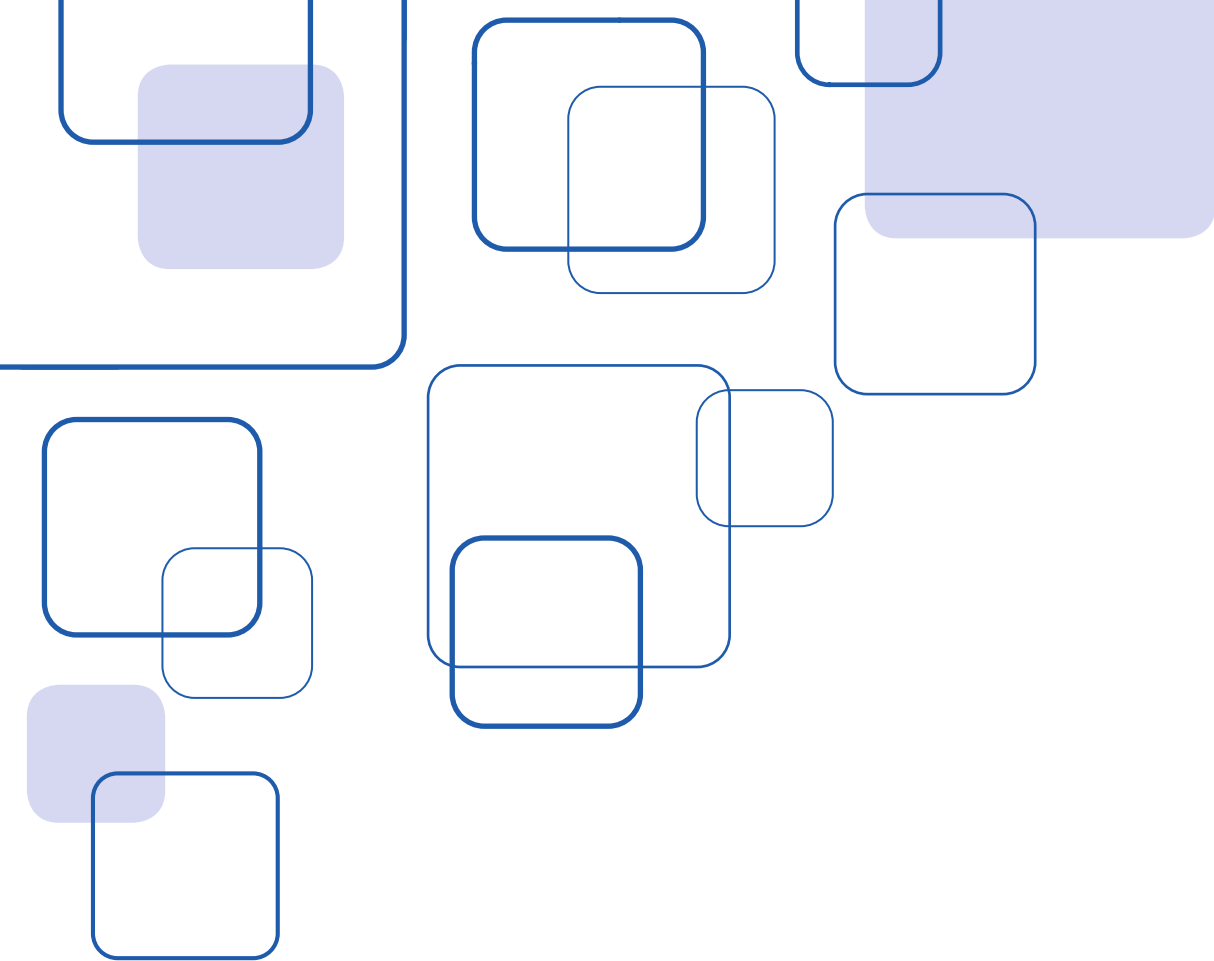
• EAN 3611630007573

Référence : CNF

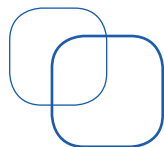
Prix : 19,- €

HYGIÈNE





■ SÈCHE-MAINS	116	
■ LAVE-MAINS	119	
■ DISTRIBUTEUR À SAVON	119	
■ SÈCHE-CHEVEUX	120	
■ SÈCHE-MAINS DYSON	123	



SÈCHE-MAINS

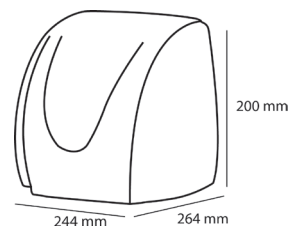


■ Sèche-mains en ABS Blanc

- Boîtier en ABS blanc robuste
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 20 secondes
- Débit d'air : 190 m3/h
- Puissance : 2 100 W / 230 V
- Dimensions : L 244 x P 264 x H 200 mm
- Poids : 2,60 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000123

Référence : CSM1

Prix : 82,- €

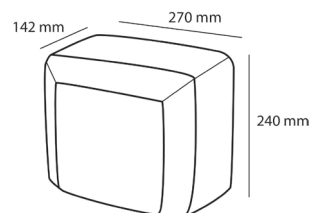


■ Sèche-mains Blanc

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en acier peint à l'époxy
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m3/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 142 x H 240 mm
- Poids : 5,40 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000277

Référence : C1BLANC

Prix : 175,- €



■ Sèche-mains Inox

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en inox brossé
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m3/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 142 x H 240 mm
- Poids : 5,40 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000284

Référence : C1INOX

Prix : 185,- €



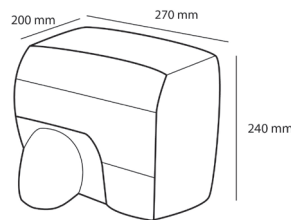
Le sèche-mains est un outil incontournable pour tous les professionnels de la restauration ou autres. Casselin a choisi de concevoir et de proposer des sèche-mains de qualité pour répondre à toutes vos attentes. L'acquisition d'un sèche-mains est vite rentabilisée car vous n'aurez plus besoin de vous équiper en essuie-mains. Les sèche-mains Casselin ont une construction robuste et une efficacité redoutable.

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

■ Sèche-mains à Bec Blanc

- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en acier peint à l'époxy
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Buse orientable à 360°
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m3/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 200 x H 240 mm
- Poids : 6,25 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000253

Référence : CB2BLANC
Prix : 185,- €

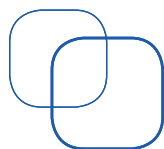


■ Sèche-mains à Bec Inox

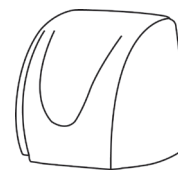
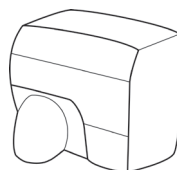
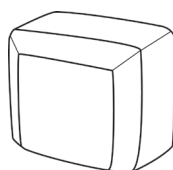
- Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur
- Construction en inox brossé
- Marche / Arrêt par capteur infrarouge
- Arrêt automatique en cas de surchauffe
- Buse orientable à 360°
- Temps de séchage : 15 secondes
- Débit d'air : 270 m3/h
- Puissance : 2 500 W / 230 V
- Dimensions : L 270 x P 200 x H 240 mm
- Poids : 6,25 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000260

Référence : CB2INOX
Prix : 195,- €





SÈCHE-MAINS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation (Volt)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60
Puissance (Watt)	2 500	2 500	2 100
Consommation en veille (Watt)	1	1	1
Option air chaud / air froid	Non	Non	Non
Température d'air (°C)	60	60	60
Débit d'air m³/h	270	270	190
Vitesse de l'air m/s	30	30	25
Niveau sonore (dB)	70	70	70

UTILISATION DE L'APPAREIL

Déclenchement automatique par cellule	Oui	Oui	Oui
Arrêt automatique en cas de surchauffe	Oui	Oui	Oui
Buse orientable	-	Oui	-
Temps de séchage (secondes)	15	15	20

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Anti-vandalisme	Oui	Oui	Oui
Coque	Inox ou en acier peint à l'époxy	Inox ou en acier peint à l'époxy	ABS
Capot arrière	Aluminium	Aluminium	ABS
Poids net (Kg)	5,40	6,25	2,60
Dimensions (mm)	L 270 x P142 x H240	L270 x P200 x H240	L244 x P264 x H240

NORMES ÉLECTRIQUES CERTIFICATION CE

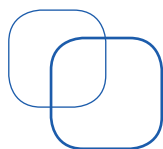
Indice IP	IPX1	IPX1	IPX1
Isolation électrique	Classe 1	Classe 1	Classe 1
Certification Norme Européenne	Oui	Oui	Oui

• **Indice de protection IP** : IPX1 protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau. IP22 protection contre les corps solides supérieurs à 12 mm et contre les chutes de gouttes d'eau jusqu'à 15° par rapport à la verticale.

• **Volume d'installation** : tous produits correspondants à la norme IPX1 doivent être installés dans le volume 3, situé au-dessus des volumes 1 et 2 jusqu'à une hauteur de 3 m. Il est également limité par le volume 2 et une surface parallèle à 2,40 m et jusqu'à une hauteur de 2,25 m / sol fini.

• **Isolation électrique** : Les appareils de classe 1 doivent être obligatoirement connectés à la terre - les appareils de classe 2 possèdent une double isolation électrique et peuvent être installés en salle de bains. Les appareils de classe 2 sont dispensés de raccordement à la terre.

• **Certification aux normes européennes CE** : Nos sèche-mains et nos sèche-cheveux sont construits en conformité avec les normes européennes des directives basse tension (LVD : low voltage directive) 2006/95/CE et compatibilité électromagnétique (EMC : electromagnetic compatibility) 89/336/CE.

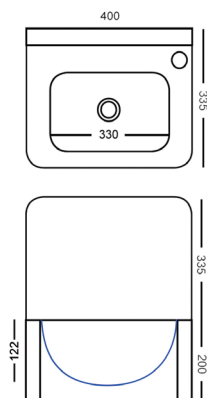


■ Lave-mains à commande fémorale

- Acier Inoxydable AISI 304
- Large cuve inox rectangulaire
- Dosseret monobloc embouti
- Robinet avec commande fémorale temporise 15/20 secondes
- Avec pré-mélangeur et clapet anti-retour
- Distributeur de savon 500 ml
- Siphon, bec col de cygne et bonde diamètre 32 mm inclus
- Dimensions : L 400 x P 335 x H 535 mm
- Poids : 6,5 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630000390

Référence : CLV1

Prix : 215,- €

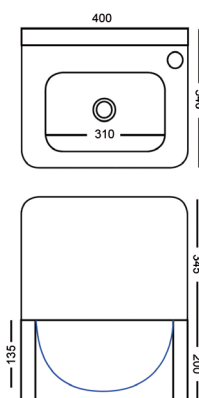


■ Lave-mains à commande fémorale Premium

- Acier Inoxydable AISI 304
- Large cuve inox rectangulaire
- Profondeur de cuve : 135 mm
- Robinet avec commande fémorale temporise 15/20 secondes
- Avec pré-mélangeur et clapet anti-retour
- Siphon, bec col de cygne et bonde diamètre 40 mm inclus
- Dimensions : L 400 x P 340 x H 545 mm
- Poids : 7 Kg
- > Livré pré-monté
- EAN 3611630020336

Référence : CLV2

Prix : 289,- €



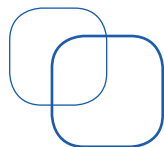
■ Distributeur de savon 1 litre

- Contenance : 1 000 mL de savon liquide
- Indicateur de niveau
- Nettoyage facile grâce au réservoir amovible
- Fermeture à clé
- Dimensions : L 120 x P 100 x H 223 mm
- Poids : 0,6 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001700

Référence : CDS1

Prix : 20,- €





SÈCHE-CHEVEUX

Les sèche-cheveux Casselin sont créés pour s'intégrer dans une salle de bain de chambre d'hôtel ou dans un vestiaire. Les sèche-cheveux professionnels fixés au mur sont fonctionnels et discrets.

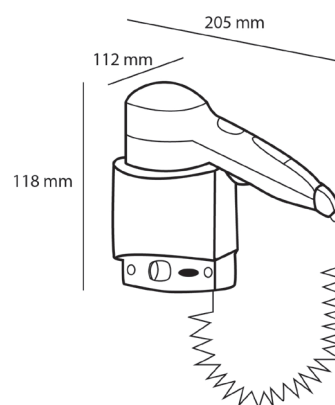


■ Sèche-cheveux mural

- Capot en ABS blanc robuste
- Arrêt automatique dès relâchement du bouton poussoir
- Interrupteur avec témoin lumineux
- Thermostat de sécurité
- 2 vitesses de séchage
- Débit d'air : 78 m³/h
- Puissance : 1 200 W / 220 V
- Dimensions : L 205 x P 112 x H 118 mm
- Poids : 0,7 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001779

Référence : CSC2

Prix : 39,- €

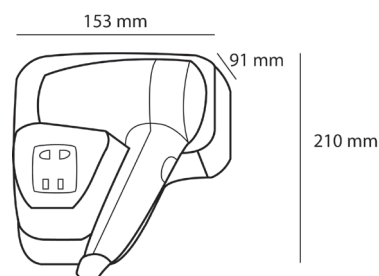


■ Sèche-cheveux avec prise rasoir

- Capot en ABS blanc robuste
- Prise rasoir universelle
- Arrêt automatique dès relâchement de l'interrupteur
- 2 vitesses de séchage
- Débit d'air : 78 m³/h
- Puissance : 1 200 W / 220 V
- Dimensions : L 153 x P 91 x H 210 mm
- Poids : 1,5 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630000246

Référence : CSC1

Prix : 59,- €

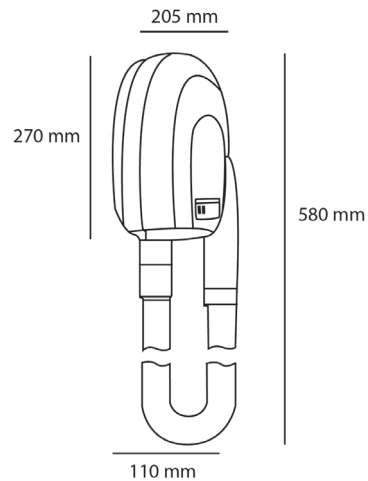


■ Sèche-cheveux avec thermostat

- Capot en ABS blanc robuste
- Variateur de température de 40°C à 80°C
- Prise rasoir universelle waterproof
- Débit d'air : 87 m³/h
- Puissance : 1 000 W / 220 V
- Dimensions : L 205 x P 110 x H 580 mm
- Poids : 2,6 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001786

Référence : CSC3

Prix : 89,- €



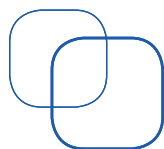
■ Sèche-cheveux Digital

- Capot en ABS blanc robuste
- 5 niveaux de chaleur réglables de 40°C à 80°C
- Température du flux d'air chaud constante
- Prise rasoir universelle waterproof
- Débit d'air : 87 m³/h
- Puissance : 1 500 W / 220 V
- Dimensions : L 205 x P 110 x H 580 mm
- Poids : 2,7 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 3611630001793

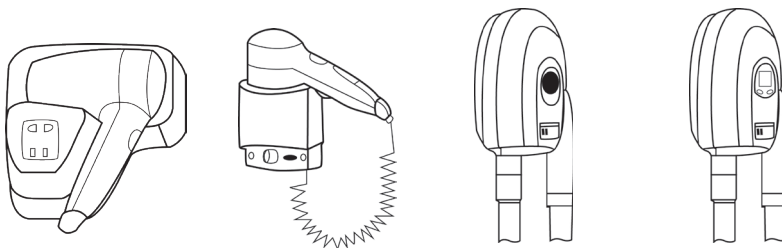
Référence : CSC4

Prix : 109,- €





SÈCHE-CHEVEUX



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation (Volt)	230	230	230	230
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60
Puissance (Watt)	1 200	1 200	1 000	1 500
Consommation en veille (Watt)	<1	<1	<1	<1
Température d'air (°C)	50	50	40-80	40-80
Débit d'air m³/h	78	78	87	87
Vitesse de l'air m/s	14	14	17	17

UTILISATION DE L'APPAREIL

Déclenchement par interrupteur	Oui	Oui	Non	Non
Arrêt automatique dès relâchement de l'interrupteur	Oui	Oui	Non	Non
Prise rasoir universelle équipée d'un transformateur	Oui	Non	Oui	Oui

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Coque	ABS Blanc	ABS Blanc	ABS Blanc	ABS Blanc
Poids net (Kg)	1,50	0,70	2,60	2,70
Dimensions (mm)	L153 x P91x H210	L205 x P112 x H118	L205 x P110 x H580	L205 x P110 x H580

NORMES ÉLECTRIQUES CERTIFICATION CE

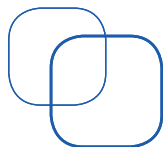
Indice IP	IPX0	IPX1	IP24	IP24
Isolation électrique	Classe 2	Classe 2	Classe 2	Classe 2
Certification Norme Européenne	Oui	Oui	Oui	Oui
Volume d'installation	Volume 3	Volume 3	Volume 2	Volume 2

• **Indice de protection IP** : IPX0 signifie que cet appareil ne bénéficie pas de protection contre les chutes d'eau. IP24 protection contre les corps solides supérieurs à 12 mm et contre les projections d'eau de toutes les directions.

• **Volume d'installation** : Tous produits correspondants à la norme IPX1 doivent être installés dans le volume 3. Le volume 3, situé au-dessus des volumes 1 et 2 jusqu'à une hauteur de 3 m. Il est également limité par le volume 2 et une surface parallèle à 2,40 m et jusqu'à une hauteur de 2,25 m / sol fini.

• **Isolation électrique** : Les appareils de classe 1 doivent être obligatoirement connectés à la terre - les appareils de classe 2 possèdent une double isolation électrique et peuvent être installés en salle de bains. Les appareils de classe 2 sont dispensés de raccordement à la terre.

• **Certification aux normes européennes CE** : Nos sèche-mains et nos sèche-cheveux sont construits en conformité avec les normes européennes des directives basse tension (LVD : low voltage directive) 2006/95/CE et compatibilité électromagnétique (EMC : electromagnetic compatibility) 89/336/CE.



■ Sèche-mains Dyson Airblade dB Gris

- Séchage en 10 secondes
- Polycarbonate ABS – structure anti-vandalisme
- Filtre HEPA
- Activation sans contact
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions : L303 x P 247 x H 661 mm
- Poids : 8,2 Kg

• EAN 5025155016961

Référence : AB14GRIS

Prix : 1 729,- €

Le plus
rapide et le plus
hygiénique des
sèche-mains.



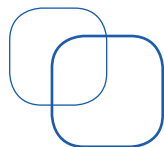
■ Sèche-mains Dyson Airblade dB Blanc

- Séchage en 10 secondes
- Polycarbonate ABS – structure anti-vandalisme
- Filtre HEPA
- Activation sans contact
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions : L303 x P 247 x H 661 mm
- Poids : 8,2 Kg
- EAN 5025155016954

Référence : AB14BLANC

Prix : 1 729,- €





SÈCHE-MAINS DYSON



■ Sèche-mains Dyson Airblade V Gris

- Séchage en 12 secondes
- Coque en polycarbonate contenant un additif antibactérien
- Activation sans contact par capteur capacitif
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- 2 filtres HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 000 W
- Dimensions : L 234 x P 100 x H 394 mm
- Poids : 2,9 Kg
- EAN 5025155025796

Référence : HU02GRIS

Prix : 1 399,- €



■ Sèche-mains Dyson Airblade V Blanc

- Séchage en 12 secondes
- Coque en polycarbonate contenant un additif antibactérien
- Activation sans contact par capteur capacitif
- Vitesse de l'air : 690 km/h
- 2 filtres HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 000 W
- Dimensions : L 234 x P 100 x H 394 mm
- Poids : 2,9 Kg
- EAN 5025155025710

Référence : HU02BLANC

Prix : 1 319,- €

**Le plus hygiénique
des sèche-mains,
désormais 35% plus
silencieux.**

■ Sèche-mains Dyson Airblade Wash+Dry Court

- Séchage en 14 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 549 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 295 x P 281 x H 159 mm
- Dimensions bloc moteur : L 142 x P 189 x H 266 mm
- Poids : 6,76 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 5025155034101

Référence : WD04COURT

Prix : 2 029,- €

La technologie
Airblade™ dans
un robinet.



■ Sèche-mains Dyson Airblade Wash+Dry Long

- Séchage en 14 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 549 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 295 x P 281 x H 308 mm
- Dimensions bloc moteur : L 142 x P 189 x H 266 mm
- Poids : 7,38 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 5025155034279

Référence : WD05LONG

Prix : 2 029,- €



■ Sèche-mains Dyson Airblade Wash+Dry Mural

- Séchage en 14 secondes
- Acier inoxydable brossé
- Fonctionnement sans contact
- Débit d'eau : 4L/min
- Vitesse de l'air : 549 km/h
- Filtre HEPA
- Moteur à impulsion numérique
- Puissance : 1 600 W
- Dimensions robinet : L 303 x P 312 mm
- Dimensions bloc moteur : L 142 x P 189 x H 266 mm
- Poids : 13,65 Kg
- > Livré avec Kit de fixation
- EAN 5025155034286

Référence : WD06MURAL

Prix : 2 029,- €





Index

A

Appareil à hot-dog	35
Appareil à raclette	58

B

Bac Gastronomique	84
Bain-Marie	68
Bain-Marie à sauce	70
Bin - Passe-Burger	51

C

Chariot Bain-Marie	72
Chariot en inox	88
Chauffe-assiettes	67
Chauffe-frites	48
Chauffe-pain	34
Chauffe-sauce	27
Chauffe-saucisses	35
Chocolatière	18
Couteau à raclette	58
Crêpière carrée	24-25
Crêpière double	24-25
Crêpière ronde	24-25
Crêpière premium	26
Cuiseur à pâtes avec soubassement	74
Cuiseur à pâtes	75

D

Distributeur de céréales	16
Distributeur de jus de fruit	19
Distributeur de lait chaud en porcelaine	17
Distributeur de lait froid en porcelaine	17
Distributeur de savon	119
Distributeur d'eau chaude	14
Détartrant liquide	113

E

Emballieuse sous vide	79
Emballieuse sous vide à cloche	80
Etagères Murales en Kit	87

F

Façonneuse à pizza	86
Four à convection	64
Four à convection avec vapeur	65
Four à pizza	66
Friteuse	36
Friteuse à beignets	47
Friteuse gaz	46
Friteuse sur pieds	44

G

Gaufrier	22
Grill Panini	29
Grill Panini double	32

L

Lave-mains	119
Lave-vaisselle	105
Lave-vaisselle à capot	108
Lave-verres	101
Liquide de lavage	113
Liquide de rinçage	113
Louche	28

M

Machine à glaçons	96
Mini vitrine réfrigérée positive	92

N

Nettoyant inox	113
Nettoyant friteuse	113

P

Panier de rechange	112
Percolateur à café	12
Pierre abrasive	28
Plaque à induction	62
Plaque à snacker	53
Porte bon de commande	85
Porte sac poubelle inox	89
Poste de salage	50

R

Râteau	28
Robinet Dyson Tap	125

S

Salamandre à quartz	59
Salamandre	60
Sèche-cheveux	122
Sèche-mains	118
Sèche-mains Dyson	123
Soupière	52
Spatule	28

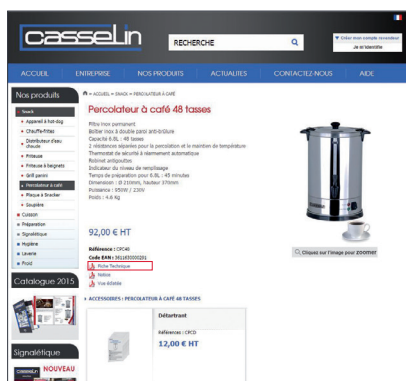
T

Table pour lave-vaisselle à capot	111
Tampon d'essuyage	28
Toasteur convoyeur	21
Toasteur grill	20
Trancheuse à jambon	82

V

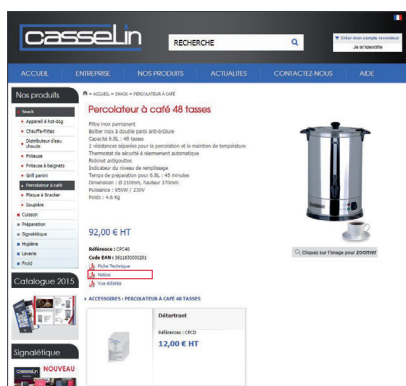
Vitrine réfrigérée à poser	95
Vitrine réfrigérée positive	94

Site web



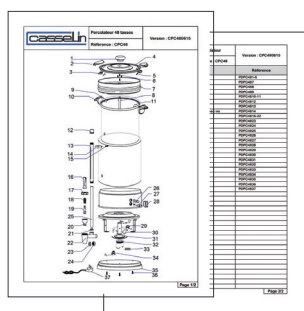
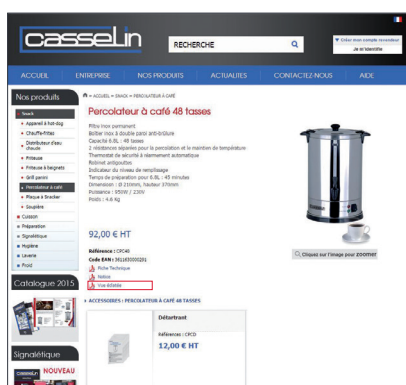
FICHE TECHNIQUE

Une fiche technique regroupant les caractéristiques de chaque produit en format PDF est disponible pour chacun d'eux en téléchargement, il suffit de cliquer sur le bouton «Fiche Technique».



NOTICE PRODUIT

Les notices concernant les produits sont disponibles sur la page produit de notre site internet www.casselin.com. Vous pouvez les visionner ainsi que télécharger facilement le fichier PDF en cliquant sur le bouton «Notice produit».



VUE ÉCLATÉE

Les vues éclatées de nos produits accompagnées des nomenclatures des pièces détachées sont disponibles en format PDF. Pour les télécharger cliquez sur le bouton «Vue éclatée».

Cliquez sur l'image pour zoomer

ZOOM EN HAUTE QUALITÉ

Si vous souhaitez récupérer nos photos de produits en grande taille, il vous suffit de cliquer sur le bouton ci-contre et d'enregistrer la photo.

PROCÉDURE À SUIVRE LORS DE LA RÉCEPTION DE VOS MARCHANDISES

A LA RÉCEPTION :

Il est impératif de contrôler les éléments suivants :

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

SI LA LIVRAISON EST CONFORME :

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

SI LA LIVRAISON EST NON CONFORME :

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

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

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

Exemple : emballage détérioré et matériel endommagé : vitre cassée

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

Si toutefois, vous constatez un emballage défectueux, déchiré, mouillé ou autre, le noter sur le bon de livraison.

Ne pas noter que les avaries ont été constatées après ouverture du colis, « **après déballage** ».

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

POUR RAPPEL :

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

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



NOTES

[illegible]



ROUGE PLUS

VI EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com